

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



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

Coordinatrice: Prof.ssa Maria R. Di Dona

Prot. n 1376/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.** MATERIE DI INDIRIZZO E QUADRO ORARIO
- 4.** EMERGENZA COVID
- 5.** DOCENTI DEL C.d.C.
- 6.** PROFILO DELLA CLASSE
- 7.** COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA
 - 7.1 ATTIVITA' E PROGETTI ATTINENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE
 - 7.2 COMPETENZE CHIAVE OGGETTO DELL'ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARE
- 8.** PROGETTI E OBIETTIVI DEL C.d.C.
 - 8.1 OBIETTIVI TRASVERALI
 - 8.2 OBIETTIVI COGNITIVI PER AREE DISCIPLINARI
 - 8.3 STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI
 - 8.4 MODALITA' DI LAVORO DEL C.d.C.
 - 8.5 METODI E STRUMENTI
 - 8.6 VERIFICA E STRUMENTI DI VALUTAZIONE
 - 8.7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
 - 8.8 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA
 - 8.9 METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE
- 9** INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO
- 10** PCTO

TERZA PARTE

11 ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

QUARTA PARTE

12 PROGRAMMI

QUINTA PARTE

13 SIMULAZIONE COLLOQUIO D'ESAME

SESTA PARTE

14 ALLEGATI: TABELLE PROFITTO, DEI VOTI DI CONDOTTA, TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO)

ELABORATO OM 16/10/20

15 ALLEGATI RISERVATI: TABELLA POCT, STUDENTI, GRIGLIA VALUTAZIONE COMPETENZE CITTADINANZA, PIANI STUDENTI CON BES

PRIMA PARTE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Cenni storici

In origine, già dalla **fine dell'800** il plesso ospitava una Scuola Tecnica che agì al bordo del secolo ventesimo e risultò denominata: Scuola Tecnica Commerciale Statale "A. Bellani". Prevedeva due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, conduceva corsi:

- ❖ Contabilità d'azienda
- ❖ Dattilografia

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

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:

- ❖ Analista contabili
- ❖ Segretario d'amministrazione

Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modificò 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 polyvalenti 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 salabar
 - ❖ Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento
- Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il **diplomadi**:
- ❖ Tecnico della Ristorazione

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

Apartire 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 parallele a quelle della società industrializzata del territorio di Monza e Brianza, sviluppate 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 forte mente caratterizzato da alcuni elementi che lo rendono un'area più dinamica 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 organo di autogoverno proprio e sfidare il futuro anche dell'istituzione scolastica. In questo contesto, ricodi relazioni di possibilità di lavoro, si colloca l'istituto Olivetti, sia per storia, sia per potenziale.

L'Istituto è ora in grado di offrire la rivalenza 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 sul territorio, nell'ambito dell'educazione degli adulti, al fine di adeguare conoscenze e competenze all'nuovo richiedi step 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, raggiunge 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 adottano, in termini di prestazioni, in termini comportamentali, della descrizione dei comuni criteri di misurazione e di valutazione concordati all'interno del Consiglio di classe, della descrizione degli interventi didattici integrativi, individuati per facilitare il perseguimento degli obiettivi (partecipazione ad eventi culturali promossi dalle agenzie del territorio e 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, POCT. 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 dell'Istituto "Olivetti " è riconducibile a quattro indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza regionale.

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

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

2. COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO

L'impegno dei docenti della classe è stato finalizzato 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.

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.

Il tecnico 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 tre articolazioni:

- **“Enogastronomia” e “Pasticceria”**
- **“Servizi di Sala e di Vendita”**
- **“Accoglienza turistica”**

Nell'articolazione di **Enogastronomia** il diplomato è in grado di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue le seguenti **competenze**:

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

3. MATERIE DELL'INDIRIZZO E QUADRO ORARIO

Enogastronomia - prodotti dolciari artigianali e industriali			
Materie area generale	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (francese - tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Di cui in compresenza (laboratorio cucina)	1	1	-
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici/cucina	6	4	4
Laboratorio servizi di sala e vendita	-	2	2
Totale	32	32	32

4. EMERGENZA "COVID-19"

L'Istituto Olivetti, a causa dell'emergenza Covid 19, ha effettuato l'ultimo giorno di didattica in presenza il giorno 21/02/2020.

Con i Decreti del Governo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica Covid 19 e le relative note ministeriali, è stata attivata la Didattica a Distanza (di seguito D.a.D.). Con essa è stato ridefinito l'intero assetto scolastico, i ruoli e i compiti dell'organizzazioni (dipartimenti, C.d.C., collegi, funzioni istituzionali) e rimodulata la programmazione. Il collegio dei docenti del 12/05, tenutosi in sessione remota, ha deliberato un protocollo della D.a.D. nel quale in particolare è emersa la modalità di attuazione dei programmi e delle attività attraverso l'attivazione di **aule virtuali, collegamenti diretti, indiretti, immediati e differiti** attraverso videolezioni, chat di gruppo, audiolezioni. Grande peso ha avuto il registro elettronico sia come sistema condiviso sia per trasparenza e ufficialità. Dopo una prima fase in cui ogni docente era libero di scegliere tra le diverse piattaforme, si è scelta la Cisco Webex per una maggiore tutela della privacy.

La DaD ha creato un modo completamente nuovo di fare "Scuola" che oltre a rimodulare e snellire le programmazioni, ha integrato la tabella per l'attribuzione del voto di condotta in uso adattandola alle nuove esigenze

Valutazione DaD

Per quanto riguarda la valutazione delle verifiche orali e scritte, sincrone e asincrone, sono entrate a pieno titolo la partecipazione attiva della classe alle lezioni, la stesura e la condivisione dei materiali (mappe, slides, relazioni, ricerche) che hanno permesso in diversi casi di costruire le lezioni e di mantenere vive empatia e socializzazione tra gli studenti e tra essi e i docenti.

5. DOCENTI COMPONENTI IL C.d.C

Gli studenti della classe nel passaggio dalla terza alla quarta hanno cambiato quasi tutti i docenti; più contenuto è stato il ricambio dei docenti in quinta. I docenti, grazie alle competenze acquisite in materia di didattica inclusiva maturate in anni di insegnamento in un istituto che conta oltre 200 studenti con BES, hanno saputo contenere e arginare le difficoltà e andare incontro alle esigenze di ogni allievo.

Tabella docenti componenti il consiglio di classe

Materia	Docente	Continuità didattica
Italiano	Tornetta Aurora	Si
Storia	Tornetta Aurora	Si
Matematica	Micò Giuseppe	No
Inglese	Amico Anna	No
Diritto e tecniche amm. Struttura ricettiva	Ianni Gabriella	Si
Lab. Servizi enogastronomici -Sala/Vendita	Veneziano Claudio	No
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Banfi Maria	Si
Lab. Servizi enogastronomici - Cucina	Butticè Vincenzo	Si
Francese	Menza Pietro	Si
Scienze motorie	Buoncore Antonella	NO
Religione	Mariani Paola	Si
Sostegno	Di Dona Maria R.	SI

6. PROFILO DELLA CLASSE

In classe sono presenti **15 studenti (6 femmine e 9 maschi)**, tutti provenienti dalla IV E ad eccezione di due studentesse provenienti da un CFP

Sette studenti presentano bisogni educativi speciali: 1 di primo tipo, 5 di secondo e 1 di terzo; per tutti sono stati predisposti piani personalizzati in collaborazione con gli studenti e le famiglie. Per i riferimenti normativi, le relazioni e i piani personalizzati, si rimanda all'allegato riservato al presente documento.

I docenti, tenendo conto delle oggettive difficoltà del notevole gruppo di studenti con BES, hanno privilegiato per tutto il gruppo classe una didattica flessibile e partecipata, calibrata sulle esigenze di ciascun allievo generando ricadute positive sia sull'autostima che sul profitto

Fino al 21 febbraio ultimo giorno di lezioni in presenza, diversi studenti hanno frequentato in modo discontinuo le lezioni, mentre hanno partecipato in maniera assidua alle lezioni a distanza

Nonostante la scuola avesse effettuato uno stop didattico nel periodo compreso dal 28 gennaio al 9 febbraio, per un esiguo numero di studenti permangono lacune in alcune materie, dovute per alcuni a difficoltà oggettive, per altri a uno studio superficiale.

A causa dell'emergenza "Covid 19" a partire dal mese di marzo l'Istituto ha adottato la DaD.

Durante questo periodo gli studenti si sono particolarmente distinti nella padronanza dell'uso di strumenti virtuali, collaborando e affiancando spesso i docenti nella costruzione delle attività legate alla specificità della didattica. Il coinvolgimento attivo degli studenti ha permesso loro di migliorare i livelli di profitto e soprattutto di potenziare le competenze digitali che costituiscono una voce delle competenze di cittadinanza.

Il comportamento degli allievi, è stato corretto, anche e per alcuni sono stati necessari richiami per le diverse ore di assenza maturate nella prima parte dell'anno.

Nell'ambito dei POC hanno di gran lunga superato il tetto previsto dalla normativa. Tutti hanno svolto il percorso in aziende di ottimo livello; alcuni di loro anche all'estero

7. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

La **Raccomandazione del Consiglio Europeo** del 22 maggio 2018, definisce le competenze chiave una combinazione di conoscenze, abilità e attitudini che permettono di adattarsi ai continui cambiamenti della società. In essa sono contenute le sei competenze chiave, adottate insieme alle competenze integrate di cittadinanza recepite dal P.T.O.F. d'Istituto.

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:

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.

7.1 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**. In base alle nuove indicazioni ministeriali, le programmazioni delle singole materie hanno lavorato sullo sviluppo delle competenze basandosi su progetti interdisciplinari. Con questo spirito, il C.d.C., nel mese di Novembre ha programmato le seguenti attività:

- Giornata della Memoria**: convegno presso la fondazione “Memoria della deportazione (via Dogana, Milano)” a cura del prof Massimo Castoldi. Visione film “L'ufficiale e la spia” sul caso Dreyfus
- Partecipazione al convegno sul **Banco Alimentare** della Lombardia, finalizzato alla sensibilizzazione degli studenti sul problema dello spreco alimentare e sulla ricerca di soluzioni nel proprio ambito lavorativo futuro
- Visita guidata al **Carcere di Bollate**
- Coinvolgimento degli studenti nel riciclo dei rifiuti a scuola

Le materie coinvolte sono state: Italiano, Storia, Cucina e Alimentazione.

Sempre in quest'ambito, il consiglio di classe, ha individuato due competenze chiave adatte alla classe: individuare collegamenti e relazioni e progettare. I docenti con questo spirito hanno deciso di sottoporre gli studenti all'organizzazione di una cena di fine anno in istituto

**7.3 Competenze chiave e di cittadinanza oggetto dell'attività multidisciplinare
"Dal Territorio alla Tavola"**

Competenza di cittadinanza	Esiti formativi	Discipline coinvolte	Conoscenze	Periodo a.s.
Individuare collegamenti e relazioni	-individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Lab cucina Lab di sala Scienze dell'Alimentazione Diritto e tecniche amministrative Storia	Pianificare un menu a tema abbinamento beverage conoscere il manuale H.A.C.C.P configurazione costo pasti Evoluzione dei consumi dal secondo dopoguerra	Intero anno scolastico
Progettare	-Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio. -Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici -valuta i vincoli e le possibilità esistenti -definisce le strategie di azione -verifica i risultati raggiunti	Lab cucina Lab sala Principi di alimentazione Diritto e tecniche amministrative Storia	organizzare una cena con prodotti autoctoni Abbinamento vini e bevande Compilare schede manuale H.A.C.C.P Marketing e business plan La Glocalizzazione	Intero anno scolastico

Con l'emergenza "**Covid 19**", la classe ha interrotto la progettazione e l'organizzazione dell'evento. Al fine di garantire l'acquisizione delle competenze, gli studenti hanno lavorato sulla presentazione di un piatto della tradizione culinaria italiana. Partendo dalla storia, dagli ingredienti e dal procedimento di preparazione, ogni studente ha analizzato il piatto dal punto di vista nutrizionale, economico e, nell'ottica europea, ne ha curato alcune parti traducendole in Inglese e/o in Francese. I lavori sono stati oggetto di valutazione da parte dei docenti interessati, valutazione poi confluita nella scheda nominativa,

Il tema della pandemia è stato affrontato in maniera trasversale da tutti i docenti attraverso commenti di notizie, riflessioni sociopolitiche, confronti e scambi di idee con gli studenti.

In Alimentazione è stato approfondito il tema delle indicazioni della Commissione europea – settore salute in merito alla gestione della crisi nei settori alimentari e dell'igiene alimentare

In Diritto e Tecniche sono stati trattati gli artt. 4, 32,36 della Costituzione, il tema delle libertà individuali, la tutela del lavoro, il diritto alla retribuzione.

Per la valutazione delle competenze si rimanda alla tabella allegata al presente documento

8. PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL C.d.C.

In riferimento agli obiettivi proposti all'inizio dell'anno si può osservare che lo studente 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:

8.1 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 Preparazione 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

8.2 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.

8.3 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.

8.4 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, adozione della Dad.

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.

8.5 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

Per la Dad

- videolezioni, chat, videochiamate, Registro elettronico
- utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

Modalità	Materie										
	Religione	Italiano	Storia	Francese	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Lab. cucina	Inglese	Sala e vendita
Lezione frontale	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	X	x			x	x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo/individuale					x	x					x
Discussione guidata	x	X	x	x		x		x	x	x	x
Strumenti DaD	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x

8.6 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	Diritto e tec. Amm.	Lab. cucina	Inglese	Sala e vendita
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								
Analisi testo		x					x				x
Prova pratica					x						

QUADRO SINTETICO STRUMENTI DI LAVORO

[illegible]

8.7 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

8.8 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.

8.9 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.

8.10 INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

La classe ha partecipato allo stop didattico dal 10 al 15 febbraio

Ciascun docente è intervenuto tempestivamente con 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.

9 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

FINALITÀ GENERALI

La carta dei diritti e dei doveri dell'alternanza firmata dalle rappresentanze studentesche e dal Miur e pubblicata il 16 dicembre 2017, vuole dare agli studenti "l'opportunità di conoscere ambiti professionali, contesti lavorativi e della ricerca, utili a conseguire e integrare le competenze curriculari, al fine di motivarli e orientarli a scelte consapevoli, nella prospettiva della prosecuzione degli studi o dell'ingresso nel mondo del lavoro"

Questo è lo spirito del progetto di alternanza dell'Ipssec "Olivetti" di Monza.

Il progetto 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 in 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 normativa vigente, 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'istituto, come previsto dalla legge 13/07/2015 numero 107 ha organizzato attività di alternanza scuola lavoro, dando la possibilità agli studenti di integrare parte delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio.

L'organizzazione è stata la seguente:

-CLASSE TERZA: 120 ore di tirocinio aziendale effettuate nell'anno scolastico

-CLASSE QUARTA:80 ore di tirocinio aziendale effettuate prima dell'inizio delle lezioni.

-CLASSE QUARTA :160 ore di T.A. nel periodo di giugno. Le quaranta ore residue sono state distribuite nel corso del triennio e hanno riguardato anche interventi con esperti del settore, visite aziendali, servizi di catering/accoglienza, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza(modulo base).

Gli studenti della classe hanno superato il monte ore previsto distinguendosi sempre per competenze e professionalità

Docente tutor stage: Prof. Vincenzo Buttice

Per le tabelle consuntive di tutte le attività di PCTO della classe nel corso del triennio si vedano gli allegati al presente documento

TERZA PARTE

10. 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 Collegio 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.

Tabelle attribuzione credito scolastico

In seguito all'emergenza "Covid 19", l'OM 10 del 16maggio 2020 Esami di Stato secondo ciclo di istruzione 2019/20 ha riformato la prova d'esame, che conterà in un colloquio di circa 60 minuti, con commissari membri interni, un presidente esterno.

Al colloquio è attribuito un punteggio massimo di 40 punti

La suddetta OM ha riformato il punteggio dei crediti accumulati da ciascuno studente a partire dalla classe terza e fino alla classe quinta per un massimo di 60 punti

La riconversione dei crediti avviene in sede di scrutinio secondo le tabelle pubblicate nella OM e allegate al presente documento

QUARTA PARTE

PROGRAMMI SVOLTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Programma di Lingua e Letteratura italiana

- Naturalismo: quadro storico-culturale. Il Positivismo.
- Verismo: analogie e differenze con il Naturalismo.
- Giovanni Verga: l'autore, cenni biografici; Verga prima del Verismo; la fase verista. La visione del mondo e le scelte stilistiche dell'autore. La tecnica narrativa dell'impersonalità. Le novelle: Rosso Malpelo, La lupa, La roba. I Malavoglia e l'ideale dell'ostrica.
- Il Decadentismo: quadro storico-culturale. L'Estetismo, il Simbolismo.
- Giovanni Pascoli: cenni biografici, la visione del mondo e la poetica del Fanciullino, ripasso delle principali figure retoriche. Antologia: (Mirycae) X Agosto, Temporale, Il tuono, Novembre, L'assiuolo, (Canti di Castelvecchio) Il gelsomino notturno.
- Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, la visione del mondo, la "vita come un'opera d'arte". Antologia: (Alcyone) La sera fiesolana, La pioggia nel pineto.
- Il Novecento: quadro storico-culturale.
- Giuseppe Ungaretti: cenni biografici, la poetica. Antologia: (L'Allegria) I fiumi, Soldati, Mattina, San Martino del Carso, Natale, Veglia, Commiato.
- Verso la crisi dell'Io: Luigi Pirandello: cenni biografici, la visione del mondo, la trappola, la maschera, la poetica dell'Umorismo. Antologia: (Novelle per un anno) Il treno ha fischiato, Ciaula scopre la luna, La giara. Il fu Mattia Pascal (trama).
- Primo Levi: cenni biografici, Se questo è un uomo e La tregua. Antologia, Il viaggio.

Prof.ssa Maria Aurora Tornetta

Programma di Storia

- Veloce ripasso relativo al Risorgimento e all'Unità di Italia.
- L'Italia unita: i problemi, Destra e Sinistra storica, la “questione meridionale” e la repressione del brigantaggio.
- La Seconda rivoluzione industriale: le innovazioni tecnologiche, Taylorismo, il Fordismo e la catena di montaggio.
- La società di massa: la Belle époque, i nuovi mezzi di consumo e i mezzi di comunicazione, industria culturale e tempo libero, la nascita dello sport, discriminazione femminile e le “suffragette”.
- Le grandi potenze all'inizio del Novecento; il clamoroso affare Dreyfus (visione del film “L'ufficiale e la spia”); l'Italia giolittiana.
- La Prima guerra mondiale: le cause, una guerra di logoramento, l'Italia in guerra, la svolta del 1917 e la fine della guerra, il dopoguerra e i trattati di pace.
- La rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo, la guerra civile, la nascita dell'Urss, la dittatura di Stalin e l'industrializzazione.
- Il fascismo: crisi e malcontento sociale, nascita e presa del potere, i primi anni, la dittatura totalitaria, politica economica ed estera.
- La crisi del '29 e il New Deal.
- Il regime nazista: la Repubblica di Weimar, il nazismo e la salita al potere di Hitler, politica economica ed estera.
- La guerra civile spagnola.
- La Seconda guerra mondiale: il protocollo Molotov-Ribbentrop, la guerra in Europa e in Oriente, i nuovi fronti, la svolta della guerra, 8 settembre e Italia allo sbando, la guerra di liberazione.
- La guerra fredda- in sintesi e per concetti-chiave.
- L'Italia repubblicana- in sintesi e per concetti-c

Prof.ssa Maria Aurora Tornetta

INGLESE A.S. 2019-2020

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

Programma

Dal libro

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

Argomenti Fotocopiati

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

- Food Preservation
- Food Allergies and Intolerances
- Food Wastage
- Obesity and Overweight
- Preventing Overweight and Obesity in Kids
- Eating Disorders: Anorexia, Bulimia, Binge Eating

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

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

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

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

Ore rimanenti: 8

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

Si puntualizza che le lezioni sono state svolte nelle aule dell'Istituto fino al 21/02/2020.

Successivamente, la situazione di emergenza Covid – 19, ha obbligato i docenti a far uso della “Didattica a distanza” al fine di proseguire le attività scolastiche e mantenere un costante contatto con gli studenti i quali hanno risposto positivamente e con regolarità agli interventi proposti.

CLASSE 5E GASTRONOMIA

FRANCESE

A.S. 2019/20

DOCENTE: PROF. PIETRO MENZA

La sécurité alimentaire da pag. 270 a 279.

HACCP da pag. 296 a pag. 299

Les menus religieux: juives et musulmanes, hindous et bouddhistes.

L'Alimentazione du sportif.

Allergie et intolérance: cause et symptômes.

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

Régimes végétarien et végétarien da pag. 228 a 231

La pyramide alimentaire da pag. 218 a 221

Le régime méditerranéen da pag. 224 a 227

La cuisine Lombarde

Slow Food

Le gaspillage alimentaire

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

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

Locavorisme/produits à km 0

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

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

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE VE

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 societa liquida di Zygmunt Bauman**
- **La Chiesa: presenza di Dio nella storia**
- **Misericordia e Giustizia**
- **Isolamento e solitudine (Edward Hopper)**
- **All'interno del modulo "Misericordia e Giustizia", la classe ha partecipato alla visita alla Casa di Reclusione di Bollate)**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: BANFI MARIA ALESSANDRA

DATI RELATIVI ALL' ATTIVITA' DIDATTICA

ore di lezione curricolari = 99

tempi: 1°quadrimestre: moduli 1 - 2; 2° quadrimestre: moduli 3 – 4- 5

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

RELAZIONE CONSUNTIVA

PREMESSA

La classe, costituita da 15 alunni, ha goduto della continuità didattica nella disciplina negli ultimi due anni. La maggior parte dei componenti della classe ha sempre dimostrato profondo interesse per la disciplina e buona applicazione nello studio domestico. Per questi alunni la partecipazione alle lezioni è stata adeguata e l'atteggiamento è stato generalmente serio nei momenti di verifica soprattutto nel secondo quadrimestre. Una parte minoritaria della classe ha invece presentato importanti lacune sulle conoscenze pregresse, scarsa frequenza e scarsa applicazione allo studio.

Un impegno un po' più concreto è stato dimostrato, da questi ultimi, nell'ultima fase dell'anno in prossimità dell'avvicinarsi dell'Esame di Stato (durante la DAD).

Nel complesso la preparazione della classe è buona, fatta eccezione per un numero limitato di alunni che presenta gravi lacune, per i quali andrà valutata la capacità di recupero negli ultimi periodi.

QUADRO CONSUNTIVO

Alcuni alunni (5) sono stati assidui nello studio e sempre interessati a migliorare il proprio risultato, conseguendo un livello ottimo nel raggiungimento degli obiettivi di seguito elencati. 3 alunni hanno raggiunto un livello buono nella conoscenza della materia. Per questi ultimi i risultati migliori sono derivati dalla presa di coscienza dell'avvicinarsi della fine dell'anno scolastico che ha portato un impegno più proficuo. Un gruppo (2 alunni) presenta conoscenze sufficienti ed accettabili a causa di un impegno non sempre costante ed in alcuni casi di limiti personali. Si evidenzia che purtroppo al momento 5 alunni presentano una preparazione un po' frammentaria ed in alcuni casi gravemente insufficiente, dovuta a carenza di studio e lacune pregresse. Per questi alunni si dovrà valutare la capacità di recupero nell'ultimo periodo scolastico.

OBIETTIVI GENERALI

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI REALIZZATI

- Conoscere il valore e la funzione dei principi nutritivi
- Conoscere le indicazioni della quantità di energia ed i nutrienti che dovrebbero essere assunti generalmente dalla popolazione italiana (LARN).
- Conoscere le linee guida per una sana e corretta alimentazione in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità, ecc.

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

VERIFICHE

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte di simulazione di seconda prova proposte dal Miur.

Stop didattico e recupero effettuato in itinere.

MEZZI E STRUMENTI

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

INCONTRI

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

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

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

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

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

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

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

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

MODULO N. 3 TEMATICA PORTANTE: IGIENE DEGLI ALIMENTI

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

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

MODULO N. 4 TEMATICA PORTANTE: CIBO E RELIGIONI

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

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

Contenuti essenziali	Obiettivi
Alimenti biologici Alimenti funzionali “Functional Foods” Alimenti innovativi “Novel Foods” Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	Saper fare acquisti consapevoli dei vantaggi dell’agricoltura ed allevamento biologico. Conoscere gli alimenti di ultima invenzione presenti sul mercato. Conoscere gli alimenti derivati dalle moderne biotecnologie (OGM) e elaborare una propria valutazione etica Conoscere i principali additivi e il loro impatto sulla salute

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA 5 E

SCIENZE MOTORIE

PARTE PRATICA

- Potenziamento fisiologico: esercizi di flessibilità articolare, esercizi a carico naturale con

piccoli attrezzi, esercizi con piccoli sovraccarichi, attività di circuit-training a prevalenza

aerobica, sviluppo e miglioramento delle capacità cardio-circolatorie e delle capacità fisiche

(forza, resistenza e velocità)

- Pratica delle attività sportive- giochi sportivi di squadra: tecnica dei fondamentali di squadra

della pallacanestro, pallavolo, calcio a 5, badminton, unihoc

- Giochi sportivi individuali: atletica leggera (corsa di resistenza, velocità, staffetta, salti e lanci)

- prove di resistenza ed esercitazioni di atletica leggera in ambiente naturale

CONOSCENZA TEORICA

- Il sistema nervoso

- La cinesiologia muscolare

- Lo sport e la disabilità

- La corretta alimentazione

- Le dipendenze

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

Anno scolastico 2019/2020

PROGRAMMA CLASSE 5^A E

SALA E VENDITA

Docente: Veneziano Claudio

Relazione finale.

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

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

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

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

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

I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI"
VIA LECCO, 12 - 20900 MONZA
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PROGRAMMA SVOLTO

<i>DOCENTE</i>	<i>MICO' Giuseppe</i>
----------------	-----------------------

<i>DISCIPLINA</i>	<i>MATEMATICA</i>
-------------------	-------------------

<i>CLASSE</i>	<i>5^E</i>	<i>INDIRIZZO</i>	<i>ENOGASTRONOMIA</i>
---------------	----------------------	------------------	-----------------------

RIPASSO

Lettura del grafico di una funzione (dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti agli estremi del dominio, asintoti, punti di massimo e minimo). Calcolo delle derivate di funzioni razionali intere e fratte.

LA FUNZIONE LOGARITMICA

Cenni sulle equazioni esponenziali. Equazioni riconducibili alla forma $a^{f(x)} = a^{g(x)}$. Grafico delle funzioni esponenziali. La definizione di logaritmo. Calcolo di logaritmi in base alla definizione.

L'INTEGRALE INDEFINITO

Definizione di primitiva di una funzione. Primitiva passante per un punto. Definizione di integrale indefinito. Integrali immediati: integrale di una costante, integrale di una potenza (o riconducibile ad essa), integrale di un polinomio. Linearità dell'integrale indefinito. Integrazione per scomposizione. Integrazione per sostituzione.

L'INTEGRALE DEFINITO

Concetto intuitivo di integrale definito. Linearità dell'integrale definito. Calcolo di integrali definiti (integrali immediati, per scomposizione e per sostituzione affrontati nella precedente unità). Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico noto di una funzione e l'asse x; area della regione di piano limitata da due parabole o da una retta e una parabola, con costruzione grafica.

EVENTI E PROBABILITA'

Terminologia: spazio campionario, evento, evento certo, elementare, impossibile, evento unione ed evento intersezione, eventi incompatibili ed evento contrario. Il concetto di probabilità. Calcolo della probabilità secondo la definizione classica. I valori della probabilità: probabilità di un evento impossibile, di un evento certo e di un evento aleatorio. Evento unione, evento intersezione. Eventi compatibili, eventi incompatibili. Primi teoremi di calcolo della probabilità: probabilità dell'evento contrario, probabilità dell'evento unione

(teorema della somma per eventi incompatibili, teorema della somma per eventi compatibili). Probabilità del prodotto logico di eventi: probabilità condizionata, teorema del prodotto per eventi indipendenti, teorema del prodotto per eventi dipendenti. Teorema della probabilità totale.

MONZA, 04/05/2020

Il docente

Prof. Giuseppe MICO'

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE 5[^]E

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

RIPASSO PROGRAMMA 4°ANNO.

PROGRAMMA V ANNO:

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

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

LEZIONE 2: IL MARKETING STRATEGICO

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

LEZIONE 3: IL MARKETING OPERATIVO

- Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix
- Marketing mix: il prodotto
- Marketing mix: il prezzo
- Marketing mix: la comunicazione

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

LEZIONE 4: IL WEB MARKETING

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

LEZIONE 5: IL MARKETING PLAN:

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

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LEZIONE 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

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

LEZIONE 2: IL BUDGET

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

LEZIONE 3: IL BUSINESS PLAN:

- Il business plan
- Il contenuto del business plan

MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1: LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA:

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

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

- La sicurezza del lavoro
- Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro
- La sicurezza dei luoghi e delle attrezzature di lavoro
- La normativa antincendio

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

- La normativa alimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Le norme igieniche dei locali e del personale del settore ristorativo
- La tutela della privacy
- Le norme volontarie ISO 9000

LEZIONE 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

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

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

LEZIONE 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI:

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

LEZIONE 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE:

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

Il Docente
Prof. Iannì Gabriella

Gli Alunni

La stagionalità e territorialità della Lombardia

I 5 sensi nella cucina

Definizione vivanda e organizzazione di una cucina

Processo produttivo, materie prime, personale nella ristorazione

Mangiare italiano e le caratteristiche di un piatto

Come si compone una ricetta

La ricetta e le caratteristiche del piatto

Ristorazione :classificazione e tipologie

La ricetta classica e le rivisitazioni ,tecnica e tecnicità per una cucina sinestetica

Le biodiversità lombarde

Food cost excel

Il ricettario - rispetto del budget e dei temi prevalenti- chiarezza espositiva e dispositiva

IL ricettario - chiarezza espositiva e dispositive

I menu fissi stagionali e territoriali budget 1,50 € per piatto

Le specialità agroalimentari lombarde con certificazioni qualità

Organizzazione lavoro e timing

Approvvigionamento e gamme

D.Lgs 81/08 - Protezione e prevenzione rischi

D.Lgs 81/08 - sicurezza - RSPP-RLS- Formazione base - specifica -DPI

La ristorazione collettiva

Diagramma di flusso organizzazione mensa La cucina caratteristiche igienico sanitarie e di protezione e di prevenzione

IL diagramma di flusso organizzazione mensa tipo - fase in

Ristorazione ospedaliera

La ristorazione scolastica: i menu proposti e i condizionamenti religiosi, medici ed etici. conservazione - preparazione- cottura- trasporto somministrazione

Organizzazione e gestione del processo produttivo: Approvvigionamento -

Ristorazione scolastica- il capitolato

La ristorazione collettiva: gli attori

Ristorazione case di riposo

Cottura, legume caldo e legume freddo - organizzazione gastro o atm

HACCP (infezioni, tossi-infezioni e tossine)

7 punti critici

I CCP

diagramma di flusso in una cucina

MTA

Contaminazione

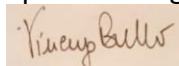
La refrigerazione, il congelamento, il sottovuoto, aw, ph

Metodi di cottura, abbattimento, legume caldo e legume freddo

CCP e le azioni correttive

Identificare il CCP associato ad una fase di produzione

I pericoli: origine e cause e vettori(biologico-fisico-chimico)



QUINTA PARTE

13. SIMULAZIONE COLLOQUIO

I docenti della commissione hanno effettuato in maniera informale simulazioni del colloquio d'Esame

E' stata programmata una simulazione del colloquio organizzato secondo quanto disposto dall'ordinanza ministeriale numero 10 del 16/05/20, in modalità on line. Sono stati esaminati tre studenti estratti a sorte mentre gli altri assistevano. E' stata compilata dai docenti la griglia di valutazione ministeriale.

14. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

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

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

V O T O	DESCRITTORI		
	CONOSCE NZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado di applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici. Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo

		Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire e gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

V O T O	INDICATORI	DESCRITTORI
1 0	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti della scuola. Rispetta gli altri e i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Noti disciplinari	NESSUNO Non ha suoi carichi provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri e i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Noti disciplinari	NESSUNO Non ha suoi carichi provvedimenti disciplinari.

	UsodelMateriale edellestrutture dellascuola	APPROPRIATOUtilizzainmanieraresponsabileilmaterialeelestrutture dellascuola.
	Frequenza, Assenze eRitardi	REGOLAREFrequentaconassiduitàlelezionierispettagliorari. Giustificacon tempestività
	Rispetto delleConsegne	REGOLAREFrequentaconassiduitàlelezionierispettagliorari.
8	Comportamento	CORRETTOIlcomportamentodell'alunnoneiconfrontideidocenti ,deicompagniedel personale dellascuolaè sostanzialmentecorrettoe/otalvolta,tuttavia,sirende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATONonsempreirreprensibile,serichiamatosiadoper aperricuperare l'atteggiamentogiusto.
	Notedisciplinari	SPORADICHE ammonizioniverbali
	UsodelMateriale edellestrutture dellascuola	RARAMENTEINAPPROPRIATONonsempreutilizzainmanieradiligenteilmaterialee/o lestrutture dellascuola. Nonsempreportatuttoilmaterialerichiesto.
	Frequenza, Assenze eRitardi	TALVOLTAIRREGOLAREFrequentaconassiduitàlelezioni,talvolta nonsemprerispetta gliorari.
	Rispetto delleConsegne	NONSEMPREPUNTUALEECOSTANTETalvoltanonrispettateleconsegne.
7	Comportamento	POCOCORRETTOL'alunno/ahatalvolta comportamentipococorrettineiconfrontidei docenti,deicompagni,edelpersonale dellascuola.
	Atteggiamento	REPENSIBILEL'alunnovienespessorichiamatodagliinsegnanti. Segueinmodo passivo e marginale all'attività scolastica
	Notedisciplinari	FREQUENTIAMmonizioniverbaliescritte
	UsodelMateriale edellestrutture dellascuola	INADEGUATOUtilizzainmanierapocodiligenteilmaterialeelestrutture dellascuola. Spessononportailmaterialerichiesto.
	Frequenza, Assenze eRitardi	IRRREGOLARELafrequenzaèconnotatadaunelevatonumerodiasenzee/oritardi.Giustificazionispessoconsegnateinritardo.Sirenderesponsabilediassenzee/oritardi strategici

	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno è in confronto con i docenti, le compagnie e il personale della scuola è spesso connotato da azioni svenevoli. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMILE VOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza nei confronti dei docenti, delle compagnie e del personale della scuola. Si chiama a nome e non si corregge.
	Noti disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun provvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE CORRETTO Il comportamento dell'alunno è improprio e sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia nei confronti dei docenti, delle compagnie e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Noti disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte o allontanamento dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.

Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE. Frequenta in maniera discontinua le lezioni molto spesso e si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Valutazione della Condotta associata alla D.a.D (delibera collegio docenti 12/05/2020)

In aggiunta alla Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF 2019/2022, la valutazione terrà conto dei seguenti criteri:

Assiduità e puntualità nella didattica a distanza	Assiduità e puntualità esemplari.	10
	Assiduità e puntualità molto buone.	9
	Assiduità e puntualità buone.	8
	Assiduità e puntualità discontinue.	7
	Assiduità e puntualità minime.	6
	Mancanza di assiduità e puntualità, comunicate formalmente almeno tre volte sul Registro Elettronico.	5

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

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

- Media dei voti comprensiva della valutazione del comportamento.
- La media matematica (Esempio: 6,4=banda di oscillazione più bassa 6,5=banda di oscillazione più alta)
- Assiduità alla frequenza scolastica
- Partecipazione al dialogo educativo
- Qualità della partecipazione alle lezioni di religione o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- Positiva integrazione ad attività integrative e complementari-alternanza scuola lavoro

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

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

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

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

Criteri di attribuzione dei punteggi

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

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

CREDITO FORMATIVO

A. Riferimenti normativi fondamentali

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

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

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

Art. 1

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

Omissis

Art. 2

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

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

Omissis

Art.3

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

B. Parametri di valutazione dei crediti

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

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

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

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

Le esperienze sopra indicate devono essere praticate presso associazioni, fondazioni e società legalmente costituite, istituzioni, enti, società sportive aderenti alle diverse federazioni riconosciute dal CONI

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

- ✓ Partecipazione ad esposizioni individuali e/o collettive promosse e organizzate da Gallerie d'arte, Enti e/o associazioni e non organizzate autonomamente con inserimento in cataloghi o esplicita menzione (con nome e cognome) nella pubblicità dell'esposizione
- ✓ Pubblicazioni di testi, articoli, disegni, tavole o fotografie editi da Case Editrici regolarmente registrate all'Associazione Italiana Editori
- ✓ Partecipazione non occasionale a concerti, spettacoli e rassegne artistiche documentabile mediante certificazione dell'ente o dell'associazione organizzatori (gruppi folkloristici, compagnie teatrali, musicali)
- ✓ Frequenza certificata di una scuola di recitazione legalmente riconosciuta
- ✓ Studio di uno strumento musicale con certificazione di frequenza del Conservatorio
- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

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

3. Formazione informatica

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

4. Formazione professionale

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

5. Attività sportiva

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

6. Attività di volontariato

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

7. Attività lavorative

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

a. PUNTEGGIO

Con la presente ordinanza il punteggio massimo conseguibile negli ultimi tre anni passa da 40 a 60 punti, attribuendo così un maggior peso, nell'ambito dell'esame, al percorso scolastico.

I 60 punti sono così distribuiti:

- max 18 punti per il terzo anno;
- max 20 punti per il quarto anno;
- max 22 punti per il quinto anno.

b. ATTRIBUZIONE

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

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto n. 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Ecco la tabella:

Media dei voti	Fasce di credito III Anno	Fasce di credito IV Anno	Fasce di credito V Anno
$M < 6$	--	--	7 – 8
$M = 6$	7 – 8	8 – 9	9 – 10
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10	10 – 11
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11	11 – 12
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12	13 – 14
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 – 13	14 – 15

c. Credito scolastico: fase transitoria

Il D.lgs. n.62/17, considerato che i nuovi punteggi entrano in vigore nel 2018/19 e che l'attribuzione del credito riguarda gli ultimi tre anni di corso, dispone la conversione del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e classi III e IV), distinguendo tra chi sosterrà l'esame nel 2018/19 e chi lo sosterrà nel 2019/2020:

- chi affronterà l'esame nel corrente anno scolastico avrà il credito "vecchio" del III e IV anno da convertire, nuovo per il quinto;
- chi affronterà l'esame nel 2019/20 avrà il credito "vecchio" del III anno da convertire, nuovo per il quarto e il quinto.

Ecco le tabelle di conversione:

Candidati che sostengono l'esame nell'A.S. 2019/2020

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e nel quarto anno

Credito conseguito per il III anno	Nuovo credito attribuito per il III anno
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

Credito conseguito per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il IV anno
3	8
4	9
5	10
6	11
7	12
8	13

Candidati che sostengono l'esame nell'A.S. 2019/2020

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e nel quarto anno

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

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

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

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

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

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

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

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

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

ELABORATO PREVISTO DALL'ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO DEL 16 maggio 2020

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

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

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

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

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

- Analisi della situazione lavorativa proposta;
- Proposta e predisposizione di un menù;
- Preparazione di una scheda piatto per una portata scelta;
- Analisi del profilo nutrizionale e calcolo calorico;
- Messa in relazione degli ingredienti impiegati con una patologia alimentare;
- Individuazione di possibili contaminazioni;
- Predisposizione di una procedura HACCP.

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe VE Diurno
Reso pubblico il 30 maggio 2020

I rappresentanti degli alunni della classe V E prendono visione dei programmi degli insegnanti inseriti in questo documento