

Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza

I.P.S.S.E.C.
Istituto Professionale Statale per i Servizi
Enogastronomici e Commerciali

“A. OLIVETTI”
Monza, Via Lecco n. 12



ANNO SCOLASTICO 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. A serale

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

COORDINATORE

Prof. Franzè Bruno

*Prot.n. 1385/C27
Del 30 Maggio 2020*

PREMESSA

A causa della situazione creatasi nel nostro Paese per le vicende legate al COVID-19, che ha portato alla sospensione delle attività didattiche in presenza già dalla fine del mese di febbraio, le lezioni sono state svolte on-line secondo il criterio della didattica a distanza attraverso video-lezioni. Dal mese di marzo i docenti si sono progressivamente adeguati al nuovo sistema in relazione alle proprie competenze informatiche, ma a partire dal mese di aprile, il sistema è diventato univoco utilizzando la piattaforma CISCO WEBEX.

Il monitoraggio sull'andamento della didattica a distanza ha previsto:

- valutazione della partecipazione degli alunni;
- valutazione per impegno ed autonomia;
- valutazione del rispetto dei materiali richiesti.

I risultati raggiunti con la didattica a distanza sono stati stimati riportando i voti sul registro elettronico.

Anche la valutazione della condotta ha tenuto conto del periodo relativo alla didattica a distanza.

I docenti si sono confrontati sulle strategie adottate per la didattica a distanza e hanno utilizzato diversi strumenti per comunicare con gli alunni: videoconferenze, chat, comunicazione via e-mail, comunicazione telefonica allo scopo di mantenere un legame con i ragazzi e aiutarli in questo particolare momento.

Le comunicazioni ufficiali sono state realizzate tramite registro elettronico SPAGGIARI.

Ai ragazzi è stato progressivamente fornito il materiale per poter sviluppare al meglio le loro capacità, senza però sottovalutare la situazione in cui si sta vivendo, la cui complessità e criticità varia in relazione ad ogni studente.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5A serale settore enogastronomia risulta composta inizialmente da 31 studenti, di cui 14 ragazze e 17 ragazzi: 9 studenti sono ripetenti interni, la restante parte arriva dai corsi quadriennali presso centri di formazione professionale.

Quasi subito 4 studente non ha più frequentato per motivi personali.

All'interno del gruppo classe sono inclusi: 2 studente D.V.A. e 2 studenti D.S.A. Sono state applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento.

I Docenti hanno attuato metodologie di insegnamento che hanno tenuto conto delle loro difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, hanno permesso l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, hanno optato a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

La fase iniziale dell'anno scolastico si caratterizza soprattutto per una scarsa presenza di docenti derivante dalla difficoltà di coprire alcune classi di concorso. La situazione si è stabilizzata verso la fine del mese di ottobre.

Nonostante questa difficoltà si è riusciti lo stesso a lavorare proficuamente.

I programmi delle varie discipline si sono svolti in modo abbastanza regolare secondo il piano di lavoro individuale, anche se, il livello di approfondimento è stato semplificato a causa della situazione COVID-19 creatasi dalla fine di febbraio.

La Classe rispetta i criteri enunciati nel Contratto Formativo: mostra un atteggiamento generalmente corretto ma non sempre abbastanza collaborativo nei rapporti interpersonali.

La partecipazione è caratterizzata da un'attenzione discreta, anche se talvolta poco propositiva.

Gli studenti sono abbastanza disciplinati sia in Classe, sia nell'attività laboratoriale. Alcuni alunni non sempre rispettano i tempi e le modalità delle consegne anche se raggiungono poi, in tempi diversi, gli obiettivi prefissati.

Non omogenea la situazione per quanto riguarda il metodo di studio: una minoranza si è distinta, per tutto l'anno, per impegno e rendimento soddisfacenti; la maggior parte degli allievi ha ottenuto un miglioramento dei risultati individuali, in quanto ha

consolidato le proprie capacità di analisi e rielaborazione a livello accettabile; si rileva la presenza di un gruppo di allievi che non è in grado di evidenziare autonomia. Tali esiti dipendono da vari fattori: impegno, modalità di lavoro e organizzazione di tempi e conoscenze, mancanza di costante e responsabile interesse all'apprendimento, studio mnemonico o mirato ai risultati immediati.

Le capacità espressive non sono sempre adeguate alle finalità, in quanto non molto ricco il patrimonio linguistico.

L'esposizione è generalmente corretta, ma la padronanza del lessico settoriale non è del tutto acquisita per alcuni.

Nell'ambito delle competenze chiave e di cittadinanza nonché storiche, si sono sviluppati gli argomenti all'interno del “Ristorante Didattico”.

Pertanto, in base agli esiti complessivi, tenendo conto della didattica a distanza che ha comunque influenzato profitto e comportamento, al momento della redazione del presente documento, la 5A serale settore enogastronomia/sala bar si caratterizza per essere una classe che, in termini di profitto, si colloca in maggioranza tra il livello base e quello medio.

Per studenti con bisogni educativi specifici si rimanda agli altri allegati al documento in forma riservata.

Con la didattica a distanza, circa la metà della classe partecipa in modo appropriato e presenta un profitto adeguato agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

I Docenti concordano che l'attività didattica a distanza ha permesso agli studenti di acquisire e sviluppare competenze chiave di cittadinanza e competenze digitali:

“progettare”, “individuare collegamenti e relazioni”, “risolvere problemi”; attraverso la gestione del tempo studio, la partecipazione attiva alle lezioni on-line, reperire informazioni da fonti diverse, utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale offerti dalla rete al fine di seguire il dialogo didattico per studio, ricerca e approfondimenti.

In più, la situazione attuale ha contribuito a rivalutare:

- Aspetti relativi le limitazioni alla libertà contenuti nella Costituzione (di riunione, di circolazione, personale, di opinione e comunicazione);
-

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

- Principi fondamentali della Costituzione (democratico, solidaristico, tutela dell' ambiente);
 - Diritti fondamentali dell' uomo (salute, sicurezza, assistenza sociale, istruzione);
 - Rapporti economici (i riflessi dell' epidemia sullo sviluppo economico, la politica sociale, il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro);
 - Potere Legislativo (il ruolo del Governo nell' emanazione di decreti);
 - Cittadinanza digitale (uso consapevole di strumenti tecnologici e informatici, sicurezza della rete, fake news, tutela della privacy e social).
-

ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Giavenna Chiara	NO
STORIA	Giavenna Chiara	NO
INGLESE	D'Auria Bianca Maria	NO
FRANCESE	Fatta Vanessa	NO
MATEMATICA	Mancuso Alessandro	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Zinno Alessandro	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Guerrera Donatella	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Franzè Bruno	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Vercellin Martina	NO
SOSTEGNO	Incarbone Edoardo	NO

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali riformati è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, acquisita attraverso l'integrazione di saperi e competenze dell'area d'istruzione generale e dell'area d'indirizzo/professionale. Tale integrazione consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio enogastronomico e di accoglienza turistica, ovvero di essere in grado di “agire con autonomia e responsabilità nel sistema di relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro”. Obiettivo dell'area d'istruzione generale: fornire ai giovani – a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione – una preparazione adeguata, su cui innestare conoscenze teoriche ed applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area d'indirizzo. Obiettivo dell'area d'indirizzo (presente sin dal primo biennio): far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei settori produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Pur avendo una loro specificità, le due aree non sono nettamente separabili, perché, da un lato, la cultura generale (necessaria alla formazione delle persone e dei cittadini) include una forte attenzione ai temi del lavoro e delle tecnologie e, dall'altro, una moderna concezione della professionalità richiede competenze tecniche, comunicative e relazionali. Nel primo biennio l'area d'istruzione generale ha funzione orientativa, nel secondo biennio e quinto anno svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici.

PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il Diplomato nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”, il diplomato è in grado di:

- ✓ svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- ✓ interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso di studi, i diplomati devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- ✓ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
 - ✓ predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
 - ✓ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
-

In generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera conseguono 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.

IL CORSO SERALE

La scuola ha una lunga e consolidata esperienza nel segmento formativo relativo all'istruzione degli adulti, ha altresì aderito alla rete dei CPIA (Centri Provinciali di Istruzione per gli Adulti). Nell'istruzione degli adulti un posto di primo piano spetta al corso serale che l'istituto attiva da ormai una ventina d'anni e che ha come principali finalità la promozione del sapere e della formazione continua degli adulti, individuando come risorsa il vissuto professionale e culturale di ciascuno. Per questa ragione è previsto a livello normativo il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in precedenza, sia in relazione ai titoli culturali che alle esperienze lavorative vissute. Il corso serale fornisce ai corsisti ampia cultura di base, abilità logiche e competenze professionali permettendo loro di operare nei settori tecnici, economici e normativi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Per consentire agli studenti - lavoratori una frequenza regolare e poco disagiata, il quadro orario, rispetto a quello del diurno, risulta ridotto e si articola su cinque giorni, dal lunedì al venerdì.

Come da linee guida Decreto 12 marzo 2015 Il titolo di studio conseguito (diploma quinquennale) ha stesso valore di quello rilasciato al termine del corso diurno e consente identiche opportunità sia in termini di inserimento lavorativo che di prosecuzione degli studi.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO

Percorso formativo personalizzato:

un impianto didattico flessibile, in grado di fornire un insegnamento individualizzato e di garantire efficacemente il diritto allo studio a coloro che intendono riprendere il cammino scolastico interrotto.

Crediti Formativi:

Il credito formativo costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente. I crediti si possono distinguere in:

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

- ✓ crediti formali, che derivano da studi compiuti in precedenza e certificati da titoli conseguiti in istituti statali o legalmente riconosciuti (il Consiglio di Classe, sulla base della documentazione prodotta e dell’analisi dei programmi svolti, delibera il loro riconoscimento);
- ✓ crediti non formali, che derivano da esperienze lavorative, frequenza di corsi non riconosciuti o studi personali (al fine del loro riconoscimento il Consiglio di Classe effettuerà delle prove atte ad accertare le competenze dichiarate).

QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA – Articolaz. Enogastronomia

QUADRO ORARIO SETTIMANALE						
DISCIPLINE DI BASE	Cl. Conc.	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	A12	3	3	3	3	3
Storia	A12	1	2	2	2	2
Lingua Inglese	AB24	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	A46	1	1	-	-	-
Matematica e Complementari	A26	3	2	3	3	3
Scienze Integrate	A50	1	2	-	-	-
Religione Cattolica o Attività Alternativa		-	1	1	-	1
Fisica	A20	1	-	-	-	-
Chimica	A34	-	2	-	-	-
Geografia	A12	1	-	-	-	-
Scienze degli Alimenti	A31	2	1	-	-	-
Lingua Francese	AA24	2	1	3	2	2
TOTALE ORE DI BASE		17	17	14	12	13
DISCIPLINE DI ARTICOLAZIONE		I	II	III	IV	V
Scienza E Cultura dell’Alimentazione	A31	-	-	2	3*	2
Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	A45	-	-	3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	B20	2	2	4	3*	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	B21	2	2	-	2	2
Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica	B19	2	2	-	-	-
TOTALE ORE DI ARTICOLAZIONE		6	6	9	11*	10
TOTALE ORE SETTIMANALI		23	23	23	23*	23

* = un’ora di compresenza

PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
 - b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
 - c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
 - d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
 - e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
 - f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
 - g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
 - h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.
-

COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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	Matematica	Studio di funzioni	intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	‘900	intero anno scolastico
		Cucina	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese		
Progettare	- Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Elaborazione di un pasto e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Discipline	Argomenti	Periodo
ITALIANO STORIA	Giovanni Pascoli e l’impresa in Libia; Gabriele D’Annunzio e l’impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Italo Svevo e la questione di Trieste; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P.	Quadrimestrale
ECONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA	Costo Piatto	Quadrimestrale

STRATEGIE

Area delle abilità.

- consultare il manuale autonomamente;
- riutilizzare contenuti, metodi e procedure delle discipline;
- applicare in laboratorio le conoscenze progettuali acquisite;
- ricavare le informazioni più significative, memorizzarle ed elaborarle autonomamente;
- riflettere criticamente su contenuti, metodi e procedure;
- proporre soluzioni diverse;
- compiere ricerche su argomenti specifici;
- operare collegamenti mono-disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari riguardanti contenuti e metodi;
- produrre un discorso orale corretto ed appropriato;
- produrre testi scritti (di diversa tipologia) che siano pertinenti, chiari, completi e coerenti;
- utilizzare linguaggi specifici.

MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

Ambienti di apprendimento

- Classe
- Laboratorio tecnico/pratico
- Biblioteca
- WEB
- Aule virtuali

Strumenti

- Libri di testo
- enciclopedie
- saggi, riviste
- giornali
- materiale audio/visivo
- L.I.M.

METODOLOGIE

- Lezione frontale
 - Lezione interattiva
 - Lavoro di gruppo
 - Attività di laboratorio
 - Visite guidate
 - Didattica a distanza
-

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

- Espressione e misura del grado di integrazione dello studente all'interno del percorso educativo offerto dall'Istituto;
- Indicazione delle conoscenze acquisite e delle capacità di rielaborazione personale dei dati culturali, nonché delle competenze maturate;
- Espressione del grado di maturità complessiva dello studente, anche al fine di sviluppare le sue capacità autovalutative.

La valutazione deriverà, sostanzialmente, da verifiche effettuate sulla situazione di apprendimento della classe e del singolo alunno. Le proposte di voto scaturiscono da un congruo numero di interrogazioni e di esercizi scritti e pratici svolti all'interno delle ore di lezione e a casa, corretti e classificati nel corso dell'anno scolastico, così da poter accertare il raggiungimento degli obiettivi propri di ciascuna disciplina.

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

a) Strumenti di verifica.

- Interrogazioni orali e/o scritte;
- Esercitazioni di laboratorio;
- Prove scritte e/o pratiche;
- Questionari, relazioni;
- Test oggettivi;
- Lavori di gruppo.

b) Numero di verifiche e tempi di correzione.

Almeno 2 verifiche scritte, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni, e 2 valutazioni orali o pratiche per quadrimestre.

ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE

Profitto: livello delle conoscenze e delle competenze che l'alunno ha raggiunto secondo il seguente elenco espresso coerentemente dalla scala di misurazione adottata (vedi punto 11):

- grado di conoscenza dei contenuti;
- capacità di analizzare i dati;
- capacità di enucleare i concetti;
- capacità di analizzare i nessi fra i concetti;
- capacità di eseguire i lavori assegnati in modo corretto;
- capacità di collegamento mono-disciplinare;
- capacità di esporre in modo chiaro e corretto le nozioni apprese;
- capacità di utilizzare il linguaggio specifico.

1) Valutazione degli obiettivi non cognitivi:

Gli obiettivi non cognitivi saranno valutati in base al grado di corrispondenza raggiunto rispetto a quanto esposto ai punti 1-a e 1-b del presente accordo.

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

Gli standard minimi richiesti all'alunno sono da ritenersi: la conoscenza dei contenuti e delle procedure disciplinari e la capacità di esporli in forma chiara.

Il possesso delle conoscenze disciplinari sarà valutato mediante un voto espresso in decimi secondo la tabella, approvata dal Collegio Docenti, che qui di seguito viene riportata:

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

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

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

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI – CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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 (Esempio: 6,4=banda di oscillazione più bassa 6,5=banda di oscillazione più alta).
- 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.

DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA PER LA VALIDITÀ DELL'ANNO SCOLASTICO

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

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

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

Criteri di attribuzione dei punteggi

Il punteggio minimo previsto dalla banda può, inoltre, essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno tre delle seguenti condizioni:

- ✓ Assiduità della frequenza;
- ✓ Interesse/impegno nel dialogo educativo;
- ✓ Interesse/impegno nelle attività integrative complementari previste dal POF;
- ✓ Interesse/impegno/partecipazione IRC o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa;
- ✓ Credito formativo.

CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2

1. Ai fini previsti dal presente regolamento, il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle commissioni d'esame. I Consigli di Classe e le commissioni d'esame potranno avvalersi, a questo fine, del supporto fornito dall'amministrazione scolastica e dall'Osservatorio di cui all'articolo 14. Il Ministro della Pubblica Istruzione individua le tipologie di esperienze che danno luogo al credito formativo con proprio decreto.
 2. Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo
-

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

dell'adempimento contributivo.

D.M. n. 49 del 24.2.2000 “Decreto ministeriale concernente l'individuazione delle tipologie di esperienze che danno luogo ai crediti formativi”

Art. 1

1. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi [...] sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Omissis

Art. 2

1. I criteri di valutazione delle esperienze citate all'art.1 devono essere conformi a quanto previsto all'art.12 del D.P.R. 23.7.1998, n.323 e tener conto della rilevanza qualitativa delle esperienze, anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale dei candidati.

2. I Consigli di Classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di Classe medesimi, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

Omissis

Art.3

1. La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente da enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa.

B. Parametri di valutazione dei crediti

Al fine di una valutazione per il credito formativo, le esperienze devono contribuire a migliorare la preparazione dell'alunno attraverso l'acquisizione di competenze ritenute coerenti con gli obiettivi del corso di studi seguito in relazione:

- ✓ all'omogeneità con i contenuti tematici del corso;
- ✓ alle finalità educative della scuola;
- ✓ al loro approfondimento;
- ✓ al loro ampliamento;
- ✓ alla loro concreta attuazione.

L'esperienza, per essere qualificata, deve avere carattere di continuità ed essere realizzata presso enti, associazioni, istituzioni, società che siano titolate a svolgere quella tipologia di attività.

L'alunno deve partecipare all'esperienza con un ruolo attivo e non limitarsi a semplice auditore.

Le esperienze sopra indicate devono essere praticate presso ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI e SOCIETÀ legalmente costituite, ISTITUZIONI, ENTI, SOCIETÀ SPORTIVE aderenti alle diverse FEDERAZIONI riconosciute dal CONI.

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

- ✓ Partecipazione ad esposizioni individuali e/o collettive promosse e organizzate da Gallerie d'arte, Enti e/o associazioni e non organizzate autonomamente con inserimento in cataloghi o esplicita menzione (con nome e cognome) nella pubblicità dell'esposizione;
 - ✓ Pubblicazioni di testi, articoli, disegni, tavole o fotografie editi da Case Editrici regolarmente registrate all'Associazione Italiana Editori;
 - ✓ Partecipazione non occasionale a concerti, spettacoli e rassegne artistiche documentabile mediante
-

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

certificazione dell' ente o dell' associazione organizzatori (gruppi folkloristici, compagnie teatrali, musicali);

- ✓ Frequenza certificata di una scuola di recitazione legalmente riconosciuta;
- ✓ Studio di uno strumento musicale con certificazione di frequenza del Conservatorio;
- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

- ✓ Certificazioni nazionali ed internazionali di enti legalmente riconosciuti dal M.I.U.R. attestanti il livello di conoscenze e di competenze in una delle lingue comunitarie;
- ✓ Conoscenza certificata di una lingua straniera non comunitaria.

3. Formazione informatica

- ✓ Patente europea di informatica (ECDL);
- ✓ Competenze informatiche certificate da enti riconosciuti.

4. Formazione professionale

- ✓ Partecipazione certificata a corsi di formazione professionale promossi da Enti e/o associazioni ai sensi e nel rispetto della vigente normativa sulla formazione professionale.

5. Attività sportiva

- ✓ Partecipazione a gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI o campionati studenteschi a cui l'Istituto aderisce.

6. Attività di volontariato

- ✓ Presso Associazioni (Enti, Fondazioni, etc.) legalmente costituite con certificazione dello svolgimento dell'attività da almeno un anno e con descrizione sintetica dei compiti e delle funzioni;
- ✓ Donatori di sangue.

7. Attività lavorative

- ✓ Attestazione della tipologia dell' attività e indicazione della durata almeno semestrale continuativa;
- ✓ inquadramento regolare ai sensi della vigente normativa e nel rispetto dei C.C.N.L..

PUNTEGGIO

In base al nuovo decreto ministeriale N.8 del 16/05/2020 relativo all'emergenza COVID-19 per l'attribuzione del credito scolastico, viene riportata la tabella attualmente in vigore:

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

ATTRIBUZIONE

L'attribuzione del credito scolastico spetta al consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A, B, C, D, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C.

L'attribuzione del credito scolastico ai candidati di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c), sub i., ammessi all'esame di Stato, è effettuata in sede di scrutinio finale dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale gli studenti sono stati assegnati in qualità di candidati interni.

Il credito scolastico, calcolato secondo i parametri previsti dalla tabella D di cui all'allegato A alla presente ordinanza, è attribuito per la classe terza in base al punteggio del titolo di Qualifica, per la classe quarta in base al punteggio del titolo di Diploma professionale, per la classe quinta in base alla media dei voti riportati in sede di scrutinio finale in ciascuna disciplina o gruppo di discipline insegnate nel corso annuale, in coerenza con le Linee guida adottate con il decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca 18 gennaio 2011, n. 4 e sulla base della relazione documentata dall'istituzione formativa che ha erogato il corso.

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

Credito Conseguito III Anno	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Leg. 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 IV Anno	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Leg. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
3	8	12
4	9	14
5	10	15
6	11	17
7	12	18
8	13	20

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

TABELLA C – Attribuzione del credito assegnato al termine della classe Quinta

Media dei voti	Fasce di credito V Anno
$M < 5$	9 – 10
$5 < M < 6$	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 classe terza e quarta in sede di ammissione all’Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito III Anno	Fasce di credito IV Anno
$M < 6$	--	--
$M = 6$	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

Tempistica e comunicazione conversione credito a.s. 2019/20

I consigli di classe, leggiamo nella suddetta circolare Miur, svolgono tempestivamente e, comunque, non più tardi degli scrutini intermedi, la conversione del credito scolastico conseguito nel IV anno di corso da ciascuno studente (secondo quanto indicato nelle sopra riportate tabelle), verbalizzandone l’esito.

L’esito dell’operazione di conversione del credito sarà comunicata agli studenti e alle famiglie tramite i consueti canali di comunicazione scuola- famiglia, al fine di rendere consapevole ciascun alunno della nuova situazione.

Credito e abbreviazione per merito

Nel caso di abbreviazione del corso di studi per merito (ossia per i candidati frequentanti la classe quarta, poi ammessi all’esame), il credito scolastico del quinto anno è attribuito nella stessa misura di quello del quarto (se per il quarto anno il consiglio di classe attribuisce, ad esempio, 10 punti, lo stesso avverrà per l’ultimo anno non frequentato).

ELABORATO PREVISTO DALL’ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO DEL 16 Maggio 2020

L’Ordinanza del 16 maggio 2020 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2019/2020 ha previsto all’art. 17 comma 1 l’invio ai candidati di un elaborato che sarà oggetto di discussione durante la prova orale dell’Esame di Stato. La tipologia dell’elaborato è coerente con le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell’art. 1, comma1, lettere a) e b) del Decreto materie. Le discipline oggetto dell’elaborato sono dunque:

- Scienze e cultura dell’alimentazione
- Laboratorio di sala e vendita

L’elaborato viene inviato ai candidati a nome e per conto del Consiglio di Classe della 5A Serale. L’argomento dell’elaborato è infatti assegnato dal Consiglio di Classe su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo.

L’elaborato predisposto per la classe 5A Serale consta di un unico testo per tutti i candidati relativo allo svolgimento di un caso studio che permette ad ogni candidato di sviluppare l’elaborato in modo totalmente personalizzato, valutando quali aspetti analizzare in funzione delle proprie scelte fatte nella gestione del caso studio.

Gli argomenti generali che verranno trattati in modo personalizzato da ogni alunno sono i seguenti:

- Analisi della situazione lavorativa proposta
 - Proposta e predisposizione di un menù di quattro portate rispettando le indicazioni poste dal cliente
 - Proposta di due cocktail (uno alcolico e uno analcolico con proprietà antitumorali)
 - Predisposizione del Recipe dei cocktail
 - Proposta di due piatti in accordo con i principi della dieta latte-ovo-vegetariana
 - Proposta di due vini da abbinare al menu
 - Predisposizione della lista della spesa relativa all’acquisto di acqua, pane, vino e caffè
 - Individuazione del o dei migliori stili di servizio per la cena
 - Ideazione dell’allestimento della sala e del tavolo.
-

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Giavenni Chiara

LIBRO DI TESTO Cataldi-Angioloni-Panichi, *"La letteratura al presente"*, Palumbo editore
(volumi 3A-3B)

Programma svolto

- Elementi di analisi del testo in prosa e in poesia.
- Elementi per la stesura di testi: tema argomentativo, lettura comprensione e commento di un testo argomentativo.

- Positivismo.
- Naturalismo.
- Verismo.
- G. Verga: la vita e le opere, la poetica e lo stile.

Testi:

"L'amore e la morte" pp. 107-113 da *Nedda*, "Rosso malpelo", "La lupa" (da *"Vita dei campi"*); brani da *I Malavoglia*: "L'inizio dei Malavoglia", p.144, "L'addio di 'Notni", p. 156.

Analisi del testo: *La lupa*.

- Il Decadentismo.
- C. Baudelaire: "L'albatro" (da *"I fiori del male"*).
- G. Pascoli: la vita e le opere, la poetica e lo stile.

Testi:

brani: "Il fanciullino", pag 286; "Lavandare", "X Agosto", "Temporale", (da *"Myrica"*); "Il gelsomino notturno" (da *"I canti di Castelvecchio"*).

Analisi del testo : X Agosto.

- G. D'Annunzio: la vita e le opere, la poetica e lo stile.

Testi:

brani da *Il piacere*: "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo" pag 339; "La conclusione del Piacere", p. 342, "La pioggia nel pineto" (da *"Alcyone"*).

Analisi del testo: La pioggia nel pineto.

- Cenni sulla poesia futurista, p.18
 - Il romanzo di primo Novecento: i temi pag 43.
 - L. Pirandello: la vita e le opere, la concezione della vita e la poetica dell'umorismo.
-

Istituto Professionale di Stato "Olivetti"
Monza

Testi:

"La differenza fra umorismo e comicità": la vecchia imbellettata" pag 104 (da "*L'umorismo*"); brani da *Il fu Mattia Pascal*: "In giro per Milano", pag 108, "Adriano Meis e la sua ombra" pag 112, "Pascal porta i fiori alla propria tomba", pag 114; Trama e messaggio finale "*Uno, nessuno e centomila*".

Analisi del testo: In giro per Milano.

- Italo Svevo: la vita e le opere, la cultura di Svevo, *La coscienza di Zeno*: temi e caratteri dell'opera.

Testi:

brani da *La coscienza di Zeno*: "La proposta di matrimonio", pag 184, "La vita e' una malattia", p.197.

- G. Ungaretti: la vita e le opere, poetica e stile.

Testi:

"Mattina", "Veglia", "Soldati", (da "*L'allegria*"); "Non gridate più" (da "*Il dolore*").

- Analisi del testo: *Soldati, Mattina, Non gridate piu', Veglia*.
- Salvatore Quasimodo e la poesia ermetica.

Testi:

"Ed e' subito sera", "Milano, agosto 1943", "Uomo del mio tempo".

Analisi del testo: Uomo del mio tempo.

NOTA: il programma ha subito variazioni per l'emergenza Covid-19. Non e' stato svolto l'argomento del teatro di Pirandello perche' l'insegnante lo ha giudicato troppo complesso per una didattica a distanza. Ugualmente e' stato deciso, a livello di dipartimento, di non affrontare l'autore Eugenio Montale, ma di sostituirlo con Salvatore Quasimodo, meno complesso per una modalita' di videolezione.

- **LA COSTITUZIONE ITALIANA (vedi allegati 1 - 2)**
-

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Giavenni Chiara

LIBRO DI TESTO: De Vecchi, Giovannetti , *STORIA IN CORSO*, Vol. 3, ed. scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

- Cap. 1 Le grandi potenze all'inizio del Novecento.
- Cap. 2 La Prima guerra mondiale.
- Cap. 3 La rivoluzione russa.
- Cap. 4 Il fascismo.
- Cap. 5 La crisi del '29 e il New Deal.
- Cap. 6 Il regime nazista, fino a pag. 140 compresa.
- Cap. 7 La Seconda guerra mondiale.
- Cap. 8 La guerra fredda, fino a pag. 188 compresa.
- Cap. 11 L'Italia repubblicana fino a pag. 242 compresa.

Visione dei seguenti documentari:

- C. Chaplin, "Tempi moderni" spezzoni scelti;
- Ascesa del fascismo.

CITTADINANZA

La Costituzione della Repubblica italiana, materiale fornito dall'insegnante.

La U E, Unione europea , pag. 195, 196.

L' ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, pagg. 184, 185.

L' Olocausto.

La lotta contro le mafie, pag 260, 261.

Visione dei seguenti documentari:

- Intervista alla senatrice Liliana Segre;
- Ulisse il piacere della scoperta: Viaggio senza ritorno.

NOTA: il programma ha subito variazioni per l'emergenza Covid-19. Sono stati affrontati in modo parziale e non nella loro completezza i capitoli 8 e 11.

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Guerrera Donatella

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	
	-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. -Utilizzare gli strumenti linguistici relativi al settore professionale. -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. -Predisporre menù e bevande coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	
	-ALIMENTI E TECNOLOGIE I nuovi prodotti alimentari. -LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E IN CONDIZIONI FISIologiche La dieta nell'età evolutiva; Dieta nell'adulto e nella terza età; Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. -DIETE E STILI ALIMENTARI Diete: vegetariana, vegana, macrobiotica, eubiotica, nordica, sostenibile;

	Dieta Mediterranea e Piramide Alimentare; Dieta e Sport. -RISTORAZIONE COLLETTIVA Ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera e nelle case di riposo. -PRINCIPALI PATOLOGIE Obesità, Diabete Mellito; Sindrome Metabolica, Malattie cardiovascolari, Malattie epatiche; Allergie e intolleranze alimentari; Tumori. In breve: malattie dell'apparato digerente, osteoporosi, gotta, disturbi del comportamento alimentare. CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI Contaminazione fisico-chimica degli alimenti; contaminazione biologica degli alimenti. IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE Il sistema HACCP; Le frodi alimentari; Qualità e igiene; Marchi di qualità; Made in Italy. -ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI -Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici: proprietà e utilizzi. Cenni: CIBO e RELIGIONI: regole alimentari e valore simbolico degli alimenti.
<u>ABILITA':</u>	-Definizione delle componenti della qualità totale. -Descrivere e distinguere i nuovi prodotti alimentari. -Individuazione dei contaminanti alimentari e delle malattie da essi causate. -Interpretazione del significato e dell'utilizzo della piramide alimentare. -Descrizione degli accorgimenti dietetici da adottare per le diverse età e condizioni fisiologiche. -Descrizione delle caratteristiche delle diete e riconoscimento degli stili alimentari principali del consumatore europeo.

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

	-Definizione delle caratteristiche di patologie legate all'alimentazione, dei fattori di rischio e dei criteri per la formulazione di diete specifiche. -Stesura di un menù e proposta di bevande nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, lezione interattiva, lavoro individuale. Didattica A Distanza. Argomenti spiegati attraverso la DAD: contaminazione degli alimenti, igiene, sicurezza e qualità nel settore alimentare, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici, cibo e religioni. Metodologie usate durante la DAD: video lezioni, audio lezioni, riassunti, immagini.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Valutazione della comprensione del testo, della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, delle competenze tecnico-professionali, della capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro utilizzando i linguaggi specifici. Valutazione effettuata mediante verifiche scritte e verifiche orali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, schemi, riassunti, appunti, immagini, aula virtuale, video lezioni, audio lezioni.

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Prof. Zinno Alessandro

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA

- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazioni personali.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico
- Conoscere la pianificazione e la programmazione nelle imprese turistiche
- Conoscere il Marketing e la comunicazione nelle imprese turistiche

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1

MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

UNITA' 1

I caratteri del turismo e lo sviluppo turistico in Italia

I fattori che influenzano i fattori internazionali

Le dinamiche del turismo mondiale.

Gli organismi internazionali.

MODULO 2

IL MARKETING

UNITA' 1

Il marketing: Aspetti generali

Marketing strategico

Marketing operativo: Ciclo di Vita del prodotto e le sue 4 fasi:

- Lancio
- Sviluppo
- Maturità
- Declino

Il marketing turistico

Il marketing mix: le Cinque P:

- Prodotto
- Prezzo
- Promotion
- Place (distribuzione)
- People (personale)

Il web marketing

Il marketing plan

MODULO 3

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

UNITA' 1

La pianificazione e la programmazione aziendale

L'analisi aziendale

Cosa sono la vision e la mission dell'impresa.

Il vantaggio competitivo

Il controllo di gestione

Cos'è il budget , come si articola

Il controllo budgetario

I vantaggi e i limiti del budget

UNITA' 2

Cos'è il business plan

Qual'è il contenuto del business plan

MODULO 4

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE:

UNITA'1

Cenni sugli elementi del contratto

Il contratto di viaggio

Il contratto di trasporto

Il trasporto aereo

Il contratto di trasporto marittimo

Il contratto di overbooking

MODULO 5

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

UNITA'1

Le norme sulla costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione

Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative

Le norme sulla sicurezza del lavoro e i luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti

ABILITA'

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

Sapere individuare le varie tecniche di marketing

Individuare la normativa dei contratti di viaggio e di trasporto

METODOLOGIE

Lezione frontale

Lezioni partecipate

Cooperative learning (lavoro collettivo o autonomo)

CRITERI DI VALUTAZIONE

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

Interrogazioni orali brevi, prove sommative e strutturate con domande aperte, quesiti a risposta multipla, vero o falso.

Le verifiche effettuate sono state formative e sommative.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Il programma è stato svolto seguendo le indicazioni ministeriali e quanto stabilito nella riunione di dipartimento, facendo riferimento al libro di testo:

Libro di testo: Rascioni, Ferriello, *Gestire le imprese ricettive*, Tramontana,
Appunti e fotocopie

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof. Mancuso Alessandro

LIBRO DI TESTO	MATEMATICA IN PRATICA – Vol. 4-5 – CEDAM Scuola
----------------	---

MODULO 1 : AVVIO ALLO STUDIO DI FUNZIONE

Sviluppo cronologico: Settembre – Novembre

Verifica: sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani ed il segno di funzioni algebriche razionali.	▪ Determina il dominio di una funzione : polinomiale intera e fratta ▪ Determina le intersezioni con gli assi di una funzione ▪ Determina il segno di una funzione ▪ Determina, dal grafico, il codominio di una funzione ▪ Legge un grafico	▪ Classificazione delle funzioni ▪ Funzioni pari e dispari ▪ Dominio e codominio di una funzione ▪ Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani ▪ Intervalli di positività e negatività di una funzione (segno di una funzione) ▪ Cenni al grafico di una funzione ▪ Lettura del grafico di una funzione	☐ Equazioni e disequazioni	» Si predilige la lezione interattiva.

MODULO 2 : LIMITI – GRAFICO PROBABILE

Sviluppo cronologico : dicembre - gennaio

Verifica: sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione algebrica razionale	○ Acquisisce il concetto intuitivo di limite ○ Calcola limiti di funzioni ○ Calcola limiti in forma indeterminata ○ Determina gli asintoti di una funzione : verticale, orizzontale e obliquo ○ Sa costruire il grafico probabile di una funzione	❖ Teoremi sui limiti (solo enunciato) ❖ Calcolo dei limiti ❖ Forme indeterminate ❖ Asintoti di una funzione ❖ Definizione di continuità di una funzione ❖ Grafico probabile	☐ Funzioni nel piano cartesiano ☐ Dominio di una funzione ☐ Operazioni nell'insieme dei numeri reali ☐ Scomposizione dei polinomi	» Lezione frontale » Lezione partecipata

MODULO 3 : DERIVATE

Sviluppo cronologico : febbraio – marzo

Verifica: prova sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
------------	---------	------------	----------------------	-------------

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di crescita e decrescenza e i punti singolari di una funzione algebrica razionale	❖ Determina la derivata di una funzione ❖ Determina gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione ❖ Determina i punti di massimo e minimo di una funzione	❖ Rapporto incrementale ❖ Definizione di derivata ❖ Derivate di funzioni elementari ❖ Teoremi sulle derivate solo enunciati ❖ Calcolo di derivate ❖ Crescenza e decrescenza di una funzione ❖ Massimi e minimi relativi	❑ Operazioni con i polinomi ❑ Limiti di funzioni ❑ Disequazioni	» Lezione frontale » Lezione partecipata
--	--	---	---	---

MODULO 4 : STUDIO DI FUNZIONE

Sviluppo cronologico: aprile-maggio

Verifica: prova sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Costruire e leggere grafici di funzioni algebriche razionali	❖ Studia funzioni algebriche ❖ Rappresenta graficamente funzioni ❖ Legge un grafico	• Studio del grafico di una funzione • Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti	⇒ Definizione di funzione ⇒ Disequazioni ⇒ Limiti ⇒ Derivate	» Lezione frontale » Lezione partecipata

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa D'Auria Bianca Maria

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Utilizzare la micro lingua settoriale per interagire in ambiti e contesti professionali Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari. Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	MODULO 1 Grammar revision MODULO 2 Applying for a job: Job opportunities The Application letter How to write a C.V. MODULO 3 chef 's uniform MODULO 4 H.A.C.C.P.: Hygiene & safety in catering H.A.C.C.P. system: seven steps MODULO 5 Food contamination MODULO 6 Nutrition&Food science Nutrients Healthy eating The healthy eating pyramid Lifelong nutrition
<u>ABILITA':</u>	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. Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina. Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Dare informazioni sui problemi legati ad

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

	una scorretta alimentazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Lezione multimediale Lettura e analisi diretta dei testi Cooperative Learning
<u>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</u>	Libro di testo Schemi LIM Computer
<u>TIPOLOGIA DI VERIFICHE</u>	Interrogazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Livello individuale di acquisizione di conoscenze Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze Progressi compiuti rispetto al livello di partenza Interesse
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo <i>Cook book club in</i>

LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Vanessa Désirée Fatta

ORE ANNUALI: 66

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u>	-Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: locali e aree di un ristorante. -Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: carta e menu, servizio dei vini, formaggi. -Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: organizzazione di un banchetto/buffet/buffet dei dolci. -Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico in relazione alla sicurezza alimentare e all'alimentazione biologica.
--	---

<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u>	<u>GRAMMATICA Ripasso iniziale globale</u> -Fonetica: Gruppi di vocali; Vocali nasali; Consonanti; Accentti scritti -Le féminin des noms et des adjectifs - Le Pluriel des noms et des adjectifs -Les verbes du 1er, 2ème et 3ème groupe -Les pronoms et les adjectifs possessifs -Les adjectifs et les pronoms démonstratifs <u>CONTENUTI</u> <u>-Carte ou menu</u> • <u>Comprendre une carte ou un menu</u>
---	--

- Les types des menus
- La conception de la carte
- Les types de carte

Les vins

- Petite histoire du vin
- Les regions viticoles françaises
- La classification des vins
- Le beaujolais
- Le cidre

- Le régime méditerranéen

- La pyramide alimentaire

- Les allergies et les intolérances alimentaires

- La maladie coeliaque

- L'hygiène du personnel, des locaux et des équipement de cuisine et de salle

- L'HACCP: Les sept principes de l'HACCP

- Les aliments biologiques et les ogm

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

<u>ABILITA’:</u>	<u>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti.</u> <u>-Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle tradizioni culinarie francesi. Analizzare prodotti culturali della lingua francese.</u> <u>-Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle normative in materia di sicurezza alimentare, operare relazioni causa-effetto in relazione ai rischi e alle intossicazioni alimentari.</u>
<u>METODOLOGIE:</u>	<u>Lezione frontale, lezione dialogata</u>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<u>Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.</u>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<u>Libro di testo: “Sublime-oenogastronomie et service” , C.Duvallier, ELI edizioni</u> <u>LIM</u> <u>Fotocopie</u> <u>Powerpoint</u> <u>Videolezioni</u>

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof. Franzè Bruno

OBIETTIVI

Per il raggiungimento degli obiettivi professionali si richiedono le seguenti competenze:

- igiene personale, professionale e sistemi di prevenzione;
- atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) in riferimento alla normativa HACCP e testo unico in materia di sicurezza;
- stesura di un piano di sanificazione.

Per il raggiungimento degli obiettivi tecnici e pratici si richiedono le seguenti conoscenze:

- conoscere il funzionamento degli strumenti di laboratorio: piani cottura, forni, lavastoviglie e abbattitori di temperatura;
 - conoscere gli utensili di laboratorio: pentola, casseruola, padella, bagnomaria, bacinella, trinciante, frusta, schiumarola, mestolo, corna, pelapatate e spelucchino, spatola, tortiere a stampi, padelle antiaderenti, utensili in alluminio e altri metalli;
 - conoscere il funzionamento di una bilancia elettronica (accensione, tara, peso lordo, peso netto);
 - conoscere il funzionamento del forno trivalente, dell'abbattitore di temperatura, dell'affettatrice, delle piastre ad induzione, del bollitore, della salamandra, della friggitrice e di tutte le piccole attrezzature elettriche presenti in laboratorio;
 - conoscere le tecniche di taglio base: fetta, bastoncino, dadolata, tritata e tornita, chiffonade, losanga;
 - utilizzo corretto del sac à poche;
 - concetto di mise en place di base, giornaliera e dell'apartita;
 - conoscere le principali tecniche di cottura: bollire, sbianchire e cuocere al forno, saltare, gratinare, friggere, affogare, grigliare, cuocere a vapore.
-

CONOSCENZE

- Tipi di menù: alla carta, a prezzo fisso, degustazione, concordato;
- Prodotti biologici; allevamento biologico; agricoltura biologica;
- Cucina regionale e nazionale;
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva;
- Tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione;
- Costi di produzione;
- Alimenti e piatti delle intolleranze alimentari;
- Manuale di autocontrollo e sistema HACCP.

ABILITA'

- Realizzare piatti con prodotti a chilometro zero e valutarne i correlati aspetti positivi e negativi;
- Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi per organizzare il servizio;
- Calcolare il “food-cost” e il costo piatto;
- Simulare menù legati ai prodotti locali;
- Simulare eventi di catering e banqueting;
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Durante la lezione pratica, ove possibile, uno o più alunni hanno partecipato, in collaborazione con l'aiutante tecnico di laboratorio, al controllo generale della strumentazione secondo il manuale HACCP dell'istituto.

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO (Ristorante Didattico)

- Evento: preparazione di vari finger food a base di prodotti ittici, crostini di pane, pizza, focacce, tartine vari gusti, arancini di riso per un evento organizzato dalla scuola.
 - Impasti di base: torte salate, pizze, focacce, pane, crostate, vari prodotti da forno.
 - Menù “Serata Sarda”: tartine di pane abbrustolito con formaggio e bottarga; fregola sarda ai frutti di mare; involtini di spigola, sedani e bottarga; pardulas.
 - Evento: Serata del libro “Storie di cibo nelle terre di Expo” con l'autrice Nadia Toppino – menù: mondegghili; risottcunulzaffranc; busecca sùccia; per giulepaa (pere al vino).
 - Menù “Viaggi nel gusto – il Trentino”: crespelle di Murazzano con broccoli; canederli in brodo; agnello stufato; strudel di mele.
 - Menù “La pecora brianzola”: agnello, uovo e asparago; raviolo, pecora, fonduta di provola e liquirizia; pecora, topinabur e cicoria; cremosa di pecora e arancia.
 - Menù: tortino di carote con riduzione di vino rosso; gnocchi alla parigina; coniglio in
-

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

fricassea; profiterols al cioccolato con crema chantilly;

- Menù: flan di polenta; mezze lune di ricotta e carne; lonza di maiale al forno; biscottini di mandorle e pistacchio.
 - Menù “Viaggi nel gusto – La Lombardia”: carpaccio di bresaola con rucola e grana; risotto alla milanese; ossobuco alla milanese; torta sbrisolona.
 - Menù “Aspettando il Natale”: tartellette al salmone; spaghetti con le vongole; gamberi al vino bianco con verdure grigliate; crema al mascarpone.
 - Menù “Slow Food Manifesto per il futuro”: soufflè di storione con salsa di cavolo nero, patate e timo; agnoli con luganega di Monza, stracchino delle Valli Orobiche e tartufo nero; carrè di agnello glassato al caffè; panna cotta su coulis di frutti di bosco e gelatina di miele.
 - Menù “ A tavola ci si in...tende”: cupole di radicchio e casatella; risotto con luganega; seppie al nero con polenta e formaggio; macafame.
 - Menù “Le stagioni della verdura”: millefoglie di broccoli, patate e scamorza su fonduta al taleggio; gnocchi di patate e primizie di verdura; filetto di manzo con funghi al profumo di rosmarino; mini caprese al cioccolato.
 - Menù “Serate invernali”: flan di polenta gialla su salsa ai funghi, briciole di nocciola e pancetta croccante; mezzaluna ricotta e carne con crema di zucca; arrosto di lonza con patate ricche al forno; dolcetti di pasta di mandorle e pistacchio.
 - Menù “Viaggio nel gusto – La Calabria”: tortino di carciofi e patate; paccheri alla calabrese; baccalà con olive e patate; tiramisù con base di amaretti spolverati di zucchero a velo.
 - Menù “Viaggi nel gusto – l’ Emilia Romagna”: polentine con squacquerone su mousse di mortadella; ravioli di pasta all’ uovo, burro e salvia farciti con ricotta e carne; scaloppine alla petroniana con patate e rosmarino; panone bolognese su letto di cioccolato.
 - Menù “Viaggi nel gusto – La Sicilia”: parmigiana di melanzane alla siciliana; pasta alla norma; sarde a beccafico alla messinese con caponata di finocchi; buccellato.
 - Menù “Viaggi nel gusto - La Campania”: Cannoli di pane con friarielli; risotto alla napoletana; straccetti di vitello alla finanziaria con peperoni; pastiera di riso al cioccolato.
-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

Prof.ssa Vercellin Martina

- 1. GESTIONE DEL RISTORANTE DIDATTICO (dall'inizio dell'anno sino a fine febbraio)**
 - Organizzazione della sala, stesura della mise en place, organizzazione del servizio
 - Accoglienza del cliente
 - Gestione del servizio
 - Riassetto della sala dopo il servizio
 - 2. GESTIONE DI UNA NUOVA ATTIVITÀ RISTORATIVA**
 - Ricerca personale
 - Requisiti del personale di sala
 - Capienza di una sala ristorativa
 - 3. APPROVVIGIONAMENTO:**
 - Scelta dei fornitori
 - Gestione del magazzino
 - 4. VINO:**
 - Gestione di una cantina
 - Carta dei vini
 - Calcolo del prezzo di vendita di una bottiglia di vino
 - Calcolo del prezzo di vendita di un bicchiere di vino
 - Ripasso tecniche di produzione del vino
 - Degustazione vino
 - Abbinamento cibo vino
 - DOCG Lombardia
 - 5. BANQUETING*:**
 - Fase iniziale di contatto con il cliente
 - Fase organizzativa dell'evento
 - Fase operativa
 - 6. PRODOTTI TIPICI:**
 - Prodotti tipici della regione Lombardia
 - 7. DRINK COST:**
 - Calcolo del costo delle materie prime di un cocktail
 - 8. LABORATORIO PRATICO:**
 - Preparazione di cocktail al bar
-

**Istituto Professionale di Stato “Olivetti”
Monza**

LETTO, APPROVATO E SOTTOSCRITTO

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO/STORIA	Giavenni Chiara <i>Firma</i>
INGLESE	D’Auria Bianca Maria <i>Firma</i>
FRANCESE	Fatta Vanessa <i>Firma</i>
MATEMATICA	Mancuso Alessandro <i>Firma</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Zinno Alessandro <i>Firma</i>
ALIMENTAZIONE	Guerrera Donatella <i>Firma</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Franzè Bruno <i>Firma</i>
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	Vercellin Martina <i>Firma</i>
SOSTEGNO	Incarbone Edoardo <i>Firma</i>

Monza, 29/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Cumino Renata Antonietta

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato _____

CLASSE V sez. A Serale

CONOSCENZE DISCIPLINARI		
Lacunose e frammentarie	1	
Lacunose	2	
Frammentarie	3	
Parziali e frammentate	4	
Parziali	5	
Essenziali	6	
Adeguate	7	
Assimilate	8	
Assimilate e approfondite	9	
Assimilate, approfondite e strutturate	10	
CAPACITA' CRITICA		
Nessuna capacità critica dei contenuti	1	
Scarsa capacità critica dei contenuti	2	
Capacità critica dei contenuti lacunosa	3	
Capacità critica dei contenuti parziale	4	
Capacità critica dei contenuti minima	5	
Capacità critica basilare nell'analisi dei contenuti	6	
Capacità critica nell'analisi dei contenuti adeguata	7	
Discrete capacità di analisi dei contenuti	8	
Buona capacità di analisi dei contenuti	9	
Ottima capacità di analisi dei contenuti	10	
CAPACITA' DI RIELABORAZIONE		
Nessuna capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti	1	
Scarsa capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti	2	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti lacunosa	3	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti parziale	4	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti minima	5	
Capacità basilare di rielaborazione dei contenuti	6	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti adeguata	7	
Discrete capacità di rielaborazione dei contenuti	8	
Buona capacità di rielaborazione dei contenuti	9	
Ottima analisi, rielaborazione e collegamenti personali	10	
COLLEGAMENTI E RELAZIONI		
Non è in grado di eseguire collegamenti tra le discipline	1	
Esegue collegamenti tra le discipline in modo parziale	2	
Esegue collegamenti tra le discipline	3	
Esegue adeguatamente collegamenti tra le discipline	4	
Esegue collegamenti tra le discipline in modo ben strutturato	5	
COMPETENZE LINGUISTICHE		
Linguaggio semplice e scarsa padronanza della terminologia specifica	1	
Linguaggio e padronanza della terminologia specifica semplice	2	
Linguaggio semplice con uso basilare della terminologia specifica	3	
Buona padronanza della lingua con uso corretto della terminologia specifica	4	
Ottima padronanza della lingua con uso corretto della terminologia specifica	5	
PUNTEGGIO TOTALE	____/40	