

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



Documento della classe 5 C
a.s. 2019-2020

Coordinatrice: Prof.ssa Maria A. Banfi

Prot. n 1375/C27
Del 29 Maggio 2020

1. Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale	1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"	4
	1.2 Il contesto territoriale	6
2. Il profilo professionale	2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"	7
	2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Cucina	8
	2.3 Il quadro orario	9
	2.4 Le competenze generali di indirizzo	9
	2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza	10
	2.6 Le competenze di Cittadinanza e Costituzione	13
3. Il consiglio di classe e la componente alunni	3.1 La composizione del Consiglio di classe	14
	3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe	14
	3.3 Composizione della classe 5C	15
	3.4 Privatisti	15
	3.5 Attribuzione dei crediti	15
	3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5C	17
	3.7 Attuazione della DAD (Didattica a Distanza)	20
4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti multidisciplinari	4.1 Finalità	22
	4.2 Obiettivi educativo-formativi	23
	4.3 Obiettivi generali	23
	4.4 Obiettivi specifici	24
	4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza	25
	4.6 Obiettivi per aree disciplinari	26
	4.7 Gli obiettivi multidisciplinari	26
	4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati	27
	4.9 Valutazione degli apprendimenti	29

	4.10 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa	33
	4.11 Sintesi generale PCTO	34
	4.11 ELABORATO PREVISTO DALL'ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO DEL 16 maggio 2020	36
Allegati	I programmi disciplinari effettivamente svolti: lingua e lettere italiane, storia, lingua inglese, lingua francese, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, laboratorio dei servizi di cucina, Scienze motorie e sportive, religione	37

Le firme del consiglio di classe

C – Documenti riservati:

- Piani Educativi Personalizzati
 - Piani Didattici Personalizzati
 - Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO.
 - Valutazione competenze chiave e di cittadinanza
-

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 C

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSSEC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

Contabilità d'azienda

Dattilografia

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

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

Contabile d'azienda

Segretario d'azienda

Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica le articolazioni con le qualifiche di:

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

e da un biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di maturità di:

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

- Operatore ai servizi di cucina
- Operatore dei servizi di sala bar
- Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento

Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di:

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

A partire dal 2010-2011, con la Riforma degli Istituti professionali (C.d.M. 4.2.10) il percorso è diventato quinquennale, articolato in due bienni e un quinto anno, permettendo il conseguimento del diploma di istruzione professionale con la denominazione: Tecnico dei

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle diverse articolazioni: **“Enogastronomia”, anche con l'opzione “Produzione prodotti dolciari artigianali e industriali”, “Servizi di Sala e Vendita” e “Servizi di Accoglienza Turistica”.**

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

2 IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA” – Enogastronomia

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

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

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

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

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

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

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

2.3. I QUADRO ORARIO

ENOGASTRONOMIA			
Materie area generale	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
GeoStoria, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese -Tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Di cui in compresenza	1	1	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	6	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	-	2	2
Totali	32	32	32

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

Inoltre la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di

consapevolezza. L'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze, delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui:

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

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Nella seduta del cdc della 5C, calendarizzata nel mese di novembre 2019, i docenti hanno concordato sul focus di **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

- ***Individuare collegamenti e relazioni;***
- ***Progettare.***

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare e collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuandone gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				

Al fine di sviluppare queste competenze gli alunni hanno preparato un **elaborato multidisciplinare relativo alla progettazione di un evento gastronomico** (vedi tabella seguente):

Progetto di una cena a tema: “I COLORI DELLA SALUTE”.

Competenze	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Lab. Enogastronomia e Lab. Sala e Vendite	Compilare le schede haccp	□ 2 quadrim.
		Alimentazione	Predisporre schede haccp per un evento	
		Francese	Presentare in lingua i prodotti territoriali.	
		Economia	Conoscere il Reg. 852/2004	
		Scienze motorie	Postura nelle attività lavorative	
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	Lab. Enogastronomia. e Lab. Sala e Vendite	Progettare un evento gastronomico	□ 2 quadrim.
		Scienze motorie	Comunicazione non verbale	
		Francese	Tradurre in lingua le ricette proposte	
		Economia	Prodotti km 0, pubblicità dell'evento.	
		Alimentazione	Conoscere i prodotti DOP e IGP del territorio.	

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave e di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	15%	38%	47%

Competenza chiave e di cittadinanza: **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	24%	38%	38%

2.6 LE COMPETENZE DI CITTADINANZA e DI COSTITUZIONE

L'obiettivo della componente docente, oltre a quello puramente didattico, è stato quello di formare gli studenti ad affrontare, con consapevolezza e con un approccio interdisciplinare, il traguardo dell'Esame di Stato e di orientarli nei confronti della propria futura crescita professionale. Si è molto lavorato sullo sviluppo delle personali abilità critiche e sulla consapevolezza del diritto/dovere alla partecipazione attiva all'interno della società al fine di migliorarla (Cittadinanza attiva). Sono stati analizzati temi relativi alla memoria storica, alla tutela della legalità ed allo spreco alimentare così da favorire lo sviluppo di una coscienza civile aperta alla tolleranza, rispettosa delle leggi ed attenta allo spreco di risorse.

Si sono inoltre analizzati alcuni articoli significativi della nostra Costituzione, analizzandone i principi e sempre con un collegamento critico all'attualità.

E' inoltre stato affrontato da più discipline il seguente argomento: Sicurezza sul lavoro e tutela della salute dei lavoratori.

Vista Emergenza Sanitaria Covid 19, è stato commentato l'art.32 della Costituzione, relativo alla Tutela della Salute e sono state analizzate le indicazioni della Commissione Europea Settore Salute e Sicurezza Alimentare sulla Gestione della Crisi nei settori alimentari –Igiene Alimentare.

A questo scopo gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività:

- Progetto Educazione Ambientale-Lotta allo Spreco Alimentare: incontro con **IL BANCO ALIMENTARE** della Lombardia sullo spreco alimentare. Sensibilizzazione al problema e ricerca di soluzioni nel proprio ambito lavorativo.
- Partecipazione alla lezione di approfondimento storico "**Ragioni storiche del fascismo e la memoria**" tenuta dal Prof. Massimo Castoldi responsabile della didattica della Fondazione della memoria della Deportazione di Milano.
- **Incontro con gli Avvocati della Camera penale di Monza** presso il nostro Istituto. Tale incontro, inerente al progetto educazione alla legalità, ha consentito agli studenti di affrontare temi riguardanti i principi fondamentali del nostro ordinamento giuridico e di

essere sensibilizzati alle regole di una convivenza civile e una maggiore consapevolezza del valore della legalità.

- INCONTRO CON GIANNI BIANCO E GIUSEPPE GATTI **“Alle mafie diciamo NOI. Le mafie si sconfiggono solo insieme. Storie di legalità al plurale.”** Presso il Teatro Manzoni di Monza gli alunni hanno assistito ad un incontro con gli autori Gianni Bianco vice caporedattore della redazione cronaca di RAI 3 e Giuseppe Gatti sostituto procuratore della Repubblica presso l'antimafia di Bari.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Scarcella Gilda	no
Storia	Prof.ssa Scarcella Gilda	no
Inglese	Prof.ssa Amico Luisa	Dal 3° anno
Francese	Prof.r Menza Pietro	Dal 3° anno
Matematica	Prof.r Sirtori Alessandro	no
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.r Ianni Gabriella	Dal 4°anno
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof.ssa Guarda Marco	no
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof.ssa Bianchi Paola	Dal 3° anno
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Banfi Maria A.	Dal 3°anno
Scienze motorie	Prof. r Mauri Antonella	Dal 3°anno
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	Dal 3°anno
Sostegno	Prof. Rago Nicandro	no

3.2 STABILITA' DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per tutte le discipline di studi fatta eccezione per italiano, storia, matematica, sala e vendita i cui docenti sono subentrati in questo anno scolastico. Anche il docente di sostegno è subentrato quest'anno

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5C

La classe 5C è composta da 17 alunni. Sono presenti un alunno proveniente da altro istituto (leFP) e tre alunni ripetenti di questa scuola.

Relativamente all'alunno proveniente da percorsi leFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'AccordoUSR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale lo studente è stato inserito nella classe quinte. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	PROMOSSI in quarta		Respinti alla fine del quarto anno
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	13	4	5	8	5

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5C sono stati assegnati gli alunni privatisti che hanno fatto richiesta di svolgere gli esami preliminari e l'Esame di Stato presso l'Istituto Alberghiero "Olivetti" per l'indirizzo di enogastronomia.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono stati attribuiti sulla base della Tabella A inserita nell'Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

Per l'attribuzione del credito scolastico il Cdc fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F, esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuirlo, tiene in debito conto: della media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità, dell'assiduità e dell'interesse nei confronti dell'attività, dell'impegno e della motivazione allo studio, della frequenza scolastica, della partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari.

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 per la classe 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

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5C

Presentazione della classe

All'interno della classe (il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia.) composta da 17 alunni, sono presenti un alunno proveniente da altro istituto (CFP Salesiani) e tre alunni ripetenti di questa scuola.

Per alunno proveniente dai percorsi leFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale lo studente è stato inserito nelle classi quinte. Questo accertamento ha coperto l'intero quadriennio precedente operando in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Nella classe sono presenti un alunno D.S.A., per il quale il consiglio di classe ha predisposto il piano di lavoro individualizzato, ed un alunno D.V.A. per il quale è stato predisposto un piano educativo individualizzato per obiettivi minimi.

Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato.

Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi docenti in alcune discipline: italiano, storia, laboratorio di sala, matematica e docente di sostegno. Tali cambiamenti non hanno comportato alcun problema o difficoltà per gli studenti.

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno (sia nel periodo in presenza a scuola che nel periodo della DAD), gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e responsabile sia tra loro sia con i docenti.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata globalmente buona, salvo per alcune eccezioni (alcuni alunni hanno necessitato stimoli da parte dei docenti per mantenere costante il livello di impegno soprattutto nel periodo della DAD).

Si è, in genere, evidenziato un atteggiamento sempre positivo e attento anche se, per alcuni, non sempre sostenuto da un impegno di studio domestico costante.

Andamento didattico della classe.

La classe ha iniziato l'anno scolastico evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe mediamente buoni e, anche oggi, il profitto medio risulta in generale buono, anche ottimo per alcuni alunni e per pochi altri sufficiente.

L'acquisizione delle competenze risulta differenziata in rapporto alle attitudini individuali di base e all'impegno nell'applicazione. Sul piano delle capacità, nell'arco del triennio si è registrato un progressivo miglioramento delle capacità logico-critiche ed espressive di tutti gli alunni.

Alcuni alunni hanno raggiunto buon livello di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche buone abilità operative nelle materie professionali; altri, invece, hanno ottenuto risultati sufficienti in quanto conoscono solo in linea generale gli argomenti fondanti delle discipline, talvolta con incertezza espressiva nelle materie di ordine teorico.

Si evidenzia tuttavia che tutta la classe ha raggiunto elevati risultati relativamente alle materie pratiche professionalizzanti anche grazie alla partecipazione della classe al

Progetto del **Ristorante Didattico** nel quali i ragazzi hanno imparato a lavorare in modo autonomo ed organizzato.

Nel corso dell'anno scolastico i docenti hanno attuato tutte le strategie necessarie al raggiungimento del successo formativo, sollecitando gli allievi a mantenere un impegno ben determinato e responsabile.

Il Consiglio di Classe ha assunto il concetto di VALUTAZIONE come espressione di un "giudizio" globale nel quale si faccia riferimento non solo alle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento e nelle singole discipline, ma anche al punto di arrivo (momentaneo) dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona: situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica.

La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la misurazione viene effettuata utilizzando una gamma di voti dall'1 al 10 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto

PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)

I discenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività di alternanza scuola/lavoro proposte (alcune di elevata taratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

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

Tutta la classe nel corso del triennio ha partecipato ad incontri con esperti di settore atti a favorire l'immissione nel mondo del lavoro.

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto un elevato numero di ore di attività di PCTO, le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali dimostrate in stage presso ristoranti di medio-alto livello.

Nel corso del triennio inoltre alcuni alunni hanno partecipato a Concorsi Enogastronomici dal respiro nazionale

Un gruppo di alunni ha fatto inoltre parte del progetto Azienda Simulata “Alla corte di Teodolinda”.

3.7 DAD (DIDATTICA a DISTANZA) attuata nella CLASSE 5C

Dal giorno 26 febbraio, a seguito della chiusura della scuola a causa dell'emergenza sanitaria Covid 19, si è immediatamente avviata l'interazione dei docenti con gli studenti organizzando una iniziale sorta di Didattica a Distanza che nei giorni seguenti si è man mano maggiormente strutturata a seguito del DPCM 8/3/2020 e della nota ministeriale n. 279 dell'8 marzo del 2020 che stabilivano la “necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione”. Il Collegio Docenti in data 12 maggio ha deliberato un Protocollo della Didattica a Distanza che si è dunque protratta fino al termine delle lezioni scolastiche.

Per tutti gli allievi gli interventi attuati tramite DAD sono serviti **a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva**. Il docente di sostegno ha supportato l'alunno con PEI (obiettivi minimi), anche tramite calendarizzazioni di compiti e attività.

Modalità organizzativa della DAD

La coordinatrice fin dai primi giorni si è messa in contatto con i ragazzi motivandoli a continuare nell'impegno scolastico, ma anche per monitorare le diverse situazioni e difficoltà che si andavano a creare. La scuola ha fornito agli alunni sprovvisori, previa richiesta, pc in comodato d'uso.

Nella fase iniziale della DAD, oltre all'uso del registro elettronico per l'invio di materiali e delle email dei docenti per la ricezione dei compiti svolti, sono state utilizzate le seguenti piattaforme di condivisione per effettuare video lezioni: Jitsi, Zoom e Webex.

Dal 13 Aprile sono state attivate le Aule Virtuali e si è stabilito l'uso comune da parte dei docenti e degli alunni della piattaforma Webex. Gli alunni, seguendo un calendario pianificato e concordato, hanno così svolto circa il 50% dell'orario scolastico in video lezione, la rimanente parte dell'orario è stato impiegato per interrogazioni a piccoli gruppi, ascolto di audio lezioni e svolgimento di compiti assegnati.

Competenze digitali, chiave e di cittadinanza sviluppate nel periodo di DAD

Gli alunni hanno imparato ad utilizzare diverse piattaforme di condivisione e a produrre elaborati con diversi pacchetti applicativi (power point, ecc), migliorando le proprie competenze digitali.

Si sono inoltre maggiormente responsabilizzati rispetto al proprio percorso formativo.

Vista l'Emergenza Sanitaria Covid 19, sono state implementate ulteriori competenze chiave e di cittadinanza:

- è stato commentato l'art.32 della Costituzione, relativo alla Tutela della Salute favorendo negli alunni una coscienza di responsabilità nei confronti dei comportamenti da adottare durante l'emergenza sanitaria;
- sono state analizzate le indicazioni della Commissione Europea Settore Salute e Sicurezza Alimentare sulla Gestione della Crisi nei settori alimentari – Igiene Alimentare.

Partecipazione degli alunni alla DAD

La partecipazione dei ragazzi alla DAD è stata costante quasi per tutti gli alunni ed ha permesso, oltre che di sviluppare in modo quasi completo le programmazioni previste nelle singole discipline, di potenziare le abilità e le competenze digitali degli alunni. Nella valutazione dell'assiduità di partecipazione degli alunni si è ovviamente tenuto conto delle diverse situazioni personali e familiari degli alunni, per alcuni in alcuni momenti critiche a causa dell'emergenza sanitaria.

Valutazione della DAD

Il CDC, mantenendo la dimensione docimologica della valutazione, ha costantemente documentato nelle aule virtuali le presenze degli alunni ed ha calibrato il sistema valutativo alle reali nuove esigenze, alle modificazioni delle metodologie didattiche e della modalità di erogazione della didattica. (valutazione formativa vedi Protocollo della Didattica a Distanza).

Scopo della valutazione è infatti quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui è risultato necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

Si è valutato gli apprendimenti utilizzando la seguente varietà di strumenti a disposizione nelle piattaforme utilizzate:

Modalità sincrona di valutazione:

a) verifiche orali:

Con collegamento a piccoli gruppi o con tutta la classe che partecipa alla riunione (lo studente che sostiene la verifica orale ha la cam accesa).

b) verifiche scritte e questionari tramite strumenti digitali.

Modalità asincrona di valutazione:

a) Verifica asincrona con consegna di svolgimento di un prodotto scritto (compiti, lavori di ricerca e approfondimento, ecc) da svolgersi a livello domestico, che sarà poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza il docente potrà chiedere allo studente ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza: la formula di verifica si configurerà, quindi, come forma ibrida (scritto + orale)

Il comportamento

Nella valutazione del comportamento, oltre a considerare l'intera vita scolastica dell'allievo a scuola e durante i periodi di PCTO, si è tenuto conto dell'atteggiamento e della partecipazione dimostrati anche durante il periodo di DAD (partecipazione costante/saltuaria/ improduttiva al dialogo educativo). Vedi Protocollo della DAD deliberato dal Collegio dei Docenti in data 12 Maggio 2020. Nella valutazione dell'assiduità si è ovviamente tenuto conto della situazione personale e familiare degli alunni, in un periodo critico dovuto all'emergenza sanitaria.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

Le conoscenze diventano strumenti per esprimersi in modo efficace ed appropriato, per poter utilizzare un linguaggio specifico nella produzione orale e scritta, per utilizzare consapevolmente le tecniche e procedure di calcoli, per esprimersi, in semplici situazioni comunicative nelle lingue straniere.

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

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

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

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentandole e argomentandole, le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede,

questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;
- elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 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)	
	DESCRIPTORI 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 un concetto, 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

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi	Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione. Consolidamento dell'etica professionale
Obiettivi specifici	Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali Educazione alla flessibilità Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
Obiettivi cognitivi	Sviluppo 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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 MODALITA' DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

Nel periodo di chiusura scolastica è stata attuata la DAD come da Protocollo scolastico.

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

Nel periodo di chiusura scolastica il CdC ha calibrato il sistema valutativo alle reali nuove esigenze, alle modificazioni delle metodologie didattiche e della modalità di erogazione della didattica.

Religione	x				
Scienze Motorie	x	x			
Lab. Servizi enogastronomici – settore cucina	x	x	x		x
Diritto e tecniche amministrative	x	x	x		
Lab. Servizi enogastronomici settore sala	x				
Scienze e cultura dell'Alimentazione	x	x	x	x	x
Matematica	x	x			
Inglese	x	x		x	
francese	x	x	x	x	
Storia	x	x		x	
Italiano	x			x	
Lezione frontale					
Lezione interattiva					
Lavoro di gruppo					
Discussione guidata					
Simulazione					

MEZZI E STRUMENTI

Religione	X								
Scienze motorie	X	X							
Lab. Serv. Enogastr. - cucina	X	X	X						
Lab. Serv. Enogastr- sala	X	X	X						
Diritto e tecniche amministrative. .	X	X	X						
Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X	X						
Matematica	X	X							
Inglese	X	X							
Francese	X		X						
Storia	X	X							
Italiano	X								
Libri di testo									
Fotocopie / Appunti									
Computer									
Audio / Videoregistratore									
Internet									

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Livello della partecipazione: capacità dello studente di relazionarsi con la vita della classe e di contribuire al dialogo educativo	indicatori: • Attenzione • puntualità, • precisione nel mantenere gli impegni, • richieste e proposte costruttive • disponibilità alla collaborazione
Livello dell'impegno: linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto ai requisiti del suo ruolo	Indicatori: • adesione e partecipazione alle attività complementari ed integrative • adempimento dei doveri di studio
Profitto: Valutazione degli obiettivi cognitivi raggiunti	indicatori: • conoscenza • comprensione • applicazione • analisi • sintesi • uso del linguaggio

Esplicitazione dei livelli di sufficienza

Profitto

conoscenza: completa ma non approfondita.

comprensione comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.

applicazione: utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note;

analisi: è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra i singoli elementi;

sintesi: riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto;

autonomia di giudizio: se guidato valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse;

uso del linguaggio: semplice non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero.

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

Durante il periodo di Didattica a Distanza sono stati attuati momenti di recupero in itinere oltre allo stop didattico effettuato dopo il primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

Durante il periodo di chiusura della scuola il CDC, mantenendo la dimensione docimologica della valutazione, ha costantemente documentato nelle aule virtuali le presenze degli alunni ed ha calibrato il sistema valutativo alle reali nuove esigenze, alle modificazioni delle metodologie didattiche e della modalità di erogazione della didattica (valutazione formativa).

Come esercitazioni scritte da svolgersi a livello domestico sono state somministrate agli alunni, come simulazioni, delle Prove d'Esame di Stato relative agli anni precedenti.

Per quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto documenti con i quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di proporre documenti quanto più interdisciplinari.

Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie e poi in seguito durante le attività predisposte durante il periodo di DAD.

I documenti forniti, come esempio, dai docenti per la simulazione della prova orale dell'Esame di Stato sono stati grafici, fotografie, manifesti, etichette, immagini di cibi o menù, testi poetici o narrativi, articoli di giornale di settore e non, immagini di simboli, documenti storici.

PREDETERMINAZIONE DELLE CORRISPONDENZE TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA E ABILITÀ

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Recenti norme di legge hanno introdotto, in sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alla DAD, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (alternanza, viaggi, stage). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

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

Nella valutazione del comportamento si è dunque tenuto conto dell'atteggiamento e della partecipazione dimostrati anche durante il periodo di DAD (partecipazione costante/saltuaria/ improduttiva al dialogo educativo). Vedi Protocollo della DAD deliberato dal Collegio dei Docenti in data 12 Maggio 2020.

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Storia	francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell' Alimentazione	Diritto e tecniche amm. E ristorative	Lab Servizi enogastronomici settore - cucina	Lab. Servizi enogastronomici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Componimento	X	X				X	X				
Prove strutturate o semistrustrate	X	X	X	X	X		X	X	X		X
Altro	Simulazione 1^ prova					Simulazione 2^ prova		Simulazione 2^prova		Prove pratiche	

4.10 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

- Partecipazione alla lezione di approfondimento storico **“Ragioni storiche del fascismo e la memoria”** tenuta dal Prof. Massimo Castoldi responsabile della didattica della **Fondazione della memoria della Deportazione di Milano**.
- Progetto Educazione ambientale - **lotta allo spreco alimentare**: incontro con **"Banco Alimentare"**.
- Incontro con gli **Avvocati della Camera penale di Monza** presso il nostro Istituto. Tale incontro, inerente al progetto educazione alla legalità, ha consentito agli studenti di affrontare temi riguardanti i principi fondamentali del nostro ordinamento giuridico e di essere sensibilizzati alle regole di una convivenza civile e una maggiore consapevolezza del valore della legalità.
- INCONTRO CON GIANNI BIANCO E GIUSEPPE GATTI **“Alle mafie diciamo NOI. Le mafie si sconfiggono solo insieme. Storie di legalità al plurale.”** Presso il Teatro Manzoni di Monza gli alunni hanno assistito ad un incontro con gli autori Gianni Bianco vice caporedattore della redazione cronaca di RAI 3 e Giuseppe Gatti sostituto procuratore della Repubblica presso l'antimafia di Bari.
- **Progetto “Ipertensione e obesità negli studenti delle scuole superiori: fattori genetici e ambientali”** elaborato dall'équipe di ricerca nefrologica dell'Ospedale San Raffaele di Milano e finanziato dal Ministero della Salute. Scopo di questo studio è stato quello di valutare se, curando lo stile di vita già dall'adolescenza e conoscendo la predisposizione genetica di ciascuno, si possano prevenire le malattie cardiovascolari nell'età adulta. L'equipe medica del San Raffaele, referente per la Lombardia, ha individuato l'Istituto Olivetti per raccogliere un campione significativo della popolazione lombarda, come contributo importante e prezioso per le finalità del progetto.
- La classe ha partecipato al progetto del **RISTORANTE DIDATTICO “OLIVETTANDO”**.
- L'associazione culturale **MAESTRO MARTINO (Presidente lo chef Carlo Cracco)** ha promosso il progetto del Ristorante Didattico 2020. Il progetto si ispira al Protocollo di Intesa per la Valorizzazione all'Estero della Cucina Italiana di Alta Qualità che è stato sottoscritto nel 2016 da alcuni tra i nomi più prestigiosi del mondo

enogastronomico, nonché dai Ministeri degli Affari Esteri, delle Politiche Agricole e dell'Istruzione. Il nostro Istituto è stato scelto per la positiva esperienza del Ristorante Didattico "Olivettando" ed è stato invitato a presentare candidature per la selezione delle brigate di cucina, sala e pasticceria del Ristorante Didattico "Villa Terzaghi" a Robecco sul Naviglio. Alcuni alunni della classe 5C hanno superato le selezioni con esito positivo.

- Uscita sportiva "**PATTINAGGIO SUL GHIACCIO**" a Monza.
- Alcuni alunni della classe hanno partecipato alla **CORSA CAMPESTRE**.

4.11 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

Il progetto PCTO dell'Ipssec "Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia, le cui finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali.

Proporre percorsi di alternanza scuola-lavoro significa fornire una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo il tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro.

Se la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

Se è vero che l'alternanza scuola-lavoro è un percorso nel quale si raccordano soggetti diversi, il successo di questa esperienza si verifica quando tutte le "parti in gioco" riescono a collaborare e a condividere gli obiettivi finali: la scuola mediante la verifica del percorso riesce a testare l'apprendimento, lo studente impara una nuova metodologia didattica che gli permette di migliorare l'atteggiamento e le relazioni con i coetanei, con gli insegnanti e con i genitori e l'azienda esterna che ha compiuto un investimento produttivo, ne beneficia sotto l'aspetto economico e strutturale ed organizzativo .

L'Ipssec "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e

concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell'istituto e dalla Dirigenza.

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con 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).

L'Istituto, così come previsto dalla Legge 13 luglio 2015, n. 107, ha organizzato attività' di alternanza scuola lavoro dando la possibilità agli studenti di integrare parti delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio.

L'organizzazione e la distribuzione delle ore/attività previste dalla scuola in merito al progetto di alternanza scuola-lavoro di Istituto è stata la seguente:

- classe terza - 120 ore di tirocinio aziendale - pari a tre settimane effettuate nell'anno scolastico;
- classe quarta - 80 ore di tirocinio aziendale - pari a due settimane effettuate prima dell'inizio delle lezioni;
- classe quarta 160 ore di tirocinio aziendale - pari a 4 settimane effettuate nel periodo di giugno.

Le ore residue, pari a 40 ore, sono state distribuite nel corso del triennio; la scuola ha previsto altri momenti /attività di alternanza tra cui: interventi con esperti del settore, visite aziendali, servizi di catering/accolgenza all'interno o all'esterno dell'istituto, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base).

Per tutti gli alunni sono state organizzate attività per il raggiungimento minimo di 210 ore in attività di alternanza scuola lavoro da svolgersi nel triennio (attività lavorativa presso aziende di ristorazione, partecipazioni ad eventi e concorsi, incontri con esperti di settore, attività nell'Azienda Simulata, ecc).

Il 75% di presenza delle 210 ore programmate nel triennio è stato raggiunto da parte di tutti gli studenti della classe.

Docente tutor stage: Prof.ssa Bianchi Paola

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

4.12 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, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. Le discipline oggetto dell'elaborato sono dunque:

- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio dei servizi di enogastronomia

L'elaborato viene inviato ai candidati a nome e per conto del Consiglio di Classe della 5C. 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 5C 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;
- Preparazione di una scheda piatto per una portata scelta;
- Analisi del profilo nutrizionale e calcolo calorico;
- Messa in relazione degli ingredienti impiegati con una patologia alimentare;
- Individuazione di possibili contaminazioni;
- Predisposizione di una procedura HACCP.

ALLEGATO - Programmazioni

PROGRAMMA 5C

ITALIANO

Professoressa Gilda Scarcella.

RELAZIONE FINALE

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere la vita, le opere e la poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame
- Esporre i contenuti con un linguaggio appropriato (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper fare confronti fra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico o narrativo
- Saper cercare informazioni su un quotidiano e leggere un articolo dando seguito anche ad una discussione

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere.

In classe è stato dato spazio alle esercitazioni scritte, per migliorare la capacità di stesura dei testi.

Per alcuni permangono purtroppo ancora alcune difficoltà nella elaborazione dei contenuti e nella forma.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti.

Non tutti hanno mostrato un vero interesse per la materia e lo studio non è sempre stato costante ed adeguato, tuttavia alcuni autori sono stati apprezzati maggiormente e un gruppo di alunni ha seguito le lezioni con costanza ed interesse.

Situazione pregressa

Ho avuto l'assegnazione della classe quest'anno e svolgendo il test d'ingresso mi sono resa conto che i ragazzi non riuscivano ad analizzare un testo poetico neanche con obbiettivi minimi, in effetti negli anni precedenti si erano avvicinati numerosi insegnanti con lunghi periodi di assenza e il programma era stato svolto solo in parte e molto superficialmente, anche le esercitazioni scritte erano state quasi assenti, per cui parte del primo quadrimestre è stato dedicato al recupero delle competenze di base per affrontare un'analisi del testo letterario e alla scrittura in vista dell'esame.

Sono state presentate le varie tipologie per la Prima prova e si sono svolte delle esercitazioni.

La classe ha mostrato impegno e responsabilità, e si è instaurato fin da subito un rapporto estremamente collaborativo con la docente.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Didattica a distanza

La didattica a distanza per questa materia ha presentato le sue difficoltà, non sempre gli alunni hanno le competenze per leggere e comprendere brani e testi poetici in autonomia, per alcuni più brevi ho potuto comunque proporre una lettura condivisa, ma una parte del lavoro, pur sempre supportata da spiegazioni, è stata svolta da casa e questo ha per alcuni rappresentato un problema.

Le videolezioni sono state affiancate da spiegazioni vocali e dalla segnalazione di video sugli autori fondamentali della nostra letteratura.

Nelle ultime settimane sono state pianificate esposizioni orali a cui tutti hanno partecipato per esercitarsi nell'esposizione orale.

Si sono fatte delle esercitazioni sulla base di documenti forniti dagli alunni stessi per meglio preparare l'avvio dell'esposizione orale dell'Esame di Stato.

Requisiti richiesti **per ottenere la sufficienza**: conoscenza dei contenuti essenziali, esposizione non sempre sicura e ordinata, il linguaggio corretto, ma semplice e non del tutto preciso.

Gli alunni si sono mostrati mediamente interessati agli argomenti svolti, ma l'impegno a casa non è stato sempre costante per tutti.

Libro di testo adottato:

La letteratura al presente, AA. VV. Ed. Palumbo vol. 3

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Contesto storico

Idee e poetiche:

- Positivismo, Naturalismo e Verismo
- Il Decadentismo

Gli autori:

- La narrativa del secondo Ottocento: Naturalismo e Verismo (tematiche, tecniche narrative, poetica, lingua e stile).
- La prosa del Decadentismo

Emile Zola, L'ammazzatoio, *Gervaise alla finestra*

Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray, *Trama e visione film*

Gabriele D'Annunzio, Il piacere, *Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo*

Giovanni Verga, vita, opere, poetica

Vita nei campi, *La lupa*, *Rosso Malpelo*

I Malavoglia, *Prefazione*, *La fiumana del progresso*

La famiglia Toscano

L'addio di 'Ntoni

Mastro-don Gesualdo, *La morte di Gesualdo*

- La poesia del secondo Ottocento
- Il Simbolismo

Charles Baudelaire, I fiori del male, *Spleen*

Corrispondenze

L'albatro

Arthur Rimbaud, *Le vocali*

Gabriele D'Annunzio, Alcyone, *La pioggia nel pineto*

Giovanni Pascoli l'autore, i temi, la poetica, le innovazioni stilistiche.

Il fanciullino, *Il fanciullo che è in noi*

Myricae, *Lavandare*

Il lampo

Il tuono

X agosto

I canti di Castelvecchio, *La mia sera*

IL PRIMO NOVECENTO: LA PROSA

Contesto storico

Idee e poetiche:

- Il nuovo romanzo i temi e le tecniche letterarie
- Le influenze culturali

Italo Svevo, vita, opere, tematiche.

Una vita, *Gabbiani e pesci*

La coscienza di Zeno, *Il fumo*

Il funerale mancato
Lo schiaffo del padre

Luigi Pirandello,

Il fu Mattia Pascal, *In giro per Milano*

Adriano Meis e la sua ombra

Pascal porta i fiori alla propria tomba

Novelle per un anno, *Il treno ha fischiato.*

LA POESIA DEL NOVECENTO, L'ETA' CONTEMPORANEA

Contesto storico

Idee e poetiche:

- i temi del pensiero contemporaneo
- la nuova tradizione poetica del Novecento

Gli autori: vita, opere e poetica

Giuseppe Ungaretti, L'allegria, *I fiumi*

San Martino del Carso

Veglia

Soldati

Mattina

Primo Levi, Se questo è un uomo, *Il viaggio*

La docente Gilda Scarcella

PROGRAMMA DI STORIA CLASSE 5C

DOCENTE: Gilda Scarcella

Relazione

Testo in adozione : *"Storia in corso"* volume 3

Il Novecento e la globalizzazione

Autori: Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti

ed. Scolastiche B. Mondadori Pearson

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- *Conoscere istituzioni politiche, società, problematiche del mondo contemporaneo.*
- *Distinguere cause e conseguenze di un fatto storico*
- *Saper fare confronti fra gli eventi, collegare i fatti a situazioni precedenti e a successivi sviluppi (obbiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)*

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale per la presentazione degli argomenti e alla lezione partecipata. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli eventi storici dei vari paesi e stimolati a discutere di problemi di attualità anche attraverso lettura di quotidiani, discussioni guidate, visione di documentari.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Profitto della classe

Gli alunni hanno seguito le lezioni con interesse, impegnandosi sia in classe che nello studio a casa.

Per quanto concerne le valutazioni, sono state effettuate più verifiche

(interrogazioni orali e/o scritte).

Requisiti richiesti per ottenere **la sufficienza**: conoscenza dei periodi affrontati durante l'anno in modo non approfondito, corretta contestualizzazione di un'essenziale cronologia di eventi e concetti, utilizzo dei nessi che permettono la costruzione di modelli interpretativi semplici.

Per quanto riguarda la Didattica a distanza si è svolta regolarmente attraverso le videolezioni, effettuando interrogazioni orali e rinunciando alle verifiche scritte.

Gli alunni hanno partecipato con impegno e interesse, tuttavia il programma ha subito dei rallentamenti e dei tagli.

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

Lo sviluppo delle società di massa

I profondi cambiamenti economici e sociali

Trasformazioni di fine secolo

L'Italia e l'età giolittiana, le riforme

La Prima guerra mondiale

Da un conflitto locale alla guerra mondiale

Le ragioni profonde della guerra e la causa scatenante

L'Italia fra interventismo e neutralismo

Una guerra di logoramento

I due grandi fronti

La dura vita in trincea

La seconda fase della guerra

La svolta del 1917 e la sconfitta di Caporetto

Il ruolo delle nuove armi

Ruolo di Russia e America

Il dopoguerra e i trattati di pace

Conseguenze della guerra per la Germania

La rivoluzione russa

(Argomento affrontato sinteticamente)

La crisi della civiltà europea

Situazione italiana.

Crisi e malcontento sociale

Il dopoguerra e il "biennio rosso"

Il Ventennio fascista

Il Fascismo: nascita e presa del potere

La Marcia su Roma

Mussolini e la propaganda, il consenso

I primi anni del governo fascista

L'omicidio Matteotti

La dittatura totalitaria, le leggi "Fascistissime"

Le leggi razziali

La politica economica ed estera

La crisi del '29

Il crollo della Borsa

La situazione economica in America

Il New Deal

(argomento trattato sinteticamente)

Il regime nazista

La repubblica di Weimar (sintesi)

Il Nazismo e la salita al potere di Hitler

La dittatura nazista

La politica economica ed estera di Hitler

Il rapporto tra Hitler e Mussolini

Ideologia nazista e campi di concentramento

La seconda guerra mondiale

Verso la Seconda guerra mondiale

La battaglia d'Inghilterra

I nuovi fronti e l'invasione della Russia

L'Europa dei lager e della Shoah

La svolta della guerra nel '43.

Ruolo dell'America.

La caduta di Mussolini

La Repubblica di Salò

L'armistizio dell'8 settembre: L'Italia allo sbando

La guerra di liberazione

La Resistenza partigiana

La fine della guerra

Il processo di Norimberga

La divisione della Germania

I profughi italiani, Le Foibe

La ricostruzione e il Piano Marshal

L'Italia repubblicana e il referendum

Il referendum del 2 giugno

L'Italia diventa una Repubblica

L'approvazione della Costituzione antifascista

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Si è discusso sulle caratteristiche della nostra Costituzione, facendo riferimento agli articoli 2, 3, 11, 21, 32 sempre cercando di sensibilizzare gli alunni a fare riferimento alle competenze acquisite quest'anno con lo studio della storia

La docente

Gilda Scarcella

Libro di testo: Cook Book Club – Cibelli /D’Avino- Clitt Editore

Programma

Dal libro

• Job Opportunities	pg. 88
• The Application Letter	pg. 97
• Europass Curriculum Vitae	pg. 103
• The Kitchen Brigade & Specific Duties	da pg. 73 a pg. 75
• My Workplace	pg. 30
• H.A.C.C.P	pg. 32
• The Origin of H.A.C.C.P	pg. 40
• How to avoid or reduce the Risks to Safety on Duty	pg.34
• Dine Italian Style (PDO,PGI)	pg. 258
• The Organic Choice	pg. 260/261
• From Arcigola to Slow Food	pg. 264
• From Global to Local	pg. 265
• Food & Religion	pg. 300-301
• Buddhist Cuisine	pg. 302/303
• Kosher Food	pg. 304
• Ramadan	pg. 312
• Nutrition-Nutrients	da pg. 313 a pg. 317
• Healthy Eating	pg. 318
• The Healthy Eating Pyramid	pg. 319
• Food Panic	pg. 320
• Lifelong Nutrition	pg.323
• The Coeliac Disease	pg.325
• The Era of Molecular Gastronomy	pg. 339
• Ferran Adrià	pg. 340
• Massimo Bottura	pg. 342

Argomenti Fotocopiati

- H.A.C.C.P (Food Safety and Hygiene)
- H.A.C.C.P in the Global World
- The seven H.A.C.C.P Steps
- Cleaning and Disinfections
- Bacteria, Viruses and Food Poisoning

- Food Contamination: the Invisible Challenge
- Personal Hygiene
- Food Preservation
- Food Allergies and Intolerances
- Food Wastage
- Obesity and Overweight
- Preventing Overweight and Obesity in Kids
- Eating Disorders: Anorexia, Bulimia, Binge Eating

Grammatica: Consolidamento di alcune strutture grammaticali. Revisione di tutti i tempi verbali e conseguente potenziamento nel corso di tutto l'anno scolastico di quelle strutture che sono emerse step-by-step.

Abilità: Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato testi di cultura generale ma soprattutto testi specialistici di settore. Saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae europeo. Saper relazionare sui diversi stili alimentari individuando i possibili rischi o vantaggi per la salute. Conoscere gli alimenti e i piatti legati alle diverse religioni. Saper dare informazioni sui benefici dei prodotti locali. Sapere come evitare i rischi di possibili contaminazioni alimentari. Conoscere realtà culinarie diverse. Conoscere i marchi di qualità dei prodotti italiani. Saper parlare delle malattie legate al cibo. Conoscere le tecniche di conservazione del cibo. Saper parlare dello spreco alimentare.

Ore di lezione effettuate in presenza fino al 21 febbraio: 58

Ore di lezione effettuate tramite DaD dal 22 febbraio fino al 15 maggio: 20

Ore rimanenti: 8

Giudizio sulla classe: Un gruppo di studenti ha conseguito risultati soddisfacenti, il resto della classe ha raggiunto un livello di preparazione mediamente sufficiente.

Si puntualizza che le lezioni sono state svolte nelle aule dell'Istituto fino al 21/02/2020. Successivamente, la situazione di emergenza Covid – 19, ha obbligato i docenti a far uso della "Didattica a distanza" al fine di proseguire le attività scolastiche e mantenere un costante contatto con gli studenti i quali hanno risposto positivamente e con regolarità agli interventi proposti.

PROGRAMMA SVOLTO LINGUA FRANCESE

CLASSE 5C GOSTRONOMIA

A.S. 2019/20

DOCENTE: PROF. PIETRO MENZA

Studiare la sécurité alimentaire da pag. 270 a 279.

HACCP da pag. 296 a pag. 299

Nourriture et religion: les fêtes juives et musulmanes.

Les menus religieux: juives et musulmanes, hindous et bouddhistes

L'Alimentazione du sportif.

Allergie et intolérance: cause et symptômes.

Intolérance au gluten: la maladie coeliaque da pag 254 a 256

Régimes végétarien et végétan da pag. 228 a 231

La pyramide alimentaire da pag. 218 a 221

Le régime méditerranéen da pag.224 a 227

La cuisine Lombarde

Slow Food

Le gaspillage alimentaire

Les labels officiels d'origine et de qualité: label rouge, AB, AOC/AOP, IGP pag.265 a 267

Agriculture Bio, c'est quoi? Ses Pratiques, origine, INAO. Da pag 258 a 262

Locavorisme/produits à km 0

Les nouvelles tendances gastronomiques: cuisine fusion, cuisine moléculaire, street food e food track

Gli altri argomenti nel programma sono documenti e o fotocopie dati nel corso dell'anno.

Classe 5[^] C enogastronomia

MATERIA:

Diritto e Tecnica Amministrativa delle aziende ristorative

DOCENTE

Iannì Gabriella

ORE DI LEZIONE: n.5 ore settimanali

RELAZIONE FINALE

Il programma è stato svolto seguendo le indicazioni ministeriali e come stabilito nella riunione per materia facendo riferimento al libro di testo:

AUTORI: S. Rascioni- F. Ferriello

TITOLO: Gestire le imprese ricettive

CASA EDITRICE: Tramontana

La classe non ha presentato problemi disciplinari e di apprendimento dunque è stato possibile svolgere tutti gli argomenti del quinto anno.

I risultati, sono stati accettabili in quanto la classe ha dimostrato interesse crescente per la materia negli anni di studio. Pochi alunni hanno evidenziato un impegno tale da essere pronti ad affrontare le principali tematiche del triennio; per altri i risultati raggiunti sono generalmente accettabili in quanto hanno incontrato qualche difficoltà nel seguire alcuni aspetti degli argomenti proposti; infine un gruppo di alunni presenta una situazione di incertezza nella richiesta di impegno costante nel lavoro, dimostrando fatica nel seguire il ritmo scolastico.

Le conoscenze raggiunte sono state mediamente sufficienti.

I ragazzi mostrano una soddisfacente capacità di confronto tra i diversi argomenti disciplinari, e di integrazione dei contenuti se sollecitati. Sono in grado di analizzare semplici casi aziendali e di individuare idonee soluzioni scegliendo tra ipotesi già avviate o definite.

Sono state fatte numerose verifiche teoriche e pratiche.

Nonostante la situazione emergenziale quasi tutti gli studenti hanno mostrato partecipazione costante alle video lezioni e impegno adeguato nei lavori proposti.

Il rapporto con le famiglie, sollecitato nei casi di necessità, è stato improntato sulla reciproca collaborazione al fine di agevolare gli studenti ad assumere un comportamento consapevole e responsabile per facilitare l'apprendimento della materia.

OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Conoscere i principi, i metodi e le tecniche della pianificazione

Conoscere le caratteristiche essenziali di un piano di fattibilità

Conoscere i principi della programmazione aziendale, saper riconoscere la funzione e la struttura del budget aziendale

Conoscere gli aspetti principali del marketing

Conoscere il marketing mix e le leve che lo compongono

Conoscere il concetto di micro marketing, macromarketing e marketing integrato

Conoscere le norme comunitarie e internazionali di settore

Conoscere norme e procedure per la tracciabilità del prodotto e i prodotti a chilometro 0

COMPETENZE E ABILITA'

Saper analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

Saper individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

Saper procedere alla stesura di semplici piani operativi

Saper elaborare un'idea imprenditoriale

Saper procedere alla stesura di semplici budget operativi

Saper applicare in casi semplici il marketing mix e il ciclo di vita di un servizio ristorativo.

Saper applicare la normativa comunitaria e internazionale di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.

Saper analizzare le norme e le procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

Saper analizzare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.

CAPACITA'

Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico

Essere in grado di identificare gli elementi caratteristici delle tematiche affrontate

Saper svolgere semplici compiti inerenti all'attività di settore

Saper utilizzare le competenze acquisite nell'attività relativa alla figura professionale di ruolo.

Sono state inoltre sviluppate le seguenti COMPETENZE E CONOSCENZE di Cittadinanza e di Costituzione, anche in relazione all'emergenza pandemica globale Covid-19:

Normativa relativa al diritto al lavoro (art. 4 Costituzione), sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro (art. 32 Costituzione), libertà individuale (Titolo I Costituzione), tutela del lavoro (art. 35 Costituzione), diritto alla retribuzione (art. 36 Costituzione).

CONTENUTI (allegato 1)

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, lavoro con esercitazione di gruppo, lavoro individuale.

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, riviste di settore, articoli di giornali, uso di altri testi, computer, tablet, smartphone, testi di legge, Codice Civile e Costituzione.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, relazioni orali, relazioni orali-scritte, prove sommative con domande aperte, quesiti a risposta multipla, vero o falso, correlazioni.

Le verifiche effettuate sono state formative e sommative.

Didattica a distanza con dispositivi elettronici:

- video lezioni con l'ausilio di piattaforme quali Jitsi.meet, Cisco Webex, Zoom
- interrogazioni su Cisco Webex e WhatsApp
- verifiche a distanza tramite mail, WhatsApp, Registro elettronico
- Assegnazione compiti con consegna differita

Il Docente
Prof. Iannì Gabriella

Gli Alunni

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE 5^AC

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

RIPASSO PROGRAMMA 4°ANNO.

PROGRAMMA V ANNO:

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Il marketing turistico
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo

LEZIONE 2: IL MARKETING STRATEGICO

- Il marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione della domanda
- Il target
- Il posizionamento
- Determinazione degli obiettivi strategici
- Macromarketing, micromarketing e marketing integrato

LEZIONE 3: IL MARKETING OPERATIVO

- Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix
- Marketing mix: il prodotto

- Marketing mix: il prezzo
- Marketing mix: la comunicazione
- Marketing mix: la distribuzione
- Marketing mix: il personale

LEZIONE 4: IL WEB MARKETING

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

LEZIONE 5: IL MARKETING PLAN:

- Il marketing plan
- La composizione del marketing plan di una piccola impresa
- La composizione del marketing plan di un'impresa medio-grande

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LEZIONE 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- La pianificazione strategica
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

LEZIONE 2: IL BUDGET

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazioni del budget
- Redazione del budget degli investimenti
- Redazione del budget economico di un ristorante

-Il controllo budgettario

LEZIONE 3: IL BUSINESS PLAN:

-Il business plan

-Il contenuto del business plan

MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1: LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA:

-Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa

-Le forme giuridiche

LEZIONE 2: LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO:

-La sicurezza del lavoro

-Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro

-La sicurezza dei luoghi e delle attrezzature di lavoro

-La normativa antincendio

LEZIONE 3: LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE:

-La normativa alimentare

-Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

-I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

-Le norme igieniche dei locali e del personale del settore ristorativo

-La tutela della privacy

-Le norme volontarie ISO 9000

LEZIONE 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

- Gli elementi del contratto
- La responsabilità
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione
- Il Codice del consumo
- Le caratteristiche del contratto di catering
- Le caratteristiche del contratto di banqueting
- Gli effetti giuridici della prenotazione
- Le caratteristiche del contratto di deposito in albergo
- La responsabilità dei ristoratori

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LEZIONE 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI:

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

LEZIONE 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE:

- Il marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

Il Docente
Prof. Iannì Gabriella

Gli Alunni

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROGRAMMA SVOLTO

5C ENOGASTRONOMIA

a.s.2019/2020

Prof.ssa Mauri Antonella

Obiettivi realizzati

-conoscenze: i livelli delle conoscenze dei contenuti della disciplina, della terminologia specifica della

disciplina, dei percorsi e dei procedimenti sono da ritenersi mediamente discreti grazie all'interesse e alla

partecipazione.

-competenze: le competenze operative (saper utilizzare in modo consapevole procedimenti, tecniche e

schemi) e quelle comunicative (saper utilizzare il lessico specifico della materia e saper realizzare una

comunicazione espressiva utilizzando il linguaggio del corpo) sono più che sufficienti.

-capacità: livelli delle capacità di memorizzare informazioni e sequenze motorie, di applicare principi e

regole, tecniche e procedimenti specifici, di sintetizzare le conoscenze acquisite sono pienamente sufficienti

per la quasi totalità degli alunni.

Metodo d'insegnamento

-gradualità del carico e dei ritmi fisiologici.

-approccio del gesto sportivo prima in forma globale e poi analitica.

-varie forme di movimento.

Mezzi e strumenti

-lezioni frontali.

-esercitazioni pratiche

-piccoli attrezzi.

-video lezioni

Spazi utilizzati

-palestra

Strumenti di verifica

- test motori.
- valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo.
- valutazioni teoriche (interrogazioni, elaborati).

Contenuti*Giochi di squadra*

- conoscenza e pratica dei fondamentali individuali e di squadra.
- conoscenza e pratica dei ruoli sportivi.
- azioni tecniche individuali.
- conoscenza, rispetto del regolamento.
- rispetto dell'avversario.
- sviluppo della socialità.
- collaborazione e impegno personale.

Sport individuali

- conoscenza e pratica di azioni tecniche individuali.
- sviluppo delle qualità motorie di base (forza, resistenza, velocità, mobilità, equilibrio, coordinazione).
- sviluppo del controllo spazio-tempo.
- preatletici e riscaldamento.

Attività individuali

- sviluppo delle qualità motorie di base.
- sviluppo delle capacità coordinative generali e segmentarie.
- percezione e conoscenza delle sensazioni corporee.

Libro di testo adottato: Competenze motorie E.Zocca-M.Gulisano-P.Manetti-M.Marella-A.Sbragi
Ed. G.D'Anna

Prof.ssa Antonella Mauri

Classe Quinta "C" DISCIPLINA MATEMATICA

DOCENTE: Sirtori Alessandro

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: "La matematica a Colori "di Leonardo Sasso.

Contenuti della Disciplina affrontati:

Modulo 1: FUNZIONE LOGARITMICA

1. Definizione di logaritmo.
2. Metodi per la risoluzione di equazioni logaritmiche elementari.
3. Calcolo della Derivata Prima della Funzione Logaritmica.

Modulo 2: INTEGRALI INDEFINITI

1. Definizione di Funzione Primitiva
2. Definizione di Integrale Indefinito
3. Proprietà degli Integrali Indefiniti
4. Integrazioni Immediate
5. Integrazioni riconducibili alle integrazioni immediate
6. Integrazioni per sostituzione

Modulo 3: INTEGRALI DEFINITI

1. Definizione di Integrale Definito
2. Proprietà Degli Integrali Definiti
3. Teorema Fondamentale del Calcolo Integrale ed applicazione
4. Calcolo di Aree

Modulo 4: EVENTI E PROBABILITA'

1. Fondamenti della teoria degli insiemi.
2. Il concetto di evento.
3. Operazioni tra Eventi.
4. Definizione classica di Probabilità.
5. Probabilità Subordinata: eventi dipendenti e indipendenti.

Modulo 5: TEOREMI SULLA PROBABILITA'

1. Teorema della Probabilità Composta

Data 11/05/2020

Programmazione svolta classe 5c religione

anno scolastico 2019/2020

prof. Garbagnati Alberto

ore svolte in presenza 18 + 4 ore in video lezione

testo utilizzato:

A cura di

BOCCHINI SERGIO

NUOVO RELIGIONE E RELIGIONI + CD ROM BIBBIA GERUSALEMME

Isbn 9788810612521

Materia RELIGIONE

: la sessualità nella bibbia: il cantico dei cantici
: la classe è in uscita didattica
: la giornata della memoria
: il celibato dei preti cattolici
: il rapporto con dio la fede
: la figura dell'anticristo nella bibbia (Daniele, S. Paolo, S. Giovanni)
: il nazireato, il rastafarianesimo e la figura di Sansone
: la figura di Abramo nelle religioni monoteiste
: il decalogo in esodo 20 il primo comandamento
: il decalogo in esodo 20 non nominare il nome di dio invano
: Rete: opportunità o rischio? (supplente)
: Conoscere se stessi. (supplente)
: Il senso religioso. (supplente)
: Conoscenza classe. (supplente)
: il sesto comandamento. la fedeltà
Lezione : il sesto comandamento.
Lezione : lo spazio che ci unisce (commento al filmato)
Lezione : i dieci comandamenti Esodo 20

Video lezione: ottavo comandamento (la verità)

la purezza del cuore e la sofferenza

Le video lezioni sono state non da tutti partecipate con assiduità.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: BANFI MARIA ALESSANDRA

DATI RELATIVI ALL' ATTIVITA' DIDATTICA

ore di lezione curricolari = 99

Testo in adozione: A. Machado, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ed. POSEIDONIA SCUOLA

RELAZIONE CONSUNTIVA

PREMESSA

La classe, è costituita da 17 ha goduto della continuità didattica nella disciplina negli ultimi tre anni. Tutti i componenti della classe hanno sempre dimostrato profondo interesse per la disciplina e buona applicazione nello studio domestico. La partecipazione alle lezioni è stata adeguata e l'atteggiamento è stato generalmente serio nei momenti di verifica soprattutto nel secondo quadrimestre. Un impegno un po' più concreto è stato dimostrato, anche dai meno coinvolti, nell'ultima fase dell'anno in prossimità dell'avvicinarsi dell'Esame di Stato.

Nel complesso la preparazione della classe è buona e per un buon numero di alunni buona/ottima. Restano purtroppo ancora pochi alunni non completamente sufficienti nella materia per i quali andrà valutata la capacità di recupero negli ultimi periodi.

QUADRO CONSUNTIVO

Alcuni alunni (7) sono stati assidui nello studio e sempre interessati a migliorare il proprio risultato, conseguendo un livello ottimo nel raggiungimento degli obiettivi di seguito elencati. 5 alunni hanno raggiunto un livello buono nella conoscenza della materia. Per questi ultimi i risultati migliori sono derivati dalla presa di coscienza dell'avvicinarsi della fine dell'anno scolastico che ha portato un impegno più proficuo. Un gruppo (3 alunni) presenta conoscenze sufficienti ed accettabili a causa di un impegno non sempre costante ed in alcuni casi di limiti personali. Si evidenzia che purtroppo al momento due alunni presentano una preparazione un po' frammentaria dovuta a carenza di studio. Per questi alunni si dovrà valutare la capacità di recupero nell'ultimo periodo scolastico.

OBIETTIVI GENERALI

I contenuti del programma si prefiggono di ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nei precedenti anni di studi, passando da una impostazione educativo- alimentare del primo biennio, a quella prevalentemente merceologica del terzo anno ed infine ad una analisi sistematica dei principi nutritivi, dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione effettuata negli ultimi due anni di corso.

OBIETTIVI DISCIPLINARI REALIZZATI

- Conoscere il valore e la funzione dei principi nutritivi
- Conoscere le indicazioni della quantità di energia ed i nutrienti che dovrebbero essere assunti generalmente dalla popolazione italiana (LARN).
- Conoscere le linee guida per una sana e corretta alimentazione in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità, ecc.
- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica e fisica degli alimenti e comprendere le ripercussioni sulla salute dei consumatori.
- Conoscere le principali contaminazioni microbiologiche, tossinfezioni alimentari e parassitosi intestinali; comprendere la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo
- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica degli alimenti; conoscere le principali tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione; acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.
- Conoscere le procedure di autocontrollo basate sul principio dell'HACCP (prevenzione igienica degli alimenti).
- Capire il ruolo degli additivi alimentari.
- Conoscere i concetti base atti a prevenire le più comuni malattie nutrizionali.
- Conoscere le indicazioni dietetiche per le situazioni patologiche più rilevanti.
- Saper realizzare una dieta equilibrata di tipo generico; indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali; conoscere le tipologie dietetiche più comuni; conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcuni importanti malattie
- Conoscere l'alimentazione nell'era della globalizzazione e gli alimenti di ultima invenzione presenti sul mercato.
- Conoscere le consuetudini alimentari delle grandi religioni.
- Sensibilizzazione al problema dello spreco alimentare.

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale, lezione interattiva, problem solving, esercitazioni, lettura di articoli di giornale, visione di documenti, discussioni guidate.

VERIFICHE

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte di simulazione di seconda prova proposte dal Miur.

Stop didattico e recupero effettuato in itinere.

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo, articoli di giornale e consultazione di siti internet.

INCONTRI

Incontro con **IL BANCO ALIMENTARE** sullo spreco alimentare.

PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2019/2020

COMPETENZE DI CITTADINANZA: incontro con **IL BANCO ALIMENTARE** della Lombardia sullo spreco alimentare. Sensibilizzazione al problema e ricerca di soluzioni nel proprio ambito lavorativo.

EMERGENZA SANITARIA COVID 19: sono state analizzate le indicazioni della Commissione Europea Settore Salute e Sicurezza Alimentare sulla Gestione della Crisi nei settori alimentari –Igiene Alimentare.

Modulo n. 1 Tematica portante: Dieta equilibrata-La dieta in condizioni fisiologiche

Contenuti essenziali	Obiettivi
I comportamenti alimentari e le linee guida per una sana alimentazione	Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente una dieta proposta. Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in diverse condizioni fisiologiche
Alimentazione nelle varie età e situazioni fisiologiche	Acquisire le linee nutrizionali più corrette da mantenere in diverse fasce d'età (1° e 2° infanzia, adolescenza, età adulta, terza età); conoscere le linee guida in diversi stati fisiologici (gravidanza, allattamento);
Diete e stili alimentari	Conoscere le caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici particolari (dieta dello sportivo, dieta mediterranea, vegetarianismo, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta nordica, la cronodieta, dieta zona, dieta Dukan)
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Saper elaborare un semplice menù per la ristorazione scolastica, aziendale ed ospedaliera. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

Modulo n. 2 Tematica portante: Dietoterapia-La dieta nelle principali patologie

Contenuti essenziali	Obiettivi
Elementi di dietoterapia. La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari	Conoscere i principali fondamenti di dietoterapia nelle più comuni malattie cronico-degenerative Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.

MODULO N. 3 TEMATICA PORTANTE: IGIENE DEGLI ALIMENTI

Contenuti essenziali	Obiettivi
Prevenzione igienico-sanitaria Contaminazione degli alimenti Sistema di autocontrollo HACCP	Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti, nell'uso delle attrezzature e dei luoghi di lavoro Conoscere le caratteristiche delle principali contaminazioni chimiche, radioattive e biologiche degli alimenti Saper applicare il sistema di autocontrollo

Frodi alimentari	Conoscere le alterazioni, adulterazione, sofisticazione e contraffazione.
Certificazioni di qualità e tutela del made in Italy.	Conoscere le certificazioni di qualità regolamentata (DOP,IGP,STG) e le certificazioni volontarie di qualità.

MODULO N. 4 TEMATICA PORTANTE: CIBO E RELIGIONI

Contenuti essenziali	Obiettivi
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

MODULO N. 5 TEMATICA PORTANTE: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI ED ALIMENTI DIETETICI.

Contenuti essenziali	Obiettivi
Alimenti biologici	Saper fare acquisti consapevoli dei vantaggi dell'agricoltura ed allevamento biologico.
Alimenti funzionali "Functional Foods"	Conoscere gli alimenti di ultima invenzione presenti sul mercato.
Alimenti innovativi "Novel Foods"	Conoscere gli alimenti derivati dalle moderne biotecnologie (OGM) e elaborare una propria valutazione etica

Programmazione enogastronomia 2019/2020

Docente: Bianchi Paola

Libro di testo: Alma "Tecniche di cucina e Pasticceria "vol. C

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare ed usare gli alimenti 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 e banqueting.
- Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Usare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimenti disciplinari.
- Conoscere alcuni software del settore.
- Conoscere il sistema HACCP e la normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

Contenuti essenziali	CONOSCENZE	Obiettivi	ABILITA'
GLI ASPETTI GESTIONALI NEL SETTORE CUCINA	Conoscenza delle tecniche e dei canali di approvvigionamento	- Realizzare l'approvvigionamento e gestire le corte - saper calcolare food-cost e prezzo di vendite - Sovrintendere all'organizzazione ristorativa e attuare tecniche di gestione relative alle merci	
IL SETTORE FOOD NELLE VARIE FORME DI RISTORAZIONE - La tutela alimentare - tracciabilità e rintracciabilità - la qualità del cibo - sostenibilità e tipicità	- Confrontare e distinguere le diverse forme di cucina - I prodotti enogastronomici : i marchi di qualità - tracciabilità, etichetta, frodi alimentari e norme ISO - gli alimenti biologici, funzionali e gli OGM	- Conoscere la differenza tra ristorazione sociale, tradizionale e neo ristorazione - Applicare le norme vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità - conoscere le normative a tutela dei marchi e l'etichetta relativa - conoscere le norme vigenti a tutela di un prodotto (etichetta alimentare) - conoscere il significato di standard di qualità - conoscere i principali enti di normazione nazionale e internazionale	
TECNICHE DI CATERING E BANQUETING LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	- Le principali forme di catering e le differenze che le caratterizzano - le principali forme di banqueting - modalità e organizzazione del servizio di catering e di banqueting - Le varie forme di ristorazione collettiva	- Conoscere le diverse forme di servizio più adatte alle diverse circostanze - realizzare menù e progetti adeguati alle richieste della clientela - saper elaborare menù per la ristorazione scolastica, ospedaliera e aziendale - Comunicare e relazionarsi con il cliente, utilizzando tecniche di vendita	
I PRODOTTI TIPICI E LA LORO VALORIZZAZIONE	- I prodotti a marchio di qualità - tradizione, tipicità e sicurezza - agricoltura biologica - la filiera corta e i prodotti a km 0	Conoscere la normativa in relazione ai marchi di qualità, ai prodotti biologici e agli OGM	

DIETE E STILI ALIMENTARI Intolleranze e allergie	- Le varie diete nell'alimentazione - diete per patologie specifiche	Conoscere le caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici
--	---	--

HACCP il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia	- i principi dell'HACCP - il manuale di autocontrollo e - il diagramma di flusso - contaminazione degli alimenti	- applicare il sistema HACCP con la finalità di garantire i principi dell'igiene dell'ambiente, delle attrezzature e delle lavorazioni - conoscere i principi di controllo e prevenzione per evitare possibili contaminazioni dei prodotti alimentari - conoscere le caratteristiche delle principali contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
LA SICUREZZA SUL LAVORO	- I principali pericoli e le norme di prevenzione anti infortunistica - Conoscenza della legge 81/80 e le disposizioni relative al settore ristorativo	- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute - Integrare le competenze professionali con le normative in merito alla sicurezza e alla prevenzione

VERIFICHE

Verifiche orali e scritte.

Stop didattico e recupero effettuato in itinere.

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo, articoli di giornale e consultazione di siti internet, integrazioni al libro di testo fornite dall'insegnante

ATTIVITA'

La classe per l'intero anno scolastico ha partecipato alla progettazione di menù per l'attività del ristorante didattico e cadenza quindicinale un gruppo composto da quattro alunni a rotazione ha svolto attività di laboratorio relativa a tale progetto.

Inoltre la classe in relazione alle competenze di cittadinanza ha elaborato un progetto di cena dal titolo "I colori della salute".

Laboratorio di Servizi Enogastronomici
Articolazione enogastronomia

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5 C A.S.19/20

Prof. Marco Guarda

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La 5C è composta da 17 studenti. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un buon grado di interesse e motivazione allo studio. La partecipazione è stata per la maggior parte degli alunni assidua. In altri casi sono stati necessari interventi sollecitativi per spingere alcuni discenti a seguire attivamente e spontaneamente il dialogo educativo: ciò ha impedito loro di raggiungere dei discreti livelli di preparazione.

Per quegli alunni che non hanno mostrato sollecitudine, tale atteggiamento può trovare giustificazione a volte nella noncuranza tipica delle nuove generazioni.

Ciò nonostante, la buona disponibilità dimostrata dai ragazzi, ha permesso di svolgere il programma non tralasciando gli aspetti significativi e fondamentali degli argomenti proposti e contemplati nella programmazione iniziale.

L'impegno è stato complessivamente buono, in alcuni casi supportato da vivo coinvolgimento. Il giudizio globale è buono ma, come di solito avviene, alcuni componenti la classe si sono distinti per capacità e interesse, mentre, in altri permangono alcune lacune. Dal punto di vista disciplinare la classe ha tenuto un comportamento idoneo.

I metodi d'insegnamento hanno previsto principalmente lezioni frontali; lezioni - stimolo per attuare una ricerca personale e critica tra i vari argomenti; ricerca guidata; recupero in itinere e rinforzo di concetti apparsi particolarmente problematici. I mezzi di insegnamento hanno previsto principalmente l'uso di fotocopie, questionari e modulistica di settore, libro di testo. Dal mese di marzo 2020 si è utilizzata come mezzo di insegnamento (causa situazione sanitaria dovuta al Covid-19) l'aula virtuale e le video lezioni con la piattaforma Webex Cisco.

OBIETTIVI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE RAGGIUNTI

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione "Enogastronomia" sarà in grado di utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, usare il patrimonio lessicale della lingua italiana, usare le reti e gli strumenti informatici, conoscere alcuni software di settore, conoscere il lessico di settore anche in lingua straniera.

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze raggiunte sono qui di seguito elencate:

- competenze specifiche nel campo dell'approvvigionamento di generi alimentari
- competenze che gli permettono di operare un controllo sulla qualità, quantità e costi della produzione dei pasti
- competenze per organizzare la distribuzione del cibo
- competenze per allestire i buffet e i banchetti
- competenze necessarie all'organizzazione delle relazioni con altri gruppi di lavoro
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di conoscenze raggiunte sono qui di seguito elencate

- principi di alimentazione ed accostamenti gastronomici
- software di settore
- classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità
- tecniche di catering e banqueting
- criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- lessico e fraseologia di settore

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di abilità raggiunte sono qui di seguito elencate

- Possedere e saper utilizzare un'adeguata cultura enogastronomica
- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- Controllare e utilizzare gli alimenti con adeguata padronanza, sotto il profilo tecnologico e gastronomico.

- Sovrintendere all'organizzazione ristorativa e attuare tecniche di gestione relative alle merci.
- Sovrintendere all'organizzazione dell'area di vendita.
- Comunicare e relazionarsi con il cliente, utilizzando appropriate tecniche di vendita all'organizzazione di catering e banqueting essendo in grado di inserirsi autonomamente nei servizi ristorativi programmati
- riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- progettare servizi funzionali

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

La vite: terreno e clima ideale per la sua coltivazione

Fasi di produzione del vino

La fermentazione alcolica e malolattica

Tipologie di vinificazione: in bianco, in rosso, in rosato e con macerazione carbonica

Maturazione e affinamento del vino

L'imbottigliamento

I vini speciali: passiti, muffati e di ghiaccio

La Legislazione vitivinicola: quadro normativo e la tutela dell'origine geografica

I vini DOP e I.G.P.

L'etichetta del vino

Lo spumante: fasi di produzione Metodo Classico

La degustazione del vino: esame visivo, olfattivo e gusto-gustativo

Abbinamento cibo-vino: concordanza, contrasto e tradizione.

La gestione delle risorse umane: cosa è un servizio, le imprese di servizi, il prosumer e lo staff management

La selezione del personale, la politica del personale e come pianificare le risorse umane

Il CCNL e i contratti atipici

Il contratto di lavoro subordinato

Il catering e il banqueting

Il contratto di catering e quello di banqueting

La figura del banqueting manager

Come si organizza un banchetto

Il servizio a buffet: caratteristiche, tipologie e come si organizza

HACCP: I principi base, la legislazione sugli alimenti in Italia, i metodi di conservazione

Monza, 15/05/2020

Il docente

Prof. Marco Guarda

**TUTTI I PROGRAMMI SVOLTI, ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO,
SONO STATI CONDIVISI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE CON
I DUE RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI.**