



Scuola Statale - Istituto Professionale Alberghiero
IPSSEC "Adriano Olivetti"
Via Lecco, 12 - Monza (MB)



DOCUMENTO del 15 MAGGIO
DELLA CLASSE 5IK

Indirizzo Enogastronomia

a.s. 2025-2026

Coordinatore: Prof.ssa Moschidou Paschalina



INDICE

Sezione	Pagina
PREMESSA	4
PRESENTAZIONI	4
IL CONTESTO TERRITORIALE	5
IL PROFILO PROFESSIONALE	6
Educazione Civica	8
LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO	9
UDA n. 1 LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO	12
UDA n. 2 APRI IL TUO RISTORANTE	17
LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA E L'UDA	21
UDA n. 3 OLTRE IL PODIO. CRESCERE CON LO SPORT	22
LA VALUTAZIONE	26
IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	29
Stabilità dei docenti	29
Composizione della classe 5IK	30
RELAZIONE SULLA CLASSE 5IK	31
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	32
OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	32
Esplicitazione dei livelli di sufficienza	34
Obiettivi per aree disciplinari	34
GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI	35
MEZZI E STRUMENTI	36
INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO	36
TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME	36
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	37
DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA	42
ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	42
SINTESI GENERALE FSL	42
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5IK	44
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO	46

Sezione	Pagina
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE	46
SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	46
PRIMA PROVA SCRITTA	48
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi	54
SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ (SECONDA PROVA)	57
ALLEGATI	62

PREMESSA

Il documento è predisposto in modo coerente con le linee guida previste per gli Istituti professionali, gli obiettivi educativi e formativi del P.T.O.F d'Istituto.

Esso definisce gli obiettivi didattici trasversali/le competenze, conoscenze ed abilità che tutti gli alunni hanno conseguito al termine dell'anno scolastico.

Descrive le modalità di lavoro trasversali che i docenti hanno deciso di seguire, con la precisazione delle prestazioni dei docenti definite in termini comportamentali la descrizione dei comuni criteri di misurazione e di valutazione concordati all'interno del Consiglio di Classe, la descrizione degli interventi didattici integrativi individuati per facilitare il perseguimento degli obiettivi: uscite didattiche, partecipazione ad eventi culturali promossi dalle agenzie del territorio, partecipazione ad eventi organizzati, profilo d'uscita e sbocchi professionali.

PRESENTAZIONI

PRESENTAZIONE DELL'I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

In origine, già dalla fine dell'800 il plesso ospita una Scuola Tecnica che agli albori del ventesimo secolo è denominata: Scuola Tecnica Commerciale Statale "A. Bellani". Prevede due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, con due corsi:

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

La frequenza al corso permette il conseguimento della "qualifica" che porta all'inserimento nel mondo del lavoro nella carriera esecutivo-impiegatizia.

Nel 1960 la Scuola Tecnico Commerciale "Bellani" diventa Istituto Professionale per il Commercio I.P.C. "Adriano Olivetti" con tre corsi di durata triennale:

- Contabile d'azienda
- Segretario d'azienda
- Operatore commerciale con l'estero

Il nuovo triennio è composto da un biennio comune e da un terzo anno di specializzazione. Il titolo di studio conseguito, con un'impostazione pratica e professionalizzante offre agli studenti una buona cultura generale e una preparazione tecnico-pratica.

Nell'anno scolastico 1975/76, in linea con le esigenze delle attività economiche del territorio, viene istituito un biennio aggiuntivo al triennio, che comprende i diplomi di maturità di:

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione
- Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica le articolazioni con le qualifiche di:
- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica
- E con il diploma di maturità di:
- Tecnico della gestione aziendale

Con l'istituzione del nuovo ordinamento (ex progetto '92) i vecchi corsi vengono sostituiti da un biennio comune e un terzo anno di specializzazione che prevede la qualifica di:

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale
- E da un biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di maturità di:
- Tecnico dei servizi turistici

- Tecnico della gestione

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro e le tipicità del territorio, l'Istituto nel 1996/97 acquisisce il settore alberghiero, attivando i corsi professionali di:

- Operatore ai servizi di cucina
- Operatore dei servizi di sala bar
- Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento
- Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di:
- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

Dall'anno 1998/1999 l'istituto completa la propria offerta formativa con l'apertura del corso serale per il conseguimento delle qualifiche professionali del settore ristorativo e con il biennio successivo per il conseguimento del diploma di Stato nelle articolazioni: aziendale, turistico e alberghiero.

A partire dal 2010/2011, con la Riforma degli Istituti professionali (C.d.M. 4.2.10) il percorso è diventato quinquennale, articolato in due bienni e un quinto anno, permettendo il conseguimento del diploma di istruzione professionale con la denominazione: Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle diverse articolazioni: **"Enogastronomia"**, anche con l'opzione **"Produzione prodotti dolciari artigianali e industriali"**, **"Servizi di Sala e Vendita"** e **"Servizi di Accoglienza Turistica"**.

Il diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

IL CONTESTO TERRITORIALE

I percorsi e le trasformazioni dell'Istituto sono paralleli a quelli che la società industrializzata del territorio di Monza e Brianza ha sviluppato a partire dal boom economico degli anni Sessanta.

L'Istituto Olivetti è sito all'interno di un contesto territoriale, quello di Monza e della Brianza, che si presenta fortemente caratterizzato da alcuni elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia. Si trova al centro di un sistema che ha saputo sviluppare attività economiche di livello mondiale pur non perdendo una propria identità. E tale identità pone il territorio di Monza e della Brianza nelle condizioni, oggi, di trasformarsi in sistema amministrativo provinciale autonomo rispetto alla provincia di Milano, ma non per questo da essa slegato. Nell'epoca delle reti sarebbe impossibile pensare e pensarsi come delle isole. Proprio la possibilità di una gestione del territorio con organi di autogoverno propri pone sfide nuove per il futuro anche dell'istituzione scolastica. In questo contesto, ricco di relazioni e di possibilità di lavoro, si colloca l'istituto Olivetti, sia per storia, sia per potenziale.

L'Istituto è ora in grado di offrire la trivalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso.

Inoltre, è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali alberghieri.

L'identificazione di nuove figure professionali, la preparazione dei rispettivi curricula e la formazione di personale qualificato necessitano di nuove forme di raccordo e di confronto sia con le Agenzie di Formazione che operano nel Settore dei Servizi della Ristorazione e del Turismo, sia con le Istituzioni. Si intende inoltre rafforzare l'impegno, già profuso nel territorio, nell'ambito dell'educazione degli adulti, al fine di adeguare conoscenze e competenze alle nuove richieste provenienti dal mondo del lavoro, tramite un'efficace comunicazione tra tutte le parti coinvolte nel processo formativo: studenti, famiglia, scuola, territorio, istituzioni.

Il bacino di utenza, formato da più di 600.000 abitanti, raggiungendo anche alcuni paesi delle province di Lecco e di Como.

IL PROFILO PROFESSIONALE

IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA”

In base a quanto espressamente indicato nel Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali, il **“Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

- **“Enogastronomia” e “Pasticceria”;**
- **“Servizi di sala e di vendita”;**
- **“Accoglienza turistica”.**

Il “Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” – Enogastronomia

Il diplomato “Tecnico dei Servizi per L'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - Articolazione Enogastronomia” è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati conseguono le seguenti **competenze:**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le

nuove tendenze di filiera

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

L'insieme delle proposte formative dell'Istituto "Olivetti" è riconducibile a quattro indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza regionale.

Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni. Rispondono inoltre alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale.

L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

IL QUADRO ORARIO

AREA GENERALE				
		3° anno	4° anno	5° anno
A-12	Lingua italiana	4	4	4
A-24	Lingua inglese	2	2	2
A-12	Storia	2	2	2
A-26 A-47	Matematica	3	3	3
A-48	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO				
ENOGASTRONOMIA		3° anno	4° anno	5° anno
A-24	Seconda lingua	3	3	3
A-31	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
B-20	Lab. Enogastronomia-cucina	6*	6*	5*
B-21	Lab. Sala e vendita	0	2	2

A-46	Diritto e tecniche amministrative	4	3	4
A-24	Inglese tecnico	1	1	1
*compresenze				
3° ANNO 1h di compresenza: ITP+Inglese tecnico				
4° ANNO 1h di compresenza: ITP+Inglese tecnico				
5° ANNO CUCINA 2 h compresenza: ITP+Inglese tecnico e ITP+Alimentazione				

Educazione Civica:

l'orario dedicato a questo insegnamento non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è impartita, in modo trasversale, da un team di docenti individuati dal CdC.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO - ED. CIVICA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	La sostenibilità
Prodotti	Realizzazione di una presentazione PowerPoint sul tema della sostenibilità e su come questo principio assume una rilevanza sempre più importante nella vita professionale e personale.

competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: • Individuare collegamenti e relazioni • Progettare	
	Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale.	
	Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	
	Competenze professionali: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	
	Competenze di Educazione Civica Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	
Evidenze osservabili: E' consapevole dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare (Agenda 2030).		
Disciplina	Abilità	Conoscenze
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato Individuare e riconoscere i comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari	La doppia piramide alimentare e ambientale La sostenibilità della dieta mediterranea Lo spreco alimentare Banco alimentare
INGLESE	Applicare principi di sostenibilità per identificare soluzioni concrete nel settore della ristorazione, riducendo sprechi e ottimizzando le risorse.	Comprendere la sostenibilità, il Goal 12 e la loro applicazione nella ristorazione per ridurre l'impatto ambientale e promuovere consumi responsabili.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Capacità di valutare le conseguenze delle scelte di consumo e di produzione, in chiave sostenibile. Capacità di individuare e proporre soluzioni pratiche in cui l'elemento sostenibile si integra con quello economico	Agenda 2030 Obiettivo12 - Consumo e produzione responsabili Riforma degli articoli 9 e 41 della Costituzione relative alla sostenibilità
FRANCESE	Saper definire la sostenibilità e trovare soluzioni per promuoverla e poter ridurre lo spreco non solo alimentare	Agenda 2030 e suoi obiettivi , lessico specifico
SALA	Capacità di operare in modo etico e professionale nel settore della ristorazione, in linea con i principi dell'agenda 2030	Utilizzo di strumenti digitali per la comunicazione e promozione delle iniziative sostenibili del locale/ ristorante
SCIENZE MOTORIE	Individuare e promuovere corrette abitudini alimentari nel rispetto dell'ambiente.	La piramide alimentare La dieta mediterranea
RELIGIONE	Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità. Capacità di acquisire un pensiero critico. Praticare gesti rivolti allo sviluppo sostenibile, mettendo in atto comportamenti responsabili per l'uso consapevole delle risorse.	Enciclica "Laudato si'" di Papa Francesco
Utenti destinatari	CLASSE 5 ^a IK – Enogastronomia dell'IPSSC A. OLIVETTI – Monza (MB).	
Prerequisiti	Competenze del biennio.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	33 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo - Attività laboratoriale.	
Risorse umane	Docenti coinvolti	
Strumenti	Strumenti multimediali – laboratorio e attrezzature – mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – tabelle di composizione chimica degli alimenti – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali - uscite didattiche.	
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Sostenibilità - Economia circolare

Cosa si chiede di fare

Dovrete realizzare una presentazione PowerPoint sul tema della sostenibilità e su come questo principio sta assumendo una valenza sempre più importante sia nella vita lavorativa che personale

In che modo (singoli, gruppi)

I ragazzi lavoreranno in gruppo

Quali prodotti

Un PowerPoint

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Il percorso farà prendere coscienza dell'importanza della sostenibilità e dell'impatto che questa ha sulla vita di tutti i giorni.

Tempi

Intero anno scolastico, (33h fra lezioni frontali e attività individuali e di gruppo per ricerca in autonomia).

Risorse

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola, Libro di testo, computer, Lim, video di approfondimento, esperto di settore.

Criteri di valutazione

Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA.

La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per sé stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono:– Scienza e cultura dell'alimentazione – Inglese – Religione – Francese – Diritto e tecnica amm.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **LA SOSTENIBILITA'**

Coordinatore: Prof. ssa Moschidou Paschalina

Collaboratori: tutto il Cdc

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA e individuazione degli obiettivi dell'Agenda 2030	–Strumenti multimediali –laboratorio e attrezzature concettuali e/o rappresentazioni grafiche –tabelle di composizione chimica degli alimenti –libro di testo anche multimediale	Individuazione dei contenuti da analizzare Attivazione della motivazione.	1 ora	attenzione, coinvolgimento e comprensione delle consegne dell'UDA
2	Raccolta delle informazioni		Individuazione dei contenuti da analizzare Individuazione delle fonti	intero anno scolastico	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
3	Produzione scritta per la presentazione dei materiali raccolti		Realizzazione di una produzione multimediale	intero anno scolastico	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili.
4	Presentazione alla classe del lavoro svolto Presentazione dell'attività e motivazioni, raccolta pareri e informazioni				

		–dizionari di lingua multimediali	Esposizione del Gruppo alla classe	aprile/maggio	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
		–presentazioni in PowerPoint			
5			Presentazione del percorso realizzato.	aprile/maggio	Valutazione globale dei prodotti realizzati con griglia di valutazione dell'UDA

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

COMPETENZE TRASVERSALI

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento – il tempo a disposizione.	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
		Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con	

	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine		notevole senso di responsabilità.	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità.	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità.	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato.	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena.	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità.	

COMPETENZE COGNITIVE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
	Uso del linguaggio settoriale-tecnico e professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e professionale.	

Cognitiva	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti.	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo.	

LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

L'impegno dei docenti della classe è stato indirizzato alla promozione di più livelli di competenze: generali, di studio, di lavoro. Tali competenze si sviluppano in un contesto nel quale lo studente è coinvolto, personalmente o collettivamente, nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti, nel risolvere problemi, che implicano l'attivazione e il coordinamento operativo di

quanto sa, sa fare, sa essere o sa collaborare con gli altri.

Inoltre, la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza. L'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze, delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

• Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "custode care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Nel 22 maggio 2018 è stata pubblicata la "Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente" da parte del Segretariato generale del Consiglio Europeo. Il testo sostituisce e aggiorna quanto pubblicato dal medesimo Consiglio nel 2006.

Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e

atteggiamenti, in cui:

- la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;
- gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti. Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'apprendimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento ai diritti umani e di equità.

Partecipare al dibattito culturale.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Competenze chiave e di cittadinanza-quinto anno

Nelle sedute del C.d.C. della 5IK del mese di novembre i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno**

Progettare
Individuare collegamenti e relazioni

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

Progettare	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio	1 quadrim. 2 quadrim.
-------------------	---	--------------------------

	• Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	intero anno scolastico
--	--	------------------------

Individuare collegamenti e relazioni	Capacità di riconoscere, rappresentare e argomentare coerentemente connessioni tra fenomeni, eventi e concetti Questa competenza è strettamente legata alla capacità di pensiero critico e alla risoluzione di problemi, strumenti essenziali per l'apprendimento e la vita professionale Rispetta le regole e si assume le proprie responsabilità	1 quadrim. 2 quadrim. intero anno scolastico
---	---	---

UDA n. 1 LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	<u>Le Eccellenze del territorio lombardo</u>	
Prodotti	<i>Preparazione di un piatto tipico lombardo: compilazione scheda tecnica della ricetta, ricettazione e power point sulla filiera produttiva di un prodotto tipico del territorio</i>	
Competenze mirate: Competenze Comuni, Competenze di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Individuare collegamenti e relazioni. Competenze comuni:: <u>Asse matematico, scientifico tecnologico:</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressiva della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	
<i>cucina</i>	<i>Ricettazione e ideazione di un piatto Valorizzazione di prodotti legati alla tradizione lombarda</i>	cucina lombarda e prodotti DOP e IGP

diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Conoscere la classificazione dei marchi e la loro procedura di attribuzione di un marchio; riconoscere gli effetti negativi della contraffazione dei marchi. Saper proporre un itinerario enogastronomico in Lombardia sottolineando gli aspetti positivi che i prodotti a km zero potrebbero avere per l'economia del territorio.	Che cos'è un marchio I marchi di qualità alimentare La contraffazione dei marchi alimentari I prodotti a KM 0
Educazione civica	Saper esporre in modo chiaro che cosa si intende per "geografia del gusto" ed il ruolo dell'Unesco nella valorizzazione del patrimonio culturale anche italiano ed immateriale. Proporre eccellenze del territorio Lombardo da far entrare a far parte del "Patrimonio mondiale dell'Umanità".	La geografia del gusto. L'Unesco e la tutela dei beni culturali. I criteri per individuare un bene Patrimonio dell'umanità.
Sala e Vendita	<i>Ricerca dei prodotti vitivinicoli della Franciacorta</i> Il Made in Italy. Individuare le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare e vitivinicolo di un territorio. Prodotti e servizi tipici del territorio; i marchi di qualità e le loro tradizioni storiche.	<i>I vini a coltivazione biologica e territoriali; I vini a denominazione d'origine Lombardi; La spumantizzazione</i> Mussolini la "Festa dell'Uva" e la "Battaglia del grano". Come affermò Mussolini il 30 luglio del 1925: "La battaglia del grano, o signori, significa liberare il popolo italiano dalla schiavitù del pane straniero".
Inglese	Utilizzare il lessico e le strutture linguistiche necessarie per presentare in modo corretto una ricetta realizzata con un prodotto tipico certificato e proveniente da filiera corta, valorizzandolo come elemento identitario del territorio	Conoscenza delle eccellenze gastronomiche della Lombardia e del lessico necessario per spiegare una ricetta, con attenzione ai modelli di produzione responsabile ed ecocompatibile.
storia	Ricerca dei piatti, dei prodotti e delle ricette che rappresentano il patrimonio enogastronomico lombardo Individuare relazioni tra scienza e tecnologia, mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico e le condizioni di vita e di lavoro	<i>Cenni storici sul territorio, sulla cucina e sui prodotti lombardi</i> Le caratteristiche del Fascismo, la "fascistizzazione della società" e la propaganda: il progetto autarchico del Ventennio: la promozione del riso
matematica	Svolgere un'indagine statistica su un fenomeno, saper interpretare un grafico	interpretare i dati e grafici
alimentazione	<i>applicare la qualità totale nella scelta degli ingredienti di un piatto/menu. saper scegliere il prodotto adeguato in funzione delle esigenze del consumatore. saper scegliere il prodotto adeguato al fine della valorizzazione del territorio e la tutela dell'ambiente</i>	<i>qualità totale filiera alimentare esigenze del consumatore: dieta in condizioni fisiologiche e patologiche diete e stili alimentari</i>
Utenti destinatari	Classe 5^I cucina dell'IPSSC A. Olivetti - Monza (MB)	

Prerequisiti	• Storia gastronomica lombarda 800-900. • Il freddo, il calore e le temperature, gli effetti sugli alimenti. • Le tecniche di lavaggio, mondaggio, taglio e cottura di base • Le proporzioni. • LARN e fabbisogni di nutrienti. • Le tecniche di lettura per la comprensione globale (skimming) e selettiva (scanning) di un testo in lingua inglese. Competenza grammaticale e strutturale di base.
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	da novembre a maggio
Metodologia	Lezione partecipata, lezione frontale, peer to peer, flipped classroom, laboratorio
Risorse umane interne esterne	Docenti del CdC (vedi materie coinvolte)
Strumenti	lezione partecipata, problem solving, discussione guidata, lavoro individuale e di gruppo,, brainstorming, Cooperative Learning, didattica laboratoriale.
Valutazione	La valutazione sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
nota:

2^ l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Le eccellenze del territorio lombardo

Cosa si chiede di fare: Gli studenti saranno chiamati a svolgere un'attività di ricerca sui prodotti tipici del territorio lombardo, di un prodotto dovranno analizzare la filiera produttiva, dovranno infine compilare la scheda tecnica ed eseguire la ricetta secondo il modello e le modalità illustrate dai docenti.

In che modo (singoli, gruppi..): lavoro in gruppo

Quali prodotti: scheda tecnica della ricetta, ricetta e power point sulla filiera produttiva di un prodotto tipico del territorio

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, in modo chiaro e informativo, a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali e non, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimoleranno la motivazione intrinseca, svilupperanno competenze sociali e relazionali, interdisciplinari migliorando la fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi: Intero anno scolastico

Risorse: studenti e docenti del cdc, incontri con esperti (guadagnare in salute con LILT. "cibo e salute")

Criteri di valutazione: Intermedia: valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione finale dell'UDA: verrà valutata la competenza espositiva, capacità di seguire le indicazioni e di lavorare in team, di sfruttare le attività di peer to peer, riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata: L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesauroizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: Tutti i docenti coinvolti nell'UDA, oltre a valutare globalmente il prodotto finale attribuiranno un voto ai singoli alunni nelle proprie discipline.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Le eccellenze del territorio lombardo
Coordinatore: Moschidou Paschalina
Collaboratori: docenti coinvolti

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	Utilizzo della LIM e materiale audiovisivo - software come power point e word -	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	Vedi diagramma di GANTT	Partecipazione attiva e domande costruttive
2	Condivisione delle regole generali per la stesura e redazione della ricetta e del format di ricetta attività di laboratorio		conoscenza del format adeguato al fine di presentare il lavoro Organizzazione del tempo e dello spazio in laboratorio per la pianificazione operativa e la realizzazione dei piatti.		Interesse e partecipazione

3	attività di ricerca sui prodotti tipici del territorio lombardo e la biodiversità alimentare. le filiere produttive agroalimentari e vitivinicole del territorio	laboratorio di cucina con relative attrezzature.	analisi del ruolo chiave dell'alimentazione come fattore di tutela della salute dell'individuo e della tutela dell'ambiente e della valorizzazione del territorio analisi delle filiere produttive.		interesse e partecipazione
4	compilazione scheda ricetta e format di ricetta	Libro di testo anche digitale; siti web di settore, lim, pc materiale digitale	uso del format di ricetta adeguato e compilazione completa della scheda ricetta		formativa e sommativa nelle varie discipline Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
5	Revisione dei documenti e traduzione in lingua inglese della ricetta prodotta con relativa elaborazione di P.P.P.(Power Point Presentation).		utilizzo del lessico e le espressioni linguistiche necessarie per relazionare in modo appropriato la ricetta e la descrizione della filiera produttiva in forma orale e scritta.		Valutazione diffusa per contesti linguistici flessibili Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
6	esposizione finale del prodotto	lim			Valutazione Interdisciplinare

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	ottobre	novembre	Dicembre/gennaio	febbraio	marzo/aprile
1					
2					
3					
4					
5					
6					

UDA n. 3 La pasta asciutta tra ideologia e identità: un viaggio culinario e storico nell'Italia del Novecento

Classe: Quinta IK – Indirizzo Cucina

Durata: 4 settimane

Obiettivi generali

- Analizzare il legame tra cibo, cultura e ideologia nella storia italiana del '900
- Rielaborare piatti della tradizione con creatività e consapevolezza critica
- Integrare competenze linguistiche, culturali e tecnico-professionali
- Comunicare contenuti complessi in contesto multilingue e multidisciplinare

Prodotto finale

Gli studenti:

- Progetteranno e realizzeranno un **menù degustazione** basato sulla pasta, con reinterpretazioni ispirate a idee futuriste e tradizioni regionali
- Creeranno una **brochure storico-culinaria multilingue** (IT–FR) con testi narrativi, tecnici e riflessioni critiche
- Presenteranno in un **evento finale** il percorso svolto: piatti, ricerca storica e letture di brani d'epoca

Competenze, conoscenze e abilità

Materia	Competenze	Conoscenze	Abilità
Italiano	Comprendere e produrre testi argomentativi	Manifesti futuristi, polemiche sul cibo, propaganda linguistica	Scrivere riflessioni, saggi brevi, testi narrativi
Storia	Collegare fenomeni culturali e politici del '900	Futurismo, Fascismo, politiche alimentari	Leggere fonti storiche e ideologiche, analizzare collegamenti storici
Cucina	Rielaborare ricette in chiave creativa	Pasta nella tradizione italiana, cucina futurista	Realizzare piatti innovativi con base classica
Inglese	Analizzare il rapporto tra storia, ideologia e cultura gastronomica italiana del Novecento, interpretando la pasta come elemento identitario e applicandone il valore culturale nella pratica culinaria.	Conoscere il ruolo della pasta nella storia italiana del Novecento, il suo valore simbolico e identitario, e le principali trasformazioni della cultura gastronomica italiana in relazione ai contesti storici e sociali.	Riconoscere il legame tra la storia italiana del Novecento e la diffusione della pasta, descrivendone il valore culturale e utilizzandola correttamente nelle preparazioni di base.
Francese	Comprendere e produrre testi enogastronomici	Vocabolario tecnico, cultura alimentare francese	Redigere testi e menù in francese
Economia	Analizzare costi e risorse	Food cost, sostenibilità, analisi prezzi	Calcolare costi a porzione, bilancio del servizio

Materia	Competenze	Conoscenze	Abilità
Matematica	Applicare proporzioni e calcoli nel food cost	Percentuali, rese, dosi	Calcolare porzioni e bilanci in base al numero di coperti
Scienze alimentari	Valutare l'equilibrio nutrizionale e la salubrità	Valori nutrizionali della pasta, farine, condimenti	Analizzare le ricette proposte dal punto di vista nutrizionale

Fasi operative

- Analisi storico-culturale** (Italiano + Storia)
 - Lettura e discussione del *Manifesto della cucina futurista*
 - Analisi della propaganda fascista e del significato simbolico della pasta
- Ricerca gastronomica e progettazione creativa** (Cucina + Scienze + Matematica + Economia)
 - Studio di piatti regionali legati alla pasta e confronto con ricette "anti-pasta" futuriste
 - Rielaborazione creativa con rispetto di valori nutrizionali e costi
- Comunicazione multilingue** (Italiano + Inglese + Francese)
 - Produzione di contenuti scritti e orali in 3 lingue: menù, testi storici, brochure, narrazioni
- Evento finale**
 - Degustazione tematica con presentazione dei contenuti e narrazione del progetto

Tempi

Settimana	Attività principale
1	Studio storico e analisi linguistica
2	Progettazione tecnica del menù
3	Laboratorio cucina e produzione multilingue
4	Preparazione e realizzazione evento

Metodologie e strumenti

- Didattica laboratoriale integrata
- Cooperative learning
- Flipped classroom
- Digital board, libri di testo, articoli, videointerviste
- Laboratorio di cucina, strumenti digitali, dispositivi mobili

Valutazione

Area	Criterio	Strumento
Conoscenze storiche e culturali	Comprensione, collegamento tra eventi e cultura del cibo	Verifiche scritte, rubriche

Area	Criterio	Strumento
Competenze tecniche	Qualità, coerenza e creatività delle ricette	Griglia osservazione pratica
Abilità comunicative	Efficacia linguistica e qualità espositiva	Produzioni scritte e presentazioni
Collaborazione	Gestione autonoma, ruoli e spirito di squadra	Osservazione docente
Qualità del prodotto	Coerenza menù, impiattamento, presentazione evento	Feedback e griglie valutative

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE UDA 2 e 3

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento – il tempo a disposizione.	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità.	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità.	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità.	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato.	

Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena.	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità.	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e professionale.	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	

	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti.	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo.	

LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA E L'UDA

L'insegnamento è previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n.92. Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

LA PROSPETTIVA TRASVERSALE DELL'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed interdisciplinari.

Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi e risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe.

I NUCLEI CONCETTUALI DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione civica: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale.

La Costituzione

Studentesse e studenti approfondiranno lo studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali. L'obiettivo sarà quello di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, di formare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità.

Lo sviluppo sostenibile

Alunne e alunni saranno formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU. Rientreranno in questo asse anche l'educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile. La sostenibilità entrerà, così, negli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

A studentesse e studenti saranno dati gli strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali. In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in Rete, contrasto del linguaggio dell'odio.

Operare in équipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.

Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

LA VALUTAZIONE

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, infatti, l'insegnamento di Educazione civica ha un proprio voto, con almeno 33 ore all'anno dedicate.

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è stato oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009 n.122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team del Consiglio di Classe cui è stato affidato l'insegnamento dell'educazione civica. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Valutazione del voto in condotta

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alla D.D.I., di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (P.C.T.O.). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

- il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti;
- nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l'allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno di corso ed agli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 6/10).

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.

7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale le attività scolastiche
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE. L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE. Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari.

	Rispetto Consegne	delle	INESISTENTE. Non rispetta le consegne.
--	------------------------------	-------	--

DEROGHE RISPETTO alla norma sul monte ore minimo di frequenza

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno "tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.

Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo "per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

La composizione del consiglio di classe

Stabilità dei docenti

Per quanto riguarda il corpo docente c'è stata continuità didattica nella maggior parte delle discipline: scienze degli alimenti, matematica, francese, laboratorio di sala, lab. cucina, religione e sostegno, con l'aggiunta quest'anno di una nuova insegnante. Gli altri docenti sono subentrati in questo anno scolastico.

Tali cambiamenti hanno richiesto ai ragazzi una grande capacità di adattamento, specialmente per gli elementi più fragili, ma hanno saputo adeguatamente adattarsi.

MATERIA		DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO	
AREA COMUNE			Sì	NO
	Lingua e letteratura italiana, storia, cittadinanza e costituzione	Scorza Loreta	X	
	Matematica	Amico Salvatore		X
	Lingua Inglese	Motta Laura	X	
	Lingua Francese	Piotto Elisabetta	X	
	Scienze motorie e sportive	Perrucci Salvatrice	X	
	IRC	Vori Cinzia	X	
AREA DI INDIRIZZO	Scienza e cultura dell'alimentazione	Crispino Laura	X	
	Diritto e tecniche amministrative	Gavazzi Monica		X
	Lab. enogastronomica cucina	Sciortino Alfonso	X	
	Lab. enogastronomici sala-vendita	Messina Carla	X	
	Sostegno	Moschidou Paschalina	X	

Composizione della classe 5IK

La classe è composta da 19 studenti di cui 13 maschi e 6 femmine.

Tra i componenti vi sono due alunni con disabilità e 7 studenti con DSA e due studenti con BES (in situazione di fragilità emotiva). Agli studenti provenienti da percorsi dal CFP, ai sensi del D. Lgs. 61/2017 e in ottemperanza all'AccordoUSR – Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nella classe quinta. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente e opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

L'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 disciplina gli Esami di Maturità 2026. Per i candidati con disabilità (DVA) certificata ai sensi della Legge 104/92, l'articolo di riferimento è l'Articolo 24.

Punti chiave dell'Art. 24 (DVA/Disabilità):

- **PEI e Prove:** Il consiglio di classe stabilisce le prove d'esame (equipollenti) sulla base del Piano Educativo Individualizzato (PEI).
- **Tempi e Strumenti:** La commissione, in base alla documentazione del consiglio di classe, definisce tempi differenziati, strumentazioni tecniche e supporti didattici necessari.
- **Valutazione:** Le prove si svolgono secondo le modalità definite nell'art. 20 del D.Lgs. 62/2017.

Per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA), la normativa di riferimento è l'Articolo 25.

N.B.: Per quanto riguarda gli alunni con disabilità, il Consiglio di Classe tiene conto di quanto indicato nel PEI, al percorso svolto dagli studenti durante l'anno, alla tipologia delle verifiche scritte, pratiche e orali e alle simulazioni delle prove d'esame.

Il Consiglio di classe, affinché gli allievi con disabilità siano messi nelle migliori condizioni psicofisiche per affrontare l'esame chiede inoltre:

- Che la docente di sostegno sia presente durante la riunione preliminare nel momento dell'analisi della documentazione relativa agli studenti;
- che la docente di sostegno sia presente durante le prove scritte e di laboratorio al fine di rassicurare gli studenti durante la produzione dell'elaborato;
- che la docente di sostegno sia presente durante la prova orale per favorire un clima sereno e un ambiente rassicurante.

Per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA), la normativa di riferimento è l'Articolo 25.

Il flusso degli alunni

CLASSE QUINTA	provenienti stessa classe	provenienti da CFP
	17 (di cui uno si è trasferito in altra regione)	5 (di cui due si sono ritirati nel primo quadrimestre)

RELAZIONE SULLA CLASSE 5IK

La classe 5I è composta da 19 studenti (6 studentesse e 13 studenti). Il gruppo classe si presenta complessivamente coeso e inclusivo, caratterizzato da un atteggiamento rispettoso nei confronti del corpo docente e da una generale correttezza nei rapporti interpersonali. Sotto il profilo della partecipazione, si registra una spiccata propensione per le attività

pratiche, progettuali ed extra-formative, mentre l'approccio alle attività teoriche e ai contenuti curriculari è apparso più diversificato e, in diversi casi, meno costante.

Il percorso del triennio, e in particolare l'ultimo anno scolastico, è stato finalizzato al consolidamento delle competenze necessarie per il raggiungimento del profilo d'uscita.

In ambito teorico-umanistico e linguistico, la classe ha evidenziato difficoltà strutturali nelle competenze espositive, sia scritte che orali, e nell'uso del lessico specifico. Per far fronte a tali criticità, la programmazione è stata rimodulata privilegiando attività di recupero, simulazioni d'esame e analisi guidate, volte a rafforzare le abilità di comprensione e di elaborazione critica, che per una parte del gruppo risultano ancora legate a livelli basilari.

L'adozione di metodologie didattiche innovative e l'uso di supporti digitali hanno cercato di sopperire a un impegno domestico non sempre regolare e a una partecipazione alle lezioni talvolta passiva o limitata alla sollecitazione dei docenti.

Il punto di forza del gruppo classe risiede nell'area d'indirizzo. Gli studenti hanno dimostrato vivo interesse, responsabilità e un elevato grado di autonomia nelle attività laboratoriali e nelle esperienze di Formazione in Situazione Lavorativa (FSL). La partecipazione a eventi di alto profilo professionale, al Ristorante Didattico e alle mobilità internazionali (Erasmus+, VET, PON) ha permesso a molti alunni di maturare competenze tecniche di eccellenza, riconosciute positivamente anche dalle aziende del settore ospitanti. Il monte ore previsto per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento è stato ampiamente raggiunto e, in molti casi, superato, con ricadute favorevoli sul processo di professionalizzazione.

Nonostante l'impegno del Consiglio di Classe nel proporre percorsi di consolidamento e interventi mirati (specialmente per gli studenti inseriti nel triennio provenienti da percorsi di formazione professionale), permangono in una parte del gruppo lacune relative all'autonomia di studio e alla profondità dell'analisi critica. Alcune situazioni di discontinuità nella frequenza e la tendenza alla procrastinazione degli impegni didattici hanno talvolta rallentato il ritmo della programmazione, rendendo necessario dedicare l'ultima parte dell'anno scolastico a un'intensa attività di sintesi e recupero degli obiettivi minimi.

La classe giunge all'appuntamento dell'Esame di Stato con una preparazione che, seppur eterogenea, risulta complessivamente sufficiente per affrontare le prove. Se l'area delle competenze professionali e tecniche appare solida e ben strutturata, si auspica che nelle prove scritte e nel colloquio orale gli studenti sappiano valorizzare le proprie esperienze pratiche integrandole con le conoscenze acquisite, dimostrando quel senso di responsabilità necessario per il conseguimento del diploma e per il successivo inserimento nel mondo del lavoro o della formazione superiore.

Privatisti

Alla classe 5IK sono stati assegnati 4 privatisti.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza N 54 del 26/3/2026 concernente gli esami di maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026.

Per l'attribuzione del credito scolastico, il C.d.C. fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F.; esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuire tale credito, tiene in debito conto: la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze,

competenze e abilità, l'assiduità e l'interesse nei confronti dell'attività, l'impegno e della motivazione allo studio, la frequenza scolastica, la partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017 ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017

TABELLA Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fascia credito III anno	Fascia credito IV anno	Fascia credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M ≤10	11-12	12-13	14-15

OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

Finalità

Il Consiglio di classe ha concorso a far conseguire agli studenti, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.

Tutte le discipline coinvolte hanno concorso, anche se con contributi diversi, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, al successo formativo di ogni studente.

Alla fine del ciclo di studi, gli alunni, a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità, il proprio impegno e le personali attitudini, dimostrano:

- Di adottare dei comportamenti e di aver acquisito delle competenze di base inerenti alla figura professionale di riferimento;
- Di aver acquisito la capacità di comprendere come i mutamenti socioculturali richiedono flessibilità mentale e operativa nel campo professionale;
- Di aver sviluppato la capacità di rapportarsi al territorio, promuovendone le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;
- Di aver sviluppato l'autonomia decisionale e il senso di responsabilità;
- Di aver consolidato le abilità e le conoscenze acquisite in ogni area disciplinare e saperle potenziare.

Obiettivi educativo-formativi

- Saper assumere comportamenti responsabili e rispettare le regole;
- Avere la capacità di collaborare con adulti e compagni rispettando gli ambiti altrui;
- Sapersi confrontare con opinioni diverse dalle proprie;
- Aver acquisito autonomia nel lavoro.

Obiettivi generali

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica e sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentando e argomentando, le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;
- elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

Obiettivi specifici

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti;

EsPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

Il Cdc individua i livelli minimi che ogni allievo deve raggiungere per ottenere la sufficienza nelle discipline di riferimento (in uscita a livello di soglia).

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
Profitto	Descrittori dei livelli di soglia
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note
Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra i singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettono la comprensione del pensiero

Obiettivi per aree disciplinari

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale tra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica di indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativa Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi

formativo-educativi

- Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)
- Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione.
- Consolidamento dell'etica professionale

Obiettivi specifici

- Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali
- Educazione alla flessibilità
- Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.
- Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti

Obiettivi cognitivi

- Sviluppo delle abilità tecnico-operative professionali
- Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni
- Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti.
- Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

Strategie per il conseguimento degli obiettivi

Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta.

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare gli studenti a tal nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro.

Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle proprie capacità.

Modalità di lavoro e strumenti utilizzati

Nel rispetto degli obiettivi e delle strategie concordate dal Consiglio di Classe, ogni docente ha adottato le modalità di lavoro che ha ritenuto più idonee al conseguimento degli obiettivi specifici della propria disciplina di insegnamento.

Si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio; si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze avanzando secondo criteri di gradualità e coerenza; si sono favorite applicazioni di quanto appreso in modo che il sapere si traducesse anche in saper fare.

I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro

di gruppo.

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo e utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

Nell'ultimo anno del primo biennio e nel primo anno del triennio è stata attuata la DDI come da Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) deliberato dal Collegio Docenti tenutosi in modalità remota il giorno 22 settembre 2020. Sono state effettuate dai docenti del C.d.C. verifiche orali e scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X			X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Laboratori/esercitazioni pratiche									X	X	
Simulazione	X					X					

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, coinvolgendo opportunamente l'intera classe.

L'azione di recupero ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento, e per quanto possibile il potenziamento delle abilità di base.

Durante il mese di febbraio sono stati attuati momenti di recupero in itinere e stop didattico al fine di provvedere al recupero delle insufficienze del primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

Sono state effettuate dai docenti del CdC, verifiche orali e scritte formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

Per quanto riguarda la preparazione all'esame di stato il CdC ha svolto le simulazioni di prima e seconda prova con le stesse modalità e tempi suggeriti dall'ordinanza dell'esame di stato.

La simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 13 aprile 2026. Il docente ha utilizzato le prove riferite all'Esame di Stato (prova suppletiva del 2025). La prova si è svolta in orario scolastico 6 ore con l'aggiunta del tempo per gli alunni con BES.

La simulazione di seconda prova scritta si è svolta in data 5 maggio 2026 e ha coinvolto le discipline: Scienza e cultura dell'alimentazione e lab. enogastronomia indirizzo cucina. Prova di 6 ore svolta in orario scolastico.

In data 22 e 29 maggio sono in programma le simulazioni dei colloqui per tutti gli studenti della classe suddivisi in due gruppi in presenza dei docenti curriculari delle materie implicate e dell'insegnante di sostegno.

A uno dei due studenti con disabilità sono stati forniti, come a tutta la classe, i brani della prova suppletiva 2025. A seguito della scelta da parte dello studente, la traccia è stata letta dall'insegnante e si è proceduto a renderla equipollente.

Per la seconda prova è stata fornita ai candidati con disabilità la stessa prova della classe adattandola per uno di loro come equipollente sulle richieste e i tempi. Letta dall'insegnante curriculare al tutto il gruppo classe, è stata modulata successivamente dalla docente per procedere alla realizzazione del progetto.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Ai sensi dell'art.1 del d.lgs 62/2017 "La valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento delle alunne e degli alunni, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze".

Le Prove Invalsi

La classe 5I ha partecipato alle prove Invalsi nei giorni:

- 11/03/25 prova di italiano,
- 16/03/25 prova di matematica,
- 19/03/25 prova di inglese.

Sono state somministrate le prove di:

- italiano: durata 120 minuti (prova standard) + 15 minuti questionario studente
- inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard)
- matematica: durata: 120 minuti, (prova standard) + 15 minuti questionario studente.

La valutazione formativa

La valutazione è parte ineludibile del processo di apprendimento. La valutazione formativa è parte integrante della relazione educativa e consente di regolare l'azione didattica e l'apprendimento. Incoraggia, affianca, suggerisce, indica percorsi di ricerca, stimola l'autonomia e la responsabilità (che sono i vettori della "competenza").

La valutazione formativa consente di fornire un feed back agli studenti riguardo a compiti assegnati nelle modalità ritenute idonee dai docenti.

Gli strumenti adoperati devono essere coerenti con gli obiettivi delle diverse azioni didattiche e documentare i progressi nel processo di sviluppo delle competenze. Pertanto la valutazione deve essere definita già all'inizio dell'intervento didattico, deve essere connessa alle varie fasi del processo in misura continua e adattiva e non deve essere considerata solo come parte conclusiva.

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello

studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

È finalizzata a promuovere lo sviluppo di competenze che, in questo momento, possono trovare occasioni di valorizzazione attraverso forme di accertamento che stimolino la curiosità intellettuale, l'iniziativa personale, l'emancipazione e l'espressione della propria personalità, rendendo lo studente protagonista dello spazio virtuale della classe. In tale contesto assume significatività e senso una valutazione che alimenta la creatività e l'impegno personale di ogni alunno.

A tale scopo è importante esplicitare agli studenti quali siano gli indicatori di riferimento e gli obiettivi che si intendono perseguire e verificare.

In un'ottica di valorizzazione degli sforzi che docenti e studenti stanno mettendo in campo, la "valutazione" può tradursi in modalità diverse di misurazione dei progressi nel processo di apprendimento e sviluppo di competenze (punteggio – voto – giudizio – una frase), da riportare in forma di voto (di giudizio per IRC) sul RE.

Mai come in questo periodo l'attività valutativa dovrà concentrarsi sul processo, più che sulla prestazione, deve essere capace di rilevare sviluppo e maturazione di competenze disciplinari, ma anche trasversali e di cittadinanza.

La valutazione formativa tiene ben presenti tre aspetti del processo di apprendimento/insegnamento: la meta da raggiungere, il livello culturale iniziale di ogni studente e la validità del processo stesso.

I voti assegnati devono riferirsi solo a singole prestazioni e non devono assurgere a valutazione complessiva dello sviluppo dell'identità personale dell'alunno.

Prima di ogni verifica sono stati informati gli alunni sui criteri valutativi per consentire loro di auto-valutarsi e di correggere gli errori.

Le tecniche, gli strumenti e le procedure variano di volta in volta a seconda delle caratteristiche di ciascuna azione formativa e la loro efficacia dipende dalla congruenza fra gli strumenti utilizzati da una parte e gli obiettivi, i contenuti, l'articolazione del corso e le modalità di conduzione dall'altra.

Per la scelta degli strumenti è poi importante definire se si intendono valutare prodotti (un testo, un progetto, ecc.) oppure processi/comportamenti (puntualità nella consegna di un compito, la capacità di interagire correttamente durante la video lezione, argomenta e motiva le proprie idee/opinioni ecc.).

La valutazione formativa deve essere tempestiva e trasparente e deve documentare l'evoluzione nel processo di apprendimento dello studente.

Valutazione finale/sommativa

Verifica il raggiungimento degli obiettivi finali mediante la formulazione di una valutazione della sua efficacia complessiva. La valutazione sommativa sul processo formativo compiuto dallo studente sarà come di consueto condivisa dall'intero Consiglio di Classe e terrà conto anche della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2025-28 dell'Istituto è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.

10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.
----	---	---	--

Le valutazioni sommative espresse da ciascun docente concorreranno alla formazione del voto finale di sintesi, rammentando che, come disposto dall'art. 6 dell'OM n. 92/2007, il voto proposto nello scrutinio finale va formulato sulla base degli esiti di "un congruo numero di prove effettuate durante l'ultimo quadrimestre e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati".

Valutazione della condotta

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

- il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti;
- nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l'allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno corso e dagli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 5/10).

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE. Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.

9	Note disciplinari	NESSUNA. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO. Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO. Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per Ricuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO. Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE. Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPENSIBILE. L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO. Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze/oritardi.Giustificazionispessoconsegnateinritardo.Sirende Responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE. Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO. Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE. L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si attegga nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE. Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA. Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO. Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.

DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno "tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.

Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo "per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5^A C hanno avuto la finalità di stimolare l'interesse e le attitudini degli allievi, promuovendo anche il benessere e la consapevolezza del gruppo classe.

Il Consiglio di classe ha deliberato le uscite didattiche previste nei diversi piani di lavoro disciplinari, in linea con il PTOF di istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio.

Attività di carattere culturale

- Mobilità Erasmus +.
- Progetto educazione ambientale: i rifiuti urbani e la raccolta differenziata.
- Progetto educazione ambientale per la lotta allo spreco alimentare: incontro con Banco Alimentare
- Progetto - guadagnare in salute con LILT "Cibo e Salute".
- Progetto legalità: incontro con gli avvocati della camera penale di Monza.
- Visita presso la casa circondariale di Bollate
- Visita presso la fiera dell'Artigianato a Milano
- Evento per le scuole on line con dibattito della Fondazione del Corriere della sera Milano: La scienza del benessere. Microbiota, stili di vita e salute.
- Presentazione/recruting con Antonio & Marco "Pizza amore e fantasia"
- Viaggio POC in Puglia
- Progetto cinema: visione del film "La voce di Hind Rajab"

SINTESI GENERALE FSL

Gli studenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività di FSL

(alcune di elevata caratura professionale), volte a far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità coerenti con la figura professionale in uscita.

La classe ha mostrato sempre disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto un discreto numero di ore di attività di FSL raggiungendo, e spesso superando, il monte ore previsto dalla normativa vigente; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per quasi tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage. Il rendimento nei laboratori di cucina è stato integrato dalla partecipazione al Ristorante Didattico della scuola.

Alcuni studenti, hanno avuto l'opportunità di mobilità internazionale con la formazione integrata con i programmi Erasmus +, Vet e Pon.

L'Istituto ha organizzato attività di FSL dando la possibilità agli studenti di perfezionare parti delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio.

L'organizzazione e la distribuzione delle ore/attività previste svolte dalla classe 5^IK in merito al progetto di FSL di Istituto è la seguente:

- classe terza a.s. 2023/2024: tutta la classe ha effettuato il corso sulla sicurezza della durata di quattro ore; le attività di FSL sono state svolte al termine delle attività didattiche, dal 3 al 24 Giugno, presso aziende selezionate dalla scuola.

- classe quarta a.s. 2024/2025: le attività di FSL sono state svolte al termine delle attività didattiche, durante le prime settimane di giugno, presso ristoranti anche altamente qualificati. Due studenti hanno partecipato al PON di tre settimane a Lisbona e Barcellona; uno studente ha partecipato a Side in Turchia alla Food Competition tra scuole internazionali arrivando secondo.

Molti studenti hanno partecipato agli eventi organizzati dalla scuola come Cook-around e Open Day, oltre ai banchetti in sede e fuori sede.

Due studenti hanno partecipato all'Azienda Formativa Simulata della scuola.

Quasi tutti gli studenti hanno partecipato alle attività del Ristorante Didattico.

- classe quinta a.s. 2025/2026: a inizio di anno, sono stati inseriti, al gruppo classe n.5 alunni provenienti dai CFP regionali. Quasi tutti gli studenti avevano già raggiunto il monte ore previsto tranne una studentessa che nel periodo di dicembre ha completato le ore di FSL presso un ristorante di Limbiate(MB); due studenti sono stati selezionati per la partecipazione dell'istituto al Progetto VET Erasmus a Sidney in Australia della durata di due mesi, mentre altri studenti il 23 aprile 2026 hanno collaborato alla cena sull'inclusività presso il ristorante dell'azienda simulata dell'istituto.

Gli alunni della classe 5^IK hanno svolto complessivamente un monte ore di FSL adeguato allo sviluppo di elevate capacità professionali. Infatti, le valutazioni riportate sia durante le attività svolte presso realtà lavorative esterne che durante le attività organizzate dall'Istituto hanno dimostrato per buona parte un livello di valutazione AVANZATO delle competenze.

Docente tutor FSL: Prof. Alfonso Sciortino

Verrà consegnata alla commissione, in allegato, una cartella contenente tutte le informazioni relative al numero di ore effettuate e alla valutazione di ogni singolo alunno nel corso del triennio.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5IK

Docente referente tutor orientamento Sara Muraro

Durante l'anno, seguendo i progetti PNRR è stata attivata la figura del Tutor Orientatore nell'Istituto.

Il docente tutor ha dedicato un monte ore a ciascun/a alunno/a per i colloqui individuali di conoscenza personale inizialmente, e di orientamento per il post diploma durante tutto il secondo quadrimestre.

L'orientatore ha indicato e presentato agli studenti le varie proposte di orientamento legate alla loro professione o universitarie sia organizzate all'interno dell'Istituto Olivetti, sia organizzate presso altre realtà lavorative, Erasmus, alta formazione Universitaria o corsi ITS.

L'adesione a tali iniziative talvolta è stata su base volontaria, talvolta ha interessato l'intera classe, ma tutti i ragazzi hanno raggiunto e/o superato le 30 ore obbligatorie.

Tutti gli alunni hanno saputo far tesoro della risorsa Tutor a loro dedicata e hanno saputo cogliere l'importanza delle proposte suggerite come arricchimento personale e professionale.

Dal CdC è stata elaborata una tabella delle attività svolte, qui allegata, caricata sul SIDI e successivamente caricata sulla Piattaforma Unica

TABELLA DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

classe 5IK					
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Progetti interni del PTOF:	-Aula/laboratorio	-Docenti -Esperti	Incontri con dibattito Didattica laboratoriale	
	LILT: Progetto Cibo e Salute	Aula			6 ore
	Banco Alimentare	Aula			2 ore
	Aido	Aula			2 ore
	Mi prendo cura dell'ambiente in cui vivo	Cortile			2 ore
Lavorare sulle capacità comunicative	● Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	Territorio;	Docenti; Esperti del settore	Elaborazione del CV	2 ore
		Scuola			2 ore

	● Elaborazione curriculum vitae Concorso culinario LILT nel progetto "salute e prevenzione" (4 alunne per 7 ore)			Visita presso la cappella espiatoria di Monza Visita presso la casa circondariale di Bollate Evento per le scuole on line con dibattito della Fondazione del Corriere della sera Milano: La scienza del benessere. Microbiota, stili di vita e salute. Cinema: la voce di H. RAJAB	4 ore 2 ore 3 ore
Conoscere la formazione superiore	● L'offerta universitaria; ● Formazione ITS; ● Agenzie formative; ● Erasmus+	-Scuola -Università -Aziende	-Docenti -Esperti -Professionisti del settore -Docenti universitari -Referenti agenzie	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo: ITS Innovaitalia Incontro con gli avvocati penalisti Di Monza open day università (alcuni studenti in orario scolastico) open day Alma (uno studente in orario scolastico)	1 ora 2 ore
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento Introduzione: - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' Compilazione E-portfolio: - CAPOLAVORO - COMPETENZE	-Scuola	-Tutor -Docenti del CdC	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)	10 ore

	- AUTOVALUTAZIONE				
Percorsi per le Competenze trasversali e l'orientamento	Laboratori di Cucina : - ristorante didattico; - Erasmus-VET; - Gemellaggi -eventi interni e esterni (se in orario curriculare)	-Scuola -Territorio -Puglia	Docenti del cdc; Esperti; Referenti delle strutture coinvolte Aziende di settore	Visita presso la fiera dell'Artigianato a Milano presentazione/recruiting con "Antonio & Marco, Pizza, Amore e Fantasia" presentazione/recruiting ClubMed POC: L'oro verde di Puglia (per 14 studenti)	6 ore 1 ora 1 ora 3 giorni

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

ORDINANZA MINISTERIALE N. 54 DEL 26 MARZO 2026

<https://www.mim.gov.it/-/ordinanza-ministeriale-n-54-del-26-marzo-2026>

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico. Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il **credito scolastico**
- massimo 20 punti per il **primo scritto**
- massimo 20 punti per il **secondo scritto**
- massimo 20 punti per il **colloquio**.

La commissione può assegnare fino a **5 punti di "bonus"** per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

Il punteggio massimo è **100** (c'è la possibilità della **lode**).

Il punteggio minimo per superare l'esame è **60/100**.

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M <6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Tipologie di verifiche ed esercitazioni per le prove d'esame

Sono state effettuate dai docenti del C.d.C., verifiche orali e scritte formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline. Per quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto attività con le quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di insistere su documenti quanto più interdisciplinari. Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie.

Le date per le simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato sono fissate secondo il seguente calendario:

- 13 aprile 2026: 6 ore simulazione prova di italiano
- 5 maggio 2026: 6 ore simulazione seconda prova teorica multidisciplinare discipline coinvolte: Scienze degli alimenti, lab. Enogastronomia indirizzo cucina.
- 22 e 29 maggio 2026: simulazione del colloquio d'esame per tutta la classe (suddivisa in due gruppi) alla presenza dei quattro componenti del CdC

PRIMA PROVA SCRITTA

(LINGUA E LETTERATURA ITALIANA) GIORNO: 13/04/2026 n. ore: 6

TESTO TRACCIA: PRIMA PROVA MINISTERIALE ESAME DI STATO 2025- SESSIONE
SUPPLETIVA – allegata al documento

Pag. 1/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Alda Merini, *La terra Santa*, Libri Scheiwiller, Milano, 2005.

Ieri ho sofferto il dolore

Ieri ho sofferto il dolore,
non sapevo che avesse una faccia sanguigna,
le labbra di metallo dure,
una mancanza netta d'orizzonti.
Il dolore è senza domani,
è un muso di cavallo che blocca
i garretti possenti,
ma ieri sono caduta in basso,
le mie labbra si sono chiuse
e lo spavento è entrato nel mio petto
con un sibilo fondo
e le fontane hanno cessato di fiorire,
la loro tenera acqua
era soltanto un mare di dolore
in cui naufragavo dormendo,
ma anche allora avevo paura
degli angeli eterni.
Ma se sono così dolci e costanti,
perché l'immobilità mi fa terrore?

Alda Giuseppina Angela Merini (1931-2009), internata per la prima volta nel 1947 per un disturbo bipolare, alternò periodi di salute e di malattia: a queste esperienze si deve la maggior parte della sua produzione letteraria.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
2. Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
3. Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.
4. Per quale motivo *'il dolore è senza domani'*? E quali sono le sensazioni della poetessa di fronte ad esso?

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione di Alda Merini e/o di altri autori a te noti, elabora una riflessione sulla modalità con cui nella letteratura è stato affrontato il tema del dolore e della scrittura come forma di salvezza.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Cesare Pavese, *La casa in collina e altri racconti*, Einaudi, Torino, 1977, pp. 98-99 e 136-137.

«Alzai le spalle anche stavolta. Le alzavo sovente in quei giorni. Il finimondo sempre atteso era arrivato. Era chiaro che Torino tranquilla in distanza, la solitudine dei boschi, il frutteto, non avevano più senso. Eppure tutto continuava. Sorgeva il mattino, calava la sera, maturava la frutta. M'aveva preso una speranza, una curiosità affannosa: sopravvivere al crollo, fare in tempo a conoscere il mondo di dopo.

Alzavo le spalle ma bevevo le voci. Se qualche volta mi tappavo le orecchie, era perché sapevo bene, troppo bene, quel che avveniva e mi mancava il coraggio di guardarlo in piena faccia. La salvezza appariva questione di giorni, forse di ore, e si stava attaccati alla radio, si scrutava il cielo, ci si svegliava ogni mattina con un sussulto di speranza.

La salvezza non venne. Vennero, bisbigliate, le prime notizie di sangue [...] Le strade e le campagne fomicolavano di fuggiaschi, di soldati infagottati in impermeabili, stracci, giacchette, scampati dalle città e dalle caserme dove tedeschi e neo-squadristi infuriavano. Torino era stata occupata senza lotta, come l'acqua sommerge un villaggio; tedeschi ossuti e verdi come ramari presidiavano la stazione, le caserme; la gente andava e veniva stupita che nulla accadesse, nulla mutasse; non tumulti, non sangue per le vie; solamente, incessante, sommessa, sotterranea, la fiumana di scampati, di truppa, che colava per i vicoli, nelle chiese, alle barriere sui treni. Altre cose strane accadevano. Lo seppi da Cate, da Dino, dai loro bisbigli e ammicchi d'intesa. Fonso e gli altri incettavano armi, svaligiavano magazzini e ripostigli; qualcosa nascondevano anche alle Fontane. [...]

Oggi ancora mi chiedo perché quei tedeschi non mi aspettarono alla villa mandando qualcuno a cercarmi a Torino. Devo a questo se sono ancora libero, se sono quassù. Perché la salvezza sia toccata a me e non a Gallo, non a Tono, non a Cate, non so. Forse perché devo soffrire dell'altro? Perché sono il più inutile non merito nulla, nemmeno un castigo? Perché ero entrato quella volta in chiesa? L'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più. Rende sciocchi, e sono al punto che esser vivo per caso, quanto tanti migliori di me sono morti, non mi soddisfa e non mi basta. A volte, dopo aver ascoltato l'inutile radio, guardando dal vetro le vigne deserte penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato.»

In questo romanzo Cesare Pavese (1908 – 1950) affronta il tema della Resistenza attraverso il racconto di Corrado, protagonista del romanzo.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Quale posizione assume Corrado nei confronti di quello che accade intorno a lui?
3. *'Penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato'*: cosa intende Corrado con questa riflessione?
4. Qual è la tua considerazione sulla frase *'l'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più'*?

Interpretazione

Facendo ricorso alle tue conoscenze e alle letture personali, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, con collegamenti ad altre opere di Pavese e/o ad altri autori e testi a te noti, che presentino opportuni riferimenti al tema della sopravvivenza in situazioni di pericolo come quella descritta.

Pag. 3/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Emilio Gentile, *L'apocalisse della modernità*, Mondadori, Milano 2008, pp. 11–12.

«Il brutale realismo della guerra, osservava la «Contemporary Review»¹ nel febbraio 1918, aveva intensificato «l'aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano «sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l'aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune».

Tre anni prima, nel marzo 1915, mentre l'Italia si accingeva a intervenire nel conflitto, un letterato che in battaglia avrebbe poi perso la vita, Renato Serra, commentando le speranze di un mondo nuovo o rinnovato, che in molti si aspettavano di veder nascere dalla guerra, aveva osservato che essa «è un fatto, come tanti altri in questo mondo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla, non cambia nulla, assolutamente, nel mondo».

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconfortati della rivista inglese. Ma non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre 1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...]

Fra i dubbiosi e gli entusiasti, altri pensarono, guardando il mondo nuovo costruito sulle rovine umane e materiali, che la Grande Guerra era stata in realtà il naufragio della civiltà moderna. Forse la civiltà stessa era annegata.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il brano proposto.
2. Quale funzione svolge la serie di citazioni dalla «Contemporary Review»?
3. Come si inserisce nel ragionamento di Emilio Gentile il richiamo alla posizione di Renato Serra?
4. Con quali argomentazioni le «minoranze numerose e attive» potevano sostenere che la guerra era stata «un'esperienza tragica ma grandiosa»?

Produzione

Prendendo spunto dall'analisi del brano proposto e sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, rifletti sugli scenari che precedettero e seguirono la I guerra mondiale, soffermandoti sull'idea della Grande Guerra come «naufragio della civiltà moderna», intesa in primo luogo come civiltà europea.

¹ «Contemporary Review»: rivista inglese fondata nel 1866.

Pag. 4/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Maurizio Ferraris, *L'intelligenza naturale tra tecnica e politica*, in *Pandora Rivista* (online), 25 novembre 2024.

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iper-antropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
3. Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
4. Spiega perché l'autore è convinto che *'tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi'*.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e delle tue letture, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

Pag. 5/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Vito Mancuso, *La via della bellezza*, Garzanti, Milano 2018.

«La vita è bella? Oppure non lo è? Per rispondere adeguatamente a questi interrogativi occorre prima stabilire come sia possibile capire se una cosa (un oggetto, un fenomeno naturale, una persona) sia bella oppure no. In prima approssimazione la mia risposta è che lo si può capire a partire dal desiderio di unificazione prodotto in noi dall'immagine e dal pensiero di quella cosa: a quanto ci appare bello infatti ci vogliamo unire, dal suo contrario distaccare. E un istinto naturale, direi fisiologico, iscritto cioè nella logica che governa la natura-*physis*, compresa la nostra, e che già venticinque secoli fa veniva colto dal poeta greco Teognide con queste parole attribuite alle Muse e alle Grazie: «Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato», laddove questo amore esprime il desiderio di eros. Per questo la dimensione estetica è tanto curata nel commercio, dagli spot, la cui realizzazione costa milioni, alla frutta e alla verdura sui banchi del mercato: la nostra mente, percependo il bello, sente il desiderio spesso irresistibile di aderirvi. Ma tornando alla vita, qual è la situazione al riguardo? È bella oppure no? La mia risposta è che la vita è supremamente bella: la prova è data dal fatto che l'istinto più forte nei viventi è quello di sopravvivenza. Sentiamo scorrere dentro di noi il desiderio di vivere che ci fa aderire alla vita con una forza più intensa di quella che tiene un mollusco avvinto a uno scoglio, e ciò dimostra che la vita è così bella che (quasi) non possiamo pensare nulla di più bello e di attraente. Sembrerebbe quindi tutta una festa, la vita. Così però non è. Ha scritto Boris Pasternak: «Com'è bello il mondo! Ma perché proprio questo dà un senso di dolore?». [...] C'è una domanda inevitabile che si profila nella mente di chiunque inizi a riflettere sull'argomento: la bellezza esiste come una dimensione consistente in sé e per sé, o è solo una questione di gusti personali, e più ancora di epoche e di latitudini? Chi di noi avrebbe gli stessi gusti se fosse nato nel centro dell'Africa, sulle Ande o su un'isola del Giappone? O se fosse nato esattamente nel medesimo luogo ma tremila anni prima? O anche solo trent'anni fa? Non è del resto necessario viaggiare nello spazio e nel tempo per constatare l'immane disparità di gusti che divide gli esseri umani, basta uscire di casa e soffermare lo sguardo sulla gente che passa.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano proposto.
2. Secondo Mancuso, come è possibile capire se una cosa è bella o no?
3. Per quale motivo la frutta e la verdura sui banchi del mercato rispettano una dimensione estetica?
4. Con quale argomentazione si sostiene l'idea della soggettività della bellezza?

Produzione

Partendo dall'affermazione del poeta greco Teognide '*Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato*', elabora un testo coerente e coeso in cui, con esempi tratti dalla tua esperienza personale, esponi le tue riflessioni sulla disparità dei gusti in tema di bellezza.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMAICHE DI ATTUALITÀ**

PROPOSTA C1

Testo tratto da: "Lettera del Santo Padre Francesco sul ruolo della letteratura nella formazione",
<https://www.vatican.va/content/francesco/it/letters/2024/documents/20240717-lettera-ruolo-letteratura-formazione.html>

«A differenza dei media audiovisivi, dove il prodotto è più completo e il margine e il tempo per "arricchire" la narrazione o interpretarla sono solitamente ridotti, nella lettura di un libro il lettore è molto più attivo. In qualche modo riscrive l'opera, la amplifica con la sua immaginazione, crea un mondo, usa le sue capacità, la sua memoria, i suoi sogni, la sua stessa storia piena di drammi e simbolismi, e in questo modo ciò che emerge è un'opera ben diversa da quella che l'autore voleva scrivere. Un'opera letteraria è così un testo vivo e sempre fecondo, capace di parlare di nuovo in molti modi e di produrre una sintesi originale con ogni lettore che incontra. Nella lettura, il lettore si arricchisce di ciò che riceve dall'autore, ma questo allo stesso tempo gli permette di far fiorire la ricchezza della propria persona, così che ogni nuova opera che legge rinnova e amplia il proprio universo personale.»

Rifletti sul valore della lettura come esperienza per la conoscenza e per la crescita personale dei giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: "Adolescenti e tecnologie. L'Australia vieta i social media ai minori di 16 anni", [avvenire.it](https://www.avvenire.it), 27 novembre 2024.

«L'Australia ha vietato l'utilizzo dei social media ai giovani sotto i 16 anni. Dopo lunghe trattative, il Parlamento ha approvato una legge nazionale che impone alle piattaforme social di verificare l'età degli utenti attraverso sistemi biometrici o documenti d'identità: saranno le Big Tech, e non i genitori o i minori, a dover garantire l'implementazione di queste protezioni e a verificarne il corretto funzionamento.

La sperimentazione di metodi per far rispettare le nuove regole inizierà a gennaio e il divieto entrerà in vigore tra un anno. La legge australiana, negli intenti dei legislatori, contiene solide disposizioni sulla privacy, tra cui l'obbligo per le piattaforme di distruggere qualsiasi informazione raccolta per proteggere i dati personali degli utenti e non sono previste esenzioni per il consenso dei genitori, né per gli account preesistenti.

Come dimostrano recenti studi, gli adolescenti utilizzano in media 40 app diverse ogni settimana. Sebbene i genitori vogliano essere coinvolti nell'esperienza online dei loro figli, molte ricerche evidenziano quanto questo sia complicato: in particolare l'80% dei genitori ha dichiarato di sentirsi sopraffatto e di non sapere sempre che tipo di strumenti hanno a disposizione i propri figli, tra le diverse app utilizzate. Per questo la maggioranza dei genitori italiani, il 68%, preferirebbe avere un controllo a livello di App store rispetto alle singole applicazioni, in modo da gestire più facilmente l'approvazione del download delle app sui telefoni dei propri figli.»

Il testo proposto presenta un problema di grande attualità: la regolamentazione della rete e dei social media per i giovani. A partire dal testo proposto, facendo riferimento alle tue esperienze e alle tue conoscenze, proponi una tua riflessione sull'uso delle tecnologie da parte degli adolescenti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

**PROVA EQUIPOLLENTE
PRIMA PROVA DI ITALIANO**

STUDENTE _____ DATA _____ CLASSE _____

Proposta B1: Guerra e mondo nuovo (semplificato da Emilio Gentile)

Dopo la Grande Guerra, molti speravano un mondo nuovo. Il brano di Emilio Gentile parla di come la Prima guerra mondiale fu vissuta in modi diversi dalle persone. Da una parte c'erano molti soldati e cittadini che, dopo anni di combattimenti e di sofferenze, desideravano soltanto tornare alla pace, alla famiglia e alla normalità della vita quotidiana. Dall'altra parte c'erano invece alcuni gruppi, soprattutto tra i più giovani e tra gli interventisti, che vedevano nella guerra una possibilità di cambiamento e pensavano che dal sacrificio e dal sangue sarebbe nato un mondo nuovo, più forte e migliore. Nel testo, Gentile mette in contrasto queste due idee: il desiderio semplice e concreto di pace da una parte, e le illusioni più grandi e ideologiche dall'altra. L'autore mostra anche che, alla fine del conflitto, molti si resero conto che la guerra non aveva davvero migliorato il mondo, ma aveva invece distrutto persone, città, economie e valori. Per questo la guerra viene definita come un possibile "naufragio della civiltà moderna", cioè come una tragedia che ha fatto crollare molte certezze dell'Europa.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Riassumi il testo.
2. Qual è la posizione di Renato Serra?
3. Perché la guerra è definita tragica ma grandiosa?

Dopo aver letto il testo, devi scrivere un elaborato in cui:

- **spieghi con parole tue** di che cosa parla il brano;
- **mostri il contrasto** tra chi voleva solo pace e chi invece sperava in una rinascita attraverso la guerra;
- **spieghi perché l'autore cita** la rivista *Contemporary Review* e Renato Serra: queste citazioni servono a far capire che non tutti vedevano la guerra allo stesso modo;

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Prima prova scritta

Candidato.....

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE.../20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	
	-organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea	6-8	
	- organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente	9-11	

	-ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei Connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corretta con un errore di ortografia non grave -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e Significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

Tipologia A (max 40 punti)			
indicatori	Descrittori	punti	
rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	-consegne e vincoli scarsamente rispettati -consegne e vincoli globalmente rispettati -consegne e vincoli adeguatamente -consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11-12 13-15	
capacità di comprendere il testo	-comprensione errata o parziale -comprensione globale corretta ma non approfondita -comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	
analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	-analisi errata o incompleta -analisi sufficientemente corretta e adeguata -analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
interpretazione del testo	-interpretazione quasi del tutto errata -interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise -interpretazione e contestualizzazione corrette -interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12-15	

Tipologia B (max 40 punti)			
indicatori	Descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-4	
	-individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione)	5-8	
	-adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo	9-11	
	Argomentativo		
	-individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	12-15	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-4	
	-parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti	5-8	
	-ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti	9-11	
	-organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti	1-5	
	-qualche riferimento appropriato e pertinente -numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	6-7 8-10	

Tipologia C (max 40 punti)			
indicatori	Descrittori	punti	
pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	-elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-4	
	-elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato	5	
	-elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo Pertinente	6-7	
	-efficace sviluppo della traccia con titolo e paragrafazioni coerenti ed originali	8-10	
sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	-esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici	1-8	
	-esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati	9-11	
	-esposizione complessivamente chiara e lineare -esposizione chiara ed efficace	12-13 14-15	
	-esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	16-20	
correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti	1-5	
	-conoscenze e riferimenti generalmente corretti -ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	6-7 8-10	

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi: candidati DSA

Prima prova scritta

Candidato.....

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE...../20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-2 3 4-5	
efficacia espressiva	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Prima Prova Scritta Equipollente

Candidato/a.....

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE.../20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea - organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-20	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-5 6-8 9-11 12-20	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-5 6-8 9-11 12-20	...

Tipologia A	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	

rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	-consegne e vincoli scarsamente rispettati -consegne e vincoli globalmente rispettati -consegne e vincoli adeguatamente rispettati -consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11- 12 13- 15	
capacità di comprendere il testo	-comprensione errata o parziale -comprensione globale corretta ma non approfondita -comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	

analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	-analisi errata o incompleta -analisi sufficientemente corretta e adeguata -analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
interpretazione del testo	-interpretazione quasi del tutto errata -interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise -interpretazione e contestualizzazione corrette -interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12- 15	

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni - individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	

capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti -ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti -organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti - qualche riferimento appropriato e pertinente - numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	

Tipologia C	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	

pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	-elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese -elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato - elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente -efficace sviluppo della traccia con titolo e paragrafazioni coerenti ed originali	1-4 5 6-7 8-10	
sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	-esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici -esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati -esposizione complessivamente chiara e lineare -esposizione chiara ed efficace -esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-8 9-11 12-13 14-15 16-20	

correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti -conoscenze e riferimenti generalmente corretti - ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	1-5 6-7 8-10	
--	---	---------------------------	-------

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e
Ospitalità Alberghiera
"A. Olivetti" – Monza (MB)
a.s. 2025/2026

**SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
SECONDA PROVA**

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

Nucleo tematico 8

Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

MIGLIORARE LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA

IDEA INTRODUTTIVA

Soddisfazione, fidelizzazione e assistenza rappresentano gli elementi cruciali per il successo di una qualunque azienda. Il grado di soddisfazione è determinato da:

- qualità percepita di cibi e bevande, influenzata dal profilo sensoriale e dalla modalità di presentazione delle vivande;
- servizio, vale a dire il livello di accoglienza e professionalità da parte del personale di sala;
- ambiente, cioè la cura dell'arredamento e della pulizia del locale;
- rapporto qualità-prezzo, ossia l'adeguatezza del prezzo pagato dal cliente, rispetto alla qualità complessiva dell'offerta.

Una volta raggiunto un adeguato livello di soddisfazione del cliente, il passo successivo prevede la sua fidelizzazione. Con quest'ultimo termine si intendono tutte quelle strategie realizzabili, al fine di trasformare i clienti da saltuari ad abituali. In tal modo sarà possibile ottenere un aumento delle vendite,

una riduzione dei costi di acquisizione di nuovi clienti e, in generale, un miglioramento della reputazione dell'azienda alimentare grazie ad una diretta condivisione di esperienze tra utenti (passaparola).

Ulteriore elemento da tenere in forte considerazione è costituito dal servizio di assistenza ai clienti. Esso include tutte le attività orientate all'interazione con l'utenza, all'ascolto e al supporto della clientela, alla risoluzione dei loro problemi in tutte le fasi del rapporto con l'impresa alimentare.

Una piccola azienda locale che propone piatti vegetariani, ha bandito un concorso riservato esclusivamente agli alunni delle classi quinte degli istituti alberghieri, al fine di ricevere delle proposte progettuali creative in grado di migliorare il servizio di *customer care*, nonché favorire un incremento del livello di soddisfazione e fidelizzazione della clientela dell'azienda.

ELABORAZIONE SCHEDA PROGETTUALE

La candidata/Il candidato, dopo aver letto con attenzione la descrizione delle generalità inerenti al progetto e sulla base delle conoscenze-competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi e le esperienze di FSL, elabori un progetto da inoltrare alla piccola azienda locale di piatti vegetariani, seguendo la scaletta proposta e argomentando le singole sezioni:

- titolo del progetto e introduzione alle varie tipologie di diete vegetariane, spiegandone gli aspetti nutrizionali ed evidenziandone vantaggi e svantaggi;
- breve spiegazione del progetto in cui descrivere le strategie utilizzate per raggiungere uno o più dei fattori che determinano il grado di soddisfazione del cliente elencati nella parte introduttiva;
- proposta di almeno 2 piatti vegetariani, specificando la stagionalità, e compilazione della scheda ricetta (allegato 1) per 1 delle preparazioni per 10 persone, da inserire nell'assortimento aziendale;
- valutazione nutrizionale qualitativa della ricetta analizzata nella scheda;
- analisi delle caratteristiche organolettiche del piatto proposto al punto precedente;
- tecniche per una maggiore fidelizzazione della clientela e strumenti per la sua valutazione;
- strategie per la digitalizzazione di alcuni servizi.

STRUMENTI CONSENTITI

- Vocabolario di lingua italiana
- Calcolatrice
- Righello

TEMPO A DISPOSIZIONE

- 6 ore

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e
Ospitalità Alberghiera
"A. Olivetti" – Monza (MB)
a.s. 2025/2026

**SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
SECONDA PROVA (EQ)**

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

Nucleo tematico 8

Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

MIGLIORARE LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA

IDEA INTRODUTTIVA

Soddisfazione, fidelizzazione e assistenza rappresentano gli elementi cruciali per il successo di una qualunque azienda. Il grado di soddisfazione è determinato da:

- qualità percepita di cibi e bevande, influenzata dal profilo sensoriale e dalla modalità di presentazione delle vivande;
- servizio, vale a dire il livello di accoglienza e professionalità da parte del personale di sala;
- ambiente, cioè la cura dell'arredamento e della pulizia del locale;
- rapporto qualità-prezzo, ossia l'adeguatezza del prezzo pagato dal cliente, rispetto alla qualità complessiva dell'offerta.

Una volta raggiunto un adeguato livello di soddisfazione del cliente, il passo successivo prevede la sua fidelizzazione. Con quest'ultimo termine si intendono tutte quelle strategie realizzabili, al fine di trasformare i clienti da saltuari ad abituali. In tal modo sarà possibile ottenere un aumento delle vendite, una riduzione dei costi di acquisizione di nuovi clienti e, in generale, un miglioramento della reputazione dell'azienda alimentare grazie ad una diretta condivisione di esperienze tra utenti (passaparola).

Ulteriore elemento da tenere in forte considerazione è costituito dal servizio di assistenza ai clienti. Esso

include tutte le attività orientate all'interazione con l'utenza, all'ascolto e al supporto della clientela, alla risoluzione dei loro problemi in tutte le fasi del rapporto con l'impresa alimentare.

Una piccola azienda locale che propone piatti vegetariani, ha bandito un concorso riservato esclusivamente agli alunni delle classi quinte degli istituti alberghieri, al fine di ricevere delle proposte progettuali creative in grado di migliorare il servizio di *customer care*, nonché favorire un incremento del livello di soddisfazione e fidelizzazione della clientela dell'azienda.

ELABORAZIONE SCHEDA PROGETTUALE

La candidata/Il candidato, dopo aver letto con attenzione la descrizione delle generalità inerenti al progetto e sulla base delle conoscenze-competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi e le esperienze di FSL, elabori un progetto da inoltrare alla piccola azienda locale di piatti vegetariani, seguendo la scaletta proposta e argomentando le singole sezioni:

- titolo del progetto e introduzione alle varie tipologie di diete vegetariane, spiegandone gli aspetti nutrizionali ed evidenziandone vantaggi e svantaggi;
- breve spiegazione del progetto in cui descrivere le strategie utilizzate per raggiungere uno dei fattori che determinano il grado di soddisfazione del cliente elencati nella parte introduttiva;
- proposta di 1 piatto vegetariano, specificando la stagionalità, e compilazione della scheda ricetta (allegato 1) della preparazione per 10 persone, da inserire nell'assortimento aziendale;
- valutazione nutrizionale qualitativa della ricetta analizzata nella scheda;
- analisi delle caratteristiche organolettiche del piatto proposto al punto precedente;
- proposta di strategie per la digitalizzazione di alcuni servizi in un'ottica di maggiore fidelizzazione del cliente

STRUMENTI CONSENTITI

- Vocabolario di lingua italiana
- Calcolatrice
- Righello

TEMPO A DISPOSIZIONE

- 6 ore

**SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SECONDA PROVA**

[illegible]

IST.PROF.LE PER I SER.COMM.LI E TURIST. "A. OLIVETTI"
C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002

UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA

Prot. 0001774/U del 15/05/2026 12:37 V.4 - Cursus studiorum

[illegible]

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI MATURITA'

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Mostra una comprensione completa ed esauriente	3	
	Mostra una comprensione adeguata	2,5	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete e approfondite	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze corrette ed essenziali	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze sufficientemente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette, superficiali e frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti, complete e adeguate	6,5 - 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4,5 - 5	
	Competenze quasi sufficienti, non sempre pertinenti	3,5 - 4	
	Competenze parziali	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo corretto e appropriato	3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo	2,5	

professionale	adeguato		
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

Griglia di valutazione equipollente -seconda prova

I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" – Monza (MB)

ESAME DI MATURITÀ a.s. 2025/2026

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EQUIPOLLENTE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Mostra una comprensione adeguata	2,5 - 3	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze sufficienti	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella	Padronanza delle competenze completa e con collegamenti opportuni	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti e adeguate	6,5 - 7	

rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	
	Competenze essenziali	4,5 - 5	
	Competenze sufficienti	3,5 - 4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5 - 3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

Colloquio e GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Il candidato esporrà le sue esperienze scolastiche ed extrascolastiche svolte durante il triennio in merito alla FSL e all'orientamento. Successivamente esporrà le sue competenze e conoscenze facendo collegamenti tra le discipline d'esame e i commissari interloquiranno col candidato in un dibattito sulle tematiche esposte.

È la fase dell'Esame in cui valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare. il CDC ha programmato per il 22 ed il 29 maggio la simulazione della prova orale suddividendo la classe in due gruppi.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATI:

Consuntivo dei programmi disciplinari

1. Lingua e letteratura italiana
2. Storia, cittadinanza e costituzione
3. Lingua inglese
4. Lingua francese
5. Matematica
6. Scienza e cultura dell'alimentazione
7. Diritto e tecniche amministrative
8. Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita
9. Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina
10. Scienze motorie e sportive
11. IRC

Documenti riservati:

- Piani Educativi Personalizzati
- Relazione finale alunni con disabilità
- Piani Didattici Personalizzati
- Tabella attività di orientamento personale
- Tabella attività FSL per il triennio con valutazione
- Tabella valutazione UDA

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA e STORIA 5IK 2025-26

DOCENTE: Prof.ssa Scorza Loreta

Relazione

Presentazione della classe e andamento didattico

La classe 5 sez. I è composta da 19 studenti, di cui 6 studentesse e 13 studenti. Ha mostrato, nel corso dell'anno scolastico, importanti difficoltà nell'esposizione orale e nelle competenze di base scritte per la maggioranza dei suoi componenti. Pochi sono i risultati eccellenti. Nonostante gli interventi mirati, nel corso del triennio, per preparare gli studenti allo scritto della maturità, permangono notevoli lacune, in particolare nella comprensione del testo e nell'elaborazione del pensiero critico.

Lo studio degli autori è risultato discontinuo ma di livello basilare per alcuni alunni, con un approccio frammentario che non ha permesso un approfondimento sistematico. Al fine di dare priorità all'esercizio sulla prima prova dell'Esame di Stato, il programma è stato svolto optando per un'intensa attività di simulazioni e analisi di tracce, finalizzata a rafforzare le abilità pratiche di produzione scritta, seppur con risultati appena sufficienti.

Non tutti gli studenti sono in grado di padroneggiare il lessico specifico della disciplina in modo avanzato, limitandosi a un uso sufficiente e funzionale. Complessivamente, la classe ha richiesto un particolare percorso di consolidamento per superare le criticità emerse, con un'attenzione al potenziamento delle competenze espositive e analitiche.

Pur avendo dedicato parte del triennio a preparare lo scritto della maturità attraverso esercitazioni mirate, le lacune rimangono marcate, soprattutto nella comprensione profonda dei testi e nell'elaborazione di un pensiero critico strutturato. In particolare per gli studenti che si sono aggiunti in IV e V dai corsi di formazione professionale CFP.

Per quanto concerne le conoscenze, lo studio degli autori si è rivelato discontinuo e di livello basilare: gli alunni hanno acquisito nozioni essenziali sugli scrittori del Novecento ma con un approccio frammentario che ha lasciato vuoti nella contestualizzazione storica e tematica. Per dare priorità alla prima prova dell'Esame di Stato, il programma non è stato svolto per intero – concentrando le lezioni su simulazioni e analisi di tracce tipiche.

Per quanto concerne le abilità, la comprensione del testo appare bassa, con difficoltà nel cogliere inferenze implicite e nel produrre riassunti efficaci; il pensiero critico risulta insufficiente, poiché gli elaborati mancano di argomentazioni motivate e di un confronto personale con i temi trattati. La produzione scritta è solo sufficiente nella struttura di base, mentre l'uso del lessico specifico rimane limitato e funzionale per alcuni, senza padronanza avanzata.

In sintesi, la classe mostra un percorso di crescita graduale ma necessitava di ulteriori interventi per consolidare queste aree in vista della maturità. Il mese di maggio è stato dedicato interamente al recupero e al consolidamento degli argomenti trattati durante l'anno scolastico per giungere ad una sufficiente preparazione in vista dell'Esame di Stato conclusivo. Pertanto, si è deciso di terminare il programma con la poetica di Giuseppe Ungaretti.

LE UDA sono state svolte con notevoli difficoltà ed i risultati ottenuti, per il gruppo classe, sono stati orientativamente tutti sul livello base con risultati più che sufficienti.

Criticità riscontrate

La partecipazione alle lezioni è risultata limitata, con pochi interventi spontanei da parte degli studenti e solo se sollecitati. Lo studio domestico è stato complessivamente a basso rendimento, con scarsi approfondimenti personali e qualche difficoltà nel rispettare le scadenze assegnate. Gli studenti, nel complesso, hanno dimostrato un impegno discontinuo nello svolgimento delle attività proposte, sia in classe sia nello studio domestico.

Sono state adottate diverse strategie e supporti digitali per stimolare lo studio domestico e sollecitare la partecipazione attiva, tra cui l'utilizzo di piattaforme online e materiali multimediali condivisi su Classroom sia dalla docente curriculare che dalla docente di sostegno. Tuttavia, tali strumenti non hanno prodotto i risultati sperati a causa dello scarso impegno degli studenti. Nonostante le difficoltà, sono state proposte diverse attività didattiche volte a stimolare l'interesse e il coinvolgimento degli studenti: Lettura e analisi di pochi ma significativi testi letterari e storici rappresentativi delle diverse epoche, Laboratori di scrittura mirati a esercitare le tipologie testuali previste dall'Esame di Stato (analisi del testo, testo argomentativo, riflessione critica), Lettura integrale di testi durante il periodo di sospensione dell'attività didattica (Se questo è un uomo, Primo Levi; La Coscienza di Zeno, Italo Svevo, Il Fu Mattia Pascal, Luigi Pirandello e I Malavoglia, Giovanni Verga), Attività di approfondimento storico attraverso la visione di documentari e l'utilizzo di strumenti multimediali.

Risultati raggiunti: I risultati ottenuti sono stati nel complesso sufficienti rispetto agli obiettivi prefissati. Solo una parte limitata della classe ha dimostrato progressi, mentre la maggioranza degli studenti ha mantenuto un livello di preparazione sufficientemente adeguato. Le lacune linguistiche e la scarsa partecipazione hanno inciso negativamente sulla capacità di affrontare le prove scritte e orali con sicurezza e autonomia.

Conclusioni Il percorso della classe quinta è stato caratterizzato da un impegno discontinuo e da difficoltà strutturali nell'apprendimento e nella partecipazione. In vista dell'Esame di Stato, è stato necessario un intenso lavoro di recupero e consolidamento, soprattutto per colmare le carenze relative alla produzione scritta e all'esposizione orale. Si auspica che gli studenti possano affrontare questa fase conclusiva con maggiore determinazione e senso di responsabilità, valorizzando quanto appreso durante il percorso scolastico.

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di testo: La mia Letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi. Ed. Signorelli - Autori: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato

PARTE PRIMA: Tra Ottocento e Novecento – Dall'Unità D'Italia alla Prima Guerra Mondiale

- Positivismo, Decadentismo, Simbolismo, "Estetismo" e il principio di "l'arte per l'arte"
- Naturalismo Francese. Gustave Flaubert – modello del Naturalismo. La nascita del Naturalismo – La tecnica dell'impersonalità – Emile Zola e il ciclo dei Rougon-Macquart
- Il Verismo in Italia. La nascita del Verismo. Naturalismo e Verismo a confronto. Le tecniche narrative. Cenni a Federico De Roberto e Luigi Capuana
- Giovanni Verga – vita, opere, il pensiero e la poetica: la visione materialistica, la "marea" del progresso e la sconfitta dei più deboli, "ideale dell'ostrica", darwinismo sociale, realismo e impersonalità, eclissi dell'autore, la regressione, lo straniamento. Le nuove tecniche narrative: il discorso indiretto libero. Le novelle. Vita dei Campi, Novelle Rusticane. I romanzi. I Malavoglia (trama, spazi e tempi, conclusione problematica, le novità formali). Mastro Don Gesualdo: composizione e vicenda, il romanzo della "roba" e della "alienazione", le novità formali
- La poesia francese del Secondo Ottocento: Simbolismo e Decadentismo. La poesia simbolista e il modello di Charles Baudelaire. L'esperienza del Parnaso e il Parnassianesimo. Simbolisti e decadenti a confronto. Charles Baudelaire. Vita da bohémien. I fiori del male. La poetica delle corrispondenze.
- Il simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé. I poeti maledetti.
- Il romanzo decadente. L'Estetismo. Cenni a Il Dandy di Oscar Wilde. Il ritratto di Dorian Grey
- La Scapigliatura
- Gabriele D'Annunzio. La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica. L'Estetismo. Il superuomo ed il superonismo. Il panismo e la magia della parola. La prosa: Il Piacere, Il Notturmo. La poesia: Alcyone. Il metamorfismo panico. Il poeta-vate. D'Annunzio e l'impresa di Fiume. Il Vittoriale degli Italiani. D'Annunzio e il Fascismo.
- Giovanni Pascoli – La vita. Il pensiero e la poetica. Le opere. Il Fanciullino. Il simbolismo delle piccole cose e l'ambiguità della natura. Il nido. Le novità formali della lirica pascoliana. Myricae (titolo, morte e natura, tradizione e sperimentalismo). Canti di Castelvecchio (simbolismo della maturità). Il tema del lutto.
- Le Avanguardie storiche. La poesia del Nuovo Secolo in Italia: Il Futurismo. L'avanguardia futurista, esaltazione della modernità e nuovo linguaggio. Filippo Tommaso Marinetti. Parole in libertà. Zang Tumb Tumb.
- Crepuscolarismo e Vocianesimo
- Il romanzo del Novecento: la trasformazione del genere, la centralità del soggetto, l'opera aperta e le tecniche narrative (soliloquio, monologo interiore, flusso di coscienza). Il romanzo in Francia: Marcel Proust. Alla ricerca del tempo perduto. Il tempo e la memoria. Memoria volontaria e memoria involontaria. Il romanzo in lingua tedesca: Franz Kafka. Il lucido realismo dell'assurdo. L'allegoria vuota. La Metamorfosi.

La Narrativa inglese: James Joyce. Ulisse: l'antieroe moderno. Le novità formali dell'Ulisse.

- Luigi Pirandello. La vita, il pensiero e la poetica. Le opere. La poetica dell'Umorismo. I rapporti con il Fascismo. Il contrasto tra "vita e forma"; critica sociale e morte dell'io. La teoria delle maschere. Le maschere nude. Le tecniche narrative. Persona e personaggio: il teatro. Novelle per un anno. Il discorso indiretto libero. Il Fu Mattia Pascal. La crisi di identità. Uno, nessuno, centomila. Così è, se vi pare. Sei personaggi in cerca d'autore.
- Italo Svevo. La vita. Il pensiero e la poetica. Le opere. "Il caso Svevo". Italo Svevo e James Joyce. Marginalità ed europeismo, individuo ed inconscio, polemica contro la società borghese. L'inetto ed il rapporto salute-malattia. La letteraturizzazione della vita. Le novità strutturali. Lo stile di Svevo. I primi romanzi e la trilogia. Una Vita, Senilità (Cenni). La Coscienza di Zeno (struttura dell'opera, composizione, l'assenza della verità oggettiva e le novità dell'impianto narrativo)

PARTE SECONDA: I totalitarismi. La Guerra Fredda. Tra le due Guerre. Il pensiero letterario del Novecento.

- Giuseppe Ungaretti – vita e opere. Pensiero e Poetica. La poetica della parola. L'Allegria
- (vicende editoriali e titolo, struttura e temi, lo stile). Sentimento del tempo. Il Dolore.
- Umberto Saba – vita e opere. Pensiero e poetica. Il Canzoniere.
- Salvatore Quasimodo – vita e opere. L'Ermetismo.
- Eugenio Montale _ Vita e opere. Pensiero e poetica. Ossi di Seppia. Le Occasioni e Satura
- Primo Levi _ Vita e opere. Pensiero. Lettura integrale di "Se questo è un uomo"

Letture Antologiche:

- ❖ Emile Zola, Gervaise e l'acquavite – L'Assommoir p. 37
- ❖ Giovanni Verga, Rosso Malpelo (Vita dei Campi) p. 64
- ❖ Giovanni Verga, La roba (Novelle Rusticane) p. 89
- ❖ Giovanni Verga, La famiglia Malavoglia (Cap. I) p.98
- ❖ Giovanni Verga, L'Addio di Ntoni (Cap. XV) p. 105
- ❖ Giovanni Verga, La morte di Gesualdo (Mastro Don Gesualdo, parte IV cap. V) p.112
- ❖ Charles Baudelaire, Corrispondenze (I fiori del male) – lettura senza analisi p. 130
- ❖ Charles Baudelaire, L'Albatro (I Fiori del male)p.132
- ❖ Gabriele D'Annunzio, L'attesa dell'amante (Il Piacere, I, 1) p. 183
- ❖ Gabriele D'Annunzio, Scrivo nell'oscurità (Notturmo) p. 187
- ❖ Gabriele D'Annunzio, La pioggia nel pineto (Alcyone) p. 197
- ❖ Giovanni Pascoli, Novembre, Lavandare, X Agosto (Myricae) p.226
- ❖ Filippo Tommaso Marinetti, Il Bombardamento di Adrianopoli, Zang Tumb Tumb p. 254
- ❖ Marcel Proust, La Madeleine (Alla ricerca del tempo perduto) p. 271
- ❖ Franz Kafka, Il risveglio di Gregor (La Metamorfosi) p. 278
- ❖ James Joyce, Il Monologo di Molly Bloom (Ulisse, cap. XVIII) p. 285

- ❖ Luigi Pirandello, La patente (Novelle per un anno) p. 304
- ❖ Luigi Pirandello, La nascita di Adriano Meis, (Cap. VIII, Il Fu Mattia Pascal) p. 319
- ❖ Luigi Pirandello, Un piccolo difetto (Cap. 1, Libro 1, Uno, nessuno, centomila) p. 325
- ❖ Italo Svevo, Prefazione e Preambolo (La Coscienza di Zeno) p. 360
- ❖ Italo Svevo, L'ultima Sigaretta (cap. III) p. 362
- ❖ Italo Svevo, Lo schiaffo del padre (cap. IV) p. 367
- ❖ Giuseppe Ungaretti, Veglia (L'Allegria) p. 443
- ❖ Giuseppe Ungaretti, Fratelli (L'Allegria) p. 449
- ❖ Giuseppe Ungaretti, Soldati (L'Allegria) p. 457
- ❖ Umberto Saba, Goal (Il Canzoniere) p. 478
- ❖ Umberto Saba, Amai (Il Canzoniere) p. 481
- ❖ Salvatore Quasimodo, Ed è subito sera (Acque e terre) p. 488
- ❖ Eugenio Montale, Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di Seppia) p.514
- ❖ Eugenio Montale, Ho sceso dandoti il braccio (Satura) p. 520

Esercitazioni scritte: Tipologia A, Tipologia B e Tipologia C dell'Esame di Stato conclusivo.

PROGRAMMA DI STORIA

Libro di testo: Zanelli S., Cristiani C., Attraverso i secoli. Dal Novecento ai giorni nostri. Atlas

Nello studio della storia, la classe ha mostrato alcune carenze nella comprensione delle principali dinamiche storiche e nella capacità di collegare eventi e fenomeni al contesto socio-culturale di riferimento soprattutto nella prima parte dell'anno. La partecipazione alle attività di analisi e dibattito è stata generalmente positiva. Lo studio si è rivelato prettamente mnemonico ed a tratti difficoltoso. Il mese di maggio è stato dedicato interamente al recupero e al consolidamento degli argomenti trattati durante l'anno scolastico per giungere ad una sufficiente preparazione in vista dell'Esame di Stato conclusivo. Pertanto, si è deciso di terminare il programma con cenni sulla Guerra Fredda.

Programma

PARTE PRIMA: Gli inizi del Novecento

La Belle Epoque - Movimenti di massa e nuove e nuove ideologie. La borghesia, protagonista della vita spensierata della Belle Époque. Il rinnovamento delle arti. Nasce la società di massa. Il sistema della produzione industriale. La catena di montaggio. Mercato di massa e nuovi soggetti politici. L'emancipazione femminile.

L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento: La Gran Bretagna, La Francia e I Tre Imperi. Stati Uniti, Giappone e Cina

L'Italia nell'Età Giolittiana: L'Italia tra fine Ottocento e Novecento. Situazione di grave arretratezza. L'emigrazione: cause e conseguenze. Le rivolte di fine Ottocento e l'assassionio

di Umberto I. L'inizio dell'Età Giolittiana. Il coinvolgimento dei socialisti e dei cattolici nelle azioni di governo. Le riforme sociali e politiche. Le riforme economiche. La questione meridionale. Panorama politico e sociale nell'età Giolittiana. Lo sviluppo del movimento sindacale. Le diverse anime del movimento socialista. Il movimento nazionalista. Il ruolo dei cattolici in politica. La politica Estera di Giolitti. La ripresa della politica imperialista. La difficile conquista della Libia. Le elezioni del 1913 e la fine dell'età Giolittiana

La Prima Guerra Mondiale. Alle origini del conflitto. Lo scoppio della Guerra. La polveriera balcanica e l'attentato di Sarajevo. Da guerra europea a guerra mondiale. Le prime fasi del conflitto (1914-1916), L'intervento dell'Italia, Le fasi decisive della Guerra e la fine del conflitto (1917-1918).

La Rivoluzione Russa. 1917: L'anno delle Rivoluzioni. La Guerra Civile e la nascita dell'Unione Sovietica (URSS). Il Comunismo di guerra. La Nuova Politica Economica (NEP)

PARTE SECONDA: Il Dopoguerra

I trattati di pace. La nuova geografia dell'Europa. La nascita della Società delle Nazioni.

Il mito della "Vittoria Mutilata" e l'impresa di D'Annunzio.

Società ed economia nel primo dopoguerra: Le grandi trasformazioni sociali

La crisi del '29 - Il crollo di Wall Street

Gli Stati Uniti dalla Crisi del '29 al New Deal di Roosevelt. Intolleranza, violenza e gangsterismo. Il boom economico e "gli anni ruggenti"

PARTE TERZA: L'età dei Totalitarismi.

L'Unione Sovietica nell'era di Stalin. La trasformazione dell'economia. La Dittatura Staliniana. I caratteri dello Stalinismo. I piani quinquennali per rilanciare l'economia. Gli "eroi del lavoro". La Costituzione del 1936. La russificazione dei popoli sovietici.

Il Fascismo. Che cos'è il Fascismo? Cos'è un regime totalitario. Le caratteristiche fondamentali del Fascismo.

Il biennio rosso e la crisi del dopoguerra.

La nascita del movimento fascista e la sua affermazione. Breve biografia di Benito Mussolini.

Il Fascismo al potere: dalla nascita del Partito Nazionale Fascista al delitto Matteotti. L'instaurazione della dittatura. Le leggi fascistissime. I Patti Lateranensi. La Fascistizzazione della società. L'economia fascista: il corporativismo e l'autarchia. La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania. La conquista dell'Etiopia. L'asse Roma-Berlino e l'alleanza con la Germania di Hitler. Le leggi razziali.

Il Nazismo. La Germania nel dopoguerra: la nascita della Repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazismo. I capisaldi dell'ideologia nazista. Mein Kampf: razza e stato nel pensiero di Hitler. La nazificazione della Germania. La persecuzione contro gli ebrei.

PARTE QUARTA: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Le origini del Secondo Conflitto Mondiale. La politica dell'appeasement. Il patto Molotov-Ribbentrop. L'invasione della Polonia e lo scoppio della Guerra. La prima fase del conflitto: Hitler alla conquista dell'Europa. La guerra contro la Gran Bretagna e l'estensione del conflitto. L'operazione Barbarossa ed il suo fallimento. Intervento degli Stati Uniti e la Seconda Fase del conflitto.

Il lager e il genocidio degli ebrei. La "soluzione finale" della questione ebraica. L'orrore della Shoah.

L'Italia tra Resistenza e Liberazione. La caduta del Fascismo. Lo sbarco in Sicilia e il crollo del regime. L'occupazione tedesca dell'Italia. L'armistizio dell'8 settembre 1943 . La Repubblica di Salò.

La Resistenza. I gruppi partigiani. Il Comitato di Liberazione Nazionale. Il contrasto tra CLN e il re. Le rappresaglie naziste e la deportazione degli ebrei. Gli italiani e la resistenza Jugoslava. La tragedia delle Foibe. La liberazione dell'Italia: l'insurrezione partigiana e la morte di Mussolini.

La fine della guerra: la liberazione dell'Europa. Lo sbarco in Normandia. La liberazione della Francia. L'avanzata russa sul fronte orientale. La conferenza di Yalta. La resa della Germania. La bomba Atomica: Hiroshima e Nagasaki. La resa del Giappone.

PARTE QUINTA: IL SECONDO DOPOGUERRA

L'eredità della guerra e i trattati di pace. Una nuova situazione mondiale. La nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite.

La Guerra Fredda

PROGRAMMA DI MATEMATICA 5IK 2025-26 DOCENTE: AMICO SALVATORE

Testo in adozione:

autore: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni

titolo: Colori della Matematica – Edizione bianca

casa editrice: Petrini.casa editrice Petrini

PERCORSO FORMATIVO

Metodi

- lezione frontale e/o partecipata,
- educazione alla comprensione e all'uso dei termini acquisiti e al corretto utilizzo di nessi logici,
- esercizi in classe,
- correzione dei compiti assegnati come occasione di revisione e puntualizzazione.

Mezzi

- libro di testo,
- appunti delle lezioni,
- schemi esemplificativi,
- calcolatrice scientifica.

Spazi e tempi

- Aula di classe - intero anno scolastico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Lo svolgimento e l'attuazione del programma, durante tutto l'anno, è stato caratterizzato da continue interruzioni, per potere trattare argomenti non affrontati negli anni precedenti e per colmare carenze riscontrate in alcune propedeuticità necessarie al corretto apprendimento degli argomenti trattati. Tali carenze sono, probabilmente, dovute alle difficoltà riscontrate negli anni precedenti causa l' assenza di continuità didattica.

La classe è costituita da 19 alunni, alcuni dei quali provenienti anche da altre realtà quali corsi di formazione professionale.

Durante l'anno scolastico, comunque, pochi studenti hanno dimostrato discreta padronanza degli argomenti trattati raggiungendo anche un discreto livello di conoscenza rispetto ad ognuno dei concetti affrontati. Per poche unità la conoscenza appare nel complesso sufficiente, invece alcuni alunni non hanno ottenuto dei risultati sufficientemente soddisfacenti, mostrando uno scarso interesse nello studio degli argomenti trattati.

PERCORSI DIDATTICI E NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA DI *MATEMATICA*

CONOSCENZE:

- concetto di funzione;
- calcolo delle derivate;
- studio di una funzione algebrica razionale intera e fratta;
- probabilità e statistica
- teoremi sulla probabilità

COMPETENZE:

- saper individuare il tipo di funzione data l'equazione;
- saper calcolare il dominio di una funzione;
- saper calcolare i limiti agli estremi degli intervalli del dominio di una funzione algebrica razionale intera e fratta e saper individuare gli eventuali punti di discontinuità;
- saper calcolare le derivate di funzioni;
- saper individuare massimi e minimi relativi e assoluti di una funzione algebrica razionale intera e fratta;
- saper usare correttamente il linguaggio specifico della disciplina
- saper risolvere problemi di probabilità riconoscendo l'ambito di applicazione della probabilità classica
- saper applicare i teoremi della probabilità nel calcolo di eventi semplici e complessi riconducibili a

eventi semplici di cui è nota la probabilità

ABILITÀ:

- saper eseguire lo studio completo di funzioni algebriche razionali intere e fratte;
- saper analizzare il grafico di una funzione;
- saper individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi;
- costruire ed interpretare grafici e tabelle e decodificare situazioni problematiche;
- saper prendere appunti ed integrarli con il libro di testo;
- saper risolvere problemi di diversa natura, riconducendoli a modelli matematici, utilizzando metodi analitici.

MODULO 1: DISEQUAZIONI

- ☐ Disequazioni di primo e secondo grado(*)
- ☐ Disequazioni fratte(*)

MODULO 2: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- ☐ Definizione di insieme numerico, intervallo limitato e illimitato, aperto e chiuso. Estremi di un intervallo, elemento massimo e minimo.
- ☐ Definizione di funzione, funzione numerica e matematica (*)
- ☐ Definizione di dominio (*) e codominio di una funzione, immagine e controimmagine
- ☐ Definizione di grafico di funzione(*)
- ☐ Calcolo del dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica(*)
- ☐ Definizione e determinazione algebrica di funzioni pari e dispari (*)
- ☐ Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani(*)
- ☐ Intervalli di positività e negatività di una funzione (segno di una funzione) (*)
- ☐ Lettura del grafico di una funzione

MODULO 3: LIMITI DI FUNZIONE-GRAFICO PROBABILE

- ☐ Calcolo dei limiti agli estremi del dominio (*)
- ☐ Definizione di continuità di una funzione
- ☐ Grafico probabile(*)

MODULO 4: DERIVATE

- ☐ Definizione di rapporto incrementale
- ☐ Definizione di derivata di una funzione in un punto
- ☐ Significato geometrico della derivata (*)
- ☐ Derivate di funzioni elementari(*)

- ☐ Calcolo di derivate di funzioni polinomiali (*)
- ☐ Formula della derivazione del prodotto e del quoziente(*)
- ☐ Calcolo della derivata delle funzioni polinomiali fratte(*)
- ☐ Crescenza e decrescenza di una funzione(*)
- ☐ Massimi e minimi relativi e flessi a tangente orizzontale(*)

MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE

- ☐ Studio del grafico di una funzione (*)
- ☐ Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti (*)

MODULO 6: EVENTI E PROBABILITÀ

- ☐ Fondamenti della teoria degli insiemi
- ☐ Il concetto di evento (*)
- ☐ Operazioni tra eventi (*)
- ☐ Definizione classica di probabilità (*)
- ☐ Probabilità subordinata: eventi dipendenti e indipendenti(*)

MODULO 7: TEOREMI SULLA PROBABILITÀ

- ☐ Teorema della probabilità contraria(*)
- ☐ Teorema della probabilità composta(*)
- ☐ Teorema della probabilità totale(*)

N.B.: gli argomenti contrassegnati con il simbolo (*) costituiscono Abilità e Conoscenze minime

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S: 2025/2026

Docente: prof.ssa Laura Crispino

Testo in adozione: A. Machado, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5, d. POSEIDONIA

Metodologia:

Lezione partecipata, problem solving, esercitazioni, lettura di articoli di giornale in formato digitale, visione di documenti web e di video, discussioni guidate su temi di attualità inerenti alla disciplina. Durante le lezioni si è cercato di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva.

Strumenti utilizzati:

Libro di testo, articoli tratti da riviste on line specializzate sugli argomenti svolti e su tematiche di attualità; materiale multimediale e siti internet specializzati e siti ufficiali degli enti pubblici dedicati all'alimentazione, la salute e la sicurezza alimentare ([il fatto alimentare.it](http://ilfattoalimentare.it); www.salute-gov.it; qualigeo.it, crea.gov.it; sinu.it). Sono stati forniti ai ragazzi i power point utilizzati durante le lezioni, presi dai contenuti digitali del libro di testo o elaborati dalla docente.

Verifiche:

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte a domande aperte e sviluppo di un tema.

Simulazione della seconda prova scritta d'Esame di Stato, sulla base dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali previste nel profilo di uscita.

Criteri e strumenti di valutazione:

Nella valutazione finale si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne dei lavori, della regolarità e assiduità nella frequenza alle attività di didattica, dell'impegno e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livello di conoscenza e competenza acquisito, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione.

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia presente nel PTOF e quanto stabilito nelle riunioni di materia.

Obiettivi della disciplina

Nuclei tematici fondamentali:

- 1 Centralità del cliente
- 2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi
- 3 Interventi di messa in sicurezza
- 4 Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o servizi
- 5 Valorizzazione del "*made in Italy*"
- 6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
- 7 Lettura e promozione del territorio
- 8 La "customer care"

IST.PROF.LE PER I SER.COMM.LI E TURIST. "A. OLIVETTI"
C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002

UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA

Prot. 0001774/U del 15/05/2026 12:37 V.4 - Cursus studiorum

IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE		
CONTENUTI -conoscenze	abilità	competenze
<u>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE.</u> • Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Aspetti generali di una sana e corretta alimentazione • LARN e linee guida per una sana alimentazione • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • Le piramidi alimentari • La dieta in gravidanza • La dieta della nutrice • La dieta nella terza età 3 Diete e stili alimentari • Stili alimentari • La dieta mediterranea • La dieta sostenibile • Le diete vegetariane e semivegetariana 3 Prescrizioni alimentari e religioni 2. Regole alimentari nel cristianesimo, nella religione ebraica e nell'Islam. • Alimentazione nella ristorazione collettiva • La ristorazione • La ristorazione di servizio • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera (cenni) <u>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE.</u> • La dieta nelle malattie cardiovascolari • Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare • Ipertensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Iperlipidemie e aterosclerosi: caratteristiche e dietoterapia; • La dieta nelle malattie metaboliche • Le malattie del metabolismo • la sindrome metabolica • Il diabete mellito; caratteristiche e indicazioni dietetiche • L'obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro C4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. C6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci nel rispetto delle diverse culture,

• Osteoporosi: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Prevenzione dell'osteoporosi. • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • disturbi gastrointestinali: caratteristiche e indicazioni dietetiche nella gastrite e ulcera (cenni), stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile. • Le malattie epatiche: caratteristiche e indicazioni dietetiche, e cirrosi (in cenni) epatiti. • Allergie e intolleranze alimentari • Le reazioni avverse al cibo: • reazioni tossiche e non tossiche • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • Fenilchetonuria • Celiachia e la sensibilità al glutine • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva, normativa Reg 1169/2011 • Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari • I tumori: ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e come causa di tumori • Cenni sul disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, BED		delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
<u>CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE</u> 12. Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • La contaminazione degli alimenti, tipi di contaminazione • Le micotossine • Gli agrofarmaci • gli zoofarmaci • Sostanze cedute dai MOCA • I metalli pesanti • I radionuclidi e la contaminazione particellare 13. Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • modalità di contaminazione • I prioni e le encefalopatie spongiformi	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -Applicare le normative che	C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

• I virus e le epatiti, virus enterici • I batteri • I fattori di crescita microbica • Tossinfezioni alimentari: rischio e prevenzione • Principali batteri responsabili di tossinfezioni alimentari (caratteristiche del batterio e della patologia): Salmonellosi, Bacillus cereus, Campilobacteriosi, Staphylococcus aureus, Listeriosi, Clostridium perfringens, Botulismo. • I funghi microscopici: muffe e lieviti • Le parassitosi intestinali: toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi, ossuriasi. • Cinque punti chiave per alimenti più sicuri <u>SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA</u> 14. La Filiera agroalimentare, promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio • la filiera agroalimentare: normativa Reg 178/02 • l'impatto ambientale lungo la filiera • frodi alimentari e Italian sounding • la qualità totale degli alimenti • certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG, DeCO, PAT, Slow food, Bio. Tutela del Made in Italy. Cenni su Ecomusei. 15. Sistema HACCP • Igiene dei prodotti alimentari: sintesi normativa: Pacchetto igiene: Reg 852/04 • Buone pratiche igieniche (GHP) • Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi. Procedure HACCP. 16. Nuovi prodotti alimentari • Novel food: definizione • Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti funzionali • Alimenti per Celiaci e Intolleranti al lattosio • Alimenti destinati ad una alimentazione particolare • Integratori alimentari (cenni) • alimenti geneticamente modificati • classificazione NOVA degli alimenti	disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Definire offerte gastronomiche qualitativamente-te ed economicamente sostenibili. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico – culturale in funzione del target di riferimento e nell' ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>.	C2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro C4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. C 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
--	--	---

		C7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>
--	--	--

Durante le ore di compresenza in aula sono state trattate tematiche interdisciplinari con la finalità di sviluppare negli studenti le competenze coerenti con il profilo di uscita e previste nei nuclei tematici fondamentali d'indirizzo.

Tematiche interdisciplinari affrontate: promozione del *"Made in Italy"* e valorizzazione del territorio, igiene e sicurezza alimentare, autocontrollo e HACCP, buone prassi igieniche nel settore ristorativo, UDA interdisciplinare di settore: *"Eccellenze del territorio lombardo"*.

Tematiche di Educazione Civica:

- Diete sostenibili: dieta mediterranea e diete vegetariane - UNESCO
- Impatto ambientale, impronta di carbonio, impronta idrica, pronta ecologica
- Progetto PTOF "Guadagnare in salute con LILT – Cibo e Salute": alimentazione preventiva
- Piramide alimentare transculturale: l'educazione alimentare come mezzo per garantire la salute di tutti i bambini – Tutela della salute Art 32 della Costituzione - Art. 12 Dichiarazione universale dei diritti umani - Definizione OMS di salute.
- Valore culturale del cibo, cibo e religioni – art 19 della Costituzione
- Obiettivo 2 - Agenda 2030
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

PROGRAMMA DIRITTO E SCIENZE ECONOMICHE

5IK 2025-26

Prof. ssa Gavazzi Monica

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO: RASCIONI S., FERRIELLO F., GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3- RIFORMA IP ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA, TRAMONTANA, RIZZOLI EDUCATION

La classe ha cambiato docente a metà gennaio. E' stato ripreso per intero il programma svolto dal collega precedente ponendo maggior attenzione al mercato turistico, in particolare alle fonti normative interne ed internazionali. L'UDA ha riguardato i marchi di qualità alimentare. La classe ha mostrato interesse per gli argomenti svolti.

LIBRO DI TESTO:

MODULO A IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale: i caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale, le dinamiche del turismo mondiale.
- Gli organismi e le fonti normative internazionali: organismi internazionali, organi dell'Unione Europea, fonti normative internazionali e comunitarie
- Il mercato turistico nazionale: gli strumenti di analisi del mercato turistico interno, le dinamiche del turismo in Italia.
- Gli organismi e le fonti normative interne: gli organismi interni, le fonti normative interne.
- Le nuove tendenze del turismo: le nuove tendenze del turismo mondiale, le nuove tendenze del turismo in Italia.

MODULO B IL MARKETING

- Il marketing aspetti generali: che cos'è il marketing, differenza tra marketing strategico ed operativo, marketing turistico.
- Il marketing strategico: fasi del marketing strategico, fonti informative, come si effettua l'analisi interna, come si effettua l'analisi della concorrenza, come si effettua l'analisi della domanda, cos'è la segmentazione, cos'è il target, cos'è il posizionamento, come si determinano gli obiettivi strategici.
- Il marketing operativo: le 4 leve. Il ciclo di vita del prodotto, come si può utilizzare la leva del prezzo, quali sono i canali di distribuzione, che cos'è la comunicazione.
- Caso Apple/ciclo di vita del prodotto. Il mio piatto/ciclo di vita del prodotto.
- Il web marketing: che cos'è e quali sono gli strumenti di web marketing.
- Il marketing plan: che cos'è il marketing plan, come è composto il marketing plan di un ristorante, come è composto il marketing plan di un'impresa medio-grande. (Letture/casi aziendali analizzati).

MODULO C PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione: quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa, visione e mission dell'impresa, rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale, cos'è il vantaggio competitivo, funzioni del controllo di gestione.
- Il budget: cos'è il budget, differenza tra bilancio d'esercizio e budget, come si articola il budget, come viene redatto il budget economico di un ristorante, ripresa struttura Conto Economico di un ristorante, tempi di redazione del budget, forecast 1 e forecast 2, che cos'è il controllo budgetario/analisi degli scostamenti.
- Il business plan: che cos'è il business plan, qual è il contenuto del business plan.

MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro, la normativa antincendio.
- Le norme di protezione dei dati personali: GDPR, differenza tra dati identificativi, sensibili, giudiziari, situazioni problema da analizzare e risolvere, cosa bisogna fare per garantire la conformità al GDPR, violazioni e sanzioni previste dal GDPR.
- Cenni ai contratti delle imprese ristorative: caratteristiche del contratto di ristorazione, cos'è il Codice del Consumo, caratteristiche del contratto di catering, caratteristiche del contratto di banqueting.

MODULO E L' ECONOMIA DEL TERRITORIO

- I segni distintivi di un'azienda: ditta, insegna, marchio.
- Che cos'è un marchio: marchi individuali e collettivi. Normativa sulla tutela del marchio.
- I marchi di qualità alimentare

- I prodotti a km 0.
-

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Economia lineare e circolare: le 3 R dell'economia circolare.

Agenda 2030 obiettivo 12. Modelli di produzione e consumo sostenibili attraverso la riduzione dell'impronta ecologica, il dimezzamento dello spreco alimentare e la gestione in modo ecocompatibile di risorse e rifiuti.

Partendo dall'obiettivo 12, analisi di imprese che producono in modo sostenibile nell'ambito della ristorazione e del fashion.

Elementi chiave della ristorazione sostenibile.

Casi aziendali

- Massimo Bottura, progetto sullo spreco alimentare che diventa un progetto di inclusione sociale.
- Illy caffè: la visione di Andrea Illy che vede nel caffè un'opportunità di rigenerazione della biosfera
- V-ZUG: progetto V-Forest
- Ferrero: da impresa individuale/familiare a multinazionale Al centro il welfare per i dipendenti come esempio di sostenibilità.
- Olivetti Spa: un esempio di azienda sostenibile del passato. "Il villaggio Olivetti"
- I marchi alimentari sostenibili: caratteristiche principali, il greenwashing.
- Alla scoperta delle startup nella ristorazione sostenibile (Gambero Rosso 20 aprile 2025)
- La rivoluzione digitale di Vinted
- Un esempio di azienda non sostenibile: Shein
- Il bilancio di sostenibilità
- La sostenibilità nella Costituzione Italiana. Il ruolo degli articoli 9 e 41.
- I green jobs.

PROGRAMMA DI INGLESE

5IK A.S. 2025-26

Prof.ssa Laura Motta

Dai libri Cook Book Club IN e Cook Book Club up – Cibelli / D'Avino ed. CLITT Orario: 2 ore settimanali + 1 ora in compresenza con la materia di indirizzo: "Cucina"

Relazione

Nel complesso l'andamento della classe risulta soddisfacente. Una parte degli alunni mostra interesse per le attività proposte e una sufficiente autonomia nello studio, mentre altri evidenziano un impegno discontinuo e una partecipazione non sempre costante alle attività didattiche. Permangono inoltre alcune difficoltà per un gruppo ristretto di studenti, che necessitano di tempi più lunghi di apprendimento e di un supporto didattico mirato.

Argomenti trattati dal libro Cook Book Club IN

Module 6 On the watch

Unit 3

The organic choice pag. 228 con es. 6

The GMOs controversy pag. 230 con es. 12

Traceability & certification pag. 233 con es. 18

Module 7 On the healthy side

Unit 1

Well-being pag. 242

Close up on nutrients pag. 244

Carbohydrates, animal and vegetable food proteins pag. 245

Fats, trans fats or trans fatty acids or hydrogenated fats pag. 246

Vitamins & minerals pag. 247

Healthy guidelines and food groups & healthy diet pag. 251

New food pyramid, healthy eating plate pag. 252

Unit 2

Allergies vs intolerances pag. 254

Unit 3

Olive oil allergy pag. 266 con es. 1, 2 Olive oil tasting pag. 271 con es. 13, 14

Food & religion

Food & religion pag. F&R 1

Judaism, Islam, Hinduisim pag. F&R 2

Buddhism pag. F&R 3

A pinch of...buddhist diet pag. F&R 4

Food & celebrations in Europe pag. F&R 6

Easter celebrations pag. F&R 12

Islamism, reading es. 18, Ramadan pag. F&R 13

Suhoor, Iftar pag. F&R 14

Kosher food pag. F&R 17

Grammar:

Present simple pag. 12 Present continuous pag. 25 Past simple pag. 47 Present perfect simple pag. 148 Should & shouldn't pag. 247 Future: will, present continuous, be going to + infinito, present simple pag. 259

Argomenti trattati dal libro Cook Book Club UP

Module 8 On the safe side

Unit 1

World food safety pag. 282

The five keys to safer food pag. 283

Food poisoning pag. 285

Bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals pag. 286

Food contamination pag. 288

Direct, indirect, cross contamination pag. 289

Unit 2

Haccp guarantees food hygiene and safety in catering pag. 296, 297 es. 6

The development of a specific haccp plan includes 5 preliminary tasks pag. 298

The seven principles of haccp pag. 299

Unit 3

Food preservation pag. 306 es. 1 listening, es. 2

Ancient & natural preservation methods, modern preservation methods pag. 307

Low temperature control pag. 309

Vacuum cooking pag. 312

Module 10 Careers

Unit 1

Job opportunities pag. 362

Unit 2

Your key to success pag. 374

Application letter format layout – Block style pag. 376

Europass Curriculum Vitae pag. 384

Ed. Civica

UDA: “La pasta asciutta tra ideologia e identità: un viaggio culinario e storico nell’Italia del Novecento”

UDA: “Le Eccellenze del territorio lombardo”

UDA di Educazione Civica: “La sostenibilità”

Abilità:

- Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato testi di cultura generale ma soprattutto testi specialistici di settore
- Utilizzare le funzioni linguistiche per i principali scopi comunicativi
- Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza alimentare
- Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti
- Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione
- Riconoscere la differenza tra intolleranze ed allergie
- Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni
- Conoscere i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio specifico di settore

Competenze:

- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione degli alimenti
- Saper descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una sana ed equilibrata alimentazione
- Saper riconoscere intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente
- Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti
- Sapere esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Saper spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio settoriale

PROGRAMMA DI FRANCESE

A.S. 2025-26

Docente: Piotto Elisabetta

Classe 5IK Enogastronomia

Libro di testo: C.Duvallier "Sublime 2030 oenogastronomie et service" ed. Eli

Ripasso della grammatica di base

*Les articles-être et avoir- forme négative -forme interrogative- adj possessifs et démonstratifs
-le présent des verbes en ER IR- le futur et la phrase hypothétique- la cause et la
conséquence*

Communication et lexique utile

Exercices d'écoute et les phrases utiles :

- « Conseils de chef »

- Dialogues

Lectures :

- Le restaurant durable
- Le restaurant potager
- Les labels : AOC- AOP- IGP -STG- AB- Label rouge
- Slow Food
- Les types de services en salle : avantages et inconvénients
- La carte et le menu : leurs caractéristiques

Uda 7 « Les techniques culinaires et la conservation»

- Cuisson à l'eau
- Cuisson au corps gras
- Cuisson à la chaleur
- Cuisson par concentration, expansion, mixte (doc classroom)
- Les fonds et le fumet
- Les roux et les sauces de base
- Les assaisonnements, la mayonnaise
- Les méthodes physiques de conservation
- Les méthodes chimiques de conservation
- Les méthodes physico-chimiques et biologiques
- Les fromages, leurs catégories et le service
- Quelques recettes à base de fromage (le soufflé au fromage)

Types de cuisine

- La cuisine moléculaire et ses caractéristiques
- La Nouvelle Cuisine et ses principes (v. classroom)
- La cuisine futuriste et les principes du futurisme (v. classroom)

Uda 10 Le monde de la pâtisserie

- La brigade et le traiteur
- Lecture : » le beau fait venir, le bon fait revenir » (Cédric Grolet)
- Le matériel et les équipements du labo de pâtisserie
- Les ustensiles de pâtisserie
- Les ingrédients de base
- Les crèmes de base
- Les pâtes de base
- La viennoiserie
- Le chocolat et la crème ganache

La pâtisserie en France

- La carte des desserts
- Le fondant au chocolat (vidéo)
- Le croque en bouche
- La pièce montée et le pâtissier Carême
- La décoration des tartes
- Les meringues

Régimes et nutrition

- La Pyramide alimentaire
- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques AB/ eurofeuille
- OGM
- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs : végétarien et végan, frutarien et crudivore
- Le régime macrobiotique (v.classroom)
- L'alimentation du sportif
- Les menus religieux

La santé

- Les allergies
- Les intolérances
- La maladie cœliaque
- Les TCA : troubles du comportement alimentaire
- Dialogue « la vie du sportif, c'est dur »

Hygiène

- Les infections et les intoxications alimentaires
- La contamination des aliments
- Le système HACCP
- Les 7 principes obligatoires
- Dialogue « il faut respecter les règles ! »

Ed civica : Agenda 2030 et ses objectifs- objectif 12

UDA : la pasta asciutta nel 900 (francese: la cuisine futuriste)

UDA : objectif 12 de l'Agenda 2030

PROGRAMMA DI LAB. CUCINA ENOGASTRONOMIA
A.S. 2025-26
CLASSE 5°IK

DOCENTE: ALFONSO SCIORTINO

LIBRO DI TESTO: CUCINABILE *innovative* Corso avanzato di A.Solillo- S.Palermo –ISBN 978-88-8488-444-2 Casa Editrice San Marco

Dispense personali caricate su Classroom

PROGRAMMA:

- La ristorazione collettiva: catering, banqueting e buffet
- La ristorazione commerciale: tradizionale e neo-ristorazione
- Approvvigionamento nella ristorazione: economato, magazzino e ufficio acquisti
- Prodotti di tradizione e qualità certificati: DOP, IGP, STG e PAT
- Il Food Cost e la scheda piatto
- Intolleranze alimentari e allergie
- Gli allergeni
- Gli alimenti e la divisione in gamme di lavorazione
- L'HACCP e sicurezza alimentare
- Analisi sul sistema di veicolazione dei pasti: in linea calda e fredda
- Il sistema Cook & Chill & Cook & Freeze
- UDA: Le eccellenze del territorio Lombardo
- Viaggio nella cucina regionale italiana con attività laboratoriali
- Organizzazione e pianificazione per la realizzazione di una ricetta
- I menu e la carta
- La sicurezza sul posto di lavoro: Decreto n° 81/2008 e Antincendio
- L'impiattamento Gourmet
- I tagli della cucina classica
- Brodi e le Minestre brodose
- Tecniche di cottura

Programma di Lab. Sala e Vendita
CLASSE 5IK A. S. 2025 /2026
Professoressa Carla Messina

Libro di testo utilizzato: Sala Bar Smart per cucina di Oscar Galeazzi
Casa Editrice Hoepli inoltre sono state distribuite dispense

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5I è composta da 19 studenti che, nel corso dell'anno scolastico, hanno mostrato un'evoluzione significativa, maturando un interesse sempre più consapevole verso le discipline trattate. Il gruppo si è distinto per un atteggiamento corretto e propositivo, costruendo un clima di lavoro sereno e rispettoso delle regole della convivenza scolastica. Sotto il profilo della partecipazione, la maggioranza degli allievi ha mantenuto una presenza assidua e un impegno costante. In alcuni casi, il dialogo educativo è stato stimolato attraverso interventi mirati volti a sollecitare una maggiore proattività: questo approccio ha permesso di sostenere anche quegli

studenti che mostravano fragilità pregresse, aiutandoli a consolidare le competenze fondamentali.

La classe, pur nella sua eterogeneità, ha dimostrato una spiccata disponibilità al confronto, permettendo di svolgere il programma con efficacia, senza tralasciare approfondimenti e nodi concettuali significativi. L'impegno complessivo si attesta su livelli più che soddisfacenti, con punte di eccellenza caratterizzate da una viva curiosità intellettuale e da spiccate capacità critiche.

Dal punto di vista metodologico, si è scelto di alternare alla tradizionale lezione frontale momenti di ricerca guidata e attività di problem solving, orientati a trasformare lo studio in un'occasione di riflessione personale. Il ricorso sistematico a supporti multimediali e a percorsi di recupero in itinere ha consentito di rafforzare i concetti più complessi, garantendo a ciascuno la possibilità di raggiungere gli obiettivi minimi prefissati. In sintesi, la 5I si presenta come un gruppo coeso e disciplinato, pronto ad affrontare le sfide future con un bagaglio di conoscenze solido e una crescente autonomia di giudizio.

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

1. LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE: l'arte che trasforma il servizio in emozione

- Oltre le parole: i tre volti della comunicazione: Verbale, paraverbale, non verbale.
- Ascoltare è comunicare
- Comunicazione come identità
- Psicologia e consapevolezza
- Comunicare è prendersi cura

2. L'ENOGASTRONOMIA

- Sviluppo ed evoluzione in Italia
- Normativa europea
- Disciplinari e certificazioni: DOP, IGP, STG
- La normativa Italiana
- Le certificazioni Italiane
- Il simbolo del Made in Italy

3. LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: STORIA, EVOLUZIONE E CARATTERISTICHE

- Definizione e destinatari
- Tipologie principali
- Sistemi organizzativi
- Aspetti nutrizionali e menù
- Materie prime e logistica
- Normativa e sicurezza alimentare

4. VIAGGIO NELLE BEVANDE ALCOLICHE TRA STORIA, CULTURA E CONSAPEVOLEZZA

- Le radici: quando l'alcol incontrò l'uomo
- I metodi di produzione: arte e scienza
- Fermentati, distillati e liquori
- Il bicchiere come specchio della società
- Normativa e responsabilità

5. IL SOMMELIER

- Origini del termine
- Evoluzione storica
- Competenze principali
- Ambiti di lavoro, espansione del ruolo.
- L'osteria delle tre rane
- La storia del cavatappi

6. L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

- Un Viaggio nel Tempo: Simposi e Banchetti
- I Criteri dell'Anima: Tradizione, Sentimento e Territorio
- Il Rigore del Metodo: La Tecnica Mercadini (AIS)
- L'Arte del Servizio: Il Galateo del Calice
- I "Cibi Impossibili"

7. L' ANALISI SENSORIALE DEL VINO.

- Il Teatro dei Sensi: Condizioni Ambientali e Strumentazione
- Il Rituale del Servizio: Dall'Apertura al Calice
- L'Analisi Fase per Fase: Un Viaggio Ascendente
- Guida alla scelta dei calici per vitigno
- Le Tecniche di Servizio: Tra Spettacolo e Storia

8. LA PIRAMIDE DI MASLOW E IL "CUSTOMER SATISFACTION"

- I 5 Livelli della Piramide
- Ambiti di Applicazione
- Come i brand si posizionano lungo la piramide
- Come promuovere un ristorante con la Piramide
- Il legame con la "Customer Satisfaction"
- Creare il "Prodotto Attrattivo" (L'Offerta)
- Strategie di Vendita (In-Store)
- Strategie di Promozione (Marketing Esterno)
- La Regola d'Oro: I 3 Gradini del Successo
- Il Prodotto "Magico" (L'esca)
- Il Trucco del Venditore (Psicologia)

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

- Etica professionale, buone pratiche in materia di igiene, sicurezza alimentare(haccp) e sicurezza sul lavoro.
- Normativa relativa al consumo delle bevande alcoliche.
- Incontro con Banco Alimentare

Materia: Scienze motorie e sportive

Docente: SALVATRICE PERRUCCI

Classe: 5IK ENOGASTRONOMIA

RELAZIONE FINALE

Gli alunni hanno lavorato con buona attenzione e partecipazione durante tutte le lezioni.

Obiettivi realizzati

- Conoscenze: i livelli delle conoscenze dei contenuti della disciplina, della terminologia specifica della disciplina, dei percorsi e dei procedimenti sono da ritenersi mediamente buoni grazie all'interesse e alla partecipazione.
- Competenze: comunicative (saper utilizzare il lessico specifico della materia e saper realizzare una comunicazione espressiva utilizzando il linguaggio del corpo) sono buone per quasi tutti gli alunni.

- Capacità: livelli delle capacità di memorizzare informazioni e sequenze motorie, di applicare principi e regole, tecniche e procedimenti specifici, di sintetizzare le conoscenze acquisite sono buone per la quasi totalità degli alunni.

Metodo d'insegnamento

- Gradualità del carico e dei ritmi fisiologici.
- Approccio del gesto sportivo prima in forma globale e poi analitica.
- Varie forme di movimento.

Mezzi e strumenti

- Lezioni frontali.
- Esercitazioni pratiche
- Test motori

Spazi utilizzati

- Palestra e spazio all'aperto

Strumenti di verifica

- Test motori.
- Valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo.
- Valutazioni teoriche (interrogazioni, elaborati, relazioni, ricerche in internet, riflessioni personali)

PROGRAMMA SVOLTO:

Conoscenza teorica

Cenni di anatomia e fisiologia umana. Argomento approfondito: Il sistema nervoso.

Ambiente e sicurezza: sicurezza in palestra e primo soccorso.

Cenni teorici sulle capacità condizionali (Resistenza, Forza, Velocità, Flessibilità) e capacità coordinative.

Cenni di teoria e regolamento dei vari sport praticati in palestra.

I moderni giochi olimpici e lo sport paralimpico.

I corretti stili di vita per il benessere psicofisico (UDA).

Ed. Civica: Il fair play (2h) primo quadrimestre - Salute e benessere (2h) secondo quadrimestre

Parte pratica

-Potenziamento fisiologico: esercizi di flessibilità articolare, esercizi a carico naturale con piccoli attrezzi, esercizi con piccoli sovraccarichi, attività di circuit-training a prevalenza aerobica, sviluppo e miglioramento delle capacità cardio-circolatorie e delle capacità fisiche, condizionali e coordinative (forza, resistenza, velocità, flessibilità, coordinazione).

- Pratica degli sport di squadra: tecnica dei fondamentali di squadra della pallacanestro, pallavolo, calcio a 5.

- Pratica degli sport individuali: atletica leggera (corsa di resistenza, velocità, salti e lanci), tennis tavolo, badminton.

PROGRAMMA DI IRC

Classe 5IK 2025-26

Prof.ssa Vori Cinzia

Presentazione della classe e andamento didattico

La classe 5 sez. I è composta da 19 studenti, di cui 15 avvalentesi di IRC. Complessivamente la classe si è impegnata e si è coinvolta nei temi e/o attività proposte, anche se alcuni alunni hanno dimostrato più volte una certa difficoltà a restare concentrati e coinvolgersi.

Programma di IRC

Cristianesimo e cultura moderna - QUESTIONI MORALI E ATTUALITA'

FILO ROSSO: LA NOSTRA RESPONSABILITA' (RESPONDEO) - che risposta "siamo" davanti alle grandi questioni?

Forza/Potere versus Fragilità

- cosa è per me la fragilità (sondaggio Mentimeter), sono fragile quando (carte dixit)
- L'arte di essere fragili (D'Avenia)
- se guardiamo il mondo si divide tra chi ci continua a cercare il potere in ogni forma, e chi accogliendo una fragilità il mondo lo salva
- Kintsugi, l'arte giapponese di dare valore a ciò che è fragile

Il mondo, la storia, ci mettono davanti a grandi DOMANDE

- Perché le guerre?
- Perché la fame?
- Perché vivere se gravemente malati?
- Che valore ha una vita?
- Perché avere cura di una relazione?
- Perché essere onesto?
- il messaggio del Vangelo e della Chiesa: il senso autentico della Croce
- Responsabilità: da respondeo, cioè che risposta sei? Come sei responsabile? Confronto tra il pensiero degli alunni e le risposte che la Chiesa offre
 - Bioetica = rispetto della Vita
 - Ecologia = custodia
 - Relazione di coppia = dono
 - illegalità/mafia/delinquenza vs onestà

le grandi questioni morali

- Le grandi domande e i valori del cristianesimo

- Cosa è l'etica: il nostro agire, chiamati a capire come rispondere

rispetto della vita

1. l'incontro con i carcerati di Bollate
2. riflessioni sull'esperienza vissuta in carcere

rispetto della vita – alcuni temi di bioetica

3. aborto
4. eutanasia
5. ricerca delle leggi a riguardo, la voce ufficiale della Chiesa, dati in Italia e nel Mondo
6. controllo delle nascite e interruzione forzata della gravidanza (paesi più ricchi e meno ricchi con situazioni a volte opposte)
7. la logica del donare e prendersi cura: riprendiamo le parole di papa Francesco e Leone XIV

dal noi agli altri – comunicare bene

- come comunico?
- Dialogare per capire e capirsi:
 - l'ascolto
 - la generalizzazione
 - il non verbale
- San Paolo, le esortazioni

dal noi agli altri – le relazioni

- Simulate: alcuni tipi di relazioni (cortese, distaccato, aggressivo) ... io che modalità ho?

la non violenza, impegno per la giustizia sociale

- questioni razziali: MLKing
- Chaplin: il grande dittatore
- questioni "coloniali": Ghandi
- la voce della Chiesa

promozione della pace

- confronto con la Costituzione italiana
- Assisi luogo di pace: papa Leone e l'incontro con i capi delle Religioni del Mondo

povertà e distribuzione dei beni

- Lavoro a gruppi: ricerca dati in Europa, Asia, Africa, America Nord, America Centro e Sud
- Discorso di papa Leone alla FAO

giustizia economica UDA su "Economia circolare"

- L'enciclica "Laudato si'" di papa Francesco: alcune sottolineature, in particolare sul Bene comune
- Analisi del Prodotto: Scegliere un oggetto comune (es. uno smartphone o una maglietta) e ricostruirne il ciclo di vita per capire l'impatto di produzione e smaltimento
- Attività: "Quanto pesa il nostro stile di vita?" Calcolo dell'Impronta Ecologica di Classe, che permette di passare dalla teoria dei dati globali all'analisi dei comportamenti individuali. L'obiettivo è far comprendere agli studenti che ogni scelta quotidiana (cosa mangiano, come si muovono, come scaldano casa) ha un impatto misurabile sulle risorse del pianeta.

giustizia sociale

- Il tema della legalità: visione del film "L'ora legale"
- La voce della Chiesa: Encicliche o documenti ... la figura del beato p. Pino Puglisi

Strumenti impiegati

- Power point
- Video
- Mentimeter
- Ricerche on line

Strumenti di verifica

- Confronto in classe
- Lavori di ricerca a gruppi
- Riflessioni personali scritte

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5IK

Materie	Docenti
Italiano	Scorza Loreta
Storia	Scorza Loreta
Matematica	Amico Salvatore
Scienze e cultura degli Alimenti	Crispino Laura
Inglese	Motta Laura
Francese	Piotto Elisabetta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gavazzi Monica
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Sciortino Alfonso
Servizi settore enogastronomico sala e vendita	Messina Carla
Scienze Motorie	Perrucci Salvatrice
IRC	Vori Cinzia
Sostegno	Moschidou Paschalina

Monza, 15 maggio 2026