

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

Documento della classe 5 b

a. s. 2019-20



Coordinatore: Prof. Mazzotta Fernando

Prot.n. 1379/C27

Del 29 maggio 2020

INDICE

PRIMA PARTE

- PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO
- IL CONTESTO TERRITORIALE

SECONDA PARTE

1. PROFILO E SBOCCHI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO
2. COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO
3. COMPETENZE DI CITTADINANZA
4. I DOCENTI
TABELLA STABILITA' CONSIGLIO DI CLASSE
5. PROFILO CLASSE
6. PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
OBIETTIVI TRASVERSALI DEL C.d.C.
7. MODALITA' DI LAVORO DEL C.d.C.
8. METODI E STRUMENTI DEL C.d.C.
9. VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE
10. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
11. ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA
12. ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
13. PCTO

14. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

TERZA PARTE

- ALLEGATO 1: Contenuti disciplinari effettivamente svolti
- ALLEGATO 2: griglia di valutazione orale
- ALLEGATO 3: ARGOMENTO RELATIVO ALLE MATERIE DI INDIRIZZO
- ALLEGATO 4 : Documenti riservati (PDP)

PREMESSA

A causa della situazione creatasi nel nostro Paese per le vicende legate al COVID-19, che ha portato alla sospensione delle attività didattiche in presenza già dalla fine del mese di febbraio, le lezioni sono state svolte on-line secondo il criterio della didattica a distanza attraverso video-lezioni. Dal mese di marzo i docenti si sono

progressivamente adeguati al nuovo sistema in relazione alle proprie competenze informatiche, ma a partire dal mese di aprile, il sistema è diventato univoco utilizzando la piattaforma CISCO WEBEX.

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

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

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

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

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

Le comunicazioni ufficiali sono state realizzate tramite registro elettronico SPAGGIARI.

Per quanto riguarda le esercitazioni pratiche i docenti interessati hanno coinvolto gli alunni con la realizzazione di piatti e cocktail a casa da inviare ai docenti in forma di filmato o sequenza fotografica.

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

PRIMA PARTE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Cenni storici

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

- ❖ Contabilità d'azienda
- ❖ Dattilografia

Frequentando questi corsi si conseguiva una "qualifica" che portava all'inserimento nel mondo del lavoro nella carriera esecutivo- impiegatizia.

Il 01/10/60 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 era composto da un biennio comune e un terzo anno di specializzazione. Il titolo di studio conseguito, con un'impostazione pratica e

professionalizzante, offriva agli studenti sia una buona cultura generale che una ottima preparazione tecnico-pratica.

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

- ❖ Analisti contabili
- ❖ Segretari d'amministrazione

Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica i corsi in atto per le qualifiche:

- ❖ **Operatore della gestione aziendale**
- ❖ **Operatore dell'impresa turistica**

per i diplomi di maturità:

- ❖ Tecnico della gestione aziendale
- ❖ Tecnico dei servizi turistici L'Istituto è diventato un I.P.S.C.T. .

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

- ❖ operatore dell'impresa turistica
- ❖ operatore della gestione aziendale

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

- ❖ tecnico dei servizi turistici
- ❖ tecnico della gestione aziendale.

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

Nell'anno scolastico 1996/97 l'Istituto Professionale acquisisce il settore alberghiero con i corsi:

- ❖ 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

Dall'anno 1998-1999 l'istituto ha attivato il corso serale che prevedeva sia la formazione delle figure degli operatori – tre anni – sia quelle dei tecnici – cinque anni – dei settori: aziendale, turistico, alberghiero. I profili e gli sbocchi lavorativi sono gli stessi del corso diurno.

A partire dall'a.s. 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 negli indirizzi:

“Servizi per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera” nelle articolazioni:

- Enogastronomia
con l'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”
 - Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

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.

SECONDA PARTE

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 (viaggi di istruzione, partecipazione ad eventi culturali promossi dalle agenzie del territorio, partecipazione ad eventi organizzati dall'Istituto..)

1. PROFILO E SBocchi PROFESSIONALI

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.

Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Settore servizi - Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Questo indirizzo offre una preparazione idonea a chi vuole svolgere attività esecutive nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo occupandosi di accoglienza e ospitalità.

Profilo

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

È in grado di:

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

- **"Enogastronomia" e "Pasticceria";**

- **"Servizi di sala e di vendita";**
- **"Accoglienza turistica".**

Il diplomato "Tecnico dei Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione Enogastronomia" è in grado di:

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

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

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

2. COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

L'impegno dei docenti della classe è stato indirizzato alla promozione di più livelli di competenze: generale, di studio, di lavoro che 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.

MATERIE DELL'INDIRIZZO E QUADRO ORARIO

Enogastronomia - prodotti dolciari artigianali e industriali	
Materie area generale	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2
Inglese	3
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione o attività alternative	1
Materie area d'indirizzo	
2^ Lingua straniera (francese - tedesco)	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
Di cui in compresenza (laboratorio analisi)	-

Diritto e tecniche amministrative	5
Laboratorio servizi enogastronomici/cucina	4
Laboratorio servizi di sala e vendita	2
Totale	32

3. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Programmazione del Consiglio della Classe 5B

A.S. 2019 – 2020

Competenze chiave e di cittadinanza

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Acquisire ed interpretare informazioni	- Comprende messaggi di genere diverso utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico..) - Rappresenta eventi, fenomeni concetti, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti	Italiano	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	intero anno scolastico
		Storia	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
		Religione		
		Matematica		
		Scienze alimentazione	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
		Scienze Motorie		
		Inglese	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
		Francese	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	

		tedesco	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
		Diritto ed Economia	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
		Cucina	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
		Sala	Produzione di un piatto tradizionale legato al territorio	
progettare	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	intero anno scolastico
		Storia	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Religione		
		Scienze Alimentazione	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Matematica		
		Scienze Motorie		
		Inglese	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Tedesco	Menu legato	

			alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Francese	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Diritto ed Economia	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Sala	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	
		Cucina	Menu legato alla lombardia e alla qualita degli alimenti	

4.

Il C.d.C. tenendo presente la **Raccomandazione del Consiglio Europeo**, relative alle competenze chiave per l'apprendimento permanente ha sviluppato le conoscenze e le abilità e gli atteggiamenti come sviluppo di competenze.

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

Le competenze chiave sono importanti per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita positiva nell'ambito sociale. Esse possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Si elencano di seguito le competenze chiave, declinate nelle competenze integrate e di cittadinanza previste dal PTOF di Istituto.

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare

5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare e collegamenti e relazioni
8. Acquisire e interpretare l'informazione.

PROGETTI D'ISTITUTO

Attività e progetti attinenti a " Cittadinanza e Costituzione"

Nell'ottica del progetto di **Cittadinanza e Costituzione**, il C.d.C. ha inteso sviluppare anche **Competenze sociali e civiche**. Esse hanno l'obiettivo di formare gli studenti facendogli affrontare con serenità e consapevolezza l'impegno dell'**Esame di Stato**. In base alle nuove indicazioni ministeriali le programmazioni delle singole materie hanno lavorato sullo sviluppo delle competenze basandosi su progetti interdisciplinari.

Le competenze di cittadinanza e costituzione sono verificate sulla base del progetto "Alla ricerca della memoria "di cui fanno parte l'incontro presso fondazione della memoria e l'incontro con i medici dell'ospedale San Raffaele, manifestazione Brianza solidale , incontro GGROUP, e incontro con gli avvocati di Monza e un percorso di lettura di articoli della nostra costituzione.

Declinazione delle competenze

Obiettivi	Sviluppare comportamenti di cittadinanza attiva ispirati ai valori della responsabilità, legalità e solidarietà facendosi testimoni di eventi passati e cittadini consapevoli del futuro.
Tempi	Anno scolastico
Spazi	Classe Sala incontri dell'istituto Ospedale San Raffaele Fondazione della memoria
Metodi	Lezione frontale, discussione, dibattito, confronto, visita.
Partecipanti	Tutta la classe

Coinvolgimento degli studenti nel riciclo dei rifiuti a scuola per sensibilizzarli al

rispetto dell'ambiente e l'ottimizzazione delle risorse

4. I DOCENTI

Cognome e nome	Materia
Cotticelli Roberta	Italiano e Storia
Giuseppina Gatto	Matematica
Anna Maria Zennaro	Inglese
Cotugno Laura	Francese
Mazzotta Fernando	Diritto e tecniche amministrative
Ivan Molaro	Laboratorio servizi enogastronomici - cucina
Muraro Sara	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Paola Mariani	Religione
Accardo Vittorio	Educazione fisica
Guarda Marco	Laboratorio servizi enogastronomici - sala e vendita
Larghi Loredana	Tedesco
Sostegno	Keller Caterina

STABILITA' DEI DOCENTI

Per alcune discipline è stata rispettata la continuità didattica, tranne che per Italiano/storia, lingua francese, i cui docenti sono subentrati in questo anno scolastico.

Materia	Docente	Continuità didattica
Italiano	Cotticelli R.	no
Storia	Cotticelli R.	no
Matematica	Gatto G.	si
Inglese	Zennaro A.	si

Diritto e tecniche amm. Struttura ricettiva	Mazzotta F.	si
Lab. Servizi enogastronomici -sala/vendita	Guarda M.	si
Scienza e cultura dell'alimentazione	Muraro S.	si
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Molaro I.	si
Francese	Cotugno L.	si
Educazione fisica	Accardo V.	si
Religione	Mariani P.	si
Tedesco	Larghi L.	si
Sostegno	Keller C.	NO

5. PROFILO DELLA CLASSE

In classe sono presenti 19 **studenti** (3 **femmine** e **16 maschi**).

Gli studenti della **5 B** provengono quasi tutti dalla stessa classe (14 dalla **ex-4B**) , tranne 5 **studenti che provengono da cfp** .

Sei alunni hanno una certificazione DSA e hanno seguito il percorso didattico senza particolari difficoltà, ferma restando l'adozione delle previste misure compensative e dispensative da parte del consiglio di classe e documentate nei rispettivi PDP, inoltre all'interno della classe vi è una studentessa DVA che è stata seguita dall'insegnante di sostegno per n 9 ore settimanali, con una programmazione differenziata(vedi allegato riservato) . Per tali studenti le maggiori difficoltà si presentano per l'esposizione orale, per le lingue straniere e per concetti logici.

Le lingue studiate sono inglese, francese e tedesco.

Un alunno per la prima parte dell'anno ha frequentato in modo discontinuo da gennaio non è più stato presente.

Andamento disciplinare della classe:

Da un punto di vista comportamentale nel complesso la classe si è mostrata corretta tranne alcuni casi . La partecipazione al dialogo didattico è risultata globalmente soddisfacente, salvo alcune eccezioni.

Non in tutti è maturata la capacità di rispettare la puntualità e di mantenere una frequenza alle lezioni se non assidua , almeno di accettabile regolarità.

Andamento didattico della classe:

La classe ha evidenziato all'inizio dell'anno livelli di partenza diversi a seconda degli alunni, specie in quelli provenienti dai cfp. L'acquisizione delle competenze risulta differente in rapporto alle attitudini individuali di base e all'impegno nell'applicazione. Sul piano relazionale la classe ha espresso compattamente la propria ricchezza umana e una sostanziale correttezza nei rapporti interpersonali. Durante il triennio si è avuto un miglioramento progressivo nelle capacità logico –critiche ed espressive. Alcuni alunni hanno raggiunto un livello discreto di preparazione complessiva, altri invece hanno raggiunto risultati sufficienti in quanto conoscono in linea generale i contenuti fondanti delle varie discipline.

Gli studenti hanno dimostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli argomenti proposti.

Nel triennio hanno partecipato ad attività di alternanza scuola lavoro dimostrando interesse e partecipazione .

Nel corso dell'anno scolastico i docenti hanno attivato tutte le strategie necessarie a sollecitare gli allievi a un impegno maggiore, e attuando anche recuperi in itinere ove necessario.

Nella seconda parte dell'anno scolastico la classe ha svolto una didattica a distanza mediante lezioni on line in seguito all'emergenza sanitaria , la maggior parte degli studenti ha dimostrato puntualità e partecipazione ad eccezione di pochi casi che sono risultati poco presenti.

Commentato [nm1]: Completa: Digitare l'attività di completamento e quindi premere TAB.

6. PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL C.d.C.

In riferimento, agli obiettivi proposti all'inizio dell'anno si può osservare che l'alunno possiede in uscita le seguenti conoscenze e competenze. 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. Discipline coinvolte per il loro raggiungimento: hanno concorso anche se con contributi diversi sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo tutte le discipline e le attività di alternanza scuola-lavoro. 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:

OBIETTIVI TRASVERSALI DEL C.d.C.

	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	

OBIETTIVI COGNITIVI 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.

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare 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.

7. MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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.

8. METODI E STRUMENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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.

Modalità			Materie									
	Religione	Italiano e Inglese	Storia	Francese	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Lab. cucina	Inglese	TEDESCO	Sala e vendita
	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x
					x	x						x
	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x
		x					x					x

9. VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Gli strumenti per la verifica formativa, tesa ad osservare in itinere il processo di apprendimenti degli studenti, si è avvalsa di:

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

Per la rilevazione degli esiti e la valutazione periodica ci si è serviti di interrogazioni brevi, interrogazioni lunghe, prove pratiche, questionari, relazioni, esercizi. Sono state effettuate dai docenti del CdC verifiche orali e

scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

Per quanto riguarda gli indicatori per la verifica dei risultati e i criteri di valutazione si è fatto riferimento al documento approvato dal Collegio docenti.

Nella valutazione finale il Consiglio d. c. ha tenuto conto:

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

Tipologia di verifiche	Materie										
	Religione	Italiano	Storia	Francese	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione Amm.	Diritto e tec.	Lab. cucina	TEDESCO	Sala e vendita Inglese
Interrogazione breve	x	x	x	x		x		x		x	x
Interrogazione lunga		x	x	x		x	x	x	x	x	x
Relazione – Tema		x					x	x			x
Test a risposta multipla		x	x								x
Compito semistrutturato				x			x	x	x		x
Esercizi – Problemi						x		x			
Domande Aperte		x	x						x		
Analisi testo		x					x				x
Prova pratica					x						

QUADRO SINTETICO STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti		Materie										
		Lab. Sala e vendita	TEDESCO	Inglese Lab.	Enog.cucina Diritto e tec. Amm.	Alimentazione	Matematica	Scienze Motorie	Francese	Storia	Italiano e lingua	Religione
Libri di testo		x	x	x	x	x	x		x	x	x	
Fotocopie		x		x		x		x	x	x		
Computer					x	x		x				
Audio-registratore	x									x		
Aula multimediale												
Palestra					x							
Videolezioni e audiolezioni	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	

10. 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 con docenti e compagni

Livello dell'impegno: linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto ai requisiti del suo ruolo

- adesione e partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- adempimento dei doveri di studio

Metodo di studio: Capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro

- organizzazione dell'apprendimento di una disciplina;
- organizzazione dello studio

Profitto: Valutazione degli obiettivi cognitivi raggiunti

- conoscenza;
- comprensione;
- applicazione;
- analisi;
- sintesi;
- uso del linguaggio

11. 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 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.

METODOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel rispetto degli obiettivi e delle strategie concordate nel Consiglio di Classe ogni docente ha adottato le modalità di lavoro che ha ritenuto più idonee al

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

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

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.

12. ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

La classe ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

Partecipazione alla fiera dell' artigianato

uscita didattica presso il cinema capitol di Monza per la visione del film 'l' ufficiale e la spia'

uscita didattica presso la fondazione memoria della deportazione

13. PCTO

Gli studenti hanno svolto l' esperienza del PCTO presso ristoranti della zona, concorso SIGEP presso Rimini

FINALITÀ GENERALI

Il progetto Alternanza Scuola-lavoro 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/accoglienza 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 400 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 400 ore programmate nel triennio è stato raggiunto da parte di tutti gli studenti della classe.

Docente tutor stage: Prof. Mazzotta Fernando

Di seguito saranno allegate le tabelle consuntive di tutte le attività di stage della classe nel corso del triennio.

14. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per l'attribuzione del credito il Consiglio fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F., eventualmente modificati dal Coll. dei Docenti nel corso dell'anno scolastico.

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 all'attività didattica;
- dell'impegno e della motivazione allo studio;
- frequenza scolastica;
- attività agonistica sportiva certificata;
- frequenza IRC
- attività e corsi extracurricolari.

In base al nuovo decreto ministeriale N.8 del 16/05/2020 relativo all'emergenza

COVID-19 per l'attribuzione del credito scolastico, viene riportata la tabella attualmente in vigore:

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la

classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

ALLEGATO1:PROGRAMMAZIONI SINGOLE MATERIE

ESAMI DI STATO

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE CONTENUTI DISCIPLINARI DI MATEMATICA

CLASSE 5°B

Docente Gatto Giuseppina

Anno scolastico 2019/2020

Oredi lezione 54 +lezioni di didattica a distanza

Relazione classe Quinta B

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

La classe è composta da 19 studenti.

METODOLOGIA DIDATTICA

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

La metodologia didattica generale adottata è stata la lezione frontale.

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

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, verifiche scritte,.

Le verifiche effettuate sono state formative e sommative.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

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

INTEGRALI INDEFINITI

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

			pregresse	
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare l'integrale indefinito di alcune funzioni	- Ricava la primitiva delle funzioni elementari conoscendo le derivate fondamentali. - Determina l'integrale indefinito di alcune funzioni, utilizzando le primitive delle funzioni elementari e le regole di integrazione (per sostituzione,)	- Funzione primitiva - Definizione di integrale indefinito - Proprietà degli integrali indefiniti - Integrazioni immediate - Integrazioni riconducibili alle integrazioni immediate mediante semplificazioni e, ecc.) - Integrazione per sostituzione	- Potenze e loro proprietà - Radicali, trasporto di fattori fuori e dentro il segno di radice - Operazioni tra polinomi - Scomposizioni	- Lezione frontale - Lezione partecipativa

INTEGRALI DEFINITI

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia

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

EVENTI E PROBABILITA'

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Saper risolvere problemi di probabilità riconoscendo l'ambito di applicazione della probabilità classica	❖ Esegue operazioni con gli eventi ❖ Determina la probabilità di un evento utilizzando la definizione	14. Fondamenti della teoria degli insiemi 15. Il concetto di evento 16. Operazioni tra eventi 17. Definizione classica di probabilità 18. Probabilità subordinata: eventi dipendenti e indipendenti	19. Calcolo algebrico	20. Lezione frontale 21. Lezione partecipata

TEOREMI SULLA PROBABILITA'

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Saper applicare i teoremi della probabilità nel calcolo di eventi semplici e complessi riconducibili a eventi semplici di cui è nota la probabilità	❖ Calcola la probabilità di eventi applicando i teoremi sulla probabilità	22. Teorema della probabilità contraria 23. Teorema della probabilità composta 24. Teorema della probabilità totale	- Fondamenti della teoria degli insiemi - Calcolo algebrico - Eventi e probabilità	4. Lezione didattica a distanza 5. Lezione partecipata Lezione dialogata. Scoperta guidata. 6. Analisi dei casi

IL DOCENTE

GLI ALUNNI

I.P.S.S.E.C. A.Olivetti, Monza
ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 sez.B – Enogastronomia settore Cucina
a.s. 2019 - 2020

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: prof.ssa Sara Muraro

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 sez. B è composta da 19 alunni, tutti frequentanti, ad eccezione di un alunno, che dal mese di novembre 2019 non frequenta più. Da segnalare l'inserimento all'inizio dell'anno scolastico di 5 alunni provenienti da CFP.

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

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

METODI E MEZZI DI INSEGNAMENTO

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

VERIFICHE

Durante l'anno scolastico sono state svolte mediamente due verifiche orali e tre scritte a quadrimestre. Le prove scritte sono state strutturate sia con la tipologia a domande aperte, che con lo sviluppo di un tema. È stata svolta una simulazione di seconda prova d'esame di Stato; gli alunni hanno svolto la prima parte della durata di 4 ore nella mattinata e nel primo pomeriggio hanno svolto la seconda parte della durata di 2 ore. Per gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento sono stati adottati gli strumenti compensativi e dispensativi, nonché i tempi aggiuntivi.

Nel mese di febbraio 2020, in orario mattutino, si è svolta l'attività di recupero per le insufficienze del primo quadrimestre. Gli obiettivi riproposti sono stati verificati con prova scritta. Solo una parte degli allievi ha mostrato un miglioramento del profitto. Dal mese di marzo 2020, a causa dell'emergenza sanitaria (Covid-19) è stata attivata la didattica a distanza. Dal mese di aprile vi è stata una rimodulazione oraria, con lo svolgimento di due ore settimanali di videolezione. Con tali modalità è stata conclusa la spiegazione degli

argomenti programmati, effettuata attività di ripasso, verifiche orali e preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato. In particolare sono stati proposti spunti per l'inizio del colloquio orale (immagini, grafici, pubblicità, articoli di giornale) cercando di far emergere le competenze trasversali e professionalizzanti. Per la scelta dell'argomento dell'elaborato da sviluppare per l'Esame di Stato, in collaborazione con il docente di Laboratorio di Cucina, si è tenuto conto dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

Obiettivi della disciplina

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

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

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE • Religioni e consuetudini alimentari. Costumi alimentari nel Cristianesimo, nell'Ebraismo, nell'Islam e nelle filosofie e religioni orientali	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	• Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 25. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- I nuovi prodotti alimentari e gli alimenti dietetici - Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare - Gli integratori alimentari - Gli alimenti funzionali - I novel foods - Gli alimenti geneticamente modificati - I superfoods	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta.	
	Essere in grado di utilizzare	

	adeguatamente il linguaggio specifico.	❖ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE 7. Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 8. Aspetti generali 9. La dieta nell'età evolutiva 10. La dieta del neonato e del lattante 11. L'alimentazione complementare 12. La dieta del bambino 13. La dieta dell'adolescente 14. Dell'adulto 15. La piramide alimentare 16. La dieta in gravidanza 17. La dieta della nutrice 18. La dieta nella terza età • Diete e stili alimentari • Diete e benessere • Stili alimentari • La dieta mediterranea • La dieta sostenibile • La dieta vegetariana • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nordica • La dieta e lo sport • Alimentazione nella ristorazione collettiva • La ristorazione • La ristorazione di servizio • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE • La dieta nelle malattie Cardiovascolari • Le malattie cardiovascolari • Iperensione arteriosa • Iperlipidemie e aterosclerosi • La dieta nelle malattie metaboliche • Le malattie del metabolismo • Il diabete mellito	Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche Saper mettere in relazione le carenze e gli eccessi alimentari con determinate patologie Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari Formulare menu funzionali alle	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze

• L'obesità • Iperuricemia e gotta • Osteoporosi • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • I disturbi gastrointestinali • Le malattie epatiche • Allergie e intolleranze alimentari • Le reazioni avverse al cibo • Reazioni tossiche • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • Fenilchetonuria • Celiachia • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva • Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari • I tumori • I disturbi alimentari	esigenze patologiche della clientela. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera. ❖ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
<u>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</u> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Aspetti generali • Le micotossine • I fitofarmaci • Gli zoofarmaci • Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti • I metalli pesanti • I radionuclidi • Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • I prioni • I virus • I batteri • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari • I funghi microscopici • Le parassitosi	Saper mettere in relazione l'agente contaminante, chimico, fisico o biologico, con la relativa malattia Conoscere le principali infezioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari Classificazione sistematica e valutazione dei fattori rischio di tossinfezioni Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microorganismi patogeni Definire il significato di tossicità acuta e cronica	• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Gestione di procedure localizzate e delocalizzate

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici • Gli additivi alimentari • I conservanti antimicrobici • Gli antiossidanti • Gli additivi ad azione fisica • Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali • Gli enzimi alimentari • I coadiuvanti tecnologici Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare • Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità • Igiene degli alimenti • I Manuali di Buona Prassi Igienica • Autocontrollo e HACCP • Il controllo ufficiale degli alimenti • Le frodi alimentari Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio • La qualità totale degli alimenti • Le certificazioni di qualità • Tipicità e tradizioni enogastronomiche del territorio • Filiere agro-alimentari	Individuare la relazione tra tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo Essere in grado di leggere una semplice check –list del sistema HACCP Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Elaborazione di menù utilizzando alimenti di qualità e tipici del territorio	26. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
--	--	--

ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO DELLA DISCIPLINA:

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE: “I diritti umani”

- Diritto alla salute
 - Diritto alla salute e Coronavirus (approfondimento con materiali caricati in didattica)
 - Sicurezza alimentare (file EFSA)
 - Art. 38 “il lavoratore malato è tutelato per legge” (pag. 163)
 - Art. 35, 36, 37 “in Italia il lavoratore è sempre tutelato dalla Costituzione (pag.261)
 - progetto del PTOF “Lotta allo spreco alimentare”
- Sospensione dei diritti costituzionalmente garantiti per motivi di sicurezza (Covid-19):
 - libertà di circolazione, soggiorno ed espatrio (art.16)
 - libertà di riunione (art.17)
 - di esercizio dei culti religiosi (art.19)
 - di insegnamento (articolo 33),

- la libertà di iniziativa economica (art. 41, primo comma),
- dei diritti derivanti dalla garanzia e dall'obbligo di istruzione (art.34).
- Rispetto dell'ambiente
 - progetto del PTOF "Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti"/sostenibilità ambientale
- Libertà di culto
 - Art.19 della Costituzione (Cibo e religioni pag.15)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

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

- Acquisire e interpretare l'informazione
- Progettare

Gli studenti hanno lavorato durante tutto l'anno su tali competenze e realizzato come elaborato finale presentazioni in PowerPoint relative ai prodotti tipici della tradizione della regione Lombardia, la promozione del Made in Italy e la sicurezza alimentare.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

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

L'insegnante

Prof.ssa Sara Muraro

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE. a.s. 2019/2020

CLASSE: 5[^]B

DOCENTE: Laura Cotugno

LIBRO di TESTO: S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, Les Toqués de la gastronomie, Capelli editore

RELAZIONE FINALE

Dal punto di vista relazionale il gruppo degli alunni di francese si è dimostrato corretto nei confronti dell'insegnante e partecipe al dialogo educativo. Durante tutto il corso dell'anno, infatti, la classe si è presentata cordiale e vivace.

In generale, gli studenti hanno dimostrato impegno e attenzione, partecipando con serietà alle lezioni, applicandosi nello studio e svolgendo i compiti assegnati. Anche durante la didattica a distanza la maggior parte della classe ha partecipato con assiduità e interesse alle video lezioni.

Alcuni alunni, per contro, hanno manifestato un atteggiamento passivo; inoltre, lo studio e l'applicazione non sono stati sempre assidui.

Per quanto riguarda il profitto, emergono alcuni elementi che presentano una buona preparazione e hanno raggiunto competenze e abilità soddisfacenti; vi sono alcuni alunni che hanno conseguito risultati sufficienti, mentre per alcuni alunni permangono diverse lacune e incertezze, dovute anche all'inserimento in classe quest'anno, soprattutto nell'esposizione orale.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

Competenze

Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Interagire in brevi conversazioni su ambiti settoriali

Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti, utilizzando correttamente il linguaggio settoriale

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi

Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare correttamente il linguaggio settoriale

Abilità

Presentare i diversi modi di conservare gli alimenti

Descrivere il legame fra cibo e religione
Descrivere i rischi e pericoli per la sicurezza alimentare.
Identificare le infezioni e intossicazioni alimentari
Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.
Saper descrivere le regole di igiene da seguire in laboratorio
Descrivere i tratti essenziali dell'agricoltura biologica
Parlare dei nuovi prodotti sul mercato : gli OGM e i prodotti light
Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare
Descrivere i benefici della dieta mediterranea
Descrivere la dieta dello sportivo
Descrivere la dieta dell'adolescente
Presentare le allergie alimentari più diffuse
Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana
Saper parlare della storia della cucina francese
Individuare i propri punti di forza per una proposta di lavoro
Scrivere il proprio CV
Saper parlare di un argomento di attualità

Conoscenze

Les méthodes de conservation
Les règles d'hygiène en cuisine et les contaminations
Les aliments bons pour la santé
Les intolérances
Les troubles alimentaires
Les régimes alimentaires
Les mens religieux
L'agriculture biologique et le locavorisme
Les OGM et les produits allégés
Le CV et la lettre de motivation
La cuisine française au fil des siècles
Le CV et la lettre de motivation
La devise de la Constitution Française au temps du Coronavirus

Metodologia

Lezione frontale, lezione interattiva, attività in piccoli gruppi, video lezioni.

Materiali didattici e strumenti

I contenuti sono stati affrontati attraverso l'uso dei materiali didattici forniti dal testo adottato, da fotocopie fornite dall'insegnante. Si sono utilizzati, inoltre, LIM e video.

Tipologia delle prove e valutazione

Si sono effettuate verifiche scritte ed orali, formative e sommative.

Per le verifiche orali sono state valutate la conoscenza dei contenuti, l'efficacia comunicativa, la scioltezza espressiva, la correttezza formale, la pronuncia.

Le verifiche scritte hanno consentito di valutare gli allievi in modo continuativo su diversi argomenti. Si sono utilizzate domande aperte e a scelta multipla, esercizi di completamento, di inserimento e di analisi testuale.

Nella valutazione si è tenuto conto del livello di competenza raggiunto, ma anche della progressione nell'apprendimento e della partecipazione alle lezioni.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: La conservation des aliments

L'altération des aliments

Pourquoi conserver?

Les premières méthodes de conservation alimentaire: la déshydratation, le salage, la fumaison

XVIIIème et XIXème siècles: les techniques de conservation par la chaleur (appertisation pasteurisation, UHT)

XXème siècle: les techniques de conservation par le froid (réfrigération, congélation, surgélation)

MODULO 2 : La sécurité et l'alimentation

Les règles d'hygiène en cuisine

Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires: salmonellose, staphylococcus aureus, botulisme, anisakis

Les risques et les mesures préventives contre la contamination

MODULO 3: La santé dans l'assiette

Les macronutriments: protéines, glucides, lipides

Les protéines : les briques de l'organisme

Les glucides: pourquoi sont-ils indispensables?

Les lipides: importante source d'énergie et de vitamines

Les micronutriments: vitamines et sels minéraux

MODULO 4: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es

La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments
Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?
Les cinq couleurs des fruits et des légumes
Les bienfaits du régime méditerranéen
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien
Les aliments biologiques et le phénomène du locavorisme
Les OGM et les produits light
Les menus religieux
Les allergies et les intolérances alimentaires
Le régime alimentaire pour coeliaque
Les troubles du comportement alimentaire (TCA)
L'alimentation du sportif
L'alimentation de l'adolescent

MODULO 4 : Civilisation et éducation à la citoyenneté

Les émissions de cuisine en France
Le gaspillage alimentaire: causes et solutions
Le gourmet bag
Liberté , Égalité, Fraternité au temps du COVID-19
Le gouvernement français

MODULO 5 : Histoire de l'art culinaire

La cuisine dans l'antiquité
La cuisine chez les Grecs
La cuisine chez les Romains
La cuisine au Moyen âge
La cuisine pendant la Renaissance
La gastronomie entre 1600 et 1800
Le XIXème siècle
La Nouvelle Cuisine
Innovation et nouvelles tendances

MODULO 6 : De l'école au monde du travail

Curriculum vitae et lettre de demande d'emploi

La lettre de motivation

Classe 5B Enogastronomia

Anno scolastico 2019/2020

Docente: Molaro Ivan

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Testo: Alma: “Tecniche di cucina e pasticceria” – Tomo C. Ed. Plan

RISULTATI IN TERMINI DI APPRENDIMENTO

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZE

Competenze chiave di cittadinanza

- ❖ Imparare ad imparare
- ❖ Progettare

- ❖ Comunicare
- ❖ Collaborare e partecipare
- ❖ Agire in modo autonomo e responsabile
- ❖ Risolvere problemi
- ❖ Individuare collegamenti e relazioni
- ❖ Acquisire e interpretare l'informazione

Competenze per assi culturali

- Asse culturale scientifico-tecnologico

Competenze professionali

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

19. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

20. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

21. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico.

22. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

23. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

24. 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.

25. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

26. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

10. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

METODOLOGIA UTILIZZATA PER L'INSEGNAMENTO DELLA DISCIPLINA

Attività e lezione svolta

- Lezione con mezzi e sussidi didattici
- Lezione seguita da esercizi in classe
- Didattica per progetti
- Insegnamento per problemi
- Cooperative learning
- Peer-Tutoring

Mezzi didattici e spazi utilizzati

- Libro di testo
- Riviste del settore
- LIM
- Slide, appunti e mappe concettuali
- Laboratorio informatica
- Ricerca web
- Strumenti informatici
- Aula
- Laboratorio di cucina

VERIFICA E VALUTAZIONE

Formativa e sommativa

- Esercizi
- Relazioni
- Interrogazione orale
- Verifica scritta con tipologia mista
- Prova pratica

Criteri di valutazione

- Valutazione tramite tabella deliberata dal Collegio Docenti

ATTIVITA' DI RECUPERO

Delibera Collegio Docenti (periodo indicato)

Recupero in itinere

ESAMI DI STATO - ELABORATO

Per scelta dell'argomento dell'elaborato da sviluppare per l'Esame di Stato, in collaborazione con il docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, si è tenuto conto dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

PROGRAMMA SVOLTO

Didattica in presenza

Conoscenza della classe. Presentazione programma.

LA STORIA DELLA GASTRONOMIA

- La storia della gastronomia: breve storia della tecnologia in cucina.
- Storia della gastronomia: preistoria, Medioevo e Rinascimento.
- Storia della gastronomia: dal Seicento ad oggi.
- La cucina Classica.
- Storia della gastronomia: Nouvelle cuisine.
- Cuochi e gastronomi della storia: Apicio, Tirel, Maestro Martino da Como, Scappi, Watel, Parmentier, Savarin, Careme, Artusi, Escoffier, Bergese, Bocuse, Marchesi, Ducasse.
- Cuochi e gastronomi della storia: Ducasse, Careme, Artusi, Martino da Como e Gualtiero Marchesi.
- Cooperative Learning: biografia e introduzione opere.
- Cuochi e gastronomi della storia: Ducasse, Careme, Artusi, Martino da Como e Gualtiero Marchesi.
- Cooperative Learning: lettura ricette.
- Cuochi e gastronomi della storia: Ducasse, Careme, Artusi, Martino da Como e Gualtiero Marchesi.
- Lavoro di gruppo: selezione ingredienti e stagionalità ricette.
- Lavoro di gruppo: composizione di un menu (antipasto, primo piatto, secondo piatto e contorno, dessert) con ricette di Pellegrino Artusi.

GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

- Gli alimenti e la qualità alimentare: definizione e caratteristiche; criteri di classificazione; la classificazione di gamma.
- Funzione nutrizionale alimenti; i cinque gruppi alimentari; nuovi prodotti alimentari.
- Gli alimenti GM.
- Le caratteristiche organolettiche.
- Approfondimenti: OGM.
- La qualità alimentare: la qualità totale.
- La certificazione ISO 9000; i prodotti biologici; il marchio biologico europeo; lotta integrata e marchio SQNPI.

- La filiera alimentare: definizione e soggetti della filiera; filiera alimentare corta e lunga; prodotto a Km0; vantaggi della filiera alimentare corta.
- Cosa s'intende per tipicità.
- La tutela della tipicità; i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari.
- Verifica scritta "alimenti e qualità alimentare".
- Consegna e correzione in classe verifica scritta "alimenti e qualità alimentare".
- Verifica orale "alimenti e qualità alimentare".
- Alimenti di qualità della Lombardia.
- Il made in Italy.
- Esposizione elaborato: menu con alimenti di qualità regione Lombardia.
- Consegna compito con valutazione: scheda "qualità alimentare".

FRODI E ADDITIVI ALIMENTARI

- Le frodi alimentari: frode commerciale e sanitaria. Classificazione frodi alimentari: adulterazione, contraffazione, sofisticazione, alterazione.
- Le frodi alimentari: contraffazione, sofisticazione, alterazione e falsificazione.
- Le frodi alimentari più diffuse: vino, pesce, olio, mozzarella, latte, pane, pasta e carni.
- Gli additivi alimentari: definizione e classificazione.
- Tracciabilità e rintracciabilità.

ATTIVITA' DI RECUPERO

- Recupero: gli alimenti e la qualità alimentare: definizione e caratteristiche alimenti; gamme alimentari; funzione e rilevanza nutrizionale alimenti; novel food e OGM.
- Recupero: la qualità alimentare: qualità totale; certificazione ISO; prodotti biologici; lotta integrata; filiera alimentare corta e lunga; tipicità e marchi di tutela dei prodotti agroalimentari.
- Recupero: le frodi alimentari e gli additivi.
- Verifica scritta "recupero I quadrimestre".

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- Sicurezza e tutela della salute: la sicurezza sul lavoro (quadro normativo, obblighi datore di lavoro e lavoratori).
- La sicurezza alimentare: quadro normativo; Regolamento CE n.178/2002; Pacchetto Igiene; rintracciabilità e rintracciabilità degli imballaggi.
- Libro verde e bianco sulla sicurezza alimentare.
- L'autocontrollo e il sistema Haccp.

Didattica a distanza

IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA

- Le cinque fasi preliminari dell'Haccp.
- Invio power point modulo "igiene e sicurezza in cucina"
- Le contaminazioni alimentari; la formazione degli alimentaristi.
- Le fasi del diagramma di flusso. Il piano di autocontrollo e i sette principi dell'Haccp.
- Consultazione scheda riassuntiva fasi sistema Haccp.
- Scheda fase "ricevimento prodotti" e fase "conservazione delle derrate deperibili refrigerate e surgelate."
- Scheda fase "conservazione ed esposizione delle derrate non deperibili e scheda fase "congelamento in proprio".
- Scheda fase "scongelo di prodotti vari" – scheda fase "lavorazione a crudo in genere" – scheda fase "manipolazione e lavaggio delle verdure" – scheda fase "lavorazione delle uova" – scheda fase "lavorazione a freddo" – scheda fase "operazioni di cottura"
- Scheda fase "raffreddamento dopo la cottura" - scheda fase "rinvenimento in forno a microonde" – scheda fase "esposizione al pubblico a freddo"
- Scheda fase "lavorazione prodotti della pesca" – scheda fase "esposizione al pubblico in pescheria" – scheda fase "dosaggio conservanti e salatura" – scheda fase "stagionatura salumi".
- La gestione dei prodotti non idonei; la scheda di non conformità.

- Verifica scritta modulo “Igiene e sicurezza in cucina” (piattaforma EdModo).
- L’igiene nella ristorazione: igiene professionale; la cura e l’igiene della persona.
- Consegna schede fasi di autocontrollo (compito con valutazione).

L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE

- L’igiene nella ristorazione: gli ambienti (igiene e sicurezza); la marcia in avanti; lotta agli infestanti; la gestione dei rifiuti; igiene e sicurezza delle attrezzature; detersione, sanificazione e disinfezione; l’igiene del prodotto alimentare.
- Ripasso: L’igiene nella ristorazione - gli ambienti (igiene e sicurezza); la marcia in avanti; lotta agli infestanti; la gestione dei rifiuti; igiene e sicurezza delle attrezzature; detersione, sanificazione e disinfezione; l’igiene del prodotto alimentare.
- Verifica scritta "l'igiene nella ristorazione".
- L’igiene nella ristorazione: gli ambienti (igiene e sicurezza); la marcia in avanti; lotta agli infestanti; la gestione dei rifiuti; igiene e sicurezza delle attrezzature; detersione, sanificazione e disinfezione; l’igiene del prodotto alimentare.
- Restituzione verifica scritta "l'igiene nella ristorazione".

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

- Il piano di autocontrollo: il manuale Haccp: scopo, campo d’applicazione, presentazione dell’azienda, pulizia e sanificazione.
- Il manuale Haccp: descrizione dei prodotti, descrizione del processo, produttivo, analisi dei pericoli e programmi di prerequisiti, controllo delle temperature, verifica delle procedure di autocontrollo, validazione e riesame del piano Haccp, rifiuti e residui di lavorazione, approvvigionamento idrico, controlli analitici, rintracciabilità, allergeni, selezione e valutazione dei fornitori, gestione delle non conformità.
- Il manuale Haccp: allegati moduli e schede raccolta dati.

LA SALUTE IN CUCINA

- Le reazioni avverse agli alimenti.
- le intolleranze alimentari e le allergie alimentari; l'intolleranza e l'allergia al lattosio; la celiachia; dieta per allergie e intolleranze.
- Come preparare e somministrare un alimento senza glutine.
- Gli allergeni.
- Allergia alle proteine delle uova; allergia alle proteine del latte vaccino; le diverse allergie (legumi, frutta secca, soia); favismo.

SCELTE E ABITUDINI ALIMENTARI

- I fattori che determinano le scelte alimentari; le caratteristiche delle abitudini alimentari; le nuove abitudini alimentari.
- La dieta mediterranea.
- le cucine alternative: la cucina vegetariana; la cucina semi-vegetariana; la cucina vegana; la cucina fruttariana; la cucina crudista; la cucina macrobiotica.

IL CATERING E IL BANQUETING

- Il catering: definizione, contratto e forme di catering.
- Il banqueting: definizione, contratto, forme di catering, banqueting manager, organizzazione di un banchetto, la scheda-evento.

Il docente di materia Ivan Molaro

Gli alunni

Monza, 27/05/2020

.....

PROGRAMMAZIONE

Anno Scolastico 2019/20

Prof. Mazzotta Fernando

Classe 5 B Enogastronomia

TESTO: S. Rascioni- F. Ferriello, *Gestire le imprese ricettive*, Tramontana

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

Scansione temporale dei contenuti affrontati nei due quadrimestri totale 110 ore di lezione(5 settimanali:

MODULO	CONOSCENZE/UNITA' DIDATTICHE	ABILITA'	COMPETENZE
MODULO A Il mercato turistico	U.D.1 – il mercato turistico internazionale Quali sono i caratteri del turismo? Quali fattori influenzano il turismo internazionale? U.D.2 – gli organismi e le fonti normative internazionali Quali sono gli organismi internazionali? Quali sono gli organi dell'UE? Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie? U.D.3 – il mercato turistico nazionale Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? (ad esclusione della bilancia turistica) U.D.4 – gli organismi e le fonti normative interne Quali sono gli organismi interni (cenni)? Quali sono le fonti normative interne?	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Rappresentare e interpretare i dati del mercato turistico. Individuare le normative internazionali, comunitarie e nazionali di riferimento.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali. Adeguate le attività professionali alle caratteristiche e alle esigenze della clientela. Verifiche scritte e orali
MODULO B Il marketing	U.D.1 – il marketing: aspetti generali Che cos'è il marketing? Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? Che cos'è il marketing turistico? U.D.2 – il marketing strategico Quali sono le fasi del marketing strategico? Quali sono le fonti informative? Come si effettua l'analisi interna? Come si effettua l'analisi della	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le dinamiche di domanda e offerta turistica.	Adeguate e organizzare la gestione aziendale in relazione alle caratteristiche del mercato. Utilizzare le tecniche di marketing per interpretare gli sviluppi del mercato turistico. Verifiche scritte e orali

	concorrenza? Come si effettua l'analisi della domanda? Che cos'è la segmentazione? Che cos'è il target? Che cos'è il posizionamento? Come si determinano gli obiettivi strategici? U.D.3 – il marketing operativo Quali sono le caratteristiche del prodotto? Come si può utilizzare la leva del prezzo? Quali sono i canali di distribuzione? Che cos'è la comunicazione? U.D.4 – il web marketing Che cos'è il web marketing? Quali sono gli strumenti di web marketing? U.D.5 – il marketing plan Che cos'è il marketing plan? Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?		
MODULO C Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	U.D.1 – la pianificazione e la programmazione Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia d'impresa? Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa? Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?	Individuare fasi e procedure per la redazione di un business plan. Redigere la contabilità di settore.	Utilizzare gli strumenti gestionali per la realizzazione dei servizi turistici. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Scegliere le strategie

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

	di catering? Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting? Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo? (cenni)		
MODULO E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	U.D.1 – le abitudini alimentari Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia? Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare U.D.2 – i marchi di qualità alimentare Che cos'è un marchio? Quali sono i marchi di qualità alimentare? Che cosa sono i prodotti a km 0?	Riconoscere gli elementi economici e territoriali che influenzano le abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, alla produzione e alla conservazione dei prodotti alimentari.	Operare nel sistema produttivo valorizzando le tradizioni locali. Valutare strategicamente gli sviluppi e le dinamiche delle filiere enogastronomiche. Verifiche scritte e orali

Monza, 04/05/2020

L'insegnante

Prof. MAZZOTTA FERNANDO

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE VB

PROF.SSA MARIANI PAOLA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

- **Relativismo e nichilismo**
- **La modernità e le domanda di senso.**
- **L'uomo come essere irriducibile**
- **Pretesa materialista**
- **Il potere dei senza potere: Vaclav Havel (cap. L'ortolano)**

- Testimonianze di reduci dai Lager nazisti (filmato: Volevo solo vivere)
- La società liquida di Zygmunt Bauman
- La Chiesa: presenza di Dio nella storia
- Isolamento e solitudine (Edward Hopper)

Materia: Lingua Inglese

Docente: Prof. Anna Maria Zennaro

Libro di testo adottato:

Olga Cibelli- Daniela D'Avino

"Cook Book Club" CLITT

OBIETTIVI SPECIFICI E CONTENUTI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
------------	----------	------------

Modulo 1 Applying for a job The application letter pag.97 How to write a C.V. pag. 103 The kitchen brigade pag.73-74-75	Scrivere il proprio C.V. Comprendere e rispondere a un annuncio di lavoro Saper parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze Saper scrivere una lettera formale	Comunicare in inglese per svolgere una attività gestionale nel settore della ristorazione
Modulo 2 Hygiene & safety in catering H.A.C.C.P. pag.30-32 H.A.C.C.P. system: seven steps fotocopia Food contamination: the invisible challenge fotocopia Bacteria, viruses & food poisoning fotocopia	Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina	Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari.
Modulo 3 Food preservation Food preservation: a step towards sustainability fotocopia Ancient & natural preservation methods fotocopia Modern preservation methods fotocopia	Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti (vantaggi e svantaggi e procedimenti)	Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione per i diverse tipologie di alimenti
Modulo 4 Nutrition Nutrition and nutrients pag.313-314-315-316-317 Healthy eating should be on the menu in every catering establishment pag.318 Lifelong nutrition pag. 323 The food pyramid, the Mediterranean diet and Vegetarian diets fotocopia Organic & and GMO food fotocopia Food intolerance and allergies fotocopia	Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Dare informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione Descrivere le caratteristiche di tipologie di dieta diverse	Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata. Conoscere i principi fondamentali di diverse tipologie di diete, intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente.
Modulo 5 Food & Religion Food & Religion pag:300 Judaism pag.301 Hinduism pag.301 Buddhism pag.302 Kosher food pag.304	Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni	Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti

Modulo 6

British cuisine: traditions and festivities

Individuare i collegamenti tra ricorrenze religiose e tradizione culinarie

Conoscere i piatti della tradizione britannica

L'insegnante

Prof. Anna Maria Zennaro

Laboratorio di Servizi Enogastronomici
Articolazione sala e vendita

PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 B A.S.19/20
Prof. Marco Guarda

SITUAZIONE DELLA
CLASSE

La 5B è composta da 19 studenti. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un discreto 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 discreta 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 discreto, in alcuni casi supportato da vivo coinvolgimento. Il giudizio globale è discreto 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

I distillati e i liquori: cos'è la distillazione, da quali parti è composto un distillato, l'alambicco (continuo e discontinuo)

Fasi di produzione di un distillato

Classificazione e servizio dei distillati

Cenni principali sui seguenti distillati: cognac, brandy, grappa, gin, tequila, rum, whisky

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

Come si organizza la logistica per 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

I. P. S. S. E. C. A. Olivetti – Via Lecco 12 Monza

Anno Scolastico 2019 – 2020

Classe V B Enogastronomia

Tedesco: Programma

Technologie

Die Mediengeneration
Computer und Fernsehen

Buch oder PC?

Lesen sie gern?
Das Blog

Hamburg

Das Tor zur Welt

Umwelt und Natur

Warum Inseln im Meer verschwinden
Unsere Ressourcen sind nicht unendlich
Umweltlexikon

Umweltschutz

So handeln die Bürger

Literarische Texte

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch! - Das Brot - Dann gibt es nur eins

Die Produktion von Lebensmitteln

Konventionelle Produktion
Der biologische Landbau

Deutsche Geschichte

Deutschland zwischen 1918 und 1980

Die Europäische Union

Deutschland in der EU

Warme Getränke

Kaffe , Kakao, Tee

Lokale und Gaststätten

Das Restaurant
Die Pizzeria

Italianische und deutsche Lokale

Die Trattoria
Die Bar in Italien
Die Kneipe
Der Biergarten

**Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Commerciali, Turistici, Alberghieri e della Ristorazione
“A. OLIVETTI”**

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Accardo Vittorio

Classe 5B

2019/2020

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.
- didattica a distanza: video-lezioni (attraverso la piattaforma Webex di Cisco, utilizzo di altri strumenti quali Mail, Whatsapp, Youtube).

Spazi utilizzati:

palestra.
aula

Strumenti di verifica:

- test motori
- verifiche strutturate e semi strutturate scritte
- valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo

Contenuti:

Modulo 1 – Giochi di squadra: calcio, basket, pallavolo

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

Modulo 2 – Attività e Sport individuali

- conoscenza e pratica di azioni tecniche individuali.
- esercitazione e test su forza esplosiva arti inferiori (Test sull'elevazione da fermo)
- esercitazione e test sul salto in alto
- esercitazione e test resistenza (2000 metri)
- esercitazione e test velocità (navetta 60 metri)
- esercitazione sulla mobilità e sull'equilibrio (stretching)
- sviluppo del controllo spazio-tempo.
- preatletici e riscaldamento.

Modulo 3 – Conoscenze teoriche

- l'apparato locomotore (scheletrico e muscolare)
- apparato circolatorio e la frequenza cardiaca

- la corretta alimentazione
- il doping
- muoversi per stare in forma (la nostra salute e l'importanza dell'attività motoria)
- la metodologia di allenamento
- la postura: dismorfismi e paramorfismi
- la sicurezza, il primo soccorso e la traumatologia sportiva
- cenni di storia dello sport in epoca fascista e nazista

Libro di testo adottato:

In Movimento. Fiorini-Coretti-Bocchi. Ed. Marietti Scuola.

Gli Alunni

Prof. Accardo Vittorio

ISTITUTO PROF.LE DI STATO SERV. COMM.LI E TUR. "OLIVETTI"

Programma Svolto

Docente: ROBERTA COTTICELLI

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA TRIENNIO

A.S. 2019/2020

Materia: italiano

Didattica in presenza

Conoscenza della classe. Presentazione programma.

Storia della Letteratura italiana:

- Il Positivismo
- Il Verismo (cenni sul Naturalismo francese ed Émile Zola)
- **Giovanni Verga:** vita, produzione letteraria, la raccolta *Vita dei campi* (lettura e analisi della novella *Rosso Malpelo*), la conversione di Verga al Verismo, cenni sul "ciclo dei Vinti", struttura e analisi de *I Malavoglia* (lettura di alcuni brani scelti)
- Il Decadentismo: cenni sui poeti maledetti, Oscar Wilde (lettura di un estratto da *Il ritratto di Dorian Gray*)

Produzione del testo scritto:

- Esempi ed esercitazioni sulle tipologie B e C prima prova esame di Stato
- Come si scrive una relazione
- Lettera di presentazione e curriculum vitae (modello Europass e "one page")

Didattica a distanza

Storia della Letteratura italiana:

- **Pascoli, Ungaretti e Montale:** tre poeti a confronto. Biografie degli autori, produzione letteraria e analisi di alcune poesie scelte (*X agosto*, *Soldati*, *Mattina*, *Meriggiare pallido e assorto*, *Spesso il male di*

vivere ho incontrato, Ho sceso dandoti il braccio, L'alluvione ha sommerso il pack dei mobili, Addii, fischi nel buio, cenni, tosse); cenni sull'Ermetismo

- "Fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza": i versi della Commedia ripresi da Primo Levi nel romanzo *Se questo è un uomo*
- Gli intellettuali di fronte alle atrocità della guerra: cenni sul *Futurismo*
- La crisi dell'individuo nel Novecento: **Svevo** e **Pirandello**: biografia degli autori e produzione letteraria. In particolare: *La coscienza di Zeno*, *Novelle per un anno* (lettura di *Ciàula scopre la Luna*), differenza tra umorismo e comicità nel saggio *L'umorismo*, la svolta teatrale con *Sei personaggi in cerca d'autore*, trama e struttura dei romanzi *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*; lettura di alcuni brani scelti

Preparazione finale – esame di stato

- Scelta e ripasso argomenti inerenti al programma svolto

Elenco testi

- Giovanni Verga, da "Vita dei campi", *Rosso Malpelo*
- Giovanni Verga, da *I Malavoglia* estratto del cap. 1 (Presentazione della famiglia Malavoglia)
- Giovanni Verga, da *I Malavoglia* estratto capitolo IV (La reazione dei compaesani alla morte di Bastianazzo)
- Oscar Wilde, da *Il ritratto di Dorian Gray*, estratto del cap. XIII (Dorian Gray mostra l'orrendo dipinto a Basilio Hallward)
- Giovanni Pascoli, da "Myricae", *X agosto*
- Giuseppe Ungaretti, da "L'Allegria", *Soldati*
- Giuseppe Ungaretti, da "L'Allegria", *Mattina*
- Eugenio Montale, da "Ossi di seppia", *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- Eugenio Montale, da "Satura", *Ho sceso dandoti il braccio*
- Eugenio Montale, da "Satura", *L'alluvione ha sommerso il pack dei mobili*
- Eugenio Montale, da "Le occasioni", *Addii, fischi nel buio, cenni, tosse*
- Primo Levi, dal romanzo *Se questo è un uomo*, capitolo XI "Il canto di Ulisse"
- Luigi Pirandello, da "Novelle per un anno", *Ciàula scopre la luna*
- Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, estratto cap. XII (Il buco nel cielo di carta)
- Luigi Pirandello, da *L'Umorismo*, Parte Seconda, estratto cap. II (La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata)

- Italo Svevo, da *La coscienza di Zeno*, estratto cap. VIII "Psicoanalisi"

Lissone, 15/05/2020

Il docente Roberta Cotticelli

ISTITUTO PROF.LE DI STATO SERV. COMM.LI E TUR. "OLIVETTI"

Programma Svolto

Docente: ROBERTA COTTICELLI

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA TRIENNIO

A.S. 2019/2020

Materia: storia

Didattica in presenza

Conoscenza della classe. Presentazione programma.

- Trasformazioni in campo economico e industriale tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento
- Nascita della società di massa
- Taylorismo e fordismo
- L'affaire Dreyfus: un esempio di caso mediatico
- L'assassinio di re Umberto I e i primi movimenti di protesta di ispirazione socialista
- L'Italia giolittiana
- Cenni sulla nascita del diritto all'istruzione (legge Coppino e legge Daneo-Credaro)
- Prima guerra mondiale: causa scatenante e cause profonde; corsa agli armamenti; diffusione delle ideologie nazionaliste; dissoluzione dell'Impero ottomano; meccanismo delle alleanze; concetti di "guerra di movimento" e "guerra di logoramento"; l'Italia in guerra; ultime fasi del conflitto
- La Conferenza di Parigi
- Wilson e il principio di autodeterminazione dei popoli
- Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'URSS

Didattica a distanza

- Dopoguerra e fascismo
- I "ruggenti anni Venti"
- La crisi del 1929
- Roosevelt e il New Deal
- Dalla Repubblica di Weimar alla nascita del Terzo Reich
- Diffusione dell'ideologia nazista
- Cenni sulla guerra civile spagnola
- Seconda guerra mondiale: causa scatenante e cause profonde; il patto Molotov-Ribbentrop; la svolta del 1942; la Resistenza; ultime fasi del conflitto
- Cenni sulla "guerra fredda"

“Storia dell'alimentazione”

- Alimentazione di guerra e fine della fame in Europa
- Il consumismo alimentare e il ruolo delle casalinghe
- Il turismo nel Novecento
- Il frigorifero, la cucina e il “miracolo economico”
- Il cibo e la pubblicità
- La legge psicologica del consumo secondo Keynes
- L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Preparazione finale – esame di stato

- Scelta e ripasso argomenti inerenti al programma svolto

Lissone, 15/05/2020

Il docente Roberta Cotticelli

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano	Cotticelli Roberta	_____
Storia	Cotticelli Roberta	_____
Inglese	Anna Zennaro	_____

Francese	Cotugno Laura	_____
Matematica	Giuseppina Gatto	_____
Diritto e Tecniche amministrative	Mazzotta Fernando	_____
Lab. Serv. Enogastro nomici cucina	Ivan Molaro	_____
Scienza e Cultura della Alimentazione	Muraro Sara	_____
Scienze Motorie	Accardo Vittorio	_____
Lab. Servizi sala e vendita	Guarda Marco	_____
Religione	Paola Mariani	_____
Tedesco	Larghi Loredana	
Sostegno	Keller Caterina	

**Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data
Reso pubblico il 30 maggio 2020**

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

Monza, lì, ____/____/____

ALLEGATO 2:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

○ Candidato _____
sez.

CLASSE V

CONOSCENZE DISCIPLINARI		
Lacunose e frammentarie	1	
Lacunose	2	
Frammentarie	3	
Parziali e frammentate	4	
Parziali	5	
Essenziali	6	
Adeguate	7	
Assimilate	8	
Assimilate e approfondite	9	
Assimilate, approfondite e strutturate	10	
CAPACITA' CRITICA		

Nessuna capacità critica dei contenuti	1	
Scarsa capacità critica dei contenuti	2	
Capacità critica dei contenuti lacunosa	3	
Capacità critica dei contenuti parziale	4	
Capacità critica dei contenuti minima	5	
Capacità critica basilare nell'analisi dei contenuti	6	
Capacità critica nell'analisi dei contenuti adeguata	7	
Discrete capacità di analisi dei contenuti	8	
Buona capacità di analisi dei contenuti	9	
Ottima capacità di analisi dei contenuti	10	
CAPACITA' DI RIELABORAZIONE		
Nessuna capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti	1	
Scarsa capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti	2	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti lacunosa	3	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti parziale	4	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti minima	5	
Capacità basilare di rielaborazione dei contenuti	6	
Capacità di rielaborazione mnemonica dei contenuti adeguata	7	
Discrete capacità di rielaborazione dei contenuti	8	
Buona capacità di rielaborazione dei contenuti	9	
Ottima analisi, rielaborazione e collegamenti personali	10	
COLLEGAMENTI E RELAZIONI		
Non è in grado di eseguire collegamenti tra le discipline	1	
Esegue collegamenti tra le discipline in modo parziale	2	
Esegue collegamenti tra le discipline	3	
Esegue adeguatamente collegamenti tra le discipline	4	
Esegue collegamenti tra le discipline in modo ben strutturato	5	
COMPETENZE LINGUISTICHE		
Linguaggio semplice e scarsa padronanza della terminologia specifica	1	

Linguaggio e padronanza della terminologia specifica semplice	2	
Linguaggio semplice con uso basilare della terminologia specifica	3	
Buona padronanza della lingua con uso corretto della terminologia specifica	4	
Ottima padronanza della lingua con uso corretto della terminologia specifica	5	
PUNTEGGIO TOTALE	___/40	

ALLEGATO3 :

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

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

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

- Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
- Scienza E Cultura dell'Alimentazione

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

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

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

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

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

I nodi concettuali da sviluppare sono i seguenti:

- Valorizzazione e promozione delle tradizioni enogastronomiche della regione Lombardia, con particolare riferimento a:
 - conoscenza del territorio, dei prodotti tipici e relativa qualità totale
 - proporre e realizzare preparazioni utilizzando alimenti di qualità e tipici del territorio
 - realizzazione di una scheda tecnica di una preparazione di cucina
 - tutela del Made in Italy
- Agire nel sistema di qualità e tutela della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a:
 - igiene nella ristorazione
 - sicurezza alimentare
- le esigenze nutrizionali del consumatore, con particolare riferimento a:
 - eventuali condizioni fisiologiche e/o patologiche
 - profilo nutrizionale e calorico degli alimenti
- essere un Operatore del Settore Alimentare (OSA) al giorno d'oggi, con particolare riferimento a:
 - emergenza sanitaria attuale
 - lo spreco alimentare

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

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

L'elaborato in pdf deve essere inviato dallo studente entro il giorno 13/06/2020 al docente teorico (all'indirizzo mail dedicato, lo stesso utilizzato per l'invio della traccia) e alla scuola (all'indirizzo mail mbrc060002@istruzione.it).