

Istituto Professionale di Stato "Olivetti"
Monza

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

"A. OLIVETTI"
Monza, Via Lecco n. 12

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. B Serale

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

COORDINATORE
Prof.ssa VerCELLIN Martina

*Prot. n 1384/C27
Del 30 Maggio 2020*

PREMESSA

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

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

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

I risultati raggiunti con la didattica a distanza sono stati stimati riportando i voti sul registro elettronico. Anche la valutazione della condotta ha tenuto conto del periodo relativo alla didattica a distanza.

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5B Serale – Settore sala e vendita risulta composta da 29 studenti di cui 18 maschi e 11 femmine. L'intera classe, ad esclusione di un alunno che proviene da un altro istituto alberghiero, proviene da vari centri di formazione professionale (C.F.P.) del territorio. Ai sensi del D.Lgs. 61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nelle classi quinte. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare. Sin dall'inizio un alunno non ha mai frequentato le lezioni.

La fase iniziale dell'anno scolastico si caratterizza soprattutto per una scarsa presenza di docenti derivante dalla difficoltà di coprire alcune classi di concorso. Nonostante tali problematiche si è potuto lavorare sin da subito in un clima positivo e collaborativo.

La classe ha mostrato sempre interesse allo svolgimento dell'attività didattica e collabora in modo adeguato al dialogo educativo, creando anche una buona fisionomia di gruppo in grado di evidenziare coesione e miglioramento nei comportamenti.

Gli studenti risultano complessivamente disciplinati sia in classe, sia nell'attività laboratoriale e la partecipazione è caratterizzata da una buona attenzione, anche se poco propositiva. Anche con la didattica a distanza la quasi totalità della classe ha seguito in modo appropriato con un discreto profitto le videolezioni. I Docenti concordano che il l'attività di didattica a distanza ha permesso agli studenti di acquisire e sviluppare competenze chiave di cittadinanza e competenze digitali: “progettare”, “individuare collegamenti e relazioni”, “risolvere problemi”; attraverso la gestione del tempo studio, la partecipazione attiva alle lezioni on-line, reperire informazioni da fonti diverse, utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale offerti dalla rete al fine di seguire il dialogo didattico per studio, ricerca e approfondimenti.

Per quanto concerne il metodo di studio e l'apprendimento non risulta una situazione non risulta omogenea: all'inizio dell'anno l'intera classe mostrava gravi lacune contenutistiche, poi una buona parte della classe si è distinta per grande impegno e buoni rendimenti, l'altra parte della classe ha ottenuto dei miglioramenti nonostante le difficoltà e le scarse metodologie di studio. Un esiguo numero di alunni ha rilevato una scarsa autonomia nello studio e lacune nell'apprendimento. Le capacità espressive non sono sempre adeguate alle finalità, in quanto non molto ricco il patrimonio linguistico (e in alcuni alunni vi sono vere e proprie difficoltà linguistiche) e l'esposizione è generalmente corretta, ma la padronanza del lessico settoriale non è del tutto acquisita, per pochi. Pertanto, in base agli esiti complessivi al momento della redazione del presente documento, la 5B Serale – Settore sala e vendita si caratterizza per essere una classe che, in termini di profitto, si colloca in maggioranza a livello medio.

La situazione attuale ha contribuito inoltre, a rivalutare:

- Aspetti relativi le limitazioni alla libertà contenuti nella Costituzione (di riunione, di circolazione, personale, di opinione e comunicazione)
 - Principi fondamentali della Costituzione (democratico, solidaristico, s)
 - Diritti fondamentali dell'uomo (salute, sicurezza, assistenza sociale, istruzione)
-

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

- Rapporti economici (i riflessi della pandemia sullo sviluppo economico, la politica sociale, il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro)
- Potere Legislativo (il ruolo del Governo nell’emanazione di decreti)

Per concludere, per gli studenti con bisogni educativi specifici si rimanda agli allegati al documento in forma riservata.

ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NELL'ULTIMO BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Giavenni Chiara	NO
STORIA	Giavenni Chiara	NO
INGLESE	D'Auria Bianca Maria	NO
FRANCESE	Fatta Vanessa	NO
MATEMATICA	Mancuso Alessandro	NO
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Zinno Alessandro	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Guerrera Donatella	NO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Franzè Bruno	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Vercellin Martina	NO
SOSTEGNO	Mirabelli Desirée	NO
SOSTEGNO	Zhdanova Alena	NO

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

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

PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

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

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

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

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

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
-

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

In generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera conseguono i seguenti risultati di apprendimento:

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

IL CORSO SERALE

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

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

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO

Percorso formativo personalizzato: un impianto didattico flessibile, in grado di fornire un insegnamento individualizzato e di garantire efficacemente il diritto allo studio a coloro che intendono riprendere il cammino scolastico interrotto. **Crediti formativi:** Il credito formativo costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente. I crediti si possono distinguere in:

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

QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Articolazione Sala e Vendita

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

* = un'ora di compresenza

PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

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

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

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

Costruzione del sé

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

COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere problemi	- Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi - Individua le fonti e le risorse adeguate - Raccoglie e valuta i dati - Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti	Matematica	Studio di funzioni	Intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	

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

	e metodi delle diverse discipline			
Individuare collegamenti e relazioni	• Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	'900	Intero anno scolastico
		Sala	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese		
Progettare	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Simulazione di organizzazione di un evento e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	

PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Discipline	Argomenti	Periodo
ITALIANO STORIA	Verga e la questione meridionale; Gabriele D’Annunzio e l’impresa di Fiume; Italo Svevo e la questione di Trieste e la previsione del disastro atomico; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo; Quasimodo e la seconda guerra mondiale	Annuale
LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
ALIMENTAZIONE	Sicurezza alimentare e	Quadrimestrale

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

LAB. CUCINA LAB. SALA	H.A.C.C.P.	
ECONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA	Drink cost	Quadrimestrale

STRATEGIE

Area delle abilità:

- Consultare il manuale di autocontrollo
- Riutilizzare contenuti, metodi e procedure delle discipline
- Applicare in laboratorio le conoscenze progettuali acquisite
- Ricavare le informazioni più significative, memorizzarle ed elaborarle autonomamente
- Riflettere criticamente su contenuti, metodi e procedure
- Proporre soluzioni diverse
- Compiere ricerche su argomenti specifici
- Operare collegamenti mono-disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari riguardanti contenuti e metodi
- Produrre un discorso orale appropriato
- Produrre testi scritti (di diversa tipologia) che siano pertinenti, chiari, completi e coerenti
- Utilizzare linguaggi specifici.

MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

Ambienti di apprendimento:

- Classe
- Laboratorio tecnico/pratico
- WEB
- Uscita didattica
- Aule virtuali

Strumenti:

- Libri di testo
- Materiale audio/visivo
- L.I.M.

Metodologie:

- Lezione frontale
 - Lezione interattiva
 - Lavoro di gruppo
 - Attività di laboratorio
 - Uscita didattica
 - Didattica a distanza
-

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

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

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

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

Strumenti di verifica:

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

Numero di verifiche e tempi di correzione:

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

Elementi della valutazione:

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

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

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

GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

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

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

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

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

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

Il consiglio di classe ha stabilito di attribuire il voto di condotta tenendo conto anche della partecipazione costante/saltuaria/assente/improduttiva al dialogo educativo relativa al periodo di didattica a distanza.

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

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

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

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

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

Criteri per l'assegnazione del credito scolastico

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

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

Deroghe rispetto alla norma sul monte ore minimo di frequenza per la validità dell'anno scolastico

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

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

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

Criteri di attribuzione dei punteggi

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

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

Credito formativo (studenti privatisti)

A. Riferimenti normativi fondamentali

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

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

PUNTEGGIO

In base al nuovo decreto ministeriale N.8 del 16/05/2020 relativo all'emergenza COVID-19 per l'attribuzione del credito scolastico, viene riportata la tabella attualmente in vigore: il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

Attribuzione:

L'attribuzione del credito scolastico spetta al consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi. L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A, B, C, D, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C. L'attribuzione del credito scolastico ai candidati di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c), sub i., ammessi all'esame di Stato, è effettuata in sede di scrutinio finale dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale gli studenti sono stati assegnati in qualità di candidati interni. Il credito scolastico, calcolato secondo i parametri previsti dalla tabella D di cui all'allegato A all'ordinanza ministeriale per gli esami di Stato del secondo ciclo di studi, è attribuito per la classe terza in base al punteggio del titolo di Qualifica, per la classe quarta in base al punteggio del titolo di Diploma professionale, per la classe quinta in base alla media dei voti riportati in sede di scrutinio finale in ciascuna disciplina o gruppo di discipline insegnate nel corso annuale, in coerenza con le Linee guida adottate con il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'Università e della ricerca 18 gennaio 2011, n. 4 e sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso.

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

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

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

TABELLA B – Conversione del credito assegnato al termine della classe Quarta

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

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

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

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

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

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

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

I consigli di classe, svolgono tempestivamente la conversione del credito scolastico conseguito nel IV anno di corso da ciascuno studente (secondo quanto indicato nelle sopra riportate tabelle).

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

Credito e abbreviazione per merito

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

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO a.s. 2019/20

In relazione all'articolo 16 del D.L. del 16/05/2020, la prova da sostenere durante l'Esame di Stato per l'a.s. 2019/20 relativo alla scuola secondaria di secondo grado, consiste in un colloquio che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. Nel corso del colloquio il candidato dimostra di aver acquisito i contenuti, i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera. Il candidato deve poi dimostrare di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multidisciplinare, le esperienze svolte nell'ambito dei P.C.T.O. Il candidato deve dimostrare infine, di aver maturato le competenze previste dalle attività di “Cittadinanza e Costituzione” declinate dal Consiglio di Classe.

In relazione all'articolo 17 del D.L. del 16/05/2020, l'esame è così articolato e scansionato:

- Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo normalmente individuate come oggetto della seconda prova scritta. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazioni dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro l'1 giugno (l'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti della sotto commissione entro il 13 giugno, tramite posta elettronica)
- Discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del Consiglio di Classe
- Analisi da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione
- Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di P.C.T.O. svolta nel corso del percorso di studi
- Accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a “Cittadinanza e Costituzione”

La commissione dispone di 40 punti per la valutazione del colloquio.

Il Consiglio di Classe, dopo ampia discussione, su indicazioni dei docenti delle discipline normalmente impegnati nello svolgimento della seconda prova scritta (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e LABORATORIO DI SALA E VENDITA), approva all'unanimità gli elaborati da somministrare ad ogni singolo candidato. L'elaborato predisposto per la classe 5B Serale consta di un unico testo per tutti i candidati relativo allo svolgimento di un caso studio che permette ad ogni candidato di sviluppare l'elaborato in modo totalmente personalizzato, valutando quali aspetti analizzare in funzione delle proprie scelte fatte nella gestione del caso studio. Gli argomenti generali che verranno trattati in modo personalizzato da ogni alunno sono i seguenti:

- Analisi della situazione lavorativa proposta
-

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

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Giavenni Chiara

ORE ANNUALI 99

- Elementi di analisi del testo in prosa e in poesia
 - Elementi per la stesura di testi: tema argomentativo, lettura comprensione e commento di un testo argomentativo
 - Positivismo
 - Naturalismo
 - Verismo
 - G. Verga: la vita e le opere, la poetica e lo stile. Testi:
 - "L'amore e la morte" pp. 107-113 da Nedda
 - "Rosso malpelo"
 - "La lupa" (da "Vita dei campi")
 - Brani da I Malavoglia: "L'inizio dei Malavoglia", p.144, "L'addio di 'Notni", p. 156.Analisi del testo: La lupa.
 - Il Decadentismo
 - C. Baudelaire: "L'albatro" (da "I fiori del male")
 - G. Pascoli: la vita e le opere, la poetica e lo stile. Testi:
 - "Il fanciullino", pag 286
 - "Lavandare"
 - "X Agosto" (analisi del testo)
 - "Temporale", (da "Myricae")
 - "Il gelsomino notturno" (da "I canti di Castelvecchio")].
 - G. D'Annunzio: la vita e le opere, la poetica e lo stile. Testi:
 - Brani da Il piacere: "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo" pag 339; "La conclusione del Piacere", p. 342
 - "La pioggia nel pineto" (da "Alcyone)(analisi del testo)
 - Cenni sulla poesia futurista, p.18
 - Il romanzo di primo Novecento: i temi pag 43.
 - L. Pirandello: la vita e le opere, la concezione della vita e la poetica dell'umorismo. Testi:
 - "La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata" pag 104 (da "L'umorismo")
 - Brani da Il fu Mattia Pascal: "In giro per Milano" (analisi del testo), pag 108, "Adriano Meis e la sua ombra" pag 112, "Pascal porta i fiori alla propria tomba", pag 114
 - Trama e messaggio finale "Uno, nessuno e centomila"
 - Italo Svevo: la vita e le opere, la cultura di Svevo, La coscienza di Zeno: temi e caratteri dell'opera. Testi:
-

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

- Brani da La coscienza di Zeno: “La proposta di matrimonio”, pag 184, “La vita è una malattia”, p.197.
- G. Ungaretti: la vita e le opere, poetica e stile. Testi:
 - “Mattina” (analisi del testo)
 - “Veglia” (analisi del testo)
 - “Soldati”, (da “L’allegria”) (analisi del testo)
 - “Non gridate più” (da “Il dolore”) (analisi del testo)
- Salvatore Quasimodo e la poesia ermetica. Testi:
 - “Ed e’ subito sera”
 - “Milano, agosto 1943”
 - “Uomo del mio tempo” (analisi del testo)

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

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Giavenni Chiara

ORE ANNUALI 66

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

Visione dei seguenti documentari:

- Chaplin, "Tempi moderni" spezzoni scelti
- Ascesa del fascismo

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- La Costituzione della Repubblica italiana, materiale fornito dall'insegnante
- La U E, Unione europea (pag. 195, 196)
- L'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (pagg. 184, 185)
- L'Olocausto
- Il mercato equo e solidale, allegato del testo di storia: temi di storia dell'alimentazione e dell'ospitalità, "L'alimentazione solidale" (pagine 70, 71)

Visione dei seguenti documentari:

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

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

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Guerrera Donatella

ORE ANNUALI 66

1. ALIMENTI E TECNOLOGIE

- I nuovi prodotti alimentari

2. LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E IN CONDIZIONI FISIologiche

- La dieta nell'età evolutiva
- Dieta nell'adulto e nella terza età
- Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche

3. DIETE E STILI ALIMENTARI

- Diete: vegetariana, vegana, macrobiotica, eubiotica, nordica, sostenibile
- Dieta Mediterranea e Piramide Alimentare
- Dieta e Sport

4. RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera e nelle case di riposo.

5. PRINCIPALI PATOLOGIE

- Obesità, Diabete Mellito; Sindrome Metabolica, Malattie cardiovascolari, Malattie epatiche
- Allergie e intolleranze alimentari
- Tumori
- **In breve:** malattie dell'apparato digerente, osteoporosi, gotta, disturbi del comportamento alimentare.

6. CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- Contaminazione biologica degli alimenti.

7. IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE

- Il sistema HACCP
- Le frodi alimentari
- Qualità e igiene
- Marchi di qualità
- Made in Italy

8. ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici: proprietà e utilizzi
 - **Cenni: CIBO e RELIGIONI:** regole alimentari e valore simbolico degli alimenti.
-

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Prof. Zinno Alessandro

ORE ANNUALI 99

MODULO 1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

1. UNITA' 1

- I caratteri del turismo e lo sviluppo turistico in Italia
- I fattori che influenzano i fattori internazionali
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi internazionali

MODULO 2: IL MARKETING

1. UNITA' 1

- Il marketing: Aspetti generali
- Marketing strategico
- Marketing operativo: ciclo di vita del prodotto e le sue 4 fasi:
 - Lancio
 - Sviluppo
 - Maturità
 - Declino
- Il marketing turistico
- Il marketing mix: le cinque P:
 - Prodotto
 - Prezzo
 - Promotion
 - Place (distribuzione)
 - People (personale)
- Il web marketing
- Il marketing plan

MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

1. UNITA' 1

- La pianificazione e la programmazione aziendale
- L'analisi aziendale
- Cosa sono la vision e la mission dell'impresa.
- Il vantaggio competitivo
- Il controllo di gestione
- Cos'è il budget , come si articola
- Il controllo budgetario
- I vantaggi e i limiti del budget

2. UNITA' 2

- Cos'è il business plan
- Qual è il contenuto del business plan

MODULO 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE:

1. UNITA'1

- Cenni sugli elementi del contratto
- Il contratto di viaggio
- Il contratto di trasporto
- Il trasporto aereo
- Il contratto di trasporto marittimo
- Il contratto di overbooking

MODULO 5: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO–RISTORATIVO

1. UNITA'1

- Le norme sulla costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione
 - Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative
 - Le norme sulla sicurezza del lavoro e i luoghi di lavoro
 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
-

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof. Mancuso Alessandro

ORE ANNUALI 99

1. MODULO 1: AVVIO ALLO STUDIO DI FUNZIONE

- Classificazione delle funzioni
- Funzioni pari e dispari
- Dominio e codominio di una funzione
- Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani
- Intervalli di positività e negatività di una funzione (segno di una funzione)
- Cenni al grafico di una funzione
- Lettura del grafico di una funzione

2. MODULO 2: LIMITI – GRAFICO PROBABILE

- Teoremi sui limiti (solo enunciato)
- Calcolo dei limiti
- Forme indeterminate
- Asintoti di una funzione
- Definizione di continuità di una funzione
- Grafico probabile

3. MODULO 3: DERIVATE

- Rapporto incrementale
- Definizione di derivata
- Derivate di funzioni elementari
- Teoremi sulle derivate solo enunciati
- Calcolo di derivate
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Massimi e minimi relativi

4. MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE

- Studio del grafico di una funzione
 - Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti
-

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa D'Auria Bianca Maria

ORE ANNUALI 66.

- 1. MODULO 1: Grammar revision**
 - 2. MODULO 2: Applying for a job: Job opportunities**
 - The Application letter
 - How to write a C.V.
 - 3. MODULO 3**
 - Waiter's uniform
 - F&B staff
 - 4. MODULO 4 H.A.C.C.P.: Hygiene & safety in catering**
 - 5. MODULO 5 Food contamination**
 - 6. MODULO 6 Nutrition & Food science Nutrients**
 - Healthy eating
 - The healthy eating pyramid
 - Lifelong nutrition
-

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Fatta Vanessa

ORE ANNUALI 66

1. GRAMMATICA: Ripasso iniziale globale

- Fonetica:
 - Gruppi di vocali
 - Vocali nasali
 - Consonanti
 - Accentuati scritti
- Le féminin des noms et des adjectifs
- Le Pluriel des noms et des adjectifs
- Les verbes du 1er, 2ème et 3ème groupe
- Les pronoms et les adjectifs possessifs
- Les adjectifs et les pronoms démonstratifs

2. Carte ou menu

- Comprendre une carte ou un menu
- Les types des menus
- La conception de la carte
- Les types de carte

3. Les vins

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

4. Le régime méditerranéen

5. La pyramide alimentaire

6. Les allergies et les intolérances alimentaires

7. La maladie coeliaque

8. L'hygiène du personnel, des locaux et des équipements de cuisine et de salle

9. L'HACCP: Les sept principes de l'HACCP

10. Les aliments biologiques et les OGM

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA

Prof. Franzé Bruno

ORE ANNUALI 66

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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

Prof.ssa Vercellin Martina

ORE ANNUALI 99

1. GESTIONE DI UNA NUOVA ATTIVITÀ RISTORATIVA:

- Rierca personale
- Requisiti del personale di sala
- Capienza di una sala ristorativa

2. APPROVVIGIONAMENTO:

- Scelta dei fornitori
- Gestione del magazzino

3. VINO:

- Gestione di una cantina
- Carta dei vini
- Calcolo del prezzo di vendita di una bottiglia di vino
- Calcolo del prezzo di vendita di un bicchiere di vino
- Ripasso tecniche di produzione del vino
- Degustazione del vino
- Abbinamento cibo vino
- DOCG Lombardia
- Cenni enografia estera (Europa)

4. BANQUETING:

- Fase iniziale di contatto con il cliente
- Fase organizzativa dell'evento
- Fase operativa

5. MENU:

- Criteri di stesura del menu
- Caratteristiche del menu

6. PRODOTTI TIPICI:

- Prodotti tipici della regione Lombardia

7. DRINK COST:

- Calcolo del costo delle materie prime di un cocktail
-

8. LABORATORIO PRATICO:

- Simulazione di un servizio al tavolo
- Preparazione di cocktail al bar
- Degustazione di vino

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

LETTO, APPROVATO E SOTTOSCRITTO

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO/STORIA	Giavenni Chiara <i>Firma</i>
INGLESE	D'Auria Bianca Maria <i>Firma</i>
FRANCESE	Fatta Vanessa <i>Firma</i>
MATEMATICA	Mancuso Alessandro <i>Firma</i>
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Zinno Alessandro <i>Firma</i>
ALIMENTAZIONE	Guerrera Donatella <i>Firma</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Franzé Bruno <i>Firma</i>
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	Vercellin Martina <i>Firma</i>
SOSTEGNO	Mirabelli Desirée <i>Firma</i>
SOSTEGNO	Zhdanova Alena <i>Firma</i>

Monza 30/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Cumino Renata Antonietta

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato _____

CLASSE V sez.

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