

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

Documento della classe 5 A

a. s. 2019-20



Coordinatore: professore Giovanni Conidi

Prot. n 1389/C27

Del 30 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. I DOCENTI DEL C.d.C
6. PROFILO CLASSE
7. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

ATTIVITA' E PROGETTI ATTINENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE

COMPETENZE CHIAVE OGGETTO DELL'ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARE

8. PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

OBIETTIVI TRASVERALI

OBIETTIVI COGNITIVI PER AREE DISCIPLINARI

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

MODALITA' DI LAVORO DEL C.d.C.

METODI E STRUMENTI

VERIFICA E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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. ESEMPI DOCUMENTI DI AVVIAMENTO ALL'ORALE

SESTA PARTE

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

ALLEGATI RISERVATI: TABELLA PCTO STUDENTI, GRIGIA 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 agli albori del secolo ventesimo risulta denominata: Scuola Tecnica Commerciale Statale " A. Bellani" . Prevedeva due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, con due corsi:

- ❖ Contabilità d'azienda
- ❖ Dattilografia

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

Il 01/10/60 la Scuola Tecnica Commerciale "Bellani" diventa Istituto Professionale per il Commercio I.P.C. "Adriano Olivetti " con tre corsi di durata triennale:

- ❖ Contabile d'azienda
- ❖ Segretario d'azienda
- ❖ Operatore commerciale con l'estero

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

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

- ❖ Analisti contabili
- ❖ Segretari d'amministrazione

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

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

per i diplomi di maturità:

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

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

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

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

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

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

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

- ❖ Operatore ai servizi di cucina
 - ❖ Operatore dei servizi di sala bar
 - ❖ Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento
- Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il **diploma** di:
- ❖ Tecnico della Ristorazione

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

A partire dall'a.s. 2010-2011, con la Riforma degli Istituti professionali (C.d.M. 4.2.10) il percorso è diventato quinquennale, articolato in due bienni e un quinto anno permettendo il conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale negli indirizzi:

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

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

IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

SECONDA PARTE

Il documento è predisposto in modo coerente con le linee guida previste per gli Istituti professionali, gli obiettivi educativi e formativi del P.T.O.F d'Istituto. Esso definisce gli obiettivi didattici trasversali/ le competenze, conoscenze ed abilità che tutti gli alunni hanno conseguito al termine dell'anno scolastico. Descrive le modalità di lavoro trasversali che i docenti hanno deciso di seguire, con la precisazione delle prestazioni dei docenti definite in termini comportamentali, la descrizione dei comuni criteri di misurazione e di valutazione concordati all'interno del Consiglio di classe, la descrizione degli interventi didattici integrativi individuati per facilitare il perseguimento degli obiettivi (viaggi di istruzione, partecipazione ad eventi culturali promossi dalle agenzie del territorio, partecipazione ad eventi organizzati dall'Istituto..)

1. PROFILO E SBOCCHI PROFESSIONALI

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

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

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

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

Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

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

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

Profilo

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

È in grado di:

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

Nell'articolazione di **Sala e Vendita** il diplomato **è in grado di:**

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

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

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

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

2. 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 analisi)	1	1	-
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici/cucina	-	2	2
Laboratorio servizi di sala e vendita	6	4	4
Totale	32	32	32

3. COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

Inoltre, la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza. L'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze, delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

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.

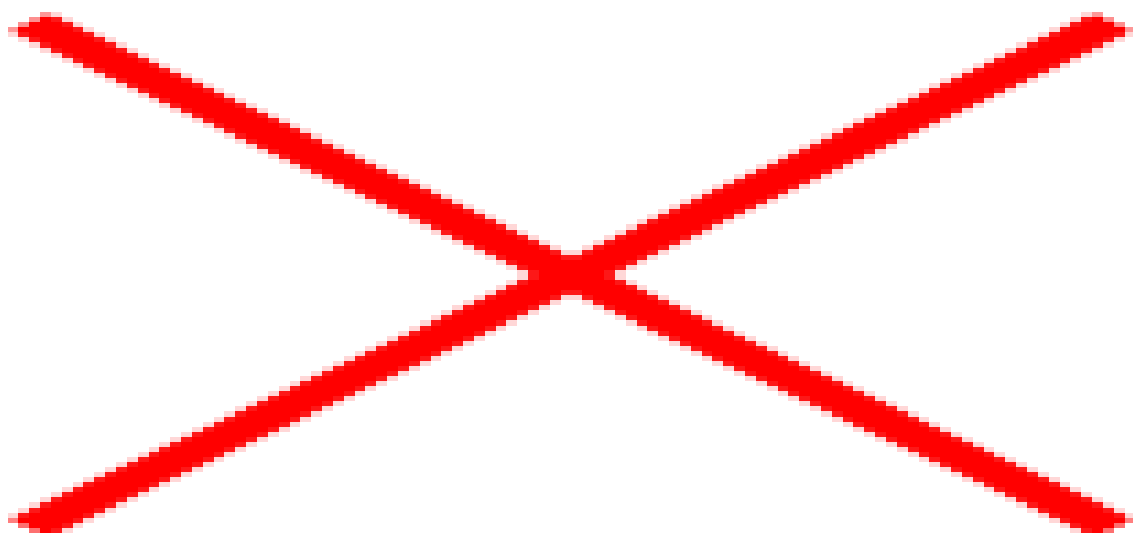
Con i Decreti del Governo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica Covid 19 e le relative note ministeriali, è stata attivata la Didattica a Distanza (di seguito D.a.D.).

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 studenti e tra essi e i docenti.

Dal 4 marzo 2020 il consiglio di classe ha adottato la modalità delle video lezioni con il seguente schema orario:



Sono stati caricati sul registro elettronico materiali multimediali per la didattica e sono stati posti in agenda i vari impegni puntualmente.

Il corpo docenti ha altresì mantenuto l'attività di verifica attraverso esercitazioni, e prove orali programmate.

5. I DOCENTI DEL C.d.C

Cognome e nome	Materia
Sforzini Lavinia	Italiano e Storia
Vesentini Elisabetta	Matematica
Arosio Debora	Inglese
Piotto Elisabetta	Francese
Larghi Loredana	Tedesco
Longhi William	Diritto e tecniche amministrative
Iapozzuto Carmine	Cucina
Politi Fausta	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Garbagnati Alberto	Religione
Perrone Annamaria	Scienze motorie
Conidi Giovanni	sala e vendita
Pestrichella Jurin	Sostegno

STABILITA' DEI DOCENTI

Per alcune discipline è stata rispettata la continuità didattica, per altre no.

Materia	Continuità didattica
Italiano	no
Storia	no
Matematica	si
Inglese	no
Diritto e tecniche amministrative	no
Lab. Servizi enogastronomici -sala/vendita	si
Scienza e cultura dell'alimentazione	no
Cucina	no
Francese	si
Tedesco	si
Scienze motorie	si
Religione	si
Sostegno	si

6. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 20 alunni, 6 femmine e 14 maschi. Rispetto all'anno passato sono stati fermati in classe quarta 6 alunni, e sono stati promossi altri 4 alunni dopo superamento dei debiti scolastici; nessun alunno si è aggiunto quest'anno. Uno studente ha fatto richiesta di istruzione parentale e uno studente si è ritirato.

Nella classe sono presenti 6 alunni con Bes e un alunno Dva.

Il C.d.C evidenzia un atteggiamento poco collaborativo e non adeguato degli alunni rispetto a quanto richiesto ad una classe quinta. La classe, eterogenea per impegno e profitto, si presenta nel complesso ad un livello medio - basso; alcuni studenti si distinguono per frequenza, partecipazione ed impegno assidui con un rendimento migliore rispetto alla media della classe. Si evidenziano altresì assenze e ritardi da parte di diversi alunni che non solo rallentano l'attività didattica della classe, ma che hanno l'effetto di ritardare e rendere più difficoltoso l'apprendimento.

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.

7. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

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

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

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

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

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare e collegamenti e relazioni
8. Acquisire e interpretare l'informazione.

Competenze chiave e di cittadinanza oggetto delle attività multidisciplinari

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere Problemi	Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi	Sala	Differenza tra menù fisso e menù à la carte	Intero anno scolastico
		Cucina	Food cost	
		Alimentazione	Diete	
	Individua le fonti e le risorse adeguate	Matematica	Grafici sui profili nutrizionali	
		Francese	Il vino e le diete	
	Raccoglie e valuta i			

	dati	Diritto e tecniche amministrative	La comunicazione aziendale	
	Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Italiano	Testo argomentativo Testo espositivo	
		Inglese	Intolleranze	
		Scienze motorie	Dieta dello sportivo	
Acquisire ed interpretare l'informazione	Interpreta criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi	Sala	Differenza tra menù fisso e menù à la carte	Intero anno scolastico
		Cucina	Food cost	
		Alimentazione	Diete	
		Matematica	Grafici sui profili nutrizionali	
	Valuta l'attendibilità e l'utilità delle diverse informazioni	Francese	Il vino e le diete	
		Diritto e tecniche amministrative	La comunicazione aziendale	
		Italiano	Testo argomentativo Testo espositivo	
		Inglese	Intolleranze	
		Scienze motorie	Dieta dello sportivo	

Programmazione interdisciplinare

DISCIPLINE	ARGOMENTI	PERIODO
TEDESCO-STORIA-ITALIANO-INGLESE	REGIMI TOTALITARI	Intero anno scolastico
INGLESE -ITALIANO-TEDESCO	IL DECANTETISMO E IL TEMA DEL DOPPIO	Intero anno
STORIA-ALIMENTAZIONE-FRANCESE	CIBO E RELIGIONI	2° quadrimestre

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

In riferimento, agli obiettivi proposti all'inizio dell'anno si può osservare che l'alunno possiede in uscita le seguenti conoscenze e competenze. Le conoscenze diventano strumenti per esprimersi in modo efficace ed appropriato, per poter utilizzare un linguaggio specifico nella produzione orale e scritta, per utilizzare consapevolmente le tecniche e procedure di calcoli, per esprimersi, in semplici situazioni comunicative nelle lingue straniere. Discipline coinvolte per il loro raggiungimento: hanno concorso anche se con contributi diversi sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo tutte le discipline e le attività di alternanza scuola-lavoro. Alla fine del ciclo di studi, gli alunni, a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità, il proprio impegno e le personali attitudini, dimostrano:

OBIETTIVI TRASVERSALI DEL C.d.C.

Obiettivi formativo-educativi	Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione.
Obiettivi specifici	Consolidamento dell'etica professionale Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali Educazione alla flessibilità Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.
Obiettivi cognitivi	Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti. Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

OBIETTIVI COGNITIVI PER AREE DISCIPLINARI:

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale fra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti

	Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.
--	--

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare a tal scopo nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro. Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle proprie capacità.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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

METODI E STRUMENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro.

Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando:

- lezioni frontali
- lezioni dialogate
- discussioni di problemi
- lezioni pratiche
- lavori di gruppo
- utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

Modalità	Materie									
	Religione	Italiano	Storia	Francese / tedesco	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Cucina	Inglese
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	x	x			x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo/individuale					x	x				
Discussione guidata	x	x	x	x		x		x	x	x
Simulazione		x					x			

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/tedesco	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Cucina	Inglese
Interrogazione breve	x	x	x	x		x		x		x
Interrogazione lunga		x	x	x		x	x	x	x	x
Relazione – Tema		x					x	x		
Test a risposta multipla		x	x							
Compito semistrutturato				x			x	x	x	x
Esercizi – Problemi						x		x		
Domande Aperte		x	x							
Analisi testo		x					x			
Prova pratica					x					

QUADRO SINTETICO STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti	Materie									
	R e l i g i o n e	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e / t e d e s c o	S c i e n z e M o t o r i e	M a t e m a t i c a	A l i m e n t a z i o n e	D i r i t t o e t e c . A m m .	c u c i n a	I n g l e s e
Libri di testo		x	x	x		x	x	x	x	x
Fotocopie		x	x	x	x		x			x
Computer				x			x	x	x	
Audio-registratore	x	x								
Aula multimediale										
Palestra					x					

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

ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

Profitto

conoscenza: completa ma non approfondita

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

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

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

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

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

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

METODOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel rispetto degli obiettivi e delle strategie concordate nel Consiglio di Classe ogni docente ha adottato le modalità di lavoro che ha ritenuto più idonee al conseguimento degli obiettivi specifici della propria disciplina di insegnamento. Si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio; si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze avanzando secondo criteri di gradualità e coerenza; si sono favorite applicazioni di quanto appreso in modo che il sapere si traducesse anche in saper fare.

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

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

13 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Incontro "Pensa cooperativo", G-group.

(Proposte di lavoro, indicazioni su come predisporre il Curriculum vitae e panoramica sulla scena delle proposte di lavoro e delle agenzie interinali).

Uscite didattiche presso Eataly e fiera dell'artigianato.

FINALITÀ GENERALI

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

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

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

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

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

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica).

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

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

- classe terza - 120 ore di tirocinio aziendale - pari a tre settimane effettuate nell'anno scolastico;

- classe quarta - 80 ore di tirocinio aziendale - pari a due settimane effettuate prima dell'inizio delle lezioni;

- classe quinta - 160 ore di tirocinio aziendale - pari a 4 settimane effettuate nel periodo di giugno.

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

Per tutti gli alunni sono state organizzate attività per il raggiungimento minimo di 400 ore in attività di alternanza scuola lavoro da svolgersi nel triennio (attività lavorativa presso aziende di ristorazione, partecipazioni ad eventi e concorsi, incontri con esperti di settore, attività nell'Azienda Simulata, ecc).

Docente tutor: Prof. Conidi Giovanni

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

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 Coll. dei Docenti nel corso dell'anno scolastico.

Esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso.

Il Consiglio di classe, nell'attribuirlo, tiene in debito conto:

- della media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità;
- dell'assiduità e dell'interesse all'attività didattica;
- dell'impegno e della motivazione allo studio;
- frequenza scolastica;
- attività agonistica sportiva certificata;
- frequenza IRC

- attività e corsi extracurricolari.

Tabelle attribuzione credito scolastico

In seguito all'emergenza "Covid 19", l'OM 10 del 16/maggio 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.

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

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

- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio dei servizi di enogastronomici-settore sala e vendita

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

L'elaborato predisposto per la classe 5A 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 servizio di sala;
- Abbinamento cibo – vino con alimenti di qualità e del territorio;
- Descrizione nutrizionale e organolettica delle proposte scelte dal candidato;
- Descrizione delle misure di igiene per garantire la sicurezza alimentare
- Individuazione di possibili contaminazioni;

Messa in relazione delle proposte alimentari scelte con le patologie alimentari;

QUARTA PARTE

PROGRAMMI SVOLTI DAI DOCENTI DEL C.d.C.

Programma di matematica svolto in 5A

prof.ssa Elisabetta Vesentini

anno scolastico 2019-2020

- Ripasso dello studio di funzioni (campo di esistenza, intersezioni con gli assi, segno, limiti agli estremi del C.E., derivata prima e derivata seconda).
- Studio completo di funzioni polinomiali e fratte.
- Ripasso delle derivate e relativo calcolo.
- Proprietà delle potenze.
- Equazioni esponenziali.
- I logaritmi: definizione, proprietà.
- Studio delle equazioni logaritmiche fondamentali.
- Studio del dominio della funzione logaritmica del tipo $y=\log x$ e $y=\log f(x)$.
- Integrale indefinito: definizione e proprietà.
- Integrali di funzioni elementari.
- Integrali risolti per scomposizione e semplificazione.
- Integrali di funzioni composte.
- Integrali di funzioni con esponente $n=-1$.
- Integrali risolti tramite sostituzione.
- Integrale definito: definizione e proprietà.
- Calcolo dell'area tra una funzione e l'asse delle ascisse.

I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" Via Lecco, 12

20900 – Monza (Mb)

Anno scolastico 2019/2020

Classe 5 sez. A

Insegnante Carmine Iapozzuto

Materia Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Libro di Testo:

Titolo: Cucina per sala e vendita – Servizi e Tecniche di Enogastronomia

Autori: Alma

Editore: Plan

Relazione:

La classe, formata da 19 elementi, ha mantenuto sostanzialmente inalterate la sua composizione e la sua fisionomia dallo scorso anno scolastico. In generale la classe conferma un comportamento generalmente corretto, la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse per le attività proposte, impegno e partecipazione soddisfacenti, ed ha raggiunto una maggiore autonomia sia nell'organizzazione del lavoro che nello studio individuale

Obiettivi Formativi della disciplina

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici in maniera teorica
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche
- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione delle commercializzazioni, dei servizi di ristorazione e ospitalità.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla produzione ed erogazione dei servizi con ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazioni in ambito professionale orientate all'ottimizzazione della qualità del servizio

Programma svolto:

- Ripetizione programma anno 2015/2016
- H.A.C.C.P
- Classificazione degli alimenti
- Il catering e banqueting
- Agricoltura biologica chilometri 0 approvvigionamento
- L'organizzazione della azienda ristorativa
- I rischi d'Impresa
- Progettazione e realizzazione di un'impresa ristorativa
- Costo piatto
- Pianificazione e strategie di marketing della struttura ristorativa

Insegnante
Carminè Iapozzuto

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S: 2019/2020

CLASSE: 5A

DOCENTE: FAUSTA POLITI

ore di lezione curricolari = 99

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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI UTILIZZATI Libro di testo, articoli tratti da riviste specializzate e non inerenti agli argomenti svolti; siti internet specializzati e siti ufficiali degli enti pubblici dedicati all'alimentazione; salute e sicurezza alimentare.

Sono stati forniti ai ragazzi i power point utilizzati nelle spiegazioni frontali sugli argomenti trattati, presi dai contenuti digitali del libro di testo o elaborati dalla docente. Visione di video inerenti i vari argomenti trattati.

Nel periodo di didattica a distanza sono stati anche condivisi audio di spiegazione degli argomenti trattati.

VERIFICHE

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte a domande aperte.

Elaborazione di temi.

Verifiche scritte di simulazione di seconda prova proposte dal Miur.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni (sia in presenza che a distanza), della regolarità nel rispettare le consegne dei lavori, della regolarità e assiduità nella frequenza alle attività di didattica (sia in presenza che a distanza), dell'impegno e dei progressi ottenuti.

Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livello di conoscenza acquisito, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione degli elaborati.

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia presente nel PTOF

CONTENUTI AFFRONTATI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONTENUTI -conoscenze	abilità	competenze
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE • Religioni e consuetudini alimentari. Costumi alimentari nel Cristianesimo, nell'Ebraismo, nell'Islam • I nuovi prodotti alimentari • Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti • Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare • Gli integratori alimentari • Gli alimenti funzionali • I novel foods • Gli alimenti geneticamente modificati • I superfoods	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
<u>DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</u> • Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Aspetti generali di una sana e corretta alimentazione • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La piramide alimentare • La dieta in gravidanza	Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. •Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

• La dieta della nutrice • La dieta nella terza età • Diete e stili alimentari • Diete e benessere • La dieta mediterranea • La dieta sostenibile • La dieta vegetariana • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nordica • La dieta e lo sport • Alimentazione nella ristorazione collettiva • La ristorazione • La ristorazione di servizio • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera	Saper mettere in relazione le carenze e gli eccessi alimentari con determinate patologie Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
---	--	--

<u>DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</u> • La dieta nelle malattie cardiovascolari • Le malattie cardiovascolari • Ipertensione arteriosa • Iperlipidemie e aterosclerosi • La dieta nelle malattie metaboliche • Le malattie del metabolismo • Il diabete mellito • L'obesità • Iperuricemia e gotta • Osteoporosi • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • I disturbi gastrointestinali • Le malattie epatiche • Allergie e intolleranze alimentari • Le reazioni avverse al cibo • Reazioni tossiche • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • Fenilchetonuria • Celiachia • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva • Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari • I tumori • I disturbi alimentari	Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<u>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</u> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti	Saper mettere in relazione l'agente contaminante, chimico, fisico o biologico, con la relativa malattia Conoscere le principali infezioni,	

• La contaminazione degli alimenti • Le micotossine • Gli agrofarmaci • I farmaci veterinari • Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti • I metalli pesanti • I radionuclidi • Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • I prioni • I virus • I batteri • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari • I funghi microscopici • Le parassitosi intestinali • Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio • La qualità totale degli alimenti • Le certificazioni di qualità • Il made in Italy e la sua tutela • Il sistema HACCP • Igiene degli alimenti • I Manuali di Buona Prassi Igienica • Autocontrollo e HACCP • Il controllo ufficiale degli alimenti • Le frodi alimentari • Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici • Gli additivi alimentari • I coadiuvanti tecnologici definizione	tossinfezioni e le parassitosi Classificazione e valutazione dei fattori rischio di tossinfezioni Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microorganismi patogeni Individuare la relazione tra tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo Elaborazione di menù utilizzando alimenti di qualità e tipici del territorio Saper applicare il sistema di autocontrollo e gestire le procedure localizzate e delocalizzate Definire il significato di tossicità acuta e cronica Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico	
---	--	--

Competenze chiave di cittadinanza: al fine di promuovere l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza scelte all'inizio dell'anno dal Cdc (Risolvere Problemi, Acquisire ed interpretare l'informazione), sono stati affrontati i seguenti argomenti: diete, l'elaborazione di menu, la valorizzazione di prodotti alimentari tipici e in particolare i ragazzi hanno elaborato una presentazione in power point in cui proponevano un abbinamento cibo vino composto da una ricetta con un prodotto di qualità del territorio e un vino di qualità.

Per quel che riguarda specificamente **Cittadinanza e Costituzione** sono stati affrontati i seguenti temi:

- La piramide alimentare transculturale e il diritto alla salute
- Emergenza sanitaria Covid 19 e sicurezza alimentare: sono state analizzate le indicazioni della Commissione Europea Settore Salute e Sicurezza Alimentare sulla Gestione della Crisi nei settori alimentari –Igiene Alimentare.

Infine sono stati trattati i seguenti **argomenti interdisciplinari**: consuetudini alimentari nelle grandi religioni, la sostenibilità, caratteristiche delle diete sostenibili, la doppia piramide: alimentare e ambientale.

Monza, 15/05/2020

L'insegnante

Fausta Politi

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA

Anno scolastico 2019/2020

PROGRAMMA CLASSE 5A

Docente: Giovanni conidi

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> La vendita dei servizi I banchetti: servizio e organizzazione Catering La brigata di sala	Criteri e caratteristiche del servizio di Sala	Affinare le tecniche di comunicazione ,e servizio
<u>Modulo 2</u> <u>Banqueting</u>	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> <u>Le diete religiose</u>		
<u>Modulo 4</u> <u>Qualità e tipicità</u> food cost	Corretta politica degli acquisti di una moderna azienda ristorativa Classificazioni delle mise en place base, e standard.	Sapere valorizzare il territorio sapere distinguere tovagliato e attrezzature
<u>Modulo 5</u>		

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

*Il Docente
Giovanni Conidi*

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

Anno Scolastico 2019 – 2020

Classe V A Sala e Vendita

Tedesco: Programma

Technologie

Die Mediengeneration
Computer und Fernsehen

Buch oder PC?

Lesen sie gern?
Das Blog

Hamburg

Das Tor zur Welt

Umwelt und Natur

Warum Inseln im Meer verschwinden
Unsere Ressourcen sind nicht unendlich
Umweltlexikon

Umweltschutz

So handeln die Bürger

Literarische Texte

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch! - Dann gibt es nur eins
Thomas Mann: Tonio Kröger

Alkoholische Getränke

Das Bier

Cocktails

Jugendliche und Alkohol

Deutsche Geschichte

Deutschland zwischen 1918 und 1980

Die Europäische Union

Deutschland in der EU

Warme Getränke

Kaffe , Kakao, Tee

Italienische, österreichische und deutsche Lokale

Die Bar in Italien

Das Wiener Kaffeehaus

Die Kneipe

Der Heurige

Der Heurige

IPSSEC OLIVETTI

MONZA

PROGRAMMA SVOLTO

FRANCESE

Insegnante: Piotto Elisabetta

Libro di testo: “Les Toqués de la gastronomie” Cappelli editori

Classe 5 A Sala e Vendita

a.s. 2019/2020

Dal modulo 6 « Vin et Compagnie »

- les principales régions viticoles françaises
- le Champagne (photocopie)
- le Beaujolais nouveau
- la dégustation du vin et ses phases (photocopie)
- Le sommelier
- C'est quoi une eau-de-vie
- Le Cognac
- L'Armagnac

- les principales différences entre le Cognac et l'Armagnac
- le Calvados
- le flambage (photocopie)

Rendez-vous dans une brasserie :

- Les types de restauration (commerciale, collective, rapide)
- Le Traiteur et le T.O.R
- La bière et les bières trappistes

Dal Modulo 9 « Alimentation »

- Le Régime Méditerranéen
- Les régimes alternatifs (1): macrobiotique, végétarien et végétalien
- Les régimes alternatifs (2) : crudivorisme, fruitarien
- Les menus religieux
- Les principaux Labels de qualité : AOC/AOP IGP Label Rouge STG
- L'Alimentation Bio
- L'OGM

Dal Modulo 10 « Alimentation et maladies »

- La maladie coeliaque
- L' allergie et l' intolérance
- L'obésité

-Les TCA : l'anorexie et la boulimie

-le gaspillage alimentaire

-le Slow Food et le locavorisme

Civilisation

La Belle Epoque

Paris : Ville Lumière

Monza, 04.05.2020

L'insegnante

Piotto Elisabetta



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

I.P.S.S.E.C. "Adriano Olivetti"

**Via Lecco 12, 20900 Monza (MB)
Tel 039.32 46 27 - Fax 039.32 33 97
E-Mail Mirc060005@Istruzione.It - PEC Mirc060005@Pec.Istruzione.It
C.F. 85007010151**

RELAZIONE FINALE

Anno Scolastico 2019/20

A.S.	2019/20
CLASSE	5°A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
PROF.	WILLIAM VITTORE LONGHI
LIBRO DI TESTO	S. Rascioni- F. Ferriello Gestire le imprese ricettive Tramontana

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

Scansione temporale dei contenuti affrontati nei due quadrimestri:

MODULO	CONOSCENZE/UNITA' DIDATTICHE	ABILITA'	COMPETENZE
MODULO A Il mercato turistico	U.D.1 – il mercato turistico internazionale ➤ Quali sono i caratteri del turismo? ➤ Quali fattori influenzano il turismo	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Rappresentare e	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali. Adeguare le attività

	internazionale? U.D.2 – gli organismi e le fonti normative internazionali ➤ Quali sono gli organismi internazionali? ➤ Quali sono gli organi dell'UE? ➤ Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie? U.D.3 – il mercato turistico nazionale ➤ Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? (<u>ad esclusione della bilancia turistica</u>) U.D.4 – gli organismi e le fonti normative interne ➤ Quali sono gli organismi interni (<u>cenni</u>)? ➤ Quali sono le fonti normative interne?	interpretare i dati del mercato turistico. Individuare le normative internazionali, comunitarie e nazionali di riferimento.	professionali alle caratteristiche e alle esigenze della clientela.
MODULO B Il marketing	U.D.1 – il marketing: aspetti generali ➤ Che cos'è il marketing? ➤ Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? ➤ Che cos'è il marketing turistico? U.D.2 – il marketing strategico ➤ Quali sono le fasi del marketing strategico? ➤ Quali sono le fonti informative? ➤ Come si effettua l'analisi interna? ➤ Come si effettua l'analisi della concorrenza? ➤ Come si effettua l'analisi della domanda? ➤ Che cos'è la segmentazione? ➤ Che cos'è il target? ➤ Che cos'è il posizionamento? ➤ Come si determinano gli obiettivi strategici? U.D.3 – il marketing operativo ➤ Quali sono le caratteristiche del prodotto? ➤ Come si può utilizzare la leva del	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le dinamiche di domanda e offerta turistica.	Adeguare e organizzare la gestione aziendale in relazione alle caratteristiche del mercato. Utilizzare le tecniche di marketing per interpretare gli sviluppi del mercato turistico.

	prezzo? ➤ Quali sono i canali di distribuzione? ➤ Che cos'è la comunicazione? U.D.4 – il web marketing ➤ Che cos'è il web marketing? ➤ Quali sono gli strumenti di web marketing? U.D.5 – il marketing plan ➤ Che cos'è il marketing plan? ➤ Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?		
MODULO C Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	U.D.1 – la pianificazione e la programmazione ➤ Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? ➤ Da quali fattori dipende la strategia d'impresa? ➤ Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa? ➤ Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? ➤ Che cos'è il vantaggio competitivo? ➤ Quali sono le funzioni del controllo di gestione U.D.2 – il budget • Che cos'è il budget? • Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget? • Come si articola il budget? • Come viene redatto il budget degli investimenti? • Come viene redatto il budget economico di un ristorante? U.D.3 – il business plan (Cenni) ➤ Che cos'è il business plan? (Cenni) ➤ Qual è il contenuto del business plan? (Cenni)	Individuare fasi e procedure per la redazione di un business plan. Redigere la contabilità di settore.	Utilizzare gli strumenti gestionali per la realizzazione dei servizi turistici. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Scegliere le strategie appropriate per la risoluzione di problemi gestionali.
MODULO D La normativa del settore turistico-	U.D.1 – le norme sulla costituzione dell'impresa • Quali forme giuridiche possono	Utilizzare un linguaggio giuridico adeguato alle diverse	Svolgere la propria attività in modo coordinato e integrato con le altre figure

ristorativo	assumere le imprese turistico-ristorative? (cenni) U.D.4 – i contratti delle imprese ristorative e ricettive ➤ Quali sono gli elementi di un contratto? ➤ Sotto l’aspetto giuridico che cosa s’intende per responsabilità? ➤ Quali sono i contratti del settore ristorativo? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione? ➤ Che cos’è il codice del consumo? (cenni) ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di catering? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto d’albergo? (cenni)	situazioni gestionali. Individuare norme corrette e procedure opportune nelle operazioni di gestione. Predisporre la contrattualistica di viaggio e trasporto.	professionali aziendali. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Documentare e interpretare adeguatamente la documentazione relativa all’attività svolta.
MODULO E Le abitudini alimentari e l’economia del territorio	U.D.1 – le abitudini alimentari Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia? Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare U.D.2 – i marchi di qualità alimentare • Che cos’è un marchio? • Quali sono i marchi di qualità alimentare? • Che cosa sono i prodotti a km 0?	Riconoscere gli elementi economici e territoriali che influenzano le abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, alla produzione e alla conservazione dei prodotti alimentari.	Operare nel sistema produttivo valorizzando le tradizioni locali. Valutare strategicamente gli sviluppi e le dinamiche delle filiere enogastronomiche.

2. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per il percorso di Cittadinanza e Costituzione, l’intenzione è stata quella di sviluppare gradatamente i concetti chiave di **sostenibilità** in generale e di **sviluppo sostenibile** in particolare, sia rapportandoli alla loro dimensione internazionale, grazie all’Agenda 2030 dell’Onu, sia verificandone la concreta attuabilità e l’effettiva implementazione nel nostro paese, con particolare riferimento al settore agroalimentare, al comparto enogastronomico e a quello turistico. Peraltro, la sostenibilità rappresenta un concetto dalla forte curvatura interdisciplinare; caratteristica quest’ultima che ha consentito agli studenti di provare a collegare

logicamente gli argomenti trattati non solo in Diritto, ma anche in altre discipline, come Cucina, Alimentazione o Storia.

L'approccio è stato graduale, e i passaggi sono stati i seguenti:

- si è innanzitutto approfondita la conoscenza delle principali **istituzioni dell'Ue**, delle relative **fonti normative** e dei **vantaggi o degli svantaggi derivanti dal libero scambio** di merci, capitali e persone nell'ambito dei paesi membri;
- è stato riproposto, anche se in estrema sintesi, lo studio della **struttura della nostra Carta Costituzionale**, con particolare focalizzazione verso i **principi fondamentali**, dopo aver rivisto le fonti normative italiane;
- si è introdotto il concetto di **sostenibilità** e di **sviluppo sostenibile**, così come individuato dall'**Agenda 2030**;
- nell'ambito dello sviluppo sostenibile, si è dato particolare risalto alla **circularità** e all'**economia circolare** come chiave di volta per un cambio di paradigma nei modelli economici di crescita; si sono cercati i naturali collegamenti tra la circolarità e le battaglie contro lo **spreco alimentare**;
- si è poi cercato di verificare come i concetti di sostenibilità e circolarità fossero in qualche modo già applicati da molte imprese in Italia nei settori dell'agroalimentare o del turismo, grazie al recupero delle produzioni tradizionali, del **legame col territorio** e delle relazioni esistenti tra i prodotti del territorio e le altre forme produttive, come quelle culturali e artistiche.
- si è discusso con gli studenti sull'attualità o meno della nostra **Costituzione rispetto al concetto di sostenibilità**, verificando se vi fosse o no la necessità di una riforma costituzionale in direzione di una maggiore sensibilità alle idee dello sviluppo sostenibile;
- si è verificata e dibattuta la compatibilità delle **nuove tendenze nell'alimentazione quotidiana** rispetto agli obiettivi della sostenibilità.

Il lavoro in classe è stato portato avanti, anche nella modalità DAD, attraverso discussioni in aula, presentazioni da parte del docente delle singole tematiche con esempi concreti tratti anche dalla comunicazione aziendale, e con la visione in classe (anche in DAD) dei seguenti documentari/interviste a esperti del settore:

- **Economia Circolare: Una sfida sostenibile** - Con Valerio Rossi Albertini, fisico del Cnr;
- **Artedivino**, della Fondazione Edison – il vino italiano come prodotto-simbolo della sostenibilità, in stretto legame con il territorio di origine e le sue caratteristiche enogastronomiche, artistiche, culturali e produttive;
- **Sapiens – divoratori del pianeta**, di M. Tozzi – l'uomo e l'insostenibilità di una produzione agricola basata su monoculture, allevamenti intensivi e uso pervasivo della chimica, a danno della biodiversità, della nostra stessa salute personale e della qualità della vita collettiva.

3. COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Per lo sviluppo progressivo delle competenze chiave individuate nel "**Risolvere problemi**" e "**Acquisire**

ed interpretare l'informazione", si è preferito focalizzare l'attenzione verso la **leva della Comunicazione** del marketing mix aziendale, soprattutto in considerazione delle modifiche intervenute nelle politiche pubblicitarie delle imprese a fronte dell'emergenza covid-19, e del relativo ribilanciamento della comunicazione verso le pubbliche relazioni piuttosto che in direzione delle consuete modalità promozionali.

È stata analizzata, insieme al gruppo-classe, una serie di esempi concreti di comunicazione sui quotidiani o sui principali media, social inclusi, capaci di mostrare con chiarezza il cambio in corso intervenuto nelle politiche pubblicitarie, per adattare i messaggi alla situazione emergenziale.

Si è effettuata in più occasioni una discussione nell'ambito del gruppo-classe, durante la disamina dei materiali pubblicitari forniti dal docente o trovati dagli studenti, dei sistemi comunicativi adottati dalle imprese - sia individualmente che a livello collettivo e di consorzio - per affrontare situazioni di particolare criticità, come la fase di lancio di un nuovo prodotto (caso aziendale seguito per diverse settimane: Nutella Biscuits) o come lo stato di emergenza pandemica (casi aziendali dati dalla comunicazione su alcuni quotidiani tra marzo e aprile).

4. METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI

a. Metodo d'insegnamento

lezioni espositive: lezioni tradizionali con lavagna, principalmente con l'ausilio di schemi e mappe concettuali;

lezioni euristiche: condotte quindi principalmente con metodologia dialogica;

discussioni guidate: attivazione di dibattiti in classe su casi reali o ipotizzati, per abituare al confronto e all'argomentazione ben fondata e condotta su linee logiche;

approfondimenti: ricerche brevi assegnate a singoli alunni o gruppi di alunni.

b. Strumenti di lavoro

libri di testo

Libro di testo Gestire le imprese ricettive – vol. 3 - Tramontana.

testi di lettura, di consultazione, dispense, fotocopie

Fotocopie tratte da articoli e testi; appunti.

sussidi audiovisivi, informatici e/o laboratori

Documentari e interviste online.

5. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state organizzate, lì dove necessario, secondo le seguenti modalità:

tornando sugli stessi argomenti con tutta la classe, ma con modalità diverse;

organizzando attività di recupero peer to peer, valorizzando la collaborazione;

assegnando lavori specifici, di carattere laboratoriale, per gli studenti in difficoltà.

6. VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche scritte – effettuate solo fino a febbraio, mai in modalità DAD - sono state:

- prove miste (strutturate e semi-strutturate).

a. Utilizzo scala numerica e giudizi (eventuale non utilizzo dei mezzi voti);

Si è utilizzata la scala numerica indicata dal Collegio Docenti, riadattata secondo la struttura della verifica.

b. Modalità di valutazione.

Si è fatto particolare riferimento a:

Conoscenza e comprensione dei contenuti;

Pertinenza della risposta;

Capacità di effettuare collegamenti tra argomenti affini, interdisciplinari, tra argomenti teorici e realtà;

Capacità di approfondire autonomamente gli argomenti;

Capacità di trattare con uno spirito critico gli argomenti;

Capacità di sintesi e analisi;

Capacità e sicurezza di esposizione;

Uso del linguaggio appropriato sotto il profilo tecnico e logico.

c. Strumenti per la verifica formativa (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- 0 Domande dal posto, senza voto;
- 1 Esercizi alla lavagna o al posto, ma senza voto;
- 2 Discussione guidata sugli argomenti trattati;
- 3 Correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici;
- 4 Verifiche orali (brevi e approfondite);
- 5 Verifiche scritte;
- 6 Elaborazione di schemi e mappe concettuali;

d. Strumenti per la verifica sommativa (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

Tutti gli strumenti utilizzati per le verifiche formative in itinere sono stati impiegati anche per le verifiche

sommative di fine percorso, cambiando di fatto la finalità dello strumento, ma non la struttura, se non per adattarla alla modalità forzata della Didattica a distanza.

In particolare, con la DAD è stata posta maggiore enfasi alle verifiche orali, alla partecipazione ai dibattiti online, alla puntualità e alla serietà nel rispetto delle consegne e, infine, alla capacità di elaborare approfondimenti sui temi proposti, cogliendone l'interdisciplinarietà e il legame con l'attualità.

Ad integrazione delle verifiche vi è stata la valutazione positiva dei seguenti elementi comportamentali e relazionali, comunque essenziali ai processi cognitivi e metacognitivi:

partecipazione alle discussioni;

attenzione durante le lezioni;

interventi critici, comportamento assertivo e propositivo in classe e nelle lezioni online;

comportamento collaborativo e di supporto nei confronti dei compagni più in difficoltà.

Monza, 04/05/2020

L'insegnante

Prof. William Vittore Longhi

I.P.S.S.EC. "A.Olivetti"

CLASSE 5 A SERVIZI DI SALA E VENDITA

a.s. 2019 - 2020

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: STORIA

Docente Sforzini Lavinia

Manuale: *La Storia in corso*, Vol. 3 Ed. verde, G. De Vecchi - G. Giovannetti, Pearson per Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori. Storia settoriale (fascicolo allegato) "*Temi di storia dell'alimentazione e dell'ospitalità*"

Ore di lezione effettuate al 15 maggio 53 di cui in presenza 43 (al 21 febbraio)

didattica a distanza sincrona: 8

asincrona: 2

Ore da svolgere fino 8 giugno

didattica a distanza sincrona: 3

per un totale di 56

Il programma svolto è stato finalizzato al raggiungimento di traguardi di conoscenza delle trasformazioni nel mondo del lavoro tra Ottocento e Novecento, dei concetti storico-economici essenziali, delle conseguenze sociali prodotte dalla rivoluzione tecnologica, delle peculiarità - nello specifico - dei temi trattati e delle variabili critiche dei contesti. Agli studenti sono state richieste, in diversa misura, le capacità di utilizzare organizzatori temporali e spaziali, di padroneggiare strumenti concettuali e interpretativi, di tematizzare la molteplicità delle informazioni per riorganizzare paradigmi, spiegando, avvalorando le comparazioni, generalizzando. Sono stati perciò fissati, per il discorso storico, i seguenti parametri di soglia (minimi): l'esposizione in forma chiara di fatti, situazioni e problemi relativi agli argomenti studiati; la capacità di tematizzare un fatto storico, riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi; l'uso appropriato di alcuni termini e concetti caratterizzanti; la capacità di collegare i contenuti attraverso forme di ragionamento e/o di organizzazione (sintesi).

ARGOMENTI

L'ITALIA LIBERALE

Problemi dell'Italia unita. Dalla Destra alla Sinistra. Il decollo industriale italiano.

(cfr. raccordo con Lingua e Letteratura italiana)

TEMI DI STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Il “lunghissimo Ottocento alimentare” nell'Italia rurale. I consumi alimentari delle popolazioni povere.

Sottoalimentazione e malnutrizione. Monofagismo - I contadini italiani e la pellagra

LA CIVILTÀ DI MASSA

Seconda Rivoluzione Industriale - L'Imperialismo e colonialismo

Belle époque e società di massa - Produzione seriale (*taylorismo*) e consumismo

-La diffusione dell'istruzione -

La politica: diritti delle donne e partiti di massa

LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL 900

La Prima Guerra Mondiale

La Rivoluzione russa

I trattati di pace

LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Il fascismo

La dittatura di Stalin

L'industrializzazione dell'URSS

CAPITALISMO E STATO SOCIALE

La crisi del '29 e il *New Deal*

Il nazismo

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Da Guernica a Hiroshima

8 settembre: l'Italia allo sbando

La guerra di Liberazione

Nascita della Repubblica italiana

IL MONDO DIVISO

La guerra fredda. La decolonizzazione.

(in sintesi)

L'Insegnante

Prof.ssa Lavinia Sforzini

CLASSE 5 A SERVIZI DI SALA E VENDITA

a.s. 2019 - 2020

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente Sforzini Lavinia

Manuale: A Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada, O. Tribulato, *La mia Letteratura 3* [Dalla fine dell'Ottocento a oggi], Signorelli – Mondadori Education, Milano 2016

Ore di lezione effettuate al 15 maggio 99 di cui in presenza 84 (al 21 febbraio)

didattica a distanza sincrona: 10

asincrona: 5

Ore da effettuare fino 8 giugno

didattica a distanza sincrona: 6

per un totale di 105

In considerazione delle criticità rilevate a livello generale (nello specifico degli istituti professionali), per cui gli studenti spesso hanno difficoltà a utilizzare le conoscenze apprese per la costruzione di successivi apprendimenti, vale a dire, per fare della lettura un'attività funzionale all'apprendimento permanente (*Lifelong Learning*), occorre fare alcune brevi considerazioni. Nella costruzione dei percorsi di *Literacy in lettura* la competenza - non più considerata come abilità che si acquisisce nella prima scolarità - si è configurata piuttosto come un insieme di conoscenze, abilità e strategie in continua evoluzione, i cui aspetti siano da declinarsi nelle azioni in progressione di (a) Accedere e individuare l'informazione; (b) Integrare e interpretare; (c) Valutare e riflettere (OCSE PISA 2015/2018). In questa prospettiva, la *Literacy in Lettura* si integra coerentemente con le Competenze Chiave di Cittadinanza che il Consiglio di Classe ha adottato come coordinate delle azioni formative delle discipline. Non sono mancati, per quanto episodici, i riferimenti ai linguaggi non verbali (iconografici, plastici, della fotografia) correlati alla letteratura e/o alla storia, anche attraverso l'esperienza della visita museale al Museo del 900 (Milano), per evidenziare come l'utilizzo degli strumenti culturali e metodologici consenta di porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo di fronte alla realtà e ai suoi fenomeni artistici. Parallelamente sono state esercitate le abilità della *scrittura* funzionale al testo argomentativo nei suoi tratti distintivi, in previsione della Prima prova dell'Esame di Stato [ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62 del 2017 e nel rispetto del quadro di riferimento allegato al DM n. 769 del 2018]. Infine, nell'ottemperare alle disposizioni normative ex lege 170/2010 e successivi interventi, si è inteso promuovere e sostenere nella classe, con l'ausilio della *didattica inclusiva*, un *approccio strategico allo studio* – sostanzialmente di natura metacognitiva – che utilizzi delle “rappresentazioni della conoscenza” (immagini,

mappe etc), da intendersi operativamente non solo come *facilitatori*, ma anche *organizzatori cognitivi*, flessibili e adatti alla costruzione di un personale stile cognitivo, nonché utili per la comprensione delle rappresentazioni multiple della realtà.

CONTENUTI

MODULO STORICO CULTURALE: TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

RACCORDO STORIA

Il secondo Ottocento. L'età dell'Imperialismo. La Prima Guerra Mondiale. L'Italia dopo l'Unità. Dal governo Giolitti all'ingresso dell'Italia in guerra.

LA CULTURA: POSITIVISMO, DECADENTISMO E AVANGUARDIE

L'età del Positivismo

L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo

Il primo Novecento: un'epoca nuova

L'ARTE

Le tendenze artistiche tra Ottocento e primo Novecento

NATURALISMO E VERISMO

Il Naturalismo francese

Il testo manifesto. I naturalisti la pensavano così

Il Verismo in Italia

I LINGUAGGI DELL'ARTE (approfondimento)

Realismo

Giuseppe Pellizza da Volpedo, *Il quarto stato* (1901) - Milano, Museo del 900

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Approfondimento "Il ciclo dei vinti"

Testo Prefazione a *"I Malavoglia"* (in fotocopia)

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto. Verga la pensava così

Le novelle

T1 *Rosso Malpelo* (da "Vita dei Campi")

I Malavoglia

I Malavoglia: la trama

T5 La famiglia Malavoglia (cap. I)

Mastro Don Gesualdo: la trama

IL DECADENTISMO

La poesia francese nel secondo Ottocento

Baudelaire e la nascita della poesia moderna

Il testo manifesto: i simbolisti la pensavano così

Charles Baudelaire

"Corrispondenze" (*I fiori del male*)

IL ROMANZO DECADENTE

Il testo manifesto: i decadenti la pensavano così

Oscar Wilde: la bellezza come unico valore

(*Il ritratto di Dorian Gray* II)

Il ritratto di Dorian Gray: la trama

La Scapigliatura

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto: D'Annunzio la pensava così

Il Piacere: la trama

Alcyone

“La sera fiesolana”

“la pioggia nel pineto”

I LINGUAGGI DELL'ARTE (approfondimento)

“Femme fatale”

Gustav Klimt, *Giuditta*

GIOVANNI PASCOLI

La vita e le opere

i luoghi di Pascoli

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto: Pascoli la pensava così

Myricae

T1 “Lavandare”

T3 “X Agosto”

Approfondimento: un delitto misterioso

Canti di Castelvecchio

T5 “Il gelsomino notturno”

Approfondimento: lo sperimentalismo formale di Pascoli

“Italy” (*Nuovi Poemetti*, 1904) – fotocopia

Approfondimento: lo sperimentalismo linguistico

IL FUTURISMO

il testo manifesto: i futuristi la pensavano così

Filippo Tommaso Marinetti, *Manifesto del futurismo*

T1 Filippo Tommaso Marinetti, *L'assedio di Adrianopoli*

Zang Tumb Tumb

I LINGUAGGI DELL'ARTE (approfondimento)

Umberto Boccioni, *Forme uniche della continuità nello spazio*, 1913, Milano, Museo del Novecento

IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

Il romanzo del primo Novecento

Il romanzo di lingua tedesca

Franz Kafka

La metamorfosi: la trama

T2 Franz Kafka "Il risveglio di Gregor" (*La metamorfosi*)

La narrativa inglese

James Joyce

"Evelyne" (*The Dubliners*) – fotocopia

Ulisse: la trama

T3 James Joyce, "Il monologo di Molly Bloom" (*Ulisse*, cap. XVIII)

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere

i luoghi di Pirandello

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto: Pirandello la pensava così

L'umorismo

Il testo di ingresso: "Un piccolo difetto" *Uno, nessuno e centomila* (libro I, capitolo 1)

T2. *Il treno ha fischiato* ("Novelle per un anno")

Il fu Mattia Pascal: la trama

Uno, nessuno e centomila: la trama

TEATRO - *Enrico IV*: la trama

ITALO SVEVO

La vita e le opere

i luoghi di Svevo

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto: Svevo la pensava così

Il testo d'ingresso: "Prefazione" e "Preambolo" (da *La coscienza di Zeno*)

La coscienza di Zeno: la trama

T2 "Lo schiaffo del padre" (cap. IV)

T3 "Il fidanzamento di Zeno" (cap. V)

T\$ "Un'esplosione enorme" (cap. VIII)

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita e le opere

i luoghi di Ungaretti

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto: Ungaretti la pensava così

Il testo d'ingresso: "Veglia"

L'allegria

T1 "In memoria"

T3 "Fratelli"

T6 "Soldati"

EUGENIO MONTALE

La vita e le opere

i luoghi di Montale

Il pensiero e la poetica

Il testo manifesto: Montale la pensava così

Il testo d'ingresso: *Non chiederci la parola* (Ossi di seppia)

T3 *Spesso il male di vivere ho incontrato* (Ossi di seppia)

La casa dei doganieri (Le occasioni, IV) - fotocopia

T5 *Ho sceso, dandoti il braccio* (Satura)

L'Insegnante

Prof.ssa Lavinia Sforzini

I.P.S.S.EC. "A.Olivetti"

Anno scolastico 2019-2020

Classe 5 A Servizi di Sala e Vendita

Docente Arosio Debora

Libro di testo: Wine and Dine Club di Olga Cibelli e Daniela d'Avino ed. CLITT

Ore di lezione effettuate al 15 maggio 75 di cui in presenza 50 (al 21 febbraio)

DaD: sincrona 16

asincrona 9

Ore da svolgere fino 8 giugno DaD sincrona: 6

asincrona 3

per un totale di 84 su 99

Programma effettivamente svolto di Lingua Inglese

Ogni argomento è stato affrontato lavorando sullo sviluppo ed il potenziamento delle 4 abilità linguistiche.

Sono stati altresì ripassati alcuni elementi grammaticali.

La classe ha deciso inoltre di acquistare il libro "Training for successful invals ed. Pearson" su cui, a cadenza settimanale, si sono svolte listening e reading comprehension in preparazione alla prova INVALSI.

Mod 5

Unit 3: Custmer Care

The bar service pag 280

Unit 4: Hot Beverages and Soft drinks

Tea- A cup of life pag 284

Tea Processing pag 285

Let's enjoy a nice cuppa! Pag 288

The Boston Tea Party pag 289

Coffee pag 290

Espresso & Co Espresso-based drinks pag 291

How to brew a good espresso coffee with commercial coffee machine pag 292

Have a coffee then! Pag 293

Chocolate pag 295

Soft drinks pag 297

The wine and dine evolution pag 298

Mod 1

Unit 1 HACCP (libro di testo e schede))

A Helping Hand in Catering pag 30

Unit 4: Job search

Staffing pag 70

Job opportunities pag 71

I tempi del passato pag 76-77

The Application letter pag 79

Europass Curriculum Vitae pag 85

Ancient and natural food preservation method (schede)

Food preservation method (schede)

Food contamination (schede)

The Kitchen brigade system (schede)

Nutrition and Food Science (schede)

Food intolerances and allergies

Food and Religion

The importance of Food in Hindu worship

Joyce :

Life

Narrative techniques : stream of consciousness and interior monologue

Escape, Paralysis and Epiphany

Ulisses (the plot)

The Dubliners : Eveline (analysis)

L'insegnante

Debora Arosio

Programmazione svolta di religione

classe 5A a.s. 2019/2020

prof Garbagnati Alberto

ore svolte in presenza 18 + 4 in video lezione

libro testo utilizzato:

A cura di

BOCCHINI SERGIO

NUOVO RELIGIONE E RELIGIONI + CD ROM BIBBIA GERUSALEMME

Isbn 9788810612521

Materia RELIGIONE

21/02/2020	Lezione : la gioia cristiana frutto della parola di dio: kaire kekaritomene
14/02/2020	Lezione : la sessualità nella bibbia: il cantico dei cantici
07/02/2020	Lezione : la sessualità nella bibbia e nel cristianesimo
31/01/2020	Lezione : giornata della memoria
24/01/2020	Lezione : il presbiterato nella chiesa cattolica
17/01/2020	Lezione : il rapporto con dio: la fede
10/01/2020	Lezione : la figura dell'anticristo nella bibbia (Daniele, S. Paolo, S. Giovanni) e nella storia
20/12/2019	Lezione : il significato del natale
13/12/2019	Lezione : la vicenda di Sansone, il nazareato ed il rastafarianesimo
06/12/2019	Lezione : abramo nella religione islamica. ebraica. cristiana
03/12/2019	Lezione : il decalogo in esodo 20 il primo comandamento
29/11/2019	Lezione : decalogo in esodo 20: il primo comandamento
22/11/2019	Lezione : il decalogo in deuteronomio 20 non nominare il nome di dio invano
08/11/2019	Lezione : Conoscere se stessi.

25/10/2019

Lezione : Conoscenza classe.

01/10/2019

Lezione : il sesto comandamento

24/09/2019

Lezione : commento al film

20/09/2019

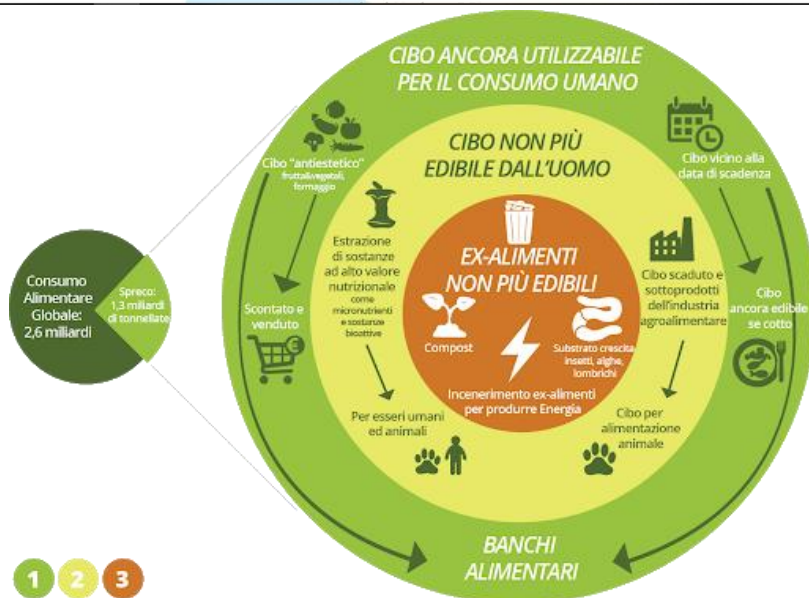
Lezione : il decalogo in esodo 20

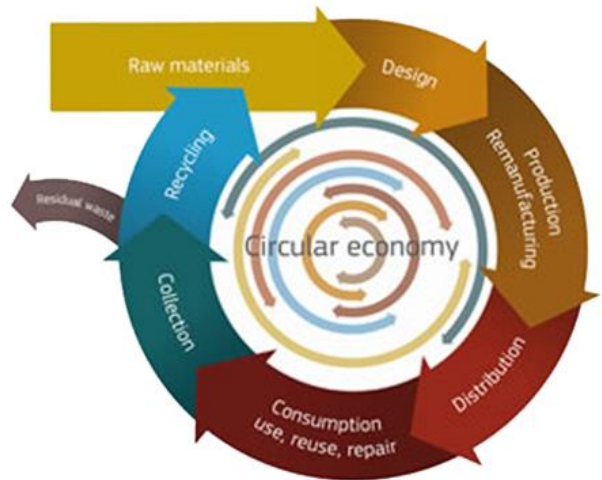
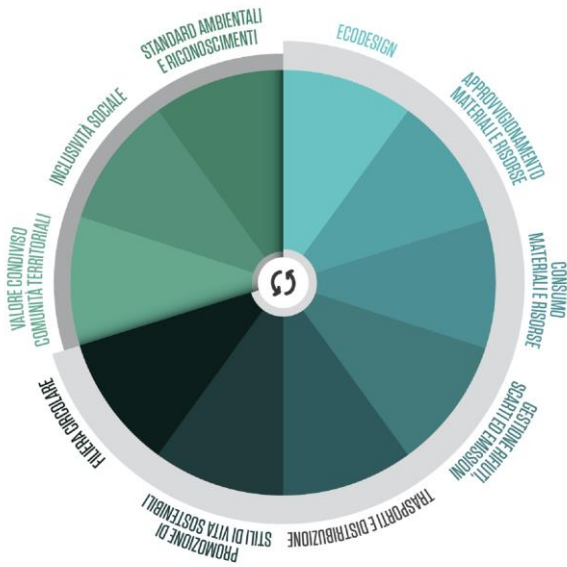
In video lezione: ottavo comandamento

la purezza del cuore e la sofferenza

QUINTA PARTE

MATERIALI UTILIZZATI PER RICERCHE, VERIFICHE E DISCUSSIONI CON IL GRUPPO-CLASSE





C:/Users/739203/Downloads/4_5764876546900756098.pdf

INNOVAZIONE, GUSTO E TRASPARENZA PREMIATI DAI CONSUMATORI.
PURO BERETTA SI NASCE...NON SI DIVENTA.

SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA **RISPETTO... BENESSERE ANIMALE**

Puro Beretta
Prosciutto Cotto
Alta Qualità

100% FILICA CONTROLLATA

PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO POLLO ARROSTO SALAME FORTICELLA

100% ANTIBIOTICO BENESSERE **100% ITALIA** **100% ATTENZIONE**

Puro Beretta è la linea di salumi che fa della trasparenza il suo punto di forza. Prodotto senza l'utilizzo di antibiotici dalla nascita e filica controllata e certificata nel rispetto del benessere degli animali per un gusto semplice, buono. Puro Beretta. Dotta in ogni fetta.

Trovate tutti gli altri Qualidati su <http://www.saggiobio.com>

C:/Users/739203/Downloads/4_5764876546900756098.pdf

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

Sicurezza per i nostri collaboratori e disponibilità dei prodotti

La nostra missione è creare valore, migliorare la qualità della vita e contribuire al benessere dei nostri collaboratori e dei nostri clienti. Il nostro punto di partenza è la persona che vive e lavora in un ambiente sano e sicuro, e che ha accesso a prodotti di qualità. La nostra visione "One Planet. One Health" non è mai stata più significativa e mai il nostro contributo come azienda alimentare è stato più evidente. Dobbiamo realizzare la nostra missione e garantire valore attraverso l'innovazione e il maggior numero possibile di persone. Oggi in Italia, come abbiamo fatto negli ultimi 100 anni, impegniamo le nostre risorse e le nostre competenze per essere all'altezza della sfida.

Noi in Danone ci siamo dati due priorità:

- 1) Sicurezza dei nostri collaboratori**
Proteggiamo tutti i nostri collaboratori attraverso l'adozione dello smart working e di tutte le misure necessarie per la sicurezza delle persone.
- 2) Disponibilità dei prodotti**
Assicuriamo la nostra rete per la continuità della produzione e della distribuzione in linea con le esigenze primarie delle persone: alimenti per adulti e bambini, prodotti per la nutrizione medica per le esigenze della filica più fragile.

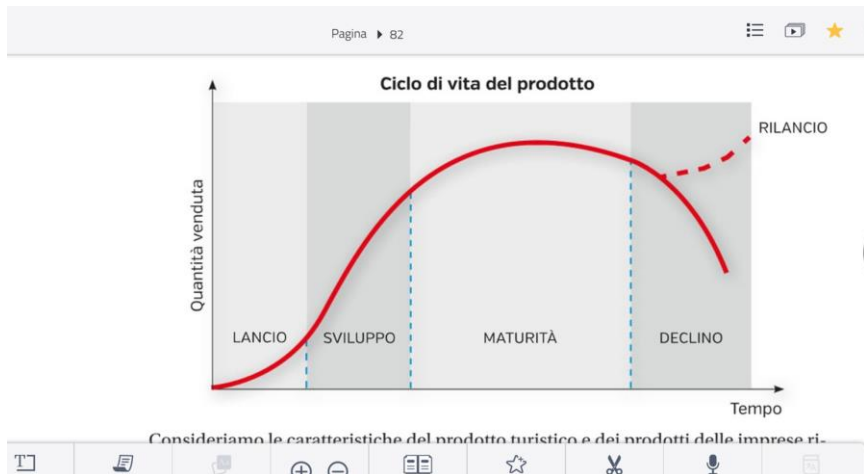
Noi in Danone abbiamo deciso di dare il massimo sostegno all'impegno dei collaboratori e dei partner:

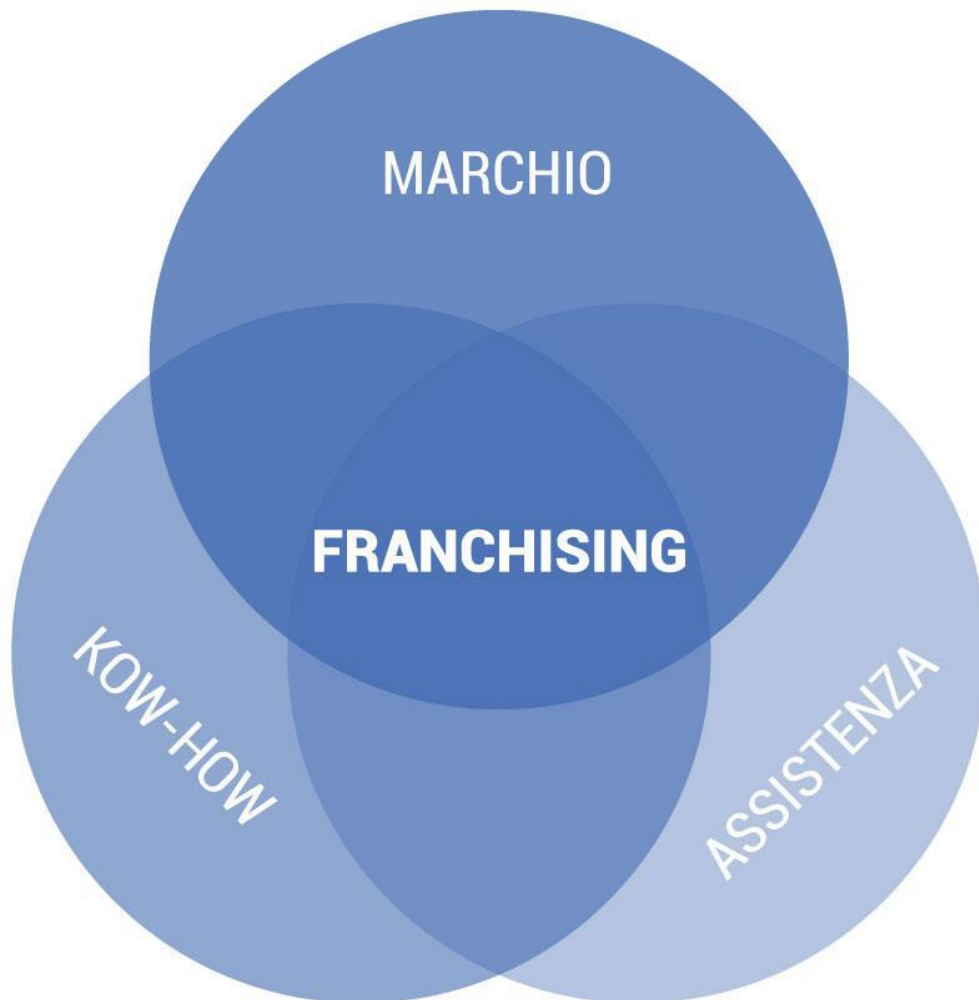
- **Garantire la salute e i contatti di lavoro** anche durante la crisi: nei mesi di aprile, maggio e giugno e in caso di contagio per malattia, quarantena o contagio parentale, garantire l'assicurazione sanitaria stipulata da Danone e ICISS.
- **Adattare la nostra struttura in caso di difficoltà di produzione** assegnando le risorse alle attività produttive, collaborando con fornitori e clienti per garantire la continuità di fornitura e, in caso di riduzione di disponibilità della filica, lavorare su tutte le iniziative di supporto all'impegno e al reddito delle persone.
- **Mantenere i canali di fornitura** esistenti per migliorare la competenza e facilitare la presenza e l'acquisto di attività produttive.
- **Continuare la fornitura commerciale dell'ecosistema locale**, dagli agricoltori ai distributori e ai clienti, attraverso l'attivazione del Fondo Danone Emergency creato dopo la crisi finanziaria del 2008 per offrire opportunità di sviluppo ai partner commerciali di piccole dimensioni nelle nostre comunità.
- **Realizzare la qualità e la sicurezza dei prodotti** attraverso i clienti Danone e il pagamento dei servizi di pagamento fino a 200 milioni di euro in tutto il mondo in base a criteri relativi e implementati localmente.

Edoardo Gatti
Amministratore Delegato Italia SpA e Francia SpA

Alberto Gatti
Amministratore Delegato Danone SpA

ACTIVA **Danone** **difesa**
Acqua **Infante** **Bianco**

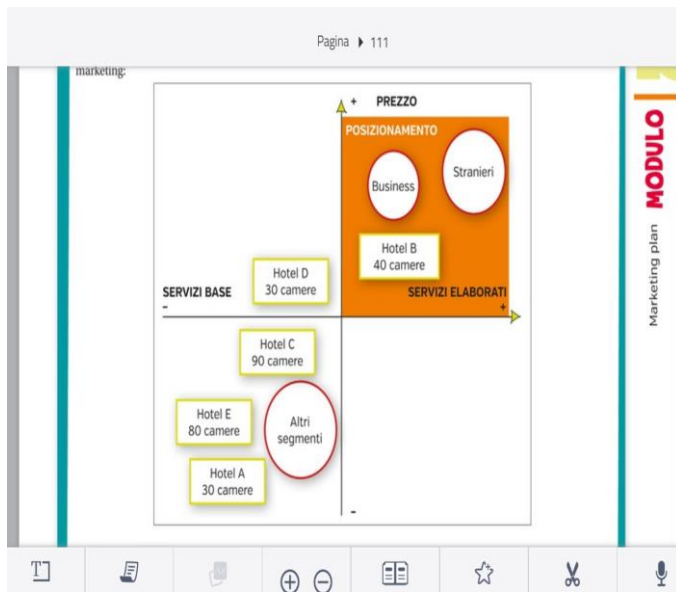




LEZIONE

Le attività di marketing delle imprese si sviluppano attraverso una serie di fasi che riguardano, come qualsiasi attività di management, l'*analisi*, la *pianificazione* di lungo periodo, la *programmazione* di breve periodo e il *controllo* dei risultati. Queste fasi fanno riferimento al *marketing strategico* e al *marketing operativo*.





Pagina 143

Interessi passivi sul mutuo	1.200	12	14.400
Totale			14.400

Completati i budget settoriali, possiamo compilare il budget economico.

Budget economico

Descrizione	Parziali	Totali	Budget settoriale di riferimento
Ricavi del servizio ristorazione	2.348.400	2.348.400	Budget delle vendite
Valore della produzione			
Costi per acquisto materie prime cucina e cantina	676.800		Budget degli acquisti
Costi per il personale dipendente	208.800		Budget dei costi del personale
Altri costi della produzione	241.000		Budget altri costi produzione
Costi della produzione		1.126.600	
Differenza tra valore e costi della produzione		1.221.800	
Oneri finanziari		- 14.400	Budget degli oneri finanziari
Risultato prima delle imposte		1.207.400	
Imposte dell'esercizio		- 362.220	Budget delle imposte
Utile dell'esercizio		845.180	

Nel redigere il budget economico, come da previsione, sono state calcolate imposte pari a:



HOME INDUSTRIA DIGITAL TRANSFORMATION & ICT AUTOMAZIONE, ROBOT & I.A. ECONOMIA ITALIANA

Eni: nuova mission aziendale per sostenibilità nel business

Il Gruppo guidato dall'ad Claudio Descalzi si focalizzerà, oltre che su clima e ambiente, anche sullo sviluppo delle persone, concentrandosi sulla formazione delle proprie risorse, considerando la diversità come opportunità

25 Settembre 2019



ELEMENTI A FAVORE		ELEMENTI A SFAVORE	
AMBIENTE INTERNO	S FORZA - quali sono i tuoi punti di forza? - cosa fai meglio degli altri? - quali capacità e risorse uniche possiedi? esempio: - dinamismo, flessibilità	W DEBOLEZZA - quali sono i tuoi punti di debolezza? - i tuoi concorrenti, cosa fanno meglio di te? esempio: - nuovo marchio quindi del tutto sconosciuto	
	AMBIENTE ESTERNO	O OPPORTUNITA' - quali tendenze e scenari possono avere impatto positivo per te? - quali opportunità puoi cogliere? esempio: - nicchia di mercato vuota	T MINACCE - quali tendenze e scenari possono avere impatto negativo? - cosa fanno i tuoi concorrenti che può avere impatto negativo per te? esempio: - diminuzione dei consumi

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:

VOTO	DESCRITTORI	
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)
1	Nessuna	Non dimostrate
2	Praticamente assenti	Non dimostrate
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.
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
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.
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.
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.
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

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
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

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	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.
	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	REPRENSIBILE 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.

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 (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

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

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.

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

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.).

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.

Formazione informatica

Patente europea di informatica (ECDL)

Competenze informatiche certificate da enti riconosciuti.

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.

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.

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

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

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

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

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

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

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

d. 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).

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano	Sforzini Lavinia	_____
Storia	Sforzini Lavinia	_____
Inglese	Arosio Debora	_____
Francese	Piotto Elisabetta	_____
Tedesco	Larghi Loredana	_____
Matematica	Vesentini Elisabetta	_____
Diritto e Tecniche amministrative	Longhi William	_____
Lab. Serv. Enogastronomici cucina	Iapozzuto Carmine	_____
Scienza e Cultura della Alimentazione	Politi Fausta	_____
Scienze Motorie	Perrone Annamaria	_____
Lab. Servizi sala e vendita	Conidi Giovanni	_____
Religione	Garbagnati Alberto	_____
Sostegno	Pestrichella Jurin	_____

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

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

Monza, li, ____/____/____