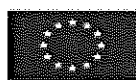


FUTURA **LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI INVESTIMENTI E RISERVA



Ministero dell'Istruzione e del merito
Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli
Via della Misericordia, 4 - 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it
C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PER L'ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

CLASSE V G

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Approvato il 07 Maggio 2024

Affisso all'albo il 15 Maggio 2024

Docente Coordinatore di classe

Prof.ssa Anna Luana Iodice

Dirigente Scolastico

Prof. Dario Maria Crippa

INDICE

PARTE PRIMA: L'ISTITUTO

- L'Istituto, breve storia	3
- Principi guida del PTOF	4
- Risultati di apprendimento	4
- Profilo in uscita	6
- Quadro orario	7
- La Valutazione	7

PARTE SECONDA: LA CLASSE

- Breve storia della classe	10
- Recupero e potenziamento	11
- Competenze quinto anno	12
- Attività curriculari, extracurriculari	13
- PCTO	15
- Educazione Civica	16
- Il Consiglio di Classe	20

PARTE TERZA: I PROGRAMMI

- Italiano	21
- Storia	24
- IRC	26
- Scienze motorie	28
- Scienza e cultura dell'alimentazione	31
- Diritto e Tecnica Amministrativa	33
- Matematica	36
- Lingua francese	38
- Lingua inglese	41
- Sala e Vendita	43
- Enogastronomia	47

PARTE QUARTA: ATTIVITA' PCTO

- Riepilogo attività PCTO triennio	50
------------------------------------	----

PARTE PRIMA

L'ISTITUTO

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito alla istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza" questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019 con la riforma degli Istituti Professionali vi sono stati

Alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi e alcune modifiche nei quadri orari.

Con il corrente anno scolastico si conclude l'offerta del corso per i Servizi Commerciali che hanno subito la forte concorrenza degli Istituti tecnici e con il prossimo anno si attiverà il nuovo indirizzo di Servizi per l'Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane.

PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto si propone di offrire una scuola che – in sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni – sappia contribuire, attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
 - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
 - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
 - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
 - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.

Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

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. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. 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
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

AREA DI INDIRIZZO

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi , promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. 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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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.
5. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
6. 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.
7. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle

strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

PROFILO ATTESO IN USCITA Articolazione “Sala e Vendita”

Il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nella filiera dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

OPZIONE SALA E VENDITA			
Insegnamenti	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio enogastronomia cucina		2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	6	5	4
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Compresenze			
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	1	1	2

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - esprimere valutazioni motivate;
 - compiere analisi in modo autonomo;
 - affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
9 e 10	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono al termine dell'anno scolastico l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di educazione civica e di comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
 - Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)
- Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
 - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
 - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
 - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si è formata il terzo anno da studenti di diverse sezioni provenienti dalle seconde dell'indirizzo enogastronomico di questo Istituto. Nel corso del terzo anno uno studente ha cambiato Istituto. Inoltre tre alunni sono stati fermati durante gli esami di riparazione. Durante il quarto anno una alunna non ha frequentato, due sono stati fermati al termine dell'anno scolastico ed una è stata fermata durante gli esami di riparazione.

La 5^a G risulta composta da 12 alunni, di cui una si è ritirata entro il 31 marzo, la classe quindi, risulta formata da 11 studenti suddivisi in 7 maschi e 4 femmine, compresi 3 alunni DA seguiti da altrettanti insegnanti di sostegno, di cui 1 seguito da un'educatrice durante le ore laboratoriali.

Per eventuali alunni in situazione di Bisogno Educativo Speciale, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda all'allegato riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Dal punto di vista dei docenti, la continuità didattica è stata mantenuta nel triennio tranne poche discipline; i cambiamenti dei docenti hanno riguardato in particolar modo il passaggio dalla classe quarta alla classe quinta: italiano e storia, diritto e tecnica amministrativa, inglese. La partecipazione al dialogo educativo è stata costruttiva e gli studenti hanno accolto con disponibilità le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti, in quasi tutte le discipline. Tuttavia la preparazione spesso non è risultata approfondita.

La classe, nel corso del triennio, ha manifestato un atteggiamento corretto mettendo in luce un comportamento rispettoso, e in alcuni casi collaborativo. Nel complesso gli alunni hanno risposto in modo abbastanza positivo alle proposte delle varie discipline, assumendo però un atteggiamento non sempre attivo e non sempre motivato. Particolare riguardo si volge all'attività di laboratorio di sala e vendita per l'interesse, la partecipazione e la collaborazione di tutta la classe alle iniziative ed ai progetti promossi dal Consiglio di classe per quest'area. Positiva è stata anche la presenza e l'impegno alle diverse attività extracurricolari (eventi, concorsi ecc.), dove sono stati riportati risultati molto positivi.

Anche le attività di PCTO sono state apprezzate ed interamente svolte da tutti gli studenti.

Il profilo della classe, per quanto riguarda il profitto, risulta in realtà piuttosto variegato: alcuni alunni hanno buone capacità, altri incontrano difficoltà che però cercano di superare impegnandosi al massimo delle loro possibilità.

Un piccolo gruppo di alunni ha sempre partecipato con attenzione, si è impegnato in modo adeguato ottenendo buoni risultati e discrete competenze a livello di rielaborazione dei contenuti e autonomia nella riflessione. Altri invece hanno avuto un'applicazione incostante, legata non sempre a difficoltà di comprensione e rielaborazione.

Di fronte alla proposta di prove o situazioni in cui mettere in campo le competenze acquisite, non tutti gli alunni rispondono con padronanza e autonomia; alcuni studenti hanno difficoltà legate soprattutto ad uno studio mnemonico e ripetitivo e per la mancanza di un metodo di studio efficace.

Ai sensi dell'articolo 3 dell'O.M. 45/2023, alla classe sono abbinati due studenti, muniti di una qualifica quadriennale, che frequentano l'anno integrativo presso il CFPA di Casargo (LC).

Il percorso scolastico si è sviluppato durante tutto l'anno tramite costanti confronti tra i docenti dell'IPS Fumagalli e dell'CFPA di Casargo. Durante l'anno è stata effettuata la somministrazione condivisa di prove di verifica.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento i docenti si sono impegnati a favorire la partecipazione attiva e motivata dell'intero gruppo classe al dialogo educativo, calibrando adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della Classe, sono state utilizzate varie strategie metodologiche ritenute funzionali per il recupero delle lacune e al raggiungimento del successo formativo degli studenti. Ogni docente ha adottato gli strumenti che ha ritenuto più opportuni a seconda del periodo dell'anno, del numero degli alunni coinvolti e della gravità delle lacune. A tal fine sono stati attivati; recupero in itinere, corso di recupero, studio individuale, ecc.; inoltre i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate. A conclusione degli interventi messi in atto nelle discipline che risultavano carenti alla fine del primo quadrimestre, sono state somministrate delle verifiche utili a valutare il recupero delle insufficienze.

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

Nell'arco del triennio sono state previste attività di potenziamento della lingua inglese per andare ad ovviare, almeno in parte, alla riduzione oraria da 3 a 2 ore settimanali previste dai Nuovi Professionali. Nello specifico in classe terza è stata proposta un'ora di potenziamento/recupero linguistico; in quarta si è utilizzato il potenziamento nelle ore di matematica.

COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
--	-------------------------------

<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione , comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico , con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p>Area dell'istruzione generale.</p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana , Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale ;favorire la comprensione critica della dimensione teorico- culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale. Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u></p> <p>Comprendere critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo</p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
---	---

OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello buono in contesti abbastanza semplici. Risultati soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di cittadinanza sopra indicate, quelle relative alla sicurezza e quelle professionali specifiche dell'indirizzo

ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico la Classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica, di Educazione alla legalità e di PCTO, illustrate nel dettaglio in questo documento nelle sezioni dedicate.

Altre attività previste dal PTOF

- Educazione civica: il 19 settembre in occasione della Giornata della legalità e della trasparenza, una delegazione della classe, ha partecipato alla conferenza promossa dall'Amministrazione comunale di Casatenovo tenuta dall'ex magistrato Gherardo Colombo.
- Nell'ambito del PCTO, ottobre-novembre: **UDA DI CLASSE - CITY FOR CARE - PROGETTO ATS** - a cura di PROGETTI STRATEGICI Agenzia Tutela Salute (ATS) della Brianza Sede Monza **PARTE TEORICA** (ottobre 2023) .- **MASTERCLASS ALIMENTAZIONE E SALUTE** incontro di 3 ore in presenza per gli studenti sul tema "Alimentazione per la prevenzione del diabete e malattie neurologiche" a cura della Prof.ssa De Amicis Ramona dell'Università Statale di Milano Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS) - Division of Human Nutrition
PARTE PRATICA - predisposizione di ricette di cocktail utili per la prevenzione delle malattie metaboliche come il diabete al fine di selezionare quelle più rispondenti ai criteri salutistici - realizzazione di video-ricette con gli studenti chef direttamente coinvolti nella preparazione per la pubblicazione sui vari canali promozionali di ATS per utenti over 65 con patologie croniche e cardiovascolari.
- Nei giorni 11, 25 novembre e 16 dicembre, alcuni alunni hanno partecipato alle giornate dell'Orientamento in ingresso presso le varie scuole medie e/o presso la nostra scuola.
- Nell'ambito del PCTO, il 9 novembre si è tenuto un incontro con la CCIAA di Lecco avente ad oggetto "Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici/casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni".
- Educazione civica, Il 24 novembre in prossimità della **Giornata internazionale contro la violenza sulle donne** gli alunni hanno partecipato alla rappresentazione teatrale "Frammenti di donna" della compagnia "Greco in movimento" presso il Pala Bachelet di Oggiono.
- Il 28 novembre presso l'area esterna prospiciente l'ingresso laterale la classe ha partecipato ad un momento di raccoglimento e riflessione sui fatti di violenza nei confronti delle donne. Tutti gli alunni dell'Istituto Fumagalli si sono adoperati nella creazione di raffigurazioni grafiche, nella scelta di alcune letture significative, inoltre sono state

ricordate tutte le vittime di femminicidio degli ultimi vent'anni, l'incontro si è concluso con una coreografia che riproduceva un **No** umano in risposta alla scia di violenza culminata nella morte di Giulia Cecchetti.

- Nell'ambito del **PCTO**, il 20 dicembre gli alunni parteciperanno all'incontro con la CGL, sulla tematica "Il mercato del lavoro: Nuovi contratti e vecchi trucchi"
- L'1 dicembre in riferimento alla **Giornata internazionale contro la violenza sulle donne** gli alunni hanno partecipato alla visione del film "C'è ancora domani" presso l'Auditorium di Casatenovo.
- Partecipazione in corso d'anno alle attività proposte nell'ambito del progetto plurisettimanale di Scienze motorie.
- Educazione civica, il 13 dicembre, gli studenti hanno partecipato all'incontro presso la Sala Consiliare del Comune di Casatenovo, con Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell'associazione "L'Altra Metà del Cielo -Telefono Donna" di Merate. La conferenza ha sviluppato la tematica della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.
- Educazione civica "**Parità di genere e violenza di genere**", gli alunni hanno partecipato all'incontro giorno 19 gennaio, sul tema discriminazione di genere in ambito lavorativo, con l'avvocato Monica Rosano e la Consigliera di parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciabrone
- Progetto Special Olympics, partecipazione su base volontaria di alcuni alunni ad un torneo di calcetto.
- Nell'ambito del **PCTO**: il 18 marzo gli alunni hanno partecipato all'incontro per la redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro
- Educazione civica: "Informazione e Disinformazione" mercoledì 20 marzo, gli alunni hanno partecipato all'incontro sul tema "Fake news e l'uso dei social media" con il giornalista Paolo Ferrario del giornale "Avvenire"
- Nell'ambito delle attività di Orientamento gli studenti hanno partecipato nella mattinata del 5 aprile all'incontro per l'Orientamento Post diploma con la Responsabile dell'ENAIIP Lombardia, Ghisleni Elisa.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il "Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali" prevede per i percorsi di dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a "favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale". Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI PCTO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

Settore servizi di sala e vendita:

• Classe terza

Obiettivo del progetto "Alternanza scuola/lavoro" nel terzo anno di studi è quello di dare l'opportunità agli studenti di sperimentare il rapporto tra ambito scolastico e ambito lavorativo, mettendo in pratica le conoscenze e le competenze scolastiche e confrontandosi con le esigenze del mondo del lavoro.

Il progetto si è articolato in tre fasi:

1-un momento preparatorio in classe di circa quattro ore complessive da suddividersi in almeno due giorni;

2- quattro settimane di tirocinio presso aziende del settore.

3-valutazione dell'attività di stage: il Cdc ha espresso una valutazione complessiva dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro, tenendo conto della valutazione dell'azienda e delle discipline professionalizzanti.

• Classe quarta

Lo stage curricolare ha impegnato gli alunni nelle ultime due settimane di scuola e nelle successive quattro settimane presso le strutture identificate dal Tutor PCTO interno all'Istituto. Per gli alunni maggiorenni, l'Istituto ha previsto, se richiesto degli Stage fuori Regione

• Classe quinta

// 9 novembre gli alunni hanno partecipato all'incontro con la CCIAA di Lecco avente ad oggetto "Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici/casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni".

// 20 dicembre gli alunni hanno all'incontro con la CGL, sulla tematica "Il mercato del lavoro: Nuovi contratti e vecchi trucchi"

Il 18 marzo gli alunni hanno partecipato all'incontro per la redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro.

- Come ampliamento all'UDA interdisciplinare : **UDA DI CLASSE - CITY FOR CARE - PROGETTO ATS** - a cura di PROGETTI STRATEGICI Agenzia Tutela Salute (ATS) della Brianza Sede Monza

PARTE TEORICA (ottobre 2023) .- *MASTERCLASS ALIMENTAZIONE E SALUTE* incontro di 3 ore in presenza per gli studenti sul tema "Alimentazione per la prevenzione del diabete e malattie neurologiche" a cura della Prof.ssa De Amicis Ramona dell'Università Statale di Milano Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS) - Division of Human Nutrition

PARTE PRATICA - predisposizione di ricette di cocktail utili per la prevenzione delle malattie metaboliche come il diabete al fine di selezionare quelle più rispondenti ai criteri salutistici - realizzazione di video-ricette con gli studenti chef direttamente coinvolti nella preparazione per la pubblicazione sui vari canali promozionali di ATS per utenti over 65 con patologie croniche e cardiovascolari.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C.: Barbara Li Calzi

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curricolo verticale di Educazione Civica.

Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona".

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

Durante il quarto anno di corso, coincidente con il secondo anno di attuazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, la Classe ha affrontato le seguenti UDA;

- primo quadrimestre: "Educazione alla legalità e contrasto alle ecomafie", in collaborazione con la rete CPL di Lecco e Legambiente Lombardia;
- - secondo quadrimestre : "Progetto regionale di Educazione stradale", che ha previsto incontri con gli esperti e Forze dell'Ordine.

Sempre nel secondo quadrimestre, la Classe ha partecipato all'evento organizzato in collaborazione con il CPL di Lecco "**Una Casa Anche Per Te**" un'associazione che da anni lavora nel settore dell'accoglienza e dell'assistenza alle "nuove povertà" nella zona del suo-ovest milanese e nel pavese ed è un soggetto gestore di beni confiscati alle mafie in un'area in cui la criminalità organizzata di stampo mafioso è purtroppo presente.

Inoltre gli studenti hanno preso parte all'incontro/testimonianza con **Calogero Germanà collaboratore di Paolo Borsellino ed ex Questore di Piacenza**, il relatore racconterà la sua esperienza lavorativa con il magistrato Paolo Borsellino e dell'agguato mafioso subito nel 1992.

Il percorso di ed. stradale ha visto l'intervento nei mesi di aprile dei Vigili del Fuoco di Merate e della PL di Casatenovo, sul tema "La sicurezza nella guida" e nel mese di maggio, dell'Associazione La Strada sul tema "viaggio alla ricerca del senso della strada".

Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d'Istituto sono state svolte le seguenti Uda trasversali:

- primo quadrimestre, "Parità di genere e violenza".
- secondo quadrimestre, "Informazione e disinformazione".

Competenze raggiunte

UDA "Parità di genere e violenza di genere"

- Adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociale ed economici e formulare risposte personali argomentate.

UDA "Informazione e disinformazione"

- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- Comprendere l'importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;

- Comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

Abilità raggiunte

UDA “Parità di genere e violenza di genere”

- Saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all’uguaglianza e alla parità di genere;
- Saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- Partecipare al dibattito culturale.

UDA “Informazione e disinformazione “

- Riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero(ingiuria, diffamazione);
- Distinguere la fondatezza delle news;
- Esercitare i diritti di cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- Partecipare al dibattito culturale.

Strumenti didattici: materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

Numero di ore annue: 33

Metodologie adottate: lezioni frontali, lezioni partecipate, brain storming, lavori di gruppo, dibattito.

Verifiche: le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

CONTENUTI SVOLTI:

UDA “Parità di genere e violenza di genere”

STORIA:

- Il Secondo Novecento tra libertà e oppressione: mezzo secolo di guerre, discriminazioni e lotte per i diritti
- Assegnazione di un argomento specifico a ogni studente con conseguente presentazione in

power point

FRANCESE:

- Engagement: les poètes contre le guerre, le calligramme (lettura)
- Tema interdisciplinare con la disciplina italiano: Rèfléchissez sur la fonction du message poétique face à la guerre.
- Excursus dal 900 all'attualità: l'impegno di poeti e intellettuali contro la guerra
- Elaborazione orale dell'incontro tenutosi il 21 marzo con Salvatore Borsellino, fratello di Paolo

INGLESE:

- Fake news relevant for young people in Fun and Animal Stars and society, celebrities Food and Diets Body image and Sexuality
- Social networks and Manipulation Health Life-Style, Beauty, Shopping, Fashion World, technology and crime Propaganda and Environment.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI:

- Agricoltura biosostenibile per la protezione del suolo e la tutela della biodiversità.
- Informazione e disinformazione nel web dei regimi alimentari.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Conclusione dei lavori in corso di svolgimento.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA

Docente	Materia	CONTINUITA' 4°e 5°anno
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	NO
Cazzaniga Marta	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI
Berettini Chiara	Francese	SI
Magni Monica	Inglese	NO
Colombo Silvia	Matematica	SI
Li Calzi Barbara	Diritto e tecnica amministrativa	NO
Iodice Anna Luana (Coordinatore)	Sala e vendita	SI
Rossi Andrea	Enogastronomia	SI
Sabatino Giambattista	Scienze Motorie	SI
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI
Guarente Maurizio	Sostegno	NO
Rosella Francesco	Sostegno	SI
Cardona Giovanna	Sostegno	NO

PARTE TERZA

PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: Luca Fumagalli

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe, per quanto corretta e attenta durante le lezioni, ha potuto raggiungere solo un livello sufficiente, soprattutto a causa di un impegno discontinuo nello studio a casa. Sufficiente è pure la produzione scritta.

Competenze ed abilità raggiunte

Competenze raggiunte:

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità raggiunte:

Lingua

- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

Altre espressioni artistiche

- Interpretare criticamente a grandi linee un'opera d'arte cinematografica.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

- Sempre attività di ripasso in classe guidata dal docente prima delle interrogazioni

Testi adottati: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Le porte della letteratura*, C. Signorelli Scuola, 2021, vol. 3

Altri strumenti didattici: appunti

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate: Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi

Programma svolto

Modulo 1 - Naturalismo e Verismo

Verga, "I Malavoglia" – La famiglia Malavoglia; Il contrasto tra nonno e nipote, L'addio di 'Ntoni, Il naufragio della Provvidenza

Modulo 2 - La Scapigliatura e Carducci

Tarchetti "Fosca" – Fosca: attrazione e repulsione
Carducci "Rime nuove" – Pianto antico

Modulo 3 - D'annunzio

D'Annunzio "Il piacere" – Andrea Sperelli
"Alcyone" – La pioggia nel pineto

Modulo 4 - Pascoli

Pascoli "Myrica" - L'assiuolo, X Agosto, Temporale, Lavandare, Il lampo

Modulo 5 - Ungaretti

Ungaretti "L'allegria" - In memoria, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Veglia, San Martino del Carso, I fiumi, Il porto sepolto

Modulo 6 - Montale

Montale "Ossi di seppia" - I limoni, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato

Modulo 7 – Il Neorealismo

Fenoglio, "Il partigiano Johnny" - La battaglia finale
Levi, "Se questo è un uomo" - "Questo è l'inferno"
Levi, "Cristo si è fermato ad Eboli" - I contadini della Lucania

ELENCO DEI PASSAGGI TEORICI E DEI BRANI AUTORIALI AFFRONTATI A LEZIONE

La poetica dei veristi e di Verga (appunti o pp. 47-48; 125-127)

Verga, "I Malavoglia" - La famiglia Malavoglia (pp. 128-130; non si è letta p. 131), Il contrasto tra nonno e nipote (pp.134-137), L'addio di 'Ntoni (pp. 139-142), Il naufragio della Provvidenza (pp. 153-155).

La Scapigliatura e Carducci (pp. 208-210; 221-223).

Tarchetti "Fosca" - Fosca: attrazione e repulsione (pp. 215-218)

Carducci "Rime nuove" - Pianto antico (p. 225)

La poetica di D'Annunzio (pp. 248-249)

D'annunzio "Il piacere" - Andrea Sperelli (pp. 260-261)

"Alcyone" - La pioggia nel pineto (pp. 272-275).

Pascoli: pensiero e poetica (pp. 298-300; 304).

Pascoli "Myricae" - L'assiuolo (p. 308), X Agosto (p. 311), Temporale (p. 315), Lavandare (p. 305), Il lampo (p. 317)

La poetica di Ungaretti (pp. 601-602; 607-608)

Ungaretti "L'allegria" - In memoria (p. 609), Il porto sepolto (p. 612), Veglia (p. 604), Fratelli (p. 614), Sono una creatura (p. 617), I fiumi (p. 620), Soldati (p. 625)

La poesia di Montale (pp. 677-678; 683)

Montale "Ossi di seppia" - Non chiederci la parola (p. 681), I limoni (pp. 684-685), Meriggiare pallido e assorto (p. 688)

Il "neorealismo" (pp. 716-717; 731-732)

Fenoglio, "Il partigiano Johnny" - La battaglia finale (pp. 733-736)

Levi, "Se questo è un uomo" - "Questo è l'inferno" (pp. 745-748)

Levi, "Cristo si è fermato ad Eboli" - I contadini della Lucania (pp. 757-759)

Verifiche

Verifiche scritte: produzione scritta svolta a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per quadrimestre.

Verifiche orali: interrogazioni con domande complessive sulla poetica dei singoli autori – a partire dagli appunti presi in classe – e quesiti più specifici riguardanti i testi studiati (in molti casi sono state riutilizzate le domande che già il libro forniva a mo' di comprensione del testo. Per quanto concerne la poesia ci si è concentrati esclusivamente sulla comprensione dei contenuti, non dando alcun peso agli aspetti metri e retorici). Minimo due valutazioni per quadrimestre.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI STORIA

Docente: Luca Fumagalli

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe, per quanto corretta e attenta durante le lezioni, ha potuto raggiungere solo un livello sufficiente, soprattutto a causa di un impegno discontinuo nello studio a casa. Per fortuna vi è però qualche eccezione, con un livello di conoscenza e abilità più che discreto.

Competenze ed abilità raggiunte

Presentazione della classe:

La classe, attenta durante le lezioni, mostra un andamento nel complesso sufficiente. Tuttavia nel corso dell'anno le numerose assenze da parte di alcuni alunni hanno inciso non poco sulla continuità della didattica.

Competenze raggiunte:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità raggiunte:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.
- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia.

Nell'ambito dell'educazione civica nel secondo quadrimestre si è affrontato il tema della libertà a partire dallo studio di alcuni episodi fondamentali della Guerra fredda.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

- Sempre attività di ripasso in classe guidata dal docente prima delle interrogazioni

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, Pearson, 2016, vol. 3.

Altri strumenti didattici: appunti

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi

Programma svolto

Modulo 1 – L'Ottocento e l'Età Giolittiana (pp.19-30)

- La Germania di Bismarck
- La Francia dell'affare Dreyfus
- La Gran Bretagna dell'Età vittoriana
- La questione orientale
- La Russia
- L'Impero austro-ungarico
- L'età giolittiana

Modulo 2 - La Prima Guerra Mondiale (pp. 34-60; tranne pp. 51-52).

- le cause
- l'entrata in guerra dell'Italia
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Modulo 3 - Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo (pp. 64-74; 78-81)

- la prima e la seconda rivoluzione
- la guerra civile
- la nascita dell'Unione Sovietica
- la dittatura di Stalin

Modulo 4 - Il fascismo (pp. 103-122; 126-127)

- Il "biennio rosso" e i partiti di massa
- il fascismo: nascita e presa del potere
- la "marcia su Roma"
- Mussolini al governo: il totalitarismo, i Patti lateranensi, l'ideologia fascista e le leggi razziali, la politica economica ed estera

Modulo 5 - Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal (p. 144)

Modulo 6- Il regime nazista (pp. 147-162)

- la repubblica di Weimar

- il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Il totalitarismo e la politica antisemita
- Economia e politica estera

Modulo 7 - La Guerra civile spagnola (pp. 164-167)

L'espansionismo giapponese

Modulo 8- La Seconda Guerra mondiale (pp. 171-179; 182-183; 186-195)

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

Modulo 9 - Il dopoguerra (in sintesi) (p. 235)

Verifiche

Verifiche orali: minimo due valutazioni per quadrimestre.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI I.R.C.

Docente: prof. Giovanni Tagliaferri

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe ha dimostrato un buon interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima sostanzialmente corretto, anche se con livelli di attenzione e partecipazione non sempre omogenei. Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte di alcuni alunni.

Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte degli studenti/studentesse, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare la classe sulle seguenti competenze e abilità:

+ Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente.

+ Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.

+ Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.

+ Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto elementi di differenti posizioni morali.

Testi adottati:

All'ombra del sicomoro, Pesci – Bennardo, DeA Scuola

Altri strumenti didattici: presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, testi predisposti dal docente, questionari di Google Moduli

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

Lezione frontale

Dialogo insegnante-studente

Discussione guidata

Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale

Lavoro di gruppo

Programma svolto

1. L'amore

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

2. La coscienza morale

- Il significato e il valore della morale

- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi

3. La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita. Le tecnologie riproduttive (cenni generali sulle PMA). Le diverse indicazioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.
- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

4. Le nuove sfide della società contemporanea

- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

Verifiche

Interventi durante le lezioni, confronti di gruppo, valutazioni formative riferite ad attività svolte individualmente o in gruppo

Nr per Quadrimestre

2

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Giambattista Sabatino

Presentazione della classe:

La classe 5^A G è composta da 11 alunni di cui 7 maschi e 4 femmine. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare e con un atteggiamento non sempre attivo e collaborativo da parte di tutta la classe. Gli alunni hanno dimostrato buone capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività proposte.

I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato accettabile.

Competenze ed abilità raggiunte

- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
- La classe conosce le problematiche relative al doping
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

Testo adottato:

"Il Diario di scienze motorie sportive" di Marisa Vicini - Archimede edizione

Altri strumenti didattici:

Tipologia di upload: video

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

Verifiche scritte: 2 PER QUADRIMESTRE

Verifiche pratiche: 3 PER QUADRIMESTRE

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo Documento.

PROGRAMMA SVOLTO

1 QUADRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Coordinazione generale

MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO,

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTI TEORICI

- Primo soccorso
- Educazione alimentare dello sportivo

2 QUADRIMESTRE:

MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella

Progettare e proporre ai compagni una: **“Lezione da Maestro”**

Riconoscere ed illustrare l’aspetto sociale ed educativo dello sport

GIOCHI SPORTIVI

- Baseball, , Ultimate,
- Assumere i diversi ruoli in campo
- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata

ARGOMENTI TEORICI

- Doping e sostanze nocive alla salute
- Educazione ai valori attraverso lo sport

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Marta Cazzaniga

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Il gruppo classe si presenta partecipe al dialogo educativo e didattico, tuttavia le conoscenze di base sono solo sufficienti e la capacità espositiva, spesso frammentaria, manca di linguaggio specifico.

Le motivazioni sono diverse: alcuni alunni dimostrano poca continuità nello studio individuale che si ripercuote sulla qualità e la capacità di esplicitare le conoscenze, altri alunni presentano grandi difficoltà di rielaborazione dei concetti appresi, sia a causa di uno studio di tipo mnemonico poco efficace, sia per difficoltà di comprensione dei concetti più teorici. Si rileva la presenza di un esiguo numero di alunni che dimostrano particolare interesse e hanno una buona padronanza della materia.

Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si presenta vivace, ma corretto, numerose le assenze di alcuni studenti.

Competenze ed abilità raggiunte

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù 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.

Solo un piccolo gruppo di studenti ha pienamente raggiunto le competenze richieste.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Settimana di pausa didattica in cui sono stati ripresi gli argomenti svolti nel primo quadrimestre.

Durante l'anno sono state svolte diverse esercitazioni scritte in preparazione alla seconda prova dell'esame di Stato e simulazioni del colloquio orale.

Testi adottati: A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione Vol. 5 Ed Poseidonia

Altri strumenti didattici:

Uso di classroom per la condivisione di articoli, presentazioni, link/video su specifici

argomenti.

Numero di ore settimanali: 5 ore di cui 2 in compresenza con il docente di laboratorio di sala

Metodologie adottate: lezioni frontali e dialogate, cooperative learning, problem solving, casi pratici e didattica laboratoriale.

Programma svolto

L'insegnamento si sviluppa con modalità interdisciplinare, finalizzata alla valorizzazione degli aspetti relativi alla promozione delle bevande e dei prodotti agroalimentari del territorio nel rispetto dei bisogni e dei profili dietetici e/o culturali del cliente focalizzando l'attenzione allo sviluppo di una figura professionale competente e innovativa.

Alcuni contenuti verranno sviluppati sinergicamente con il docente di sala e vendita durante le ore di copresenza. Ai fini dell'Esame di Stato, i contenuti vengono trattati e approfonditi tenendo conto della loro afferenza ai seguenti nuclei tematici d'indirizzo secondo il D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

UDA La trasformazione degli alimenti

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi

Etichettatura alimentare europea

Reg UE 1169/2011 - Informazioni nutrizionali

I nuovi prodotti alimentari

Alimenti FSG, Integratori alimentari, Alimenti funzionali

Novel food

Gli OGM - caratteristiche generali dei prodotti OGM

UDA Igiene e Sicurezza

La filiera agroalimentare e la biosostenibilità

Le certificazioni di qualità

La contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti

Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA)

Batteri, parassiti, virus, prioni

Procedura di autocontrollo HACCP

UDA L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Diete e stili alimentari tipologie dietetiche

La dieta mediterranea (DM) - studi scientifici sui benefici della DM - la piramide alimentare

La sostenibilità alimentare: Diete sostenibili - L'impatto ambientale e alimentare del cibo

L'alimentazione nella ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, socio-sanitaria)

UDA L'alimentazione in situazioni patologiche

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (MCV) in termini di prevenzione alimentare

L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)

Alcol e salute
L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
Le malattie epatiche
Il microbioma
Allergie e intolleranze alimentari (Reazioni avverse agli alimenti - RAA)
Fisiologia e differenza tra allergie e intolleranze
Aspetti diagnostici
La celiachia e gli ingredienti gluten free
Allergeni e sicurezza alimentare
Le malattie tumorali legate alla dieta

UDA DI CLASSE - CITY FOR CARE –

PROGETTO ATS - a cura di PROGETTI STRATEGICI Agenzia Tutela Salute (ATS) della Brianza Sede Monza

PARTE TEORICA (ottobre 2023) .- MASTERCLASS ALIMENTAZIONE E SALUTE incontro di 3 ore in presenza per gli studenti sul tema "Alimentazione per la prevenzione del diabete e malattie neurologiche" a cura della Prof.ssa De Amicis Ramona dell'Università Statale di Milano Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS) - Division of Human Nutrition

- PARTE PRATICA - predisposizione di tisane e cocktail benefici
realizzazione di video-ricette con gli studenti direttamente coinvolti nella preparazione per la pubblicazione sui vari canali promozionali di ATS per utenti over 65 con patologie croniche e cardiovascolari

Verifiche. 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali per quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Barbara Li Calzi

Presentazione della classe:

La classe è formata da undici alunni di cui tre D.A. Gli alunni durante l'anno scolastico hanno mostrato un comportamento generalmente corretto, dimostrando nel complesso rispetto delle regole, un gruppo di alunni ha frequentato con scarsa regolarità le lezioni pregiudicando la preparazione e l'acquisizione delle competenze, invece per quanto riguarda l'attenzione, l'impegno e la partecipazione, la maggior parte ha evidenziato, durante le diverse attività proposte, un atteggiamento generalmente passivo e poco collaborativo tranne nelle presentazioni in pp di alcuni argomenti, alcuni, in particolare, necessitano di essere sollecitati ad una partecipazione più attiva e proficua durante le lezioni.

La preparazione conseguita è in media più che sufficiente ma, di tipo mnemonico, ed

evidenza difficoltà nell'organizzazione, rielaborazione e applicazione dei contenuti.

Competenze ed abilità raggiunte

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente, saper interpretare le esigenze del mercato ristorativo e analizzare la struttura organizzativa dell'impresa
- Saper utilizzare alcuni strumenti operativi per dirigere l'attività dell'impresa ristorativa, alberghiera e turistica locale
- Saper applicare strumenti di marketing al fine di migliorare ed ottimizzare la qualità dei servizi e dei prodotti
- Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Testi adottati:

Tramontana "Gestire le Imprese ricettive" Vol.3

- Autore Rascioni-Ferriello - Casa Editrice Tramontana

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Appunti del docente per ripassare argomenti trattati nell'anno precedente
- Internet per approfondire alcuni argomenti "marchi ecosostenibili"

Numero di ore settimanali:

Quattro ore settimanali

Metodologie adottate:

- Lezione frontale
- Analisi dei casi
- Esercitazioni pratiche
- Lavori di gruppo.

- Dibattito e discussione guidate
- Brainstorming.
- Problem solving

Altri strumenti didattici: Potenziamento, laboratorio di informatica, foglio elettronico Excel.

Programma svolto standard

Ripasso Bilancio d'Esercizio

- Principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico)

- Forme e riclassificazioni di Bilancio

- Analisi Patrimoniale – Economica e Finanziaria

La pianificazione, la programmazione ed il controllo di gestione

- La Pianificazione e programmazione aziendale

(Redazione del Budget d'Esercizio

del Budget Economico, degli investimenti e dei Finanziamenti). Cenni generali

- Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo

- Il Business Plan ed il suo contenuto

Il mercato turistico

- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, enti ed organismi nazionali ed internazionali

- Normativa internazionale e comunitaria del settore - riconoscere le normative nazionali ed internazionali e comunitarie del settore

Il marketing

- Tecniche del Marketing Turistico

- Marketing Strategico ed operativo

- Il web Marketing

- Il Marketing Plan aspetti generali

Le abitudini alimentari e l'economia del Territorio

I Fattori che incidono sulle abitudini alimentari e le caratteristiche dei consumi

Programma svolto per obiettivi minimi

Ripasso bilancio d'esercizio

- I principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico)

La pianificazione, la programmazione ed il controllo di gestione

- La Pianificazione e programmazione aziendale – Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico, degli investimenti e dei Finanziamenti

- Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo

- Il Business Plan ed il suo contenuto

Il mercato turistico

- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, enti ed organismi nazionali ed internazionali

- Normativa internazionale e comunitaria del settore

Il marketing

- Tecniche del Marketing Turistico

- Marketing Strategico ed operativo
- Il web Marketing
- Il Marketing Plan semplici esempi

Verifiche

Nel I° quadrimestre

Verifiche: 3 scritte, 1 orale

Nel II° quadrimestre

Verifiche: 2 scritte, 2 orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Colombo Silvia

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento non sempre corretto e rispettoso. L'impegno nello studio è stato altalenante e poco approfondito.

La maggior parte degli studenti ha dimostrato poca motivazione: la preparazione risulta superficiale e non sostenuta da solide basi.

Un piccolo gruppo di alunni ha raggiunto un sufficiente livello di autonomia e risultati soddisfacenti.

Molte volte i ragazzi non hanno svolto gli esercizi di compito e le opportunità di recupero pomeridiane spesso sono state disertate dai ragazzi cui erano rivolte.

Il livello medio della classe si attesta su un livello mediocre.

Nel corso del primo quadrimestre una studentessa si è ritirata.

Competenze ed abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti devono almeno essere in grado di:

Risolvere equazioni e disequazioni di vario tipo (anche graficamente)

Stabilire il dominio di funzioni algebriche o trascendenti.

Determinare le intersezioni e il segno di funzioni razionali (interi e fratte) ed esponenziali

Calcolare limiti di funzioni e individuare asintoti.

Calcolare le derivate prima e seconda con le regole di derivazione

Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa

Determinare i punti di massimo, minimo e flesso di una funzione.

Saper calcolare l'equazione della retta tangente ad una funzione in un suo punto.

Rappresentare correttamente nel piano funzioni reali di variabile reale razionali (interi e fratte), ed esponenziali

Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione

Testi adottati: "la matematica a colori 4" ed gialla leggera -
Autore L. Sasso - casa editrice Dea Scuola

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate e simulazioni di prove Invalsi

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Ripasso di equazioni (primo grado, secondo grado, grado superiore al secondo, esponenziali), disequazioni (primo grado, secondo grado, grado superiore al secondo, fratte, scritte come prodotto, esponenziali)
- Funzione lineare, funzione quadratica e funzione esponenziale.
- Classificazione di una funzione.
- Dominio di una funzione: le principali regole per determinarlo
- Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione
- Limiti di funzioni e risoluzione di eventuali forme di indecisione (zero su zero ed infinito su infinito)
- Asintoti di una funzione (orizzontale, verticale ed obliquo)
- Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni
- Trasformazioni elementari di una funzione:
- $y=f(-x)$: simmetria rispetto all'asse y
- $y= - f(x)$: simmetria rispetto all'asse x
- $y=f(x)+k$: traslazione verso l'alto o verso il basso

SECONDO QUADRIMESTRE

- Definizione della derivata di una funzione in un punto
- Significato geometrico di derivata ed equazione della retta tangente ad una curva.
- Calcolo della derivata di una funzione: regole(derivate elementari, linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente)
- Derivata di una funzione composta
- Studio degli zeri e del segno della derivata prima di una funzione
- Punti stazionari di una funzione (massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale)
- Definizione di punti di massimo e minimo relativo ed assoluto e loro riconoscimento
- Definizione di funzione crescente e decrescente
- Derivata seconda di una funzione.

- Studio degli zeri e del segno della derivata seconda di una funzione
- Punti di flesso (senza definizione). Tangente nei punti di flesso
- Funzione convessa e funzione concava
- Lettura di un grafico di una funzione in tutti gli aspetti affrontati
- Studio completo di una funzione algebrica o trascendente
- Problemi di ottimizzazione (cenni)

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Ripasso ed esercizi di consolidamento, mirati soprattutto allo studio grafico di una curva intuitivo e con lo svolgimento di esercizi rappresentativi.

Verifiche

Verifiche scritte: almeno 2 per quadrimestre

Verifiche orali: almeno 2 quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

SCHEMA DI FRANCESE

Docente: Prof.ssa Chiara Berettini

Presentazione della classe:

La classe 5G era composta all'inizio dell'anno da 12 studenti ma una si è ritirata dopo poche settimane. Il gruppo classe è dunque ora composto da quattro (4) ragazze e sette (7) ragazzi. Tre studenti seguono una programmazione per obiettivi minimi e due rientrano tra gli alunni con BES. Rispetto all'anno scorso, il gruppo classe, ormai piccolo, ha mostrato un certo equilibrio e maggior motivazione o quanto meno consapevolezza dell'impegno richiesto l'ultimo anno. I prerequisiti propedeutici al quinto anno erano assai scarsi (le motivazioni sono documentabili nel resoconto del programma svolto lo scorso anno).

Andamento didattico/disciplinare

Obiettivo linguistico prioritario di questo anno scolastico è stato quello di stimolare la capacità espressiva (lessico e fonetica, pronuncia e intonazione).

A questo scopo si è privilegiato il lavoro con il manuale di indirizzo a quello grammaticale nonostante non siano stati affrontati tutti gli argomenti più importanti. Si è lavorato sulla stimolazione della capacità di comprensione orale, sul lessico e soprattutto sulla sensibilizzazione a costruire riflessioni e collegamenti interdisciplinari. La frequentazione non è stata continua da parte di tutti. In qualcuno è mancata l'applicazione. Per le ragioni sopra elencate, il percorso messo in atto, in affiancamento con il docente di sostegno fino al mese di marzo 2024, è proceduto in modo lento e con numerosi ripassi per aiutare tutti a seguire e soprattutto a non perdere la motivazione. Nella consapevolezza della estrema fragilità di quasi la totalità degli alunni, sono stati eseguiti numerosi schemi classe coinvolgendo direttamente la classe e costruendo insieme materiale utile per la rielaborazione a casa onde alleggerire i compiti.

Competenze ed abilità raggiunte:

In media, gli alunni comprendono un testo di livello B1 ma, dal punto di vista orale, presentano numerose criticità per quanto riguarda sia la comprensione sia l'espressione. Non da tutti il livello atteso in uscita è stato raggiunto.

Testi adottati:

- Il manuale in uso per la comunicazione e la grammatica è Exploits di Dea Scuola – Cideb
- Il manuale in uso per la microlingua è Passion Maître Sommelier et Barman di Editrice San Marco

Altri strumenti didattici:

Documenti dal Web (Ascolti e comprensioni scritte)

Prove di Ascolto :

Ecoute B1 <https://www.youtube.com/watch?v=J7duVZBqXeo&t=52s>

Ecoute B1 <https://www.youtube.com/watch?v=7Kep-IVA4Mc&list=PL7Lcst0ROAFBmG4gDz7h7IHtKVQCq1Xa&index=3>

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

Lettura ad alta voce, Analisi linguistico lessicale, Lavori a coppie con l'uso del dizionario, costruzione di domande e risposte e presentazioni schematiche alla lavagna da parte degli alunni.

Metodologia		Strumenti		Modalità di verifica	
Lezione frontale	X	Libro di testo	X	Interrogazione lunga	
Lavoro di gruppo	X	Dispense		Interrogazione breve	X
Esercitazioni guidate	X	Dizionari	X	Verifica scritta	X
Lezione dialogata/interattiva	X	Schemi e mappe concettuali	X	Produzione di testi orali e scritti, guidata o autonoma, sulla base di schemi dati	X
Brain Storming	X	Audiovisivi	X	Prove strutturate/semi strutturate	X
Problem Solving	X	Giornali e riviste		Ricerche e /o tesine	
Lezione integrata		Apparecchiature e di laboratorio		Verifica pratica (compito di realtà)	X
Didattica laboratoriale		Attività integrative		Verifica grafica	
Didattica per progetti		LIM	X	Relazioni	
Compiti a casa	X	altro			

Programma svolto

Grammatica: ripasso pronomi relativi, le passé composé, le participe présent e le gérondif, la frase passiva

Contenuti di Microlingua:

UDA 3 – Voici notre menu ! pag. 79

UDA 5 – De bons vins pag. 143

La Méthode champenoise - Esercitazioni di ascolto con introduzione del tema "vino"

<https://francaisfacile.rfi.fr/fr/quotidien/20230726-dans-un-bar-%C3%A0-vin-d%C3%A9guster-du-vin>

<https://francaisfacile.rfi.fr/fr/quotidien/20230726-dans-un-bar-%C3%A0-vin-d%C3%A9guster-du-vin>

<https://www.lebarav.fr/>

<https://www.avenuedesvins.fr/fr/blog/principales-regions-viticoles--b43.html>

UDA 9 – Nutrition et sécurité alimentaire pag. 259

<https://antigaspi.com/conseils-ecologiques/conservation-aliments/>

<https://www.youtube.com/watch?v=kqa2-omPbsQ>

Nr di verifiche per Quadrimestre: 2 scritti, 2 orali, valutazione formativa in itinere

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI INGLESE

Docente: Monica Magni

Presentazione della classe: 5G

Andamento didattico/disciplinare:

La classe, composta da 11 studenti, risulta varia come composizione e come rendimento; buona parte di essa è sufficientemente motivata ad apprendere ed alle prove di verifica ottiene risultati soddisfacenti.

Un certo numero di alunni incontra invece difficoltà nell'assimilazione e nella rielaborazione dei contenuti, in conseguenza di lacune pregresse, scarso impegno e non sempre adeguato metodo di studio.

Permangono, inoltre, in alcuni allievi difficoltà linguistiche ed espressive ed una certa superficialità nell'affrontare il lavoro scolastico. La frequenza all'attività didattica è regolare.

Competenze ed abilità raggiunte:

- sapersi esprimere in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale in modo comprensibile
- essere in grado di comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale
- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico

- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Testi adottati:

MORRIS CATRIN ELLEN SMITH ALIS - MASTERING SERVICE - edizione Eli

Helen Watson, Sergio Knipe, Ilaria Nigra - Tracking grammar – edizione Mondadori

Altri strumenti didattici:

Dizionari, fotocopie, sussidi audio, video e file su classroom.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale, Lezione frontale dialogata

Gruppi di lavoro, Simulazioni, Attività di Ascolto

Programma svolto :

Modulo 1

- The world of hospitality
- Types of bar/restaurant
- Services and facilities

Modulo 2

- The restaurant staff
- Service brigade
- Waiters uniform
- Preparing for service
- Table setting
- How to serve (services)
- Buffet service (no fingerfood)
- Phone booking
- Welcoming guests
- Understanding and serving wine
- At the bar:
- Bar, caffè and pub staff

- Bar equipment
- Welcoming and serving customers at the bar
- Beverages:
 - Wine appellation
 - Beer
 - Spirits and liqueurs
 - Cocktails
 - Hot drinks : tea and coffee

Verifiche :

Verifiche scritte: tre nel primo quadrimestre e tre nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI SALA E VENDITA

Docente: Anna Luana Iodice

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Gli alunni che formano la classe di sala e vendita sono 12 , un' alunna non frequenta. La classe si presenta compatta nell'interazione sia in classe che all'interno dei laboratori, gli alunni si dimostrano interessati agli argomenti che vengono trattati sia in teoria che in pratica, ciò permette di raggiungere un risultato più che sufficiente. All'interno della classe sono presenti 2 BES e 3 DA, per i quali saranno utilizzati gli opportuni strumenti al fine del raggiungimento degli obiettivi finali.

Competenze ed abilità raggiunte

- Individuare la produzione enoica internazionale.
- Essere in grado di illustrare le modalità di produzione delle birre
- Essere in grado di classificare le birre in base al loro utilizzo, alle modalità di produzione e al corretto servizio e spillatura
- Essere in grado di proporre dei semplici abbinamenti cibo-birra
- Essere in grado di proporre un cocktail, seguendo la classificazione per momento di consumo(pre-dinner, after-dinner, any-time)
- Essere in grado di seguire la ricetta e preparare un cocktail codificato, utilizzando le tecniche di miscelazione e redigere una carta di bar
- Essere in grado di distinguere le principali tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici

- simulando proposte innovative.
- Essere in grado di individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio e applicare i principi di marketing.
- Conoscere le differenze tra il catering e il banqueting: saper distinguere le principali attrezzature e individuare i corretti schemi operativi.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Settimana di pausa didattica in cui sono stati ripresi gli argomenti svolti nel primo quadrimestre. Durante l'anno sono state svolte diverse esercitazioni scritte in preparazione alla seconda prova dell'esame di Stato e simulazioni del colloquio orale.

Testi adottati:

- ALMA "Tecniche di sala-bar e vendita Tomo B Plan
- ALMA "Tecniche di sala-bar e vendita Tomo C Plan

Altri strumenti didattici:

Uso di classroom per la condivisione di articoli, presentazioni, link/video su specifici argomenti.

Numero di ore settimanali:

6 ore di cui 2 in compresenza con il docente di scienze degli alimenti

Metodologie adottate:

lezioni frontali e dialogate, cooperative learning, problem solving, casi pratici e didattica laboratoriale.

Programma svolto

MACROAREA 2 ENOGRAFIA ESTERA (Volume C)

UNITA' 1: L'ENOGRAFIA E VITICOLTURA NEL MONDO

- La viticoltura in Francia
- La viticoltura in Spagna
- La viticoltura in Portogallo
- La viticoltura in Germania

MACROAREA 5:LA BIRRA

UNITA' 1: LA PRODUZIONE

- Gli ingredienti
- La produzione
- La classificazione

UNITA' 2: LA DEGUSTAZIONE, IL SERVIZIO E L'ABBINAMENTO

- La composizione chimica
- La degustazione

- La spillatura
- L'abbinamento cibo-birra

MACROAREA 6 TECNICHE AVANZATE DI BAR

UNITA' 2: LE BEVANDE MISCELATE (Approfondimento)

- La classificazione
- La codificazione IBA

UNITA' 3: LA MISCELAZIONE

(Approfondimento)

- Le attrezzature
- I bicchieri
- La postazione di lavoro
- Il ghiaccio
- Unità di misura e tecniche di miscita
- Le tecniche di miscelazione
- Accorgimenti operativi
- La guarnizione
- Il flair bartending
- Drink cost, grado alcolico di un cocktail, contenuto energetico.

MACROAREA 4 LA QUALITA' E LA TUTELA DELLA TIPICITA' (Volume C)

UNITA' 1: QUALITA' E TIPICITA'

- La qualità totale
- La certificazione ISO 9000
- I prodotti biologici
- La lotta integrata
- La filiera corta e il chilometro 0
- Tipicità

MACROAREA 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE (Volume C)

UNITA' 1: IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZI

- Le imprese di servizi
- Le risorse umane nelle imprese di servizi
- L'organizzazione del lavoro
- Lo staff management
- La politica del personale
- Il rapporto di lavoro

UNITA' 2: LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

- L'Approvvigionamento
- Le politiche di approvvigionamento
- Il magazzino

MACROAREA 3 TECNICHE AVANZATE DI SALA

IL CATERING E IL BANQUETING

- Definizione di catering
- Il contratto di catering
- Forme di catering
- Il trasporto dei pasti
- Definizione di banqueting
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- Il contratto di banqueting
- La scheda evento
- L'organizzazione della logistica
- L'organizzazione della sala

UDA DI CLASSE - CITY FOR CARE - PROGETTO ATS - a cura di PROGETTI STRATEGICI Agenzia Tutela Salute (ATS) della Brianza Sede Monza

- PARTE TEORICA (ottobre 2023) .- *MASTERCLASS ALIMENTAZIONE E SALUTE* incontro di 3 ore in presenza per gli studenti sul tema "Alimentazione per la prevenzione del diabete e malattie neurologiche" a cura della Prof.ssa De Amicis Ramona dell'Università Statale di Milano Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS) - Division of Human Nutrition
- PARTE PRATICA - predisposizione di ricette di cocktail utili per la prevenzione delle malattie metaboliche come il diabete al fine di selezionare quelle più rispondenti ai criteri salutistici - realizzazione di video-ricette con gli studenti chef direttamente coinvolti nella preparazione per la pubblicazione sui vari canali promozionali di ATS per utenti over 65 con patologie croniche e cardiovascolari

UDA DI CLASSE- APERIGREEN

- PARTE TEORICA (ottobre- novembre 2023) Il mondo dei cocktail a 360°; tecniche innovative della cucina molecolare, home made
- PARTE PRATICA- Presentazione e creazione di una lista di cocktail

Verifiche

Nr 2 scritti 1° Quadrimestre

Nr 2 orali 1° Quadrimestre

Nr 2 pratiche 1° Quadrimestre

Nr 3 scritti 2° Quadrimestre

Nr 1 orali 2° Quadrimestre

Nr 4 pratiche 2° Quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI ENOGASTRONOMIA

Docente: *Rossi Andrea*

Andamento didattico/disciplinare:

Gli alunni si sono mostrati disponibili al dialogo educativo e hanno collaborato al regolare svolgimento dell'attività didattica. Per quanto concerne impegno, partecipazione e profitto, nel corso dell'anno scolastico, la classe ha mostrato un discreto interesse verso le proposte didattiche e formative della disciplina non sempre sostenuto da un costante e proficuo studio; il quadro di apprendimento dei nuclei fondanti della disciplina risulta quindi eterogeneo. A livello disciplinare non si evidenziano problematiche. Per gli alunni BES sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative al fine di permettere loro di raggiungere il successo formativo.

Competenze ed abilità raggiunte

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Identificare la qualità e la quantità delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il Made in Italy.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Approfondimenti degli argomenti trattati attraverso compiti di realtà

Testi adottati

Professionisti in cucina – Hoepli – Giovanni Salviani

Altri strumenti didattici Manuali e materiale di supporto, Lim

Numero di ore settimanali: 2 ore

Metodologie adottate

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi. Lezione frontale dialogata/interattiva.

Gruppi di lavoro.
Problem solving.
Cooperative
learning

Verifiche

Scritte, orali, compiti di realtà (multimediali)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto degli indicatori e dei criteri di misurazione come previsto dal PTOF.

Si allega il programma effettivamente svolto (i numeri tra parentesi rimandano ai nuclei tematici di indirizzo)

Programma svolto

Gli alimenti

- Definizione di alimenti, la classificazione degli alimenti
- Gli alimenti dietetici, bio, OGM
- I sette gruppi fondamentali degli alimenti
- La piramide alimentare
- La classificazione merceologica degli alimenti, le cinque gamme alimentari
- Gli alimenti dietetici, integrali, fortificati, light
- I nuovi prodotti alimentari o novel food

La qualità alimentare

- La qualità alimentare
- La qualità legale, le agromafie
- La qualità di origine, la qualità certificata: le norme ISO 9000, l'etichetta alimentare e gli additivi
- Discipline di produzione dei prodotti certificati
- I marchi di tutela internazionali e italiani, i marchi PAT e DE.CO.
- Prodotti regionali con marchi di tutela e di qualità
- La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera
- Il sistema HACCP
- HACCP diagrammi di flusso, l'approvvigionamento e le politiche di acquisto, la scelta dei fornitori

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

- Il food cost
- Calcolo del food cost

Il catering e il banqueting

- Organizzazione del servizio di catering nella ristorazione collettiva, i sistemi di servizio nella ristorazione collettiva, le fasi del processo di produzione pasti nei tre sistemi
- Le tipologie di banchetto, le nuove figure professionali, organizzare un banchetto o un evento, la scheda planning operativo, il noleggio dell'attrezzatura
- Organizzazione di un evento di banqueting Il marketing e le tipologie di clientela

Che cos'è il marketing, le tecniche di marketing, il marketing ristorativo

- Il marketing mix, le 4 P
- Le 4C, il marketing plan, l'analisi del mercato
- Le tipologie di clientela
- Il portafoglio clienti
- La promozione aziendale e i social food

L'impresa ristorativa

- La sicurezza sui luoghi di lavoro e la prevenzione, la segnaletica di sicurezza e i DPI
- Le innovazioni tecnologiche in cucina

La cucina europea

- Le culture gastronomiche
- L'Europa in cucina

Approfondimenti:

- La qualità microbiologica, organolettica, legale, di origine, certificata, le norme ISO 9000
- Marchi di qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità, le istituzioni che si occupano della sicurezza alimentare
- Catering e banqueting
- Food cost e prezzo di vendita
- Disciplinare di produzione prodotti a marchio

Argomenti che saranno trattati dopo il 15 maggio 2024

- La cucina internazionale

PARTE QUINTA: ATTIVITA' PCTO

Riepilogo attività PCTO triennio

CLASSE TERZA ANNO SCOLASTICO 2021- 2022		
DATA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PCTO	ORE
16/11/2021	CGIL Introduzione al Mercato del Lavoro(Curriculare)	3
4/12/2021	Evento: cena Ente Croce Bianca(Extracurriculare)	6
04/02/22 -02/03/22	Progetto LILT (Curriculare)	4
25/3/2022	Corso sulla Sicurezza(Curriculare)	4
26/3/2022		
31/3/2022	Evento: pranzo per I.C. Porta di Missaglia(Extracurriculare)	6
09/04/2022	Evento: Apericena Comune di Missaglia(Extracurriculare)	6
Dal 11/04/2022	Stage Aziendale(Extracurriculare)	120
Al 01/05/2022		
25/5/2022	Evento: Cena UIL(Extracurriculare)	5
	TOTALE ORE	154

CLASSE QUARTA ANNO SCOLASTICO 2022- 2023		
DATA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PCTO	ORE
26/9/22	Incontro City for Care(Curriculare)	1
2/12/2022	Camera di Commercio(Curriculare)	2
11/1/2023	Concorso C4C (Lecco) Extracurriculare	6
Dal 22/05/2023	Stage Aziendale(Extracurriculare)	240
al 02/07/2023		
	TOTALE ORE	249

CLASSE QUINTA ANNO SCOLASTICO 2023- 2024		
DATA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PCTO	ORE
16/09/2023	Evento: cena Ente Croce Bianca(Extracurriculare)	5
07/10/2023	Evento: cena Comune di Missaglia(Extracurriculare)	5
Ottobre-Novembre	City for Care- Progetto ATS(Curriculare)	12
09/11/2023	CCIAA Lecco "Ho una Business Idea"(Curriculare)	2
20/12/2023	CGIL Mercato del Lavoro "Nuovi contratti, vecchi trucchi(Curriculare)	3
18/03/2024	Redazione del CV(Curriculare)	1
	TOTALE ORE PCTO	28

CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	
Cazzaniga Marta	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Berettini Chiara	Francese	
Magni Monica	Inglese	
Colombo Silvia	Matematica	
Li Calzi Barbara	Diritto e tecnica amministrativa	
Iodice Anna Luana (Coordinatore)	Sala e vendita	
Rossi Andrea	Enogastronomia	
Sabatino Giambattista	Scienze Motorie	
Tagliaferri Giovanni	IRC	
Guarente Maurizio	Sostegno	
Rosella Francesco	Sostegno	
Cadorna Giovanna	Sostegno	



