



Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Commerciale
"Adriano Olivetti" - Monza

Documento della classe 5 G
Anno scolastico 2019/2020

Coordinatore: Prof. Claudio Veneziano

Prot. n. 1378/C27
Del 29 Maggio 2020

INDICE

- Breve descrizione del contesto
- Presentazione Istituto
- **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.**
 - Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)
 - Articolazione enogastronomia: settore Sala e vendita.
 - Quadro orario settimanale
 - Competenze generali di indirizzo
 - Competenze di cittadinanza
- **DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**
 - Composizione consiglio di classe
 - Continuità docenti
 - Tabella flussi
 - Composizione e storia classe
- **INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**
- **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**
 - Obiettivi trasversali e specifici
 - Obiettivi disciplinari
 - Metodologie e strategie didattiche
 - Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL).
 - Ambienti di apprendimento: Strumenti e Spazi del percorso Formativo
- **ATTIVITA' E PROGETTI**
 - Attività di recupero e potenziamento
 - Attività e progetti di "Cittadinanza e Costituzione"
 - Percorsi interdisciplinari
 - Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa
- **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
 - Criteri di valutazione
 - Criteri attribuzione crediti

- Griglie di valutazione colloquio
- Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato

ALLEGATI

- Tabelle con valutazione del percorso PCTO dei tre anni
- esplicitazione dei contenuti delle singole discipline effettivamente svolte
- documenti riservati

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

• Breve descrizione del contesto socio-ambientale

I percorsi e le trasformazioni dell'Istituto sono stati paralleli a quelli che la società industrializzata del territorio di Monza e Brianza ha sviluppato nel tempo. In questo contesto sono stati introdotti gli attuali indirizzi per la formazione di figure professionali in risposta alle richieste del mercato del lavoro di grandi, medie e piccole imprese nel settore turistico/alberghiero e ristorativo.

Per favorire l'ingresso nel mondo del lavoro l'istituto "A. Olivetti" ha realizzato forme di raccordo e di confronto con le istituzioni e con le agenzie di formazione che operano nel settore dei servizi del turismo e della ristorazione, anche con l'attuazione dell'alternanza scuola-lavoro.

Per rafforzare l'impegno nell'ambito dell'educazione degli adulti, al fine di adeguare conoscenze e competenze alle nuove richieste provenienti dal mondo del lavoro, l'Istituto istituisce corsi serali per adulti. Il naturale bacino di utenza insiste sul territorio della provincia di Monza e Brianza, raggiungendo anche alcuni centri delle province di Milano, Lecco, Como e Bergamo.

1.2 Presentazione Istituto

In origine, alla fine dell'800, il plesso ospitava una Scuola Tecnica denominata Scuola Tecnica Commerciale Statale "A. Bellani". Prevedeva due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, con due corsi: contabilità d'azienda e dattilografia. Si conseguiva una qualifica che offriva prospettive di lavoro in ambito esecutivo-impiegatizio.

Il 01/10/60 la Scuola Tecnica Commerciale "A. Bellani" diventa Istituto Professionale per il Commercio I.P.C. "Adriano Olivetti" con tre corsi di durata triennale:

Contabile d'azienda, Segretario d'azienda e Operatore commerciale con l'estero.

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

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

analista contabile o segretario d'amministrazione.

Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica i corsi in atto per le qualifiche di operatore della gestione aziendale o operatore dell'impresa turistica. Inoltre i diplomi di maturità di tecnico della gestione aziendale o tecnico dei servizi turistici.

L'Istituto è diventato un I.P.S.C.T. .

Con l'istituzione del nuovo ordinamento (ex progetto '92) i vecchi corsi vengono sostituiti da un biennio comune e un terzo anno di specializzazione che prevede la qualifica di operatore dell'impresa turistica e di operatore della gestione aziendale e da un biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di tecnico dei servizi turistici e di tecnico della gestione aziendale.

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro, il nostro Istituto ha creato negli anni nuovi percorsi didattici e ha dato luogo a nuovi profili professionali. Accanto al tradizionale indirizzo commerciale è sorto quello turistico e poi l'alberghiero. Tale trivalenza permette di creare figure professionali flessibili e polivalenti tra le più richieste sul mercato, in dinamica evoluzione con il mondo del lavoro.

Nell'anno scolastico 1996/97 l'Istituto Professionale acquisisce il settore alberghiero con i corsi di operatore ai servizi di cucina, operatore ai servizi di sala-bar e operatore ai servizi di ricevimento

Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di Tecnico della Ristorazione.

Dall'anno 1998-1999 l'istituto ha attivato il corso serale dei settori aziendale, turistico, alberghiero.

A partire dall'anno scolastico 2010 - 2011, con la Riforma degli istituti tecnici e Professionali, la denominazione dell'Istituto è I.P.S.S.E.C. Istituto Professionale Statale per i Servizi dell'Enogastronomia e Commerciali

• INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

• Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Competenze acquisite dai nostri diplomati

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. In generale, alla fine del percorso di studio, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera devono raggiungere i seguenti risultati di apprendimento:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

L'indirizzo presenta quattro diverse articolazioni nelle quali il profilo viene orientato:

- Enogastronomia
- Prodotti dolciari
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

• **Articolazione Sala e Vendita.**

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati raggiungono le seguenti competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale ed enogastronomico
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche dal punto di vista di diete speciali
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio

- **Quadro orario settimanale**

Disciplina	Ore settimanali
Italiano	4
Storia	2
Inglese	3
Francese	3
Matematica	3
Alimentazione	3
Diritto	5
Cucina	2
Sala	4
Scienze motorie	2
Religione	1

- **Competenze di indirizzo**

I docenti si sono impegnati a promuovere anche competenze trasversali, che si sviluppano in un contesto in cui lo studente sia coinvolto in compiti di realtà: affrontare situazioni, portare a termine compiti, realizzare prodotti e risolvere problemi.

- **Competenze chiave di cittadinanza**

Il percorso di sviluppo delle competenze di cittadinanza è diluito nel percorso di studi, secondo le indicazioni del PTOF.

In particolare nella programmazione del corrente anno scolastico, redatta nella riunione di ottobre 2019, il C.d.C. individua due competenze di cittadinanza da sviluppare nell'anno in corso, secondo le indicazioni illustrate:

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere problemi	- Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi - Individua le fonti e le risorse adeguate - Raccoglie e valuta i dati - Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Italiano/Storia	Giovanni Verga e la questione meridionale. Eutanasia. Eugenetica. Nazismo.	Annuale
		Diritto e Tecniche amministrative, Scienze m. Alimentazione Sala	Diritto alla salute. Diritti umani. Rispetto per l'ambiente. Cibo e religioni. I vini nazionali ed esteri.	
Progettare	- Interpreta l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi - Valuta l'attendibilità e l'utilità delle diverse informazioni - Distingue fatti e opinioni			
		Cucina	Cucina regionale.	Annuale.
		Francese	Cibo e religioni.	
		Inglese Alimentazione	Sicurezza alimentare	

Percorsi interdisciplinari.

Discipline	Argomenti	Periodo
Italiano / Storia	Verga e la questione sociale; Giovanni Pascoli e l'impresa in Libia; Gabriele D'Annunzio e l'impresa di Fiume; Futurismo e la Prima	Annuale

	Guerra Mondiale; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	
Inglese / Francese	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
Alimentazione / Cucina / Sala	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P., Spreco alimentare. Qualità totale degli alimenti	Annuale
Economia / Cucina / Sala	Simulazione e realizzazione di un evento.	Annuale
Economia/Storia	Cambiamenti intervenuti nella spesa e nelle abitudini alimentari dal dopoguerra ad oggi; i surrogati del periodo fascista.	Annuale

- **DESCRIZIONE della SITUAZIONE di CLASSE**

- **Composizione consiglio di classe**

Cognome	Nome	Disciplina
<i>Cannavacciuolo</i>	<i>Francesco</i>	<i>Religione Cattolica</i>
<i>Gatto</i>	<i>Giuseppina</i>	<i>Matematica</i>
<i>Longhi</i>	<i>William</i>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>
<i>Muraro</i>	<i>Sara</i>	<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>
<i>Panzeri</i>	<i>Chiara</i>	<i>Scienze Motorie e Sportive</i>
<i>Piotto</i>	<i>Elisabetta</i>	<i>Lingua Straniera: Francese</i>
<i>Pisetta</i>	<i>Consuelo</i>	<i>Italiano/Storia</i>
<i>Saporito</i>	<i>Giuseppe</i>	<i>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina</i>
<i>Veneziano</i>	<i>Claudio</i>	<i>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala</i>
<i>Zennaro</i>	<i>Anna Maria</i>	<i>Lingua Straniera: Inglese</i>

- **Continuità docenti**

DISCIPLINA	TERZO E QUARTO ANNO	QUARTO E QUINTO ANNO
<i>Italiano</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>
<i>Storia</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>
<i>Inglese</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>
<i>Francese</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>
<i>Matematica</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>
<i>Alimentazione</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>
<i>Cucina</i>	<i>No</i>	<i>No</i>
<i>Sala</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>

<i>Diritto</i>	<i>No</i>	<i>No</i>
<i>Scienze M.</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>
<i>Religione</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>

- **Tabella flussi**

Classe 4G	Provenienza
STUDENTI iniziali 22	20 studenti dalla classe 3G
	1 studente da istituto "Ballerini" Seregno
	1 studente da altro istituto

Classe 5G	Provenienza
12 STUDENTI	11 dalla classe 4'G
	1 studente dal percorso serale del nostro Istituto

- **Composizione e storia della classe.**

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 12 studenti di cui 6 maschi e 6 femmine. Nel corso dell'anno una studentessa si è ritirata mentre. Al momento, pertanto la classe è composta da 11 studenti.

E' presente un alunno BES, nessun DSA, DVA.

La classe si presenta abbastanza coesa e il rapporto con i docenti è rispettoso e collaborativo. Tuttavia, nonostante non si siano riscontrati rilevanti problemi disciplinari, la classe, a volte, soprattutto in determinate lezioni, si è presentata passiva e scarsamente partecipativa.

Andamento didattico: anche se l'impegno generale, all'inizio dell'anno, è stato discontinuo e poco proficuo, tranne che per un ristretto gruppo di studenti, l'andamento didattico ha rilevato un progressivo miglioramento nell'arco dell'anno scolastico, per cui quasi tutti gli studenti hanno raggiunto la soglia della sufficienza in quasi tutte le materie; in ogni caso, ciascuno ha operato un decisivo miglioramento rispetto al proprio livello di partenza. Le principali difficoltà si riscontrano nelle capacità espositive e nell'uso appropriato dei linguaggi specifici di materia, per alcuni dovuti a carenze lessicali, ma spesso anche alla loro emotività.

Il consiglio di classe, nell'ottica della didattica inclusiva, ha scelto di privilegiare i contenuti rispetto alla forma e il miglioramento rispetto all'effettivo risultato ottenuto.

Andamento disciplinare: si rileva un miglioramento rispetto all'anno precedente grazie anche all'esiguo numero di studenti. In particolare, si rileva una costante partecipazione alla didattica a distanza.

Il viaggio d'istruzione programmato per il 19 marzo alla distilleria della grappa alla Marzadro è stata annullata a causa dell'emergenza sanitaria.

Gli studenti hanno realizzato PCTO (alternanza scuola lavoro) durante il terzo e il quarto anno presso le strutture ricettive e di ristorazione sia locali che fuori provincia, dove hanno rafforzato le loro competenze di settore.

La classe dall'inizio della emergenza sanitaria segue la didattica a distanza utilizzando e interagendo con i docenti, attraverso lezioni, attività, audio lezioni e videolezioni (in prevalenza su piattaforma Webex). Gli studenti seguono e interagiscono positivamente.

• INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha lavorato nello

- -sviluppare un clima positivo nella classe
- -partire dalle conoscenze e dalle abilità pregresse degli studenti
- contestualizzare l'apprendimento
- attivare interventi didattici personalizzati quando possibile

Pertanto le metodologie e le strategie didattiche sono state per lo più volte a:

- sfruttare i punti di forza di ciascun alunno
- minimizzare i punti di debolezza (ad esempio privilegiando l'impegno rispetto al risultato e i contenuti rispetto alla forma)
- facilitare l'apprendimento attraverso il canale visivo (schemi, mappe, immagini, video)
- far leva sulla motivazione ad apprendere
- favorire un dialogo con i compagni

Ciascun docente ha pertanto fatto ricorso alle metodologie di cooperative learning, peer- tutoring e problem solving.

• **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

• **Obiettivi trasversali e specifici**

Obiettivi formativo-educativi	• Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) • Capacità di programmare il proprio impegno nel medio- lungo termine rispettando scadenze e modalità di esecuzione. • Consolidamento dell'etica professionale
Obiettivi specifici	• Saper collegare argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali • Educazione alla flessibilità • Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. • Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
Obiettivi cognitivi	• Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali • Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni • Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti. • Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI:

area di indirizzo

- Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti
- Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro
- Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di settore.
- Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti.

- Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

• Obiettivi disciplinari

Per gli obiettivi disciplinari si rimanda alle singole programmazioni di materia allegate

Metodologie e strategie didattiche

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro.

Gli obiettivi sono stati conseguiti mediante:

- lezioni frontali
- lezioni dialogate
- discussioni di problemi
- utilizzo della lim
- videolezioni

Metodi del Consiglio di Classe:

	lezione frontale	lezione partecipata	lavoro di gruppo	discussione guidata	videolezioni	analisi di casi
Italiano	X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X	X	
Inglese	X	X		X	X	
Francese	X	X		X	X	
Matematica	X	X			X	
Alimentazione	X	X		X	X	X
Sala	X	X			X	X
Cucina	X	X		X	X	X
Diritto	X	X	X		X	
Religione	x	x		x	X	x
Scienze M.	X		X	X	X	

STRATEGIE

- Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta.
- Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare a tal scopo nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei pre-requisiti prima di ogni nuova fase di lavoro.
- Correzione collegiale motivata degli elaborati per sviluppare la consapevolezza delle proprie capacità.

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

Il progetto Alternanza Scuola-lavoro dell'IPSSC "Olivetti" di Monza vuole orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali.

L'intendimento è quello di favorire il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro per rispondere al meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio. L'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti: diventa in questo modo il miglior compito di realtà da proporre ai ragazzi di oggi.

Gli studenti imparano e mettono in pratica le competenze sociali: capiscono l'importanza delle relazioni con i coetanei, con gli insegnanti e con i genitori. D'altra parte l'azienda esterna, che ha compiuto un investimento produttivo, ne beneficia sotto l'aspetto economico, strutturale ed organizzativo.

L'IPSSC "Olivetti" privilegia una "didattica laboratoriale": predilige attività che permettano un apprendimento definito e concreto, mediante procedure e segmenti operativi progettati e verificati dai docenti del consiglio di classe e dalla Dirigenza.

La "didattica laboratoriale" prevede momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in laboratorio ed interventi operativi in strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica).

Obiettivi didattici, educativi e professionali

- introdurre una metodologia didattica innovativa allo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento (gli attori del progetto sono gli alunni, gli insegnanti e i soggetti o le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale).

- condividere le esperienze tra tutti i soggetti interessati al percorso formativo allo scopo, non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'azienda;
- attuare un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio;
- motivare i giovani alla ricerca e alla sperimentazione in una prospettiva di responsabilità sociale;
- sviluppare conoscenze e competenze capaci di tempestività nell'innovazione dei sistemi e delle tecnologie secondo le mutate esigenze e gli standard richiesti dal mercato;
- favorire un incontro sistematico tra gli Istituti dello stesso settore affinché le esperienze di alcuni diventino patrimonio condiviso e supporto ai cambiamenti

ATTIVITA'

La classe durante ha svolto una serie di attività nell'ambito del mirate alla acquisizione di conoscenze specifiche di settore e alla acquisizione e alla verifica delle competenze relative all'indirizzo.

Le attività sono state rivolte in parte al gruppo classe, in parte ai singoli studenti che hanno potuto scegliere se aderire all'iniziativa proposta, nell'ottica della valorizzazione delle eccellenze e della verifica di un progetto che, per questo anno, si è volutamente predisposto secondo criteri di fattibilità relativi alle possibilità reali.

Nell'ambito del progetto sono stati attivati:

- alternanza scuola-lavoro di breve durata (classe III/ IV)
- visite aziendali
- partecipazione a eventi e manifestazioni interne/ esterne

Le ore previste sono state effettuate dalla classe con modalità differenti: alcune ore sono state gestite da esperti del settore, altre con partecipazione a eventi e banchetti interni ed esterni e stage di breve durata.

Competenze professionali

- Rinforzare le competenze professionali acquisite nel percorso di istruzione professionale specifico del Tecnico di Sala le conoscenze dei modelli aziendali e della realtà operativa del comparto ricettivo e della ristorazione, mediante inserimento lavorativo in aziende alberghiere e ricettive, in aziende della ristorazione commerciale (bar, ristorante ecc..).
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, approfondire la conoscenza dei sistemi di autocontrollo e delle corrette prassi igienico-sanitarie

Verifica delle competenze

La verifica del percorso è avvenuta in itinere, attraverso il monitoraggio degli studenti da parte del tutor scolastico, al fine di cogliere feedback tempestivi su eventuali difficoltà incontrate e verificare che siano rispettati e perseguiti gli obiettivi formativi prefissati e concordati con l'azienda.

La valutazione del percorso in azienda è stata fatta da parte del tutor aziendale, al fine di fornire una restituzione allo studente e alla scuola sulle competenze fondamentali per il lavoro in azienda, dare un giudizio sugli obiettivi di apprendimento, sulle attitudini comportamentali, sulle capacità organizzative e professionali.

Il tutor scolastico ha verificato che il percorso di alternanza abbia raggiunto i propri obiettivi formativi.

La valutazione delle esperienze condotte in alternanza scuola-lavoro concorre ad integrare quelle delle discipline alle quali tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce in tal senso alla definizione del credito scolastico (O.M. 24 aprile 2013, n.13 Art. 8).

Titolo del percorso	Periodo	Durata	Mat.coinvolte	Azienda
Stage	Dal 19/03 al 08/04/2017	3 sett.	Sala Alimentazione	Aziende di Settore
Stage	Dal 09/09 al 16/09/2017	2 sett.	Sala Alimentazione	Aziende di Settore
Stage	Dal 10/06 al 30/06/2018	3 sett.	Sala Alimentaione	Aziende di Settore

--	--	--	--	--

Ambienti di apprendimento: Strumenti e Spazi del percorso Formativo

STRUMENTI DI LAVORO

	libro di testo	appunti	fotocopie	schemi/mappe	computer e lim	videolezioni
Italiano	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X	X
Inglese	X		X		X	X + audiolez.
Francese	X		X		X	X
Alimentazione	X		X	X	X	X
Diritto	X					X
Sala	X	X				X
Cucina		X	X	X		X
Matematica	X	X				X
Religione		X	X		X	X
Scienze m.	X	X	X			X

ATTIVITA' E PROGETTI

➤ Attività di recupero e potenziamento

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

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

Dal 28 gennaio al 9 febbraio è stato effettuato uno stop didattico al fine di permettere il recupero di eventuali carenze.

➤ Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

- Alcuni studenti hanno partecipato alla visita al carcere di Bollate, nell'ottica del progetto “Educazione alla legalità”

obiettivi	educare alla cittadinanza attiva
tempi	una mattina in orario curricolare
spazi	carcere di Bollate
metodi	visita, lezione, dibattito
partecipanti	Non hanno aderito tutti gli studenti.

- Gli studenti hanno partecipato alle gare Cosmoss:

obiettivi	consolidamento degli schemi motori di base e socializzazione
tempi	arco dell'anno
spazi	territorio
metodi	
partecipanti	hanno aderito tutti gli studenti.

- Progetto di Educazione ambientale

obiettivi	educare alla cittadinanza attiva e al rispetto dell'ambiente: effettuare correttamente la raccolta differenziata dei rifiuti urbani
tempi	Tutto l'anno scolastico
spazi	Istituto Olivetti
metodi	Lezione e corretta differenziazione dei rifiuti
partecipanti	hanno aderito tutti gli studenti.

- Progetto “Lotta allo spreco alimentare”

obiettivi	Sensibilizzare gli studenti sul tema dello spreco alimentare
tempi	una mattina in orario curricolare
spazi	Istituto Olivetti
metodi	Incontro con responsabile di Banco Alimentare
partecipanti	hanno aderito tutti gli studenti.

- Progetto "HYGEF: ipertensione e obesità"

obiettivi	educare alla salute: sensibilizzazione degli studenti sulle cause dell'ipertensione e dell'obesità
tempi	una mattina in orario curricolare
spazi	Istituto Olivetti
metodi	Incontro con i medici dell'ospedale S.Raffaele di Milano
partecipanti	hanno aderito tutti gli studenti.

• VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica formativa, volta a monitorare in itinere il processo di apprendimento degli studenti, si è avvalsa di:

- osservazione del lavoro svolto in classe
- valorizzazione del contributo di ciascuno alle lezioni
- analisi dei compiti svolti a casa
- eventuali test su singole abilità specifiche

Per la rilevazione degli esiti e la valutazione periodica ci si è serviti di interrogazioni brevi, interrogazioni lunghe, prove pratiche, questionari, relazioni, esercizi.

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

Per quanto riguarda gli indicatori per la verifica dei risultati e i criteri di valutazione si è fatto riferimento al documento approvato dal Collegio docenti. Nella valutazione finale il consiglio di classe ha tenuto conto:

- del livello di partenza
- del processo evolutivo e dei ritmi personali di apprendimento
- del grado di autonomia e della partecipazione dimostrata
- della costanza nello studio e nell'esecuzione dei compiti
- dell'interesse dimostrato

Strumenti di valutazione

	interrogazione	relazione/ tema	test/compito strutturato o semistrutturato	esercizi/ problemi	analisi del testo	prova pratica
Italiano	x	X	X		X	
Storia	x	X	X		X	
Inglese	X		X			
Francese	X		X		X	
Alimentazione	X	X	X	X		
Matematica	X		X	X		
Diritto	X		X			
Sala	X		X			
Cucina	X		X			
Religione	X					
Scienze motorie	X					X

• Criteri di valutazione

descrittori	indicatori
<u>Livello della partecipazione:</u> capacità dello studente di relazionarsi con la vita della classe e di contribuire al dialogo educativo	• attenzione • puntualità • rispetto degli impegni • richieste e proposte costruttive • disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni
<u>Livello dell'impegno:</u> linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto ai requisiti del suo ruolo	• adesione e partecipazione alle attività complementari ed integrative • adempimento dei doveri di studio
<u>Metodo di studio:</u>	• organizzazione

Capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro	dell'apprendimento di una disciplina
<u>Profitto:</u> obbiettivi cognitivi raggiunti	• conoscenza • comprensione • applicazione • analisi • sintesi • uso del linguaggio

Metodologie di valutazione

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

Si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio; si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze avanzando secondo criteri di gradualità e coerenza; si sono favorite applicazioni di quanto appreso in modo che il sapere si traducesse anche in saper fare. I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro di gruppo.

Esplicitazione dei livelli di sufficienza

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITA' (indicatori di performance)	
	DESCRITTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA
Profitto	
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note

Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto in concetti, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero

- **Criteri attribuzione crediti**

Per l'attribuzione dei crediti si sono seguiti i criteri declinati nel PTOF, tenendo presente che, secondo le indicazioni del d.lgs. 62/2017, i crediti del secondo biennio sono stati aggiornati secondo le tabelle di conversione allegate al suddetto decreto.

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del punteggio più alto entro la banda di oscillazione determinata dalla media dei voti richiederà la presenza di almeno due dei seguenti elementi:

- Media dei voti comprensiva della valutazione del comportamento.
- La media matematica
- Assiduità alla frequenza scolastica
- Partecipazione al dialogo educativo
- Qualità della partecipazione alle lezioni di religione o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- Positiva integrazione ad attività integrative e complementari-alternanza scuola lavoro

ARGOMENTO RELATIVO ALL'ELABORATO DELLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO D'ESAME DI STATO

L'Ordinanza Ministeriale del 16 maggio 2020, relativa alle modalità di svolgimento degli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020, prevede all'art.17 comma 1 punto a, la discussione da parte di ciascun candidato di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie.

Per la classe 5[^]sez.G tali discipline sono:

- Laboratorio Di Servizi Enogastronomici – Settore Sala E Vendita
- Scienza E Cultura dell'Alimentazione

Come da Nota Ministeriale n.8464 del 28 maggio 2020, il consiglio della classe 5[^]sez. G, su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo, assegna agli alunni il seguente argomento:

Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio.

Viene assegnato ai candidati un unico argomento che si presta a uno svolgimento fortemente personalizzato.

Per la scelta dell'argomento si è tenuto conto dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

Ai candidati viene chiesto di produrre un elaborato in formato digitale partendo da un contesto di realtà che deve essere analizzato in modo personale da ogni alunno utilizzando le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nel percorso di studi.

I nodi concettuali da sviluppare sono i seguenti:

- Valorizzazione e promozione delle tradizioni enogastronomiche della regione Lombardia, con particolare riferimento a:

- organizzazione di un evento in una particolare location regionale
- procedure organizzative per l'allestimento della sala e la realizzazione di un evento
- conoscenza del territorio e dei prodotti tipici e relativa qualità totale
- proporre abbinamenti cibo/vino con prodotti del territorio
- tutela del Made in Italy

- Agire nel sistema di qualità e tutela della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a:

- igiene nella ristorazione
- sicurezza alimentare

- le esigenze nutrizionali del consumatore, con particolare riferimento a:

- eventuali condizioni fisiologiche e/o patologiche
- profilo nutrizionale e calorico degli alimenti, con riferimento al contenuto alcolico

- essere un Operatore del Settore Alimentare (OSA) al giorno d'oggi, con particolare riferimento a:

- emergenza sanitaria attuale
- lo spreco alimentare

La traccia dell'elaborato da svolgere viene inviata entro il giorno 01/06/2020 al candidato a nome e per conto del Consiglio di Classe 5[^] sez.G dal docente teorico delle discipline di indirizzo tramite mail, come da circolare n.266 del 28 maggio 2020 pubblicata sul sito dell'Istituto Olivetti.

All'alunno viene chiesto di realizzare l'elaborato utilizzando come software di presentazione PowerPoint e di salvarlo in formato PDF non modificabile.

L'elaborato in pdf deve essere inviato dallo studente entro il giorno 13/06/2020 al docente teorico (all'indirizzo mail 5g@olivettimonza.edu.it) e alla scuola (all'indirizzo mail mbr060002@istruzione.it).

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	

in lingua straniera				
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

VOTO	INDICATORI	DESCRIPTORI
10	COMPORTAMENTO	<i>MOLTO CORRETTO</i> L'alunno/a è sempre corretto/a nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali.
	ATTEGGIAMENTO	<i>IRREPRENSIBILE</i> Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola
	NOTE DISCIPLINARI	<i>NESSUNA</i> Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari
	Uso del materiale e delle strutture della scuola	<i>APPROPRIATO</i> Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, assenze e ritardi	<i>REGOLARE</i> Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle consegne	<i>PUNTUALE E COSTANTE</i> Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante
9	COMPORTAMENTO	<i>ORDINATAMENTE CORRETTO</i> L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diretti
	ATTEGGIAMENTO	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	NOTE DISCIPLINARI	<i>NESSUNA</i> Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari

	Uso del materiale e delle strutture della scuola	<i>APPROPRIATO</i> Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, assenze e ritardi	<i>REGOLARE</i> Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle consegne	<i>REGOLARE</i> Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	COMPORTAMENTO	<i>CORRETTO</i> Il comportamento dell'alunno/a nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato
	ATTEGGIAMENTO	<i>ADEGUATO</i> Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	NOTE DISCIPLINARI	<i>SPORADICHE</i> ammonizioni verbali
	Uso del materiale e delle strutture della scuola	<i>RARAMENTE INAPPROPRIATO</i> Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale della scuola.
	Frequenza, assenze e ritardi	<i>TALVOLTA IRREGOLARE</i> Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.

	Rispetto delle consegne	<i>NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE</i> Talvolta non rispetta le consegne
--	-------------------------	---

7	COMPORTAMENTO	<i>POCO CORRETTO</i> L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola
	ATTEGGIAMENTO	<i>REPRENSIBILE</i> L'alunno/a viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale l'attività scolastica.
	NOTE DISCIPLINARI	<i>FREQUENTI</i> ammonizioni verbali e scritte.
	Uso del materiale e delle strutture della scuola	<i>INADEGUATO</i> utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, assenze e ritardi	<i>IRREGOLARE</i> La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici.
	Rispetto delle consegne	<i>CARENTE</i> Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
	COMPORTAMENTO	<i>NON CORRETTO</i> Il comportamento dell'alunno/a nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.

6	ATTEGGIAMENTO	<i>BIASIMEVOLE</i> L'alunno/a viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola Se richiamato non si corregge
	NOTE DISCIPLINARI	<i>RIPETUTE E NON GRAVI</i> ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica a cui non segue un ravvedimento.
	Uso del materiale e delle strutture della scuola	<i>NEGLIGENTE</i> utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.

5	Frequenza, assenze e ritardi	<i>DISCONTINUA</i> La frequenta è discontinua e spesso non rispetta gli orari Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici.
	Rispetto delle consegne	<i>MOLTO CARENTE</i> Solo saltuariamente rispetta le consegne.
	COMPORTAMENTO	<i>DECISAMENTE SCORRETTO</i> Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	ATTEGGIAMENTO	<i>RIPROREVOLE</i> L'alunno/a viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti di terzi. La sua partecipazione al dialogo è nulla.
	NOTE DISCIPLINARI	<i>RIPETUTE E GRAVI</i> ammonizioni verbali e scritte e/o allontanamento dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del materiale e delle strutture della scuola	<i>IRRESPONSABILE</i> utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e gli altri
	Frequenza, assenze	<i>DISCONTINUA E IRREGOLARE</i> Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto

	e ritardi	spesso si rende responsabile del mancagto rispetto degli orari. e/o ritardi strategici.
	Rispetto delle consegne	<i>INESISTENTE</i> Non assolve alle consegne.

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: prof.ssa Sara Muraro

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "Scienza e cultura dell'alimentazione 5" – A. Machado - Poseidonia Ed.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico: 81/89

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 sez. G è composta da 11 alunni, tutti frequentanti, ad eccezione di un alunno, che dal mese di dicembre 2019 non frequenta più.

Dal punto di vista del profitto scolastico la classe si attesta su un livello complessivamente sufficiente. Il comportamento degli studenti è stato generalmente corretto ed educato. Si è potuto lavorare in un ambiente sereno. Solo qualche studente ha dimostrato una certa partecipazione e impegno, frequentando con regolarità le lezioni ed applicandosi in modo adeguato. La maggior parte, invece, ha dimostrato difficoltà di concentrazione ed un impegno discontinuo, dovuto talvolta ad un insufficiente interesse allo studio, un metodo di lavoro superficiale e una frequenza poco regolare.

Per quanto riguarda il rendimento ed il raggiungimento degli obiettivi proposti, solo una ristretta numero di alunni ha raggiunto un livello nel complesso soddisfacente, mentre un discreto numero di studenti ha evidenziato risultati appena sufficienti e al di sotto delle proprie potenzialità.

METODI E MEZZI DI INSEGNAMENTO

La metodologia d'insegnamento utilizzata è stata prevalentemente la lezione partecipata, cercando di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva e un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti gli aspetti del settore alberghiero e della materia. A tal fine sono stati utilizzati: il supporto digitale in dotazione con il libro di testo; siti web inerenti gli argomenti affrontati nella disciplina (www.ilfattoalimentare.it, www.salute.gov.it) e video.

VERIFICHE

Durante l'anno scolastico sono state svolte mediamente due verifiche orali e tre scritte a quadrimestre. Le prove scritte sono state strutturate sia con la tipologia a domande aperte, che con lo sviluppo di un tema. E' stata svolta una simulazione di seconda prova d'esame di Stato; gli alunni hanno svolto la prima parte della durata di 4 ore nella mattinata e nel primo pomeriggio hanno svolto la seconda parte della durata di 2 ore.

Nel mese di febbraio 2020, in orario mattutino, si è svolta l'attività di recupero per le insufficienze del primo quadrimestre. Gli obiettivi riproposti sono stati verificati con prova scritta. Solo una parte degli allievi ha mostrato un miglioramento del profitto. Dal mese di marzo 2020, a causa dell'emergenza sanitaria (Covid-19) è stata attivata la didattica a distanza. Dal mese di aprile vi è stata una rimodulazione oraria, con lo svolgimento di due ore settimanali di videolezione. Con tali modalità è stata conclusa la spiegazione degli argomenti programmati effettuata attività di ripasso, verifiche orali e preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato. In particolare sono stati proposti spunti per l'inizio del colloquio orale (immagini, grafici, pubblicità, articoli di giornale) cercando di far emergere le competenze trasversali e professionalizzanti. Per la scelta dell'argomento dell'elaborato da sviluppare per l'Esame di Stato, in collaborazione con il docente di Laboratorio di Sala, si è tenuto conto dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale complessiva si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni (sia in presenza che a distanza), della regolarità nel rispettare le consegne di lavoro, della regolarità e assiduità nella frequenza e partecipazione alla didattica a distanza, dell'impegno profuso e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livello di conoscenze acquisito, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, sintesi e collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione degli elaborati. Per quanto riguarda il criterio di valutazione usato nelle verifiche orali, si è fatto riferimento alla griglia valutativa presente nel PTOF e a quanto stabilito nelle riunioni di materia. Per il periodo relativo alla didattica a distanza, è stata adottata la griglia di valutazione approvata dal Collegio Docenti.

Obiettivi della disciplina

Sono stati affrontati i seguenti nuclei tematici fondamentali indicati dal Miur:

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
3. Tutela e sicurezza del cliente
4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE • Religioni e consuetudini alimentari. Costumi alimentari nel Cristianesimo, nell'Ebraismo, nell'Islam e nelle filosofie e religioni orientali	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	• Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
• I nuovi prodotti alimentari e gli alimenti dietetici • Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti • Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare • Gli integratori alimentari • Gli alimenti funzionali • I novelfoods • Gli alimenti geneticamente modificati • I superfoods	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	
DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE • Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Aspetti generali • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • Dell'adulto • La piramide alimentare • La dieta in gravidanza • La dieta della nutrice	Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.	

• La dieta nella terza età • Diete e stili alimentari • Diete e benessere • Stili alimentari • La dieta mediterranea • La dieta sostenibile • La dieta vegetariana • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nordica • La dieta e lo sport • Alimentazione nella ristorazione collettiva • La ristorazione • La ristorazione di servizio • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera	Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche Saper mettere in relazione le carenze e gli eccessi alimentari con determinate patologie	• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<u>DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</u> • La dieta nelle malattie Cardiovascolari • Le malattie cardiovascolari • Iperensione arteriosa • Iperlipidemie e aterosclerosi • La dieta nelle malattie metaboliche • Le malattie del metabolismo • Il diabete mellito • L'obesità • Iperuricemia e gotta • Osteoporosi • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • I disturbi gastrointestinali • Le malattie epatiche • Allergie e intolleranze alimentari • Le reazioni avverse al cibo • Reazioni tossiche • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • Fenilchetonuria • Celiachia • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva • Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari • I tumori	Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.

• I disturbi alimentari		
<u>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</u> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Aspetti generali • Le micotossine • I fitofarmaci • Gli zoofarmaci • Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti • I metalli pesanti • I radionuclidi • Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • I prioni • I virus • I batteri • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari • I funghi microscopici • Le parassitosi • Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici • Gli additivi alimentari • I conservanti antimicrobici • Gli antiossidanti • Gli additivi ad azione fisica • Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali • Gli enzimi alimentari • I coadiuvanti tecnologici • Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare • Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità • Igiene degli alimenti • I Manuali di Buona Prassi Igienica • Autocontrollo e HACCP • Il controllo ufficiale degli alimenti • Le frodi alimentari • Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio • La qualità totale degli alimenti • Le certificazioni di qualità • Tipicità e tradizioni enogastronomiche del territorio • Filiere agro-alimentari	Saper mettere in relazione l'agente contaminante, chimico, fisico o biologico, con la relativa malattia Conoscere le principali infezioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari Classificazione sistematica e valutazione dei fattori rischio di tossinfezioni Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microorganismi patogeni Definire il significato di tossicità acuta e cronica Individuare la relazione tra tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo Essere in grado di leggere una semplice check –list del sistema HACCP Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Elaborazione di menù utilizzando alimenti di qualità e tipici del territorio	• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Gestione di procedure localizzate e delocalizzate • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO DELLA DISCIPLINA:

- lotta allo spreco alimentare: incontro con responsabile di Banco Alimentare e visione del video “Just eat it”;
- sicurezza alimentare: sito web “Il fatto alimentare” e “Ministero della Salute”;
- promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio
- Incontro con medici dell’Ospedale S.Raffaele di Milano su ipertensione e obesità
- Emergenza sanitaria (Covid-19) e applicazione delle corrette prassi igieniche e misure di sicurezza.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE: “I diritti umani”

- Diritto alla salute
 - Diritto alla salute e Coronavirus (approfondimento con materiali caricati in didattica)
 - Sicurezza alimentare (file EFSA)
 - Art. 38 “il lavoratore malato è tutelato per legge” (pag. 163)
 - Art. 35, 36, 37 “in Italia il lavoratore è sempre tutelato dalla Costituzione (pag.261)
 - progetto del PTOF “Lotta allo spreco alimentare”
- Sospensione dei diritti costituzionalmente garantiti per motivi di sicurezza (Covid-19):
 - libertà di circolazione, soggiorno ed espatrio (art.16)
 - libertà di riunione (art.17)
 - di esercizio dei culti religiosi (art.19)
 - di insegnamento (articolo 33),
 - la libertà di iniziativa economica (art. 41, primo comma),
 - dei diritti derivanti dalla garanzia e dall'obbligo di istruzione (art.34).
- Rispetto dell’ambiente
 - progetto del PTOF “Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti”/sostenibilità ambientale
- Libertà di culto
 - Art.19 della Costituzione (Cibo e religioni pag.15)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Ad inizio anno scolastico, il CdC ha deliberato le seguenti competenze chiave di cittadinanza:

- Risolvere problemi
- Progettare

Gli studenti hanno lavorato durante tutto l’anno su tali competenze e realizzato come elaborato finale presentazioni in PowerPoint relative ai prodotti di qualità e tipici della tradizione della regione Lombardia in abbinamento a vini del territorio e alla sicurezza alimentare.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

- La qualità totale degli alimenti
- La sostenibilità
- La sicurezza alimentare
- L’alimentazione durante la guerra
- Cibo e religioni

L’insegnante
Prof.ssa Sara Muraro

IPSSEC OLIVETTI MONZA

PROGRAMMA SVOLTO FRANCESE

Insegnante: Piotto Elisabetta

Libro di testo: “Les Toqués de la gastronomie” Cappelli editori Classe 5 G
Sala e Vendita

a.s. 2019/2020

Dal modulo 6 « Vin et Compagnie »

- les principales régions viticolesfrançaises
- le Champagne (photocopie)
- le Beaujolaisnouveau
- la dégustation du vin et ses phases(photocopie)
- Lesommelier
- C’est quoi uneeau-de-vie
- LeCognac
- L’Armagnac
- les principales différences entre le Cognac etl’Armagnac
- leCalvados
- le flambage (photocopie)

Rendez-vous dans une brasserie :

- Les types de restauration (commerciale, collective, rapide)
- Le Traiteur et le T.O.R
- La bière et les bières trappistes

Dal Modulo 9 « Alimentation »

- Le Régime Méditerranéen
- Les régimes alternatifs (1): macrobiotique, végétarien et végétalien
- Les régimes alternatifs (2) : crudivorisme, fruitarien
- Les menus religieux
- Les principaux Labels de qualité : AOC/AOP- IGP- Label Rouge- STG
- L’Alimentation Bio
- L’OGM

Dal Modulo 10 « Alimentation et maladies »

- La maladie coeliaque
- L' allergie et l' intolérance
- L'obésité
- Les TCA : l'anorexie et la boulimie
- le gaspillage alimentaire
- le Slow Food et le locavorisme

Civilisation

La Belle Epoque
Paris : Ville
Lumièrè

Monza, 4/05/2020

L'insegnante Piotto Elisabetta

Materia: Lingua Inglese

Docente: Prof. Anna Maria Zennaro

Libro di testo adottato:

Olga Cibelli- Daniela D'Avino

"Wine & Dine Club" CLITT

OBIETTIVI SPECIFICI E CONTENUTI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Modulo 1 Applying for a job The application letter pag.79 How to write a C.V. pag. 85 Food & Beverage staff pag.58-59	Scrivere il proprio C.V. Comprendere e rispondere a un annuncio di lavoro Saper parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze Saper scrivere una lettera formale	Comunicare in inglese per svolgere una attività gestionale nel settore della ristorazione
Modulo 2 Hygiene & safety in catering H.A.C.C.P. pag.28-30 H.A.C.C.P. system: seven steps fotocopie Food contamination: the invisible challenge fotocopie Bacteria, viruses & food poisoning fotocopie	Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina	Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari.
Modulo 3 Food preservation Food preservation: a step towards sustainability . fotocopia Ancient & natural preservation methods fotocopia Modern preservation methods fotocopia	Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti (vantaggi e svantaggi e procedimenti)	Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione per i diverse tipologie di alimenti
Modulo 4 Nutrition Nutrition and nutrients pag.110-111-112-113-114 Healthy eating should be on the menu in every catering	Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Dare informazioni sui problemi legati ad una	Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata. Conoscere i principi fondamentali di diverse tipologie di diete, intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente.

establishment pag.115 Lifelong nutrition pag. 116 The food pyramid, the Mediterranean diet and Vegetarian diets fotocopia Organic & GMO food fotocopia Food intolerance and allergies fotocopia Modulo 5 Food & religion Food & Religion pag:119 Judaism pag. 120 Hinduism pag.120 Buddhism pag.121 Kosher food pag.123 Modulo 6 The bar service The bar pag.257 Mixology pag.261 Spirits &cocktails pag.265 Whisky pag.266 Gin pag.268 Brandy & Cognac pag.270-271 Vodka pag.272 Rum pag.273 Tequila pag.274 Modulo 7 British traditions and festivities (fotocopie) Burns Night Shrove Tuesday Easter Chrisitmas	scorretta alimentazione Descrivere le caratteristiche di tipologie di dieta diverse Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni Descrivere le varie tipologie di bar, i servizi offerti e le attrezzature Dare informazioni sui prodotti alcolici serviti al bar (produzione, fermentazione, distillazione) Descrivere, preparare e servire cocktails Individuare i collegamenti tra ricorrenze religiose e tradizione culinarie	Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del bar con riferimento al servizio di bevande alcoliche ed analcoliche Conoscere i piatti della tradizione britannica
---	--	--

Programma indirizzo salalbar materia Laboratorio settore cucina

Il settore food certificato

- Gli alimenti di qualità
- Le certificazioni di qualità (DOP – IGP – STG – PAT – BIO) le certificazioni non ufficiali (Slow food e Arca del gusto)
- Il disciplinare di produzione
- Una certificazione, una garanzia l'assenza di glutine

Il settore food nelle forme ristorative

- Gli alimenti
- La classificazione degli alimenti in gruppi
- La suddivisione degli alimenti in gamme
- L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative

Il menu tra tecnica, arte e informatica

- Il menu strumento indispensabile
- Il menu e l'azienda ristorativa
- Il menu e il cuoco
- Il menu e il cliente
- Le tipologie di menu nelle forme ristorative (alla carta e alla grande carta, il menu fisso, del giorno, degustazione, il menu concordato.
- Il piatto unico
- Il menu strumento comunicativo
- La copertina del libro dei menu
- L'informatica e la grafica del menu

L'alimentazione sicura

- Il pacchetto igiene e i suoi regolamenti
- I principi del metodo HACCP
- I metodi di conservazione con le tecniche applicate
- I metodi di cottura con le relative tecniche

L'organizzazione degli ambienti di produzione

- Classificazione della cucina in base ai sistemi di produzione e di consumo
- La cucina satellite (di finitura, di cottura e finitura)
- Il centro produzione pasti e la distribuzione degli alimenti
- Il legame caldo, freddo e misto.

Le nuove forme di ristorazione

Il catering e il banqueting

- Soggetti coinvolti e tipologie
- Il trasporto dei pasti
- I buoni pasto
- Le diverse forme di banqueting
- Il banqueting manager
- Come organizzare un evento
- Il contratto
- La scheda evento
- I Buffet (caldo- freddo- in piedi- doppio servizio- a tema- cerimonia o di gala)
- Come si organizza un buffet

RELAZIONI E PROGRAMMI DELLE DISCIPLINE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA

Anno scolastico 2019/2020

PROGRAMMA CLASSE 5^ G

Docente: Veneziano Claudio

Relazione finale.

Il programma è stato svolto fino alla fine di febbraio con lezioni in classe e completato con videolezioni sulla piattaforma webex.

Le lezioni sono state fatte con l'ausilio del libro di testo (Casa Editrice ALMA PLAN) e appunti. Gli alunni hanno partecipato positivamente alle lezioni sia in classe che in videolezioni.

La valutazione è risultata più che soddisfacente. Non vi sono stati comportamenti disciplinari. Il monte ore era di quattro ore settimanali prettamente teoriche e non laboratoriali.

Unità	Conoscenze	Abilità
<u>Modulo 1</u> ➤ I banchetti: servizio e organizzazione ➤ La vendita del servizio ➤ Immagine aziendale	Criteri e caratteristiche del servizio di Sala	Affinare le tecniche di comunicazione
<u>Modulo 2</u> ➤ Gastronomia e società ➤ Tappe fondamentali: ricchezza gastronomica nazionale	Conoscenza del valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società	Riconoscere il contesto enogastronomico in cui si inserisce.
<u>Modulo 3</u> ➤ Tecniche di approvvigionamento	Corretta politica degli acquisti di una moderna azienda ristorativa	Saper gestire gli approvvigionamenti e stock
<u>Modulo 4</u>		

➤ Distillati e liquori	Classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche.	Distinguere le diverse tipologie di distillati, liquori, creme liquore e le modalità di servizio
<u>Modulo 5</u>		
➤ Cocktails: Costruzione e tipologie		Proporre e produrre cocktails applicando le corrette tecniche di miscelazione.
<u>Modulo 6</u>		
➤ I vini	Classificazione bevande alcoliche.	Svolgere in modo professionale il servizio del vino
➤ Il disciplinare dei vini nazionali	Tecniche di miscelazione e la loro preparazione	
➤ Il piano acquisti		
➤ Enografia nazionale vini DOCG	Principi di enologia	
<u>Modulo 7</u>		
➤ Il Menu: Significati e funzioni ➤ La composizione del Menu	Attrezzature e tecniche per il servizio del vino	Simulare la definizione di Menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità
<u>Modulo 8</u>		
➤ HACCP: la sicurezza alimentare		Operare nel rispetto delle norme relative a sicurezza e tutela della salute.
➤ La sicurezza sul lavoro	Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica.	

	Valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio	
--	---	--

	Regole di settore relative alla sicurezza e tutela della salute	
--	---	--

ESAMI DI STATO

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE CONTENUTI DISCIPLINARI DI MATEMATICA

CLASSE 5°G

Docente Gatto Giuseppina

Ore di lezione 59 +lezioni di didattica a distanza

Anno scolastico 2019/2020

Relazione classe Quinta G

Libro di testo "Matematica in pratica" casa editrice Dea scuola

La classe è composta da 11 studenti.

Il livello di preparazione conseguito dalla classe è nel complesso soddisfacente: parte degli alunni hanno manifestato interesse e partecipazione conseguendo un profitto discreto ; un altro gruppo, pur partecipando al dialogo educativo, si è applicato a fasi alterne nello studio ottenendo un profitto nel complesso sufficiente.

METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma svolto è stato caratterizzato da numerosi momenti di revisione dei concetti e d'esercitazione pratica alla lavagna, per consentire una più adeguata comprensione degli stessi e una maggiore assimilazione dei procedimenti di calcolo.

La metodologia didattica generale adottata è stata la lezione frontale.

Sono state dedicate ore di lezione in orario curriculare per attività di recupero, pausa didattica, di rinforzo e di approfondimento.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, verifiche scritte.

Le verifiche effettuate sono state formative e sommative.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

Progressi conseguiti rispetto ai livelli di partenza, impegno profuso, interesse e partecipazione all'attività didattica.

INTEGRALI INDEFINITI

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare l'integrale indefinito di alcune funzioni	☐ Ricava la primitiva delle funzioni elementari conoscendo le derivate fondamentali. ☐ Determina l'integrale indefinito di alcune funzioni, utilizzando le primitive delle funzioni elementari e le regole di	☐ Funzione primitiva ☐ Definizione di integrale indefinito ☐ Proprietà degli integrali indefiniti ☐ Integrazioni immediate ☐ Integrazioni riconducibili alle integrazioni immediate mediante semplificazione	☐ Potenze e loro proprietà ☐ Radicali, trasporto di fattori fuori e dentro il segno di radice ☐ Operazioni tra polinomi ☐ Scomposizioni ☐	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

	integrazione (per sostituzione,)	, ecc.) ☐ Integrazion e per sostituzione		
		☐		

INTEGRALI DEFINITI

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare il concetto di integrale definito per il calcolo di aree	☐ Calcola aree sottese a funzioni .Calcola aree delimitate da parabole e rette o tra due parabole o tra due funzioni	☐ Definizione di integrale definito ☐ Proprietà degli integrali definiti ☐ Teorema fondamentale del calcolo integrale: enunciato ed applicazione ☐ Calcolo di aree	☐ La retta ☐ La parabola ☐ Studio funzioni ☐ Integrali indefiniti	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

LA STATISTICA

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo algebrico, rappresentando le anche sotto forma grafica .	Individuare dati significativi. ☐ Raccogliere e organizzare dati Interpretare i dati raccolti. ☐ Utilizzare la	☐ Statistica descrittiva ☐ Dati statistici ☐ Campione statistico ☐ Caratteri qualitativi e caratteri quantitativi ☐ Rappresentazione grafica dei dati	☐ Rapporti in percentuale	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata Lezione

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	statistica come strumento informativo negli ambiti della società, dei processi produttivi e della	☐ Media aritmetica ☐		dialogata. Scoperta guidata. ☐ Analisi dei casi
--	---	---	--	--

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE 5G

A.S. 2019/2020

Programma svolto in classe:

L'impegno politico: "con gli altri per gli altri"; obbedire alle autorità; una nuova prospettiva: la politica deve orientarsi al bene comune (Tommaso d'Acquino e Leone XIII); la politica come problema morale.

Dio e l'uomo:

chi è l'uomo?; una condizione paradossale: "L'uomo non è né angelo né demone".

Una creatura fragile; l'unicità dell'uomo.

Il pensiero filosofico di Immanuel Kant e Blaise Pascal.

La morale e i valori: progettare se stessi; chi vorrei essere? che tipo di persona vorrei diventare?;

L'etica e la morale: in base a quali criteri stabiliamo come comportarci?; la coscienza morale.

La forza di essere stessi: alla ricerca di una vocazione. Che cos'è la vocazione?; la felicità il suo opposto (cioè il male, il dolore e la morte); il rapporto con gli altri; il rapporto con la realtà che ci circonda, scoprire se stessi contattando in modo vero il proprio mondo interiore.

Il carcere; la pena di morte in alcuni paesi del mondo; la libertà limitata dell'uomo dopo aver commesso reati; la comprensione dell'errore umano e il desiderio di cambiare vita per integrarsi nuovamente nella società: i percorsi possibili. Presentazione della giornata in carcere a cui parteciperanno gli alunni che si avvalgono dell'I.R.C.

La responsabilità di essere uomo: un essere libero fragile; la libertà: il dono più grande; il pensiero di Mahatma Gandhi; il male secondo la visione cristiana; la dignità del pensiero; usare bene il pensiero.

Affrontare la vita: il coraggio.

Si tratta solo di forza d'animo?; tenere lo sguardo fisso sulla meta; essere protagonisti della propria vita; il coraggio si impara a scuola?; una competenza per la vita; l'uomo conoscitore di se stesso; song di A.

Amoroso: Forza e Coraggio.

Le nostre percezioni: Il Tempo; il tempo di rigenerazione; che cos'è il tempo?; siamo noi il tempo; il tempo è un'illusione?; il palcoscenico del Mondo; il pensiero di: Kant; Agostino; Newton; Bergson; Rovelli e Benini.

L'ebraismo: Le caratteristiche fondamentali; Origini dell'ebraismo; diffusione dell'ebraismo;

La divinità; le credenze fondamentali; la vita religiosa; i libri sacri: la "Torah"; la Sinagoga; il culto; le persone sacre; le feste religiose; il cibo tradizionale e l'idea della morte e dell'aldilà.

L'Islam - Le caratteristiche fondamentali: l'Islam oggi; il fondatore Maometto; la divinità; le credenze fondamentali; i cinque pilastri; la Moschea; le persone sacre; i libri sacri: Corano e hadith; l'idea della morte e dell'aldilà.

L'induismo: le caratteristiche fondamentali; le divinità principali; le credenze fondamentali; le caste; la vita mortale; le vie per raggiungere il divino; i luoghi sacri; il culto; i simboli; le persone sacre; i libri sacri; l'idea della morte e dell'aldilà.

Le diversità e disabilità: conoscere, accettare e comprendere, attraverso la visione del film: "Stelle sulla terra". La storia racconta di un bambino dislessico che con l'aiuto del suo docente di arte riuscirà ad andare oltre le sue difficoltà e focalizzarsi sulle sue passioni, in particolar modo la sua attitudine al disegno e all'arte.

Il Buddhismo: le caratteristiche fondamentali; le origini e il fondatore (Siddharta Gautama); la predicazione; le correnti principali: Il piccolo veicolo; il grande veicolo; il veicolo diamante;

L'espansione in Asia; le divinità e le quattro nobili verità.

2 - parte: Il nobile ottuplice sentiero; le credenze fondamentali; il nirvana; il culto e i luoghi sacri; le persone sacre; le principali festività; i libri sacri; l'idea della morte e dell'aldilà.

"Liberi di scegliere":

Marco Lo Bianco è un giudice dei minori. Lavora a Reggio Calabria e ha un sogno: strappare i ragazzi alla 'ndrangheta. Con una scelta che non ha precedenti, dispone l'allontanamento di un ragazzo dalla famiglia.

Un valore indispensabile: la libertà; molti esseri umani non sono ancora liberi; la libertà di scegliere; la guida della ragione; i limiti della libertà; limitazioni a vantaggio della libertà; scegliere il bene; la libertà che Dio dona all'uomo; la legge realizza la libertà.

Programma svolto in DAD:

Riscopriamo la nostra fragilità; La gentilezza una cosa positiva;

Il tempo liturgico della Quaresima.

La società del rischio e ciò che salva: la solidarietà. L'estremismo: è solo negativo?

Il vero senso della scuola: la relazione umana.

Perdere le nostre "finite" o "finte" certezze per disporci a riconoscere l'infinito, ce la faremo? Il virus del Covid-19.

La Costituzione della Repubblica Italiana. Il MES.

Il Prof. Francesco Cannavacciuolo

Monza 19.05.2020

ISTITUTO ADRIANO OLIVETTI-MONZA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente PANZERI CHIARA

Classe 5[^] G

A.S. 2019/2020

- MEZZI/STRUMENTI UTILIZZATI: lezione pratica presso la palestra dell'Istituto o presso il NEI guidata o parzialmente guidata con il contributo degli alunni, lezione frontale in aula, lezione frontale in videolezione. Utilizzo del libro di testo in dotazione integrando le informazioni con altri libri di testo in mio possesso, con fotocopie, con immagini e link scaricati da internet e condivisi via whats app, nelle aule virtuali o nell'agenda del registro elettronico.

- Libro in dotazione: "Competenze motorie" Corso di Scienze Motorie e Sportive per la scuola secondaria di secondo grado. Edizione G.D'Anna di Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi.

ABILITA':

lo studente è in grado di

- Comprendere le informazioni relative a regolamenti, tecniche e situazioni sportive degli sport affrontati
- Organizzare le informazioni per la produzione di sequenze o progetti motori
- Utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente

COMPETENZE:

lo studente è in grado di:

- Applicare i principi fondamentali di tecniche e gesti sportivi
- Interpretare correttamente le regole basilari che permettono lo svolgimento delle attività sportive individuali e di squadra affrontate
- Organizzare torneo a squadre in gironi e classifica finale
- Assumere stili di vita e comportamenti attivi, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, per salvaguardare l'equilibrio psico-fisico e migliorare la propria qualità della vita
- Adottare regole igienico-sanitarie e norme di comportamento per la tutela della salute e

I QUADRIMESTRE:

- test motori d'ingresso: navetta, coordinazione e resistenza
- capacità condizionali: la resistenza, allenamento propedeutico per affrontare il test di Cooper ed i mille metri.
- Giochi sportivi di squadra: la pallavolo. Ripasso dei fondamentali svolti negli anni precedenti: battuta, bagher, palleggio, pallonetto, schiacciata e muro. Capacità tattica di gioco. Tornei due contro due e tre contro tre, guidati in autogestione, per i quali gli alunni ricoprivano anche il ruolo di arbitro.
- Giochi sportivi di squadra; la pallacanestro. Ripasso dei fondamentali individuali in attacco ed in difesa, conoscenza delle principali regole ed infrazioni di gioco. Giochi del due contro due e tre contro tre
- Ginnastica artistica: esercizi base di volteggio alla cavallina collegati ai più semplici elementi di parkour-

II QUADRIMESTRE:

PARTE PRATICA :

- Giochi popolari: palla due fuochi, palla quattro basi e dodgeball con regole modificate e semplificate
- Giochi coordinativi: i racchettoni; conoscenza dei colpi individuali ed applicazione tramite tornei uno contro uno o due contro due
- Ginnastica con piccoli attrezzi: il cerchio; conoscenza ed applicazione dei movimenti principali.

PARTE TEORICA:

svolta tramite le videolezioni e attraverso la condivisione di materiale nel gruppo classe di whats app

- Ricerca individuale sul plogging; che cos'è, dove nasce, dove può essere svolto, che obiettivo si pone.
- Costruzione di un circuit training
- Argomento di attualità:

COVID-19 come seguire stili di vita corretti:

Dal link: [//www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioContenutiNuovoCoronavirus](https://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioContenutiNuovoCoronavirus)

- attività fisica per bambini; le indicazioni dell'OMS sul movimento nei bambini
- attività fisica per adulti: attività fisica da svolgere in casa

La docente

Chiara Panzeri

Classe: 5^G Libro di testo: Cataldi, Angioloni, Panichi, *La letteratura al presente*, Palumbo Editore

Docente: C.Pisetta

Disciplina: italiano

- Il programma è stato lievemente ridotto rispetto alla programmazione di inizio anno. Secondo le indicazioni di Dipartimento, si è scelto di operare le opportune semplificazioni, in base alla risposta degli studenti all'emergenza sanitaria in atto.

Competenze	Abilità	Conoscenze
-riconoscere le linee essenziali della storia delle idee,della cultura e orientarsi tra movimenti, generi, opere e autori fondamentali	-contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo	-Naturalismo e Verismo -Verga -Simbolismo
-essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé	-redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio	-Baudelaire -Decadentismo -Pascoli e D'Annunzio
-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti	-produrre testi scritti semplici e coerenti distinguendo le necessità di registro linguistico a seconda dei contesti	-Svevo e Pirandello -Futurismo -Ungaretti
-comprendere e interpretare, contestualizzandoli nel momento storico di produzione, testi poetici e in prosa e saper esprimere un proprio personale giudizio con argomentazioni appropriate	-argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, colloqui e dibattiti secondo regole strutturate	-Levi

metodi di insegnamento	• lezione frontale, dialogata, partecipata • dibattito • videolezione
strumenti di lavoro	• libro di testo • fotocopie • appunti • video
strumenti di verifica	• verifica orale (anche in audio e/o video) • verifica scritta strutturata o semistrutturata • analisi del testo, relazioni, elaborati

Contenuti

.Il programma di italiano è stato svolto contestualizzando la produzione letteraria negli eventi storici corrispondenti, cercando di mettere in chiaro quanto la letteratura sia frutto del periodo storico e quanto gli eventi storici siano influenzati dalla mentalità delle epoche di cui la letteratura è testimonianza.

.Ciascun autore è stato affrontato secondo il seguente schema:

- vita: cenni; gli eventi della vita dell'autore sono stati selezionati in base all'influenza che hanno avuto sulla poetica dell'autore stesso
- opere: per ciascun autore si è fatto riferimento alle opere delle quali sono stati letti dei brani antologici
- poetica e tematiche: la poetica dell'autore fa sempre riferimento ai brani letti. In particolare, si è cercato di ricostruire la poetica dei singoli autori attraverso le parole degli autori stessi. Le tematiche, e la loro ricorrenza, sono state individuate nei brani proposti.
- fortuna: cenni volti a individuare quanto gli autori siano stati o meno protagonisti del loro tempo.

.Lettura integrale dei testi

- Primo Levi, *Se questo è un uomo*, Einaudi
- Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, PDF

Contenuti

1)Positivismo, Realismo e Naturalismo: cenni

2)Verga e il Verismo (pagg.98-103)

-vita: cenni, Firenze, Milano e Catania

-opere: le raccolte di Novelle, il Ciclo dei vinti

-poetica e tematiche: la poetica è stata desunta principalmente dalla Prefazione ai *Malavoglia* (la fiumana del progresso) e da *Fantasticherie*; il ciclo dei vinti; l'ideale dell'ostrica; lo straniamento; la lingua di Verga (pag.404-407). Le tematiche sono state individuate soprattutto attraverso la lettura e il confronto tra novelle.

-fortuna: Verga e Pirandello

Testi:

Da "*Vita dei campi*":

.Rosso Malpelo

.Fantasticherie

.La lupa

Da "*Novelle rusticane*":

.La roba

Da "*I Malavoglia*":

.Prefazione ai *Malavoglia* (la fiumana del progresso)

Da "*Mastro Don Gesualdo*"

.La giornata di Gesualdo

3)Decadentismo e Simbolismo: cenni

4)Baudelaire e la nascita della poesia moderna

-vita: cenni

-opere: *I fiori del male*, cenni

-poetica: desunta principalmente da "La perdita d'aureola" (pag.24)

-fortuna

Testi:

.L'albatro

.A una passante

.Ubriacatevi

5)Giovanni Pascoli

-la vita: cenni; Pascoli e la guerra di Libia

-le opere: *Myricae*, i *Canti di Castelvecchio*, *La grande proletaria s'è mossa*

-poetica: (principalmente desunta da "*Il fanciullino*")il poeta come fanciullino, ultimo dei classici e primo dei moderni, attenzione per le piccole cose, il simbolismo pascoliano.

-fortuna: Pascoli e Pasolini

Collegamento interdisciplinare: lettura de "*La grande proletaria s'è mossa*" : la mentalità nazionalista alla vigilia della Prima guerra Mondiale

Testi:

.Il fanciullino (pag.286)

Da *Myrica*:

.Lavandare

.X agosto

.Temporale

.Il tuono

.Il lampo

.Novembre

Da *I canti di Castelvecchio*

.Il gelsomino notturno

6)Gabriele D'Annunzio

-vita: cenni; D'Annunzio e la questione fiumana

-opere: *Alcyone*, *Il Notturmo*

-poetica: la vita come opera d'arte, estetismo, panismo, superomismo

-fortuna: D'Annunzio personaggio pubblico

Testi:

Da *Alcyone*:

.La pioggia nel pineto

Da "*Notturmo*"

.Qui giacciono i miei cani

7)Le Avanguardie: I Futuristi e Marinetti (cenni) (pag.235 e 238)

Testi:

-Manifesto del Futurismo (pag.20)

-Manifesto della cucina futurista

-Manifesto tecnico della letteratura futurista

8)Luigi Pirandello

-vita: cenni

-opere: *Novelle per un anno*, *Uno, nessuno, centomila*, *Il fu Mattia Pascal*

-poetica e tematiche: la maschera; l'umorismo: la percezione del contrario e il sentimento del contrario; il contrasto tra persona e personaggio e tra vita e forma; la massa anonima; la crisi di identità

-fortuna: Pirandello e il fascismo; il Nobel per la letteratura

Testi:

Da "*L'umorismo*"

-La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata (pag.104)

Da "*Il fu Mattia Pascal*"

-In giro per Milano:le macchine e la natura in gabbia (pag.108)

Da "*Novelle per un anno*"

-La giara

-Tu ridi

- C'è qualcuno che ride
- Il treno ha fischiato

9)Italo Svevo

- vita
- opere: La coscienza di Zeno
- poetica: realtà come caos in cui domina il caso; la figura dell'inetto; narratore non onnisciente; io narrante e io narrato
- fortuna: "il caso Svevo", Joyce e Montale

Testi:

Da *"La coscienza di Zeno"*:

- Lo schiaffo del padre
- Il fumo
- La vita è una malattia

10)Giuseppe Ungaretti

L'autore è stato trattato limitatamente alla sua testimonianza della guerra.

- vita: cenni
- opere: L'Allegria
- poetica: poetica della parola pura nell'Allegria; prima guerra mondiale, fragilità dell'uomo

Testi:

Da *L'Allegria*:

- San Martino del Carso
- Soldati
- Veglia

Da *Il dolore*: (confronto con le precedenti tre poesie)

- Non gridate più

11)Primo Levi

- vita
- opere: Se questo è un uomo, I sommersi e i salvati, La tregua
- poetica: il valore della memoria: la sua testimonianza si fonda sulla sobrietà dello stile e dei contenuti non volti a suscitare commozione nel lettore, bensì a individuare i meccanismi della mente umana.
- fortuna

Testi:

-Primo Levi, *Se questo è un uomo* (integrale), Einaudi

Da *"Se questo è un uomo"*

- I sommersi e i salvati (pag.776)

Classe 5^G**Testo adottato: de Vecchi-Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, vol.3****Docente: C.Pisetta****Disciplina: storia**

Il programma non è stato svolto come da programmazione di inizio anno. Secondo le indicazioni di Dipartimento si è preferito fermare il programma alla Seconda Guerra mondiale, accennando alla guerra fredda, per evitare banalizzazioni. Sono state effettuate semplificazioni e sintesi, dove necessario.

competenze	abilità	conoscenze
-conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica	-rielaborare criticamente i contenuti appresi	-età giolittiana -prima guerra mondiale -rivoluzione russa
-riconoscere negli avvenimenti del passato la radice delle problematiche del presente	-cogliere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione nella storia del novecento	-periodo tra le due guerre - fascismo -new deal -nazismo
-saper distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni	-riconoscere il ruolo dei totalitarismi nelle vicende del secolo	-seconda guerra mondiale -guerra fredda (cenni)

metodi di insegnamento	• lezione frontale, dialogata, partecipata • dibattito • videolezione
strumenti di lavoro	• libro di testo • fotocopie • appunti • video
strumenti di verifica	• verifica orale • verifica scritta strutturata o semistrutturata • analisi del testo, relazioni, elaborati

Contenuti

Il programma di storia è stato affrontato privilegiando i nessi di causa-effetto per sottolineare quanto gli avvenimenti passati contengano le cause delle problematiche attuali e quanto lo studio della storia permetta una lettura del presente e una corretta interpretazione dell'attualità. Gli avvenimenti sono stati rigorosamente collocati geograficamente per meglio comprendere le dinamiche degli stessi.

▪ **.Documenti:**

- Le "tesi di aprile" pag.64 del testo
- T.Wilson, I 14 punti per un nuovo sistema di relazioni internazionali
- Discorso di Mussolini del 28/3/1926 in occasione del settimo anniversario della fondazione dei Fasci di combattimento
- Il protocollo segreto del patto molotov-Ribbentrop (pag.148 del testo) -Comprendere l'immagine: Guernica: il grido di dolore di Picasso
- La Carta Atlantica: la risposta democratica all'ordine mondiale di Hitler -Churchill: la "cortina di ferro": il muro che divide l'Europa
- Mogli e madri del regime fascista in V.Castronovo, *Milleduemila un mondo al plurale*, La Nuova Italia, pag.263
- Il verbale della conferenza di Wannsee
- Dichiarazione pubblica di Roosevelt del 7 ottobre 1942
- Il tribunale militare internazionale di Norimberga; Roosevelt e la Commissione delle Nazioni Unite per i crimini di guerra in V.Castronovo, *Milleduemila un mondo al plurale*, La Nuova Italia, pag. 434-435
- .Percorsi interdisciplinari
- Pascoli e la guerra di Libia -D'Annunzio e la questione di Fiume

CONTENUTI

1)L'Europa e il mondo all'inizio del '900: un continente percorso da tensioni e contraddizioni. Francia, Gran Bretagna e i tre imperi

2)l'Italia nell'età giolittiana: arretratezza ed emigrazione. La politica estera di Giolitti. La guerra di Libia

3)La Prima Guerra Mondiale:

- le cause del conflitto, le ragioni profonde della guerra
- Triplice Alleanza e Triplice Intesa
- la posizione dell'Italia: neutralisti e interventisti
- guerra totale, guerra di trincea, guerra di logoramento; il razionamento
- Caporetto
- la fine della guerra, i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni
- i Trattati di pace: le sanzioni per la Germania e la "vittoria mutilata" dell'Italia
- la crisi del colonialismo e i "mandati"

4)la Rivoluzione Russa (cenni): la rivoluzione d'ottobre e la nascita dell'URSS

- l'uscita della Russia dal conflitto

-la dittatura di Stalin: rivoluzione permanente, le grandi purghe, i gulag, pianificazione e stacanovismo

5)Il Fascismo

-l'Italia del Dopoguerra, la situazione sociale, politica ed economica: il biennio rosso e l'impresa di Fiume

-la salita al potere del fascismo. le basi del consenso

-la nascita della dittatura: dal delitto Matteotti alle "leggi fascistissime"

-politica economica, politica interna e politica estera del fascismo

-la crisi del '29 e il New Deal: Keynes, Roosevelt, Stato Sociale e circolo virtuoso.

6)Il Nazismo

-fondamenti ideologici: superiorità della razza ariana e spazio vitale

-la repubblica di Weimar

-l'ascesa del Nazismo

-politica interna, estera ed economica del nazismo

7)La guerra civile spagnola (cenni)

8)La Seconda Guerra Mondiale

-il patto Molotov-Ribbentrop; l'espansione territoriale di Hitler; l'operazione Leone marino; l'operazione Barbarossa; Stalingrado, El Alamein, Guadalcanal; la ritirata di Russia; lo sbarco in Sicilia e lo sbarco di Normandia

-il ruolo dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale: dall'ingresso ritardato alle sconfitte al ruolo subordinato alla Germania fino all'8 settembre

-il Mein Kampf, la "soluzione finale" e la Shoah; i campi di concentramento e di annientamento, il genocidio degli Ebrei

-la fine della guerra e le sanzioni alla Germania

-la Resistenza e la Liberazione. La Repubblica e le elezioni del '48

6276-l'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

9)La Guerra Fredda

-l'eredità della guerra

-USA e URSS: fondamenti ideologici differenti

-dalla pace alla guerra fredda

-l'equilibrio del terrore

-piano Marshall

-NATO e Patto di Varsavia

-il muro di Berlino

-gli scontri "caldi": Cuba, Corea, Vietnam ecc. (cenni)



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

I.P.S.S.E.C. "Adriano Olivetti"

Via Lecco 12, 20900 Monza (MB)

Tel 039.32 46 27 - Fax 039.32 33 97

E-Mail Mirc060005@Istruzione.It - PEC Mirc060005@Pec.Istruzione.It

C.F. 85007010151

RELAZIONE FINALE

Anno Scolastico 2019/20

A.S.	2019/20
CLASSE	5°G SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
PROF.	WILLIAM VITTORE LONGHI
LIBRO DI TESTO	S. Rascioni- F. Ferriello Gestire le imprese ricettive Tramontana

1. ESPOSIZIONE DEI CONTENUTI AFFRONTATI E DEGLI OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

Scansione temporale dei contenuti affrontati nei due quadrimestri:

MODULO	CONOSCENZE/UNITA' DIDATTICHE	ABILITA'	COMPETENZE
MODULO A Il mercato turistico	U.D.1 – il mercato turistico internazionale ➤ Quali sono i caratteri del turismo? ➤ Quali fattori influenzano il turismo internazionale? U.D.2 – gli organismi e le fonti normative internazionali ➤ Quali sono gli organismi internazionali? ➤ Quali sono gli organi dell'UE? ➤ Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie? U.D.3 – il mercato turistico nazionale ➤ Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? (<u>ad</u>	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Rappresentare e interpretare i dati del mercato turistico. Individuare le normative internazionali, comunitarie e nazionali di riferimento.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali. Adeguate le attività professionali alle caratteristiche e alle esigenze della clientela.

	<u>esclusione della bilancia turistica)</u> U.D.4 – gli organismi e le fonti normative interne ➤ Quali sono gli organismi interni (cenni)? ➤ Quali sono le fonti normative interne?		
MODULO B Il marketing	U.D.1 – il marketing: aspetti generali ➤ Che cos'è il marketing? ➤ Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? ➤ Che cos'è il marketing turistico? U.D.2 – il marketing strategico ➤ Quali sono le fasi del marketing strategico? ➤ Quali sono le fonti informative? ➤ Come si effettua l'analisi interna? ➤ Come si effettua l'analisi della concorrenza? ➤ Come si effettua l'analisi della domanda? ➤ Che cos'è la segmentazione? ➤ Che cos'è il target? ➤ Che cos'è il posizionamento? ➤ Come si determinano gli obiettivi strategici? U.D.3 – il marketing operativo ➤ Quali sono le caratteristiche del prodotto? ➤ Come si può utilizzare la leva del prezzo? ➤ Quali sono i canali di distribuzione? ➤ Che cos'è la comunicazione? U.D.4 – il web marketing ➤ Che cos'è il web marketing? ➤ Quali sono gli strumenti di web marketing? U.D.5 – il marketing plan ➤ Che cos'è il marketing plan? ➤ Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le dinamiche di domanda e offerta turistica.	Adeguare e organizzare la gestione aziendale in relazione alle caratteristiche del mercato. Utilizzare le tecniche di marketing per interpretare gli sviluppi del mercato turistico.
MODULO C Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	U.D.1 – la pianificazione e la programmazione ➤ Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? ➤ Da quali fattori dipende la strategia	Individuare fasi e procedure per la redazione di un business plan.	Utilizzare gli strumenti gestionali per la realizzazione dei servizi turistici.

	d'impresa? ➤ Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa? ➤ Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? ➤ Che cos'è il vantaggio competitivo? ➤ Quali sono le funzioni del controllo di gestione U.D.2 – il budget ➤ Che cos'è il budget? ➤ Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget? ➤ Come si articola il budget? ➤ Come viene redatto il budget degli investimenti? ➤ Come viene redatto il budget economico di un ristorante? U.D.3 – il business plan (Cenni) ➤ Che cos'è il business plan? (Cenni) ➤ Qual è il contenuto del business plan? (Cenni)	Redigere la contabilità di settore.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Scegliere le strategie appropriate per la risoluzione di problemi gestionali.
MODULO D La normativa del settore turistico-ristorativo	U.D.1 – le norme sulla costituzione dell'impresa ➤ Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative? (cenni) U.D.4 – i contratti delle imprese ristorative e ricettive ➤ Quali sono gli elementi di un contratto? ➤ Sotto l'aspetto giuridico che cosa s'intende per responsabilità? ➤ Quali sono i contratti del settore ristorativo? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione? ➤ Che cos'è il codice del consumo? (cenni) ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di catering? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo? (cenni)	Utilizzare un linguaggio giuridico adeguato alle diverse situazioni gestionali. Individuare norme corrette e procedure opportune nelle operazioni di gestione. Predisporre la contrattualistica di viaggio e trasporto.	Svolgere la propria attività in modo coordinato e integrato con le altre figure professionali aziendali. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Documentare e interpretare adeguatamente la documentazione relativa all'attività svolta.
MODULO E	U.D.1 – le abitudini alimentari	Riconoscere gli	Operare nel sistema

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	➤ Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? ➤ Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia? ➤ Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare U.D.2 – i marchi di qualità alimentare ➤ Che cos'è un marchio? ➤ Quali sono i marchi di qualità alimentare? ➤ Che cosa sono i prodotti a km 0?	elementi economici e territoriali che influenzano le abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, alla produzione e alla conservazione dei prodotti alimentari.	produttivo valorizzando le tradizioni locali. Valutare strategicamente gli sviluppi e le dinamiche delle filiere enogastronomiche.
--	--	---	--

2. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per il percorso di Cittadinanza e Costituzione, l'intenzione è stata quella di sviluppare gradatamente i concetti chiave di **sostenibilità** in generale e di **sviluppo sostenibile** in particolare, sia rapportandoli alla loro dimensione internazionale, grazie all'Agenda 2030 dell'Onu, sia verificandone la concreta attuabilità e l'effettiva implementazione nel nostro paese, con particolare riferimento al settore agroalimentare, al comparto enogastronomico e a quello turistico. Peraltro, la sostenibilità rappresenta un concetto dalla forte curvatura interdisciplinare; caratteristica quest'ultima che ha consentito agli studenti di provare a collegare logicamente gli argomenti trattati non solo in Diritto, ma anche in altre discipline, come Cucina, Alimentazione o Sala o finanche Storia.

L'approccio è stato graduale, e i passaggi sono stati i seguenti:

- si è innanzitutto approfondita la conoscenza delle principali **istituzioni dell'Ue**, delle relative **fonti normative** e dei **vantaggi o degli svantaggi derivanti dal libero scambio** di merci, capitali e persone nell'ambito dei paesi membri;
- è stato riproposto, anche se in estrema sintesi, lo studio della **struttura della nostra Carta Costituzionale**, con particolare focalizzazione verso i **principi fondamentali**, dopo aver rivisto le fonti normative italiane;
- si è introdotto il concetto di **sostenibilità** e di **sviluppo sostenibile**, così come individuato dall'**Agenda 2030**;
- nell'ambito dello sviluppo sostenibile, si è dato particolare risalto alla **circularità** e all'**economia circolare** come chiave di volta per un cambio di paradigma nei modelli economici di crescita; si sono cercati i naturali collegamenti tra la circolarità e le battaglie contro lo **spreco alimentare**;
- si è poi cercato di verificare come i concetti di sostenibilità e circolarità fossero in qualche modo già applicati da molte imprese in Italia nei settori dell'agroalimentare o del turismo, grazie al recupero delle produzioni tradizionali, del **legame col territorio** e delle relazioni esistenti tra i prodotti del territorio e le altre forme produttive, come quelle culturali e artistiche.
- si è discusso con gli studenti sull'attualità o meno della nostra **Costituzione rispetto al concetto di sostenibilità**, verificando se vi fosse o no la necessità di una riforma costituzionale in direzione di una maggiore sensibilità alle idee dello sviluppo sostenibile;
- si è verificata e dibattuta la compatibilità delle **nuove tendenze nell'alimentazione quotidiana** rispetto agli obiettivi della sostenibilità.

Il lavoro in classe è stato portato avanti, anche nella modalità DAD, attraverso discussioni in aula, presentazioni da parte del docente delle singole tematiche con esempi concreti tratti anche dalla comunicazione aziendale, e con la visione in classe (anche in DAD) dei seguenti documentari/interviste a esperti del settore:

- **Economia Circolare: Una sfida sostenibile** - Con Valerio Rossi Albertini, fisico del Cnr;
- **Artedivino**, della Fondazione Edison – il vino italiano come prodotto-simbolo della sostenibilità, in stretto legame con il territorio di origine e le sue caratteristiche enogastronomiche, artistiche, culturali e produttive;
- **Sapiens – divoratori del pianeta**, di M. Tozzi – l'uomo e l'insostenibilità di una produzione agricola basata su monoculture, allevamenti intensivi e uso pervasivo della chimica, a danno della biodiversità, della nostra stessa salute personale e della qualità della vita collettiva.

3. COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Per lo sviluppo progressivo delle competenze chiave individuate nel **“Risolvere problemi”** e **“Acquisire ed interpretare l'informazione”**, si è preferito focalizzare l'attenzione verso la **leva della Comunicazione** del marketing mix aziendale, soprattutto in considerazione delle modifiche intervenute nelle politiche pubblicitarie delle imprese a fronte dell'emergenza covid-19, e del relativo ribilanciamento della comunicazione verso le pubbliche relazioni piuttosto che in direzione delle consuete modalità promozionali.

È stata analizzata, insieme al gruppo-classe, una serie di esempi concreti di comunicazione sui quotidiani o sui principali media, social inclusi, capaci di mostrare con chiarezza il cambio in corsa intervenuto nelle politiche pubblicitarie, per adattare i messaggi alla situazione emergenziale.

Si è effettuata in più occasioni una discussione nell'ambito del gruppo-classe, durante la disamina dei materiali pubblicitari forniti dal docente o trovati dagli studenti, dei sistemi comunicativi adottati dalle imprese - sia individualmente che a livello collettivo e di consorzio - per affrontare situazioni di particolare criticità, come la fase di lancio di un nuovo prodotto (caso aziendale seguito per diverse settimane: Nutella Biscuits) o come lo stato di emergenza pandemica (casi aziendali dati dalla comunicazione su alcuni quotidiani tra marzo e aprile).

4. METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI

a. Metodo d'insegnamento

- **lezioni espositive:** lezioni tradizionali con lavagna, principalmente con l'ausilio di schemi e mappe concettuali;
- **lezioni euristiche:** condotte quindi principalmente con metodologia dialogica;
- **discussioni guidate:** attivazione di dibattiti in classe su casi reali o ipotizzati, per abituare al confronto e all'argomentazione ben fondata e condotta su linee logiche;
- **approfondimenti:** ricerche brevi assegnate a singoli alunni o gruppi di alunni.

b. Strumenti di lavoro

• libri di testo

Libro di testo Gestire le imprese ricettive – vol. 3 - Tramontana.

• testi di lettura, di consultazione, dispense, fotocopie

Fotocopie tratte da articoli e testi; appunti.

• sussidi audiovisivi, informatici e/o laboratori

Documentari e interviste online.

5. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state organizzate, lì dove necessario, secondo le seguenti modalità:

- tornando sugli stessi argomenti con tutta la classe, ma con modalità diverse;
- organizzando attività di recupero peer to peer, valorizzando la collaborazione;
- assegnando lavori specifici, di carattere laboratoriale, per gli studenti in difficoltà.

6. VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche scritte – effettuate solo fino a febbraio, mai in modalità DAD - sono state:

- prove miste (strutturate e semi-strutturate).

a. Utilizzo scala numerica e giudizi (eventuale non utilizzo dei mezzi voti);

Si è utilizzata la scala numerica indicata dal Collegio Docenti, riadattata secondo la struttura della verifica.

b. Modalità di valutazione.

Si è fatto particolare riferimento a:

- Conoscenza e comprensione dei contenuti;
- Pertinenza della risposta;
- Capacità di effettuare collegamenti tra argomenti affini, interdisciplinari, tra argomenti teorici e realtà;
- Capacità di approfondire autonomamente gli argomenti;
- Capacità di trattare con uno spirito critico gli argomenti;
- Capacità di sintesi e analisi;
- Capacità e sicurezza di esposizione;
- Uso del linguaggio appropriato sotto il profilo tecnico e logico.

c. Strumenti per la verifica formativa (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Domande dal posto, senza voto;
- Esercizi alla lavagna o al posto, ma senza voto;
- Discussione guidata sugli argomenti trattati;
- Correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici;
- Verifiche orali (brevi e approfondite);
- Verifiche scritte;
- Elaborazione di schemi e mappe concettuali;

d. Strumenti per la verifica sommativa (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

Tutti gli strumenti utilizzati per le verifiche formative in itinere sono stati impiegati anche per le verifiche sommative di fine percorso, cambiando di fatto la finalità dello strumento, ma non la struttura, se non per adattarla alla modalità forzata della Didattica a distanza.

In particolare, con la DAD è stata posta maggiore enfasi alle verifiche orali, alla partecipazione ai dibattiti online, alla puntualità e alla serietà nel rispetto delle consegne e, infine, alla capacità di elaborare approfondimenti sui temi proposti, cogliendone l'interdisciplinarietà e il legame con l'attualità.

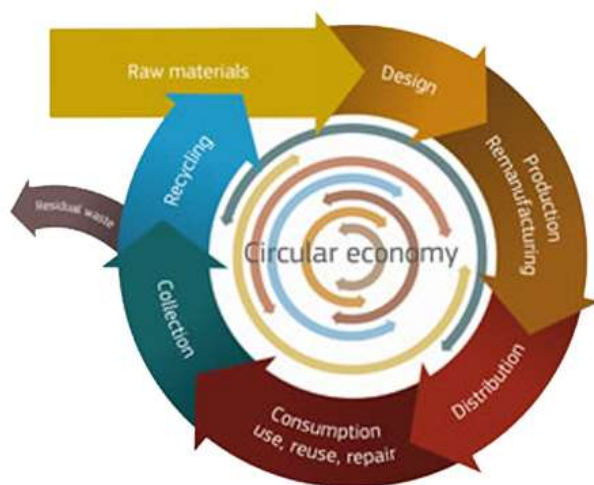
Ad integrazione delle verifiche vi è stata la valutazione positiva dei seguenti elementi comportamentali e relazionali, comunque essenziali ai processi cognitivi e metacognitivi:

- partecipazione alle discussioni;
- attenzione durante le lezioni;
- interventi critici, comportamento assertivo e propositivo in classe e nelle lezioni online;
- comportamento collaborativo e di supporto nei confronti dei compagni più in difficoltà.

Monza, 04/05/2020

L'insegnante

Prof. William Vittore Longhi



1999



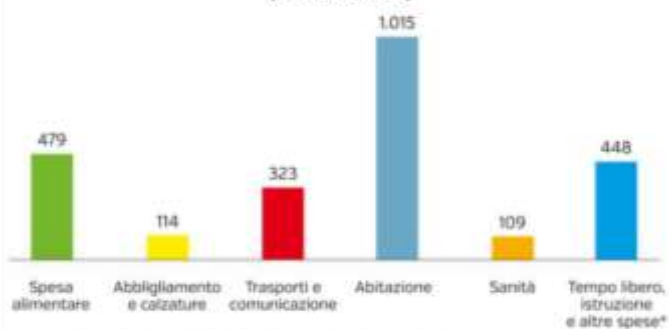
Una storia Italiana



L'Italia è il Paese con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Ben 824 prodotti che contribuiscono a rendere l'Italia un Paese unico al mondo.

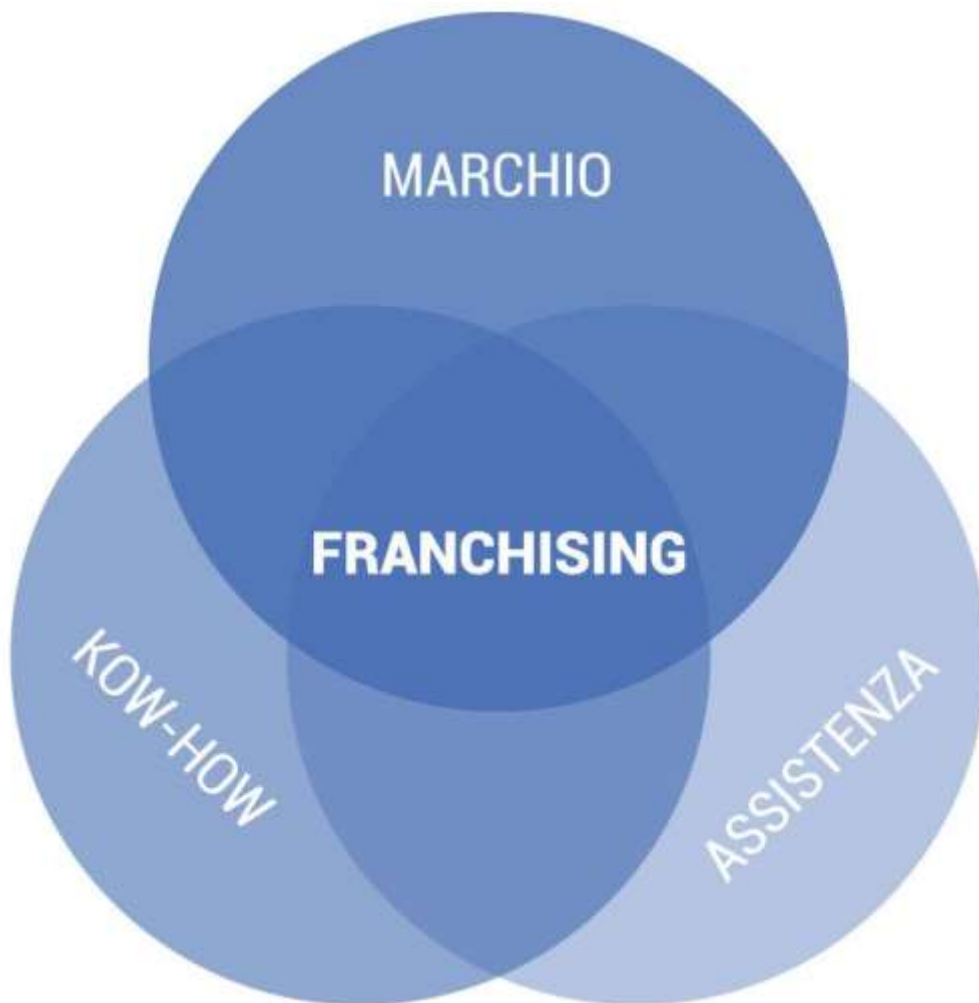


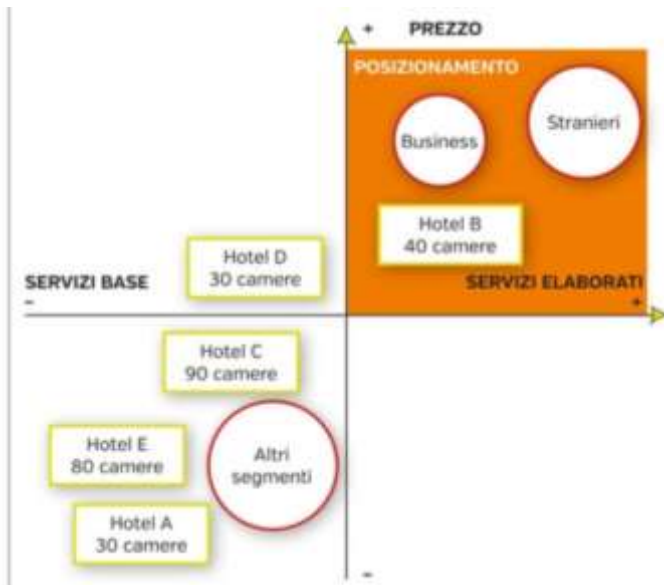
Spesa media mensile delle famiglie italiane
(dati ISTAT 2014)



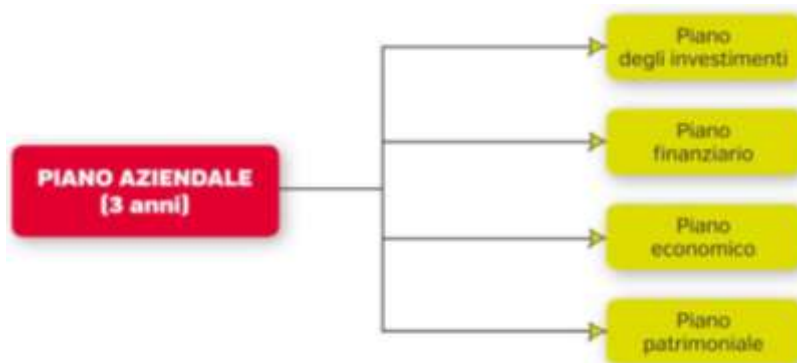
* Le altre spese comprendono 110 euro per servizi ricettivi e di ristorazione.







Budget economico		
Descrizione	Parziali	Totali
Ricavi del servizio ristorazione	2.348.400	2.348.400
Valore della produzione		
Costi per acquisto materie prime cucina e cantina	676.800	1.126.600
Costi per il personale dipendente	208.800	
Altri costi della produzione	241.000	
Costi della produzione		
Differenza tra valore e costi della produzione		1.221.800
Oneri finanziari		- 14.400
Risultato prima delle imposte		1.207.400
Imposte dell'esercizio		- 362.220
Utile dell'esercizio		845.180



ENI

Eni: nuova mission aziendale per sostenibilità nel business

Il Gruppo guidato dall'ad Claudio Descalzi si focalizzerà, oltre che su clima e ambiente, anche sullo sviluppo delle persone, concentrandosi sulla formazione delle proprie risorse, considerando la diversità come opportunità

25 settembre 2019





Il presente documento è stato approvato all'unanimità dal consiglio di classe della 5G Sala e Vendita.

Firme dei componenti il Consiglio di classe:

<u>Materia</u>	<u>Docente</u>	<u>Firma</u>
Italiano/Storia	Pisetta Consuelo	_____
Inglese	Zennaro Anna Maria	_____
Francese	Piotto Elisabetta	_____
Matematica	Gatto Giuseppina	_____
Diritto e Tec.Amm.	Longhi William	_____
Lab.Serv.Enog.Sala	Veneziano Claudio	_____
Lab.Serv.Enog.Cucina	Saporito Giuseppe	_____
Scienze dell'Alimentaz.	Muraro Sara	_____
Scienze Motorie	Panzeri Chiara	_____
Religione	Cannavacciuolo Francesco	_____

Redatto e approvato dal Consiglio di classe in data.

Reso pubblico il 30 maggio 2020

I rappresentanti degli alunni della classe V G prendono visione e firmano i programmi degli insegnanti inseriti in questo documento.

Monza, lì, 29/05/2020