

Istituto Professionale di Stato "Olivetti"
Monza

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

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



ANNO SCOLASTICO 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. D serale

SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

COORDINATORE

prof.ssa Grazia Maria Sperti

Prot.n 1382/C27

del 30 Maggio 2020

PREMESSA

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

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

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

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

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

Le comunicazioni ufficiali sono state realizzate tramite registro elettronico (SPAGGIARI, sezione AULE VIRTUALI).

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe risultava composta inizialmente da 30 studenti, di cui 10 femmine e 20 maschi, la cui provenienza e' varia:

- 12 alunni provengono da corsi quadriennali presso i centri di formazione professionale
- 11 alunni provengono dalla classe IV 2018/19 del serale dell'istituto
- 6 alunni sono ripetenti della classe V 2018/2019 del serale (non ammessi agli esami di stato)
- 1 alunno proveniente da una scuola privata di Milano e ha effettuato il passaggio per merito dalla terza alla quinta.

Un alunno non ha mai frequentato mentre un altro alunno ha smesso di frequentare prima delle vacanze natalizie.

Nella classe sono presenti un'alunna DVA seguita dall'insegnante di sostegno e 1 alunno con DSA (per studenti con bisogni educativi speciali si rimanda agli allegati riservati al documento).

Quasi la totalità degli alunni lavora; alcuni in modo continuativo, altri in maniera saltuaria (magari a chiamata durante il fine settimana).

La classe partecipa con interesse allo svolgimento dell'attività didattica e collabora in modo abbastanza adeguato al dialogo educativo.

Gli studenti sono abbastanza disciplinati sia in classe, sia nell'attività di laboratorio, ma alcuni alunni non sempre rispettano i tempi e le modalità delle consegne.

Si fa notare che, a causa dei diversi obiettivi formativi previsti dai centri di formazione professionale, risultano significative e diffuse lacune pregresse, soprattutto per le discipline matematica e lingua francese (quest'ultima non è stata mai trattata nel precedente corso di studi).

Non omogenea la situazione per quanto concerne il metodo di studio: una minoranza si e' distinta per impegno e rendimenti più che soddisfacenti; la maggior parte degli allievi ha ottenuto un miglioramento dei risultati individuali, in quanto ha consolidato le proprie capacità di analisi e rielaborazione; solo un esiguo numero di allievi non e' in grado di evidenziare autonomia nello studio e non ha ottenuto risultati sufficienti in tutte le materie.

Abbastanza comuni risultano, invece, le difficoltà legate alle lacune dovute al percorso scolastico degli alunni che hanno frequentato scuole che danno maggiore risalto alla pratica; questo particolare pregredito della maggioranza degli alunni ha fatto sì che i risultati migliori siano stati ottenuti proprio nelle materie professionalizzanti (laboratorio dei servizi enogastronomici e laboratorio di sala e

vendita), anche perché i ragazzi lavorano e mettono in pratica continuamente tali insegnamenti.

Le capacità espressive non sempre sono adeguate alle finalità richieste, in quanto il patrimonio linguistico degli alunni è piuttosto limitato, soprattutto per quanto concerne i linguaggi settoriali delle varie materie.

La frequenza per la maggior parte degli alunni è stata costante, nonostante gli impegni lavorativi, anche quando le lezioni sono state sospese a causa dell'emergenza Covid-19 e si è passati alla didattica a distanza.

Il CdC ha approntato un orario settimanale fisso di videolezioni pari al 50% del monte ore settimanale.

Gli alunni, in altissima percentuale, hanno seguito la didattica a distanza con serietà e responsabilità nonostante tutte le problematiche legate ad un cambiamento così radicale e repentino.

Il CdC ha inoltre provveduto a mantenere, sin dall'inizio dell'emergenza, costanti rapporti, anche telefonici, con gli alunni ritenendo imprescindibile comunicare loro serenità e tranquillità in un periodo storico tanto difficile.

ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Grazia Maria Sperti	NO
STORIA	Grazia Maria Sperti	NO
INGLESE	Bianca Maria D'Auria	SI'
FRANCESE	Vanessa Desiree Fatta	SI'
MATEMATICA	Alessandro Santangelo	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Alessia Schifano	NO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Laura Milani	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Valentino Votino	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Domenico Colaci	NO
SOSTEGNO	Maria Rotonda Di Dona	NO

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

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

PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

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

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

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

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

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

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

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

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

IL CORSO SERALE

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

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

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO

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

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

QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

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

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

* = un'ora di compresenza

PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

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

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

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

Costruzione del sé

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

COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere problemi	- Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi - Individua le fonti e le risorse adeguate - Raccoglie e valuta i dati - Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Matematica	Studio di funzioni	intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	‘900	intero anno scolastico
		Cucina	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese		
Progettare	- Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Elaborazione di un pasto e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	

PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Discipline	Argomenti	Periodo
ITALIANO STORIA	Giovanni Pascoli e l'impresa in Libia; Gabriele D'Annunzio e l'impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Italo Svevo e la questione di Trieste; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P.	Quadrimestrale
ECONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA	Costo Piatto	Quadrimestrale

STRATEGIE

Area delle abilità.

- consultare il manuale autonomamente;
- riutilizzare contenuti, metodi e procedure delle discipline;
- applicare in laboratorio le conoscenze progettuali acquisite;
- ricavare le informazioni più significative, memorizzarle ed elaborarle autonomamente;
- riflettere criticamente su contenuti, metodi e procedure;
- proporre soluzioni diverse;
- compiere ricerche su argomenti specifici;
- operare collegamenti mono-disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari riguardanti contenuti e metodi;
- produrre un discorso orale corretto ed appropriato;
- produrre testi scritti (di diversa tipologia) che siano pertinenti, chiari, completi e coerenti;
- utilizzare linguaggi specifici.

MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Classe
- Laboratorio tecnico/pratico
- WEB

STRUMENTI

- Libri di testo
- enciclopedie
- saggi, riviste
- giornali
- materiale audio/visivo
- L.I.M.

METODOLOGIE

- Lezione frontale
 - Video Lezioni (causa Covid-19; 50% del monte ore settimanale)
 - Lavoro di gruppo
 - Attività di laboratorio
 - Visite guidate
-

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

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

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

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

a) Strumenti di verifica.

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

b) Numero di verifiche e tempi di correzione.

Almeno una verifica scritta, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni, e 2 valutazioni orali o pratiche per quadrimestre (causa Covid-19 e successiva modifica dello svolgimento dell'esame di Stato, nel secondo quadrimestre sono state privilegiate le modalità di verifica orale).

ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE.

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

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

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

GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

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

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

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

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

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA (IL VOTO DI CONDOTTA TIENE CONTO ANCHE DELLA PARTECIPAZIONE ALLA DIDATTICA A DISTANZA)

VOTO	INDICATORI	DESCRIPTORI
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	IRREPENSIBILE 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

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

		dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPREENSIBILE 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 IRRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

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

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

Criteri di attribuzione dei punteggi

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

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

CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

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

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

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

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

Art. 1

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

Omissis

Art. 2

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

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

Omissis

Art.3

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

B. Parametri di valutazione dei crediti

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

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

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

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

Le esperienze sopra indicate devono essere praticate presso ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI e SOCIETÀ legalmente costituite, ISTITUZIONI, ENTI, SOCIETÀ SPORTIVE aderenti alle diverse FEDERAZIONI riconosciute dal CONI

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

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

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

- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

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

3. Formazione informatica

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

4. Formazione professionale

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

5. Attività sportiva

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

6. Attività di volontariato

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

7. Attività lavorative

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

PUNTEGGIO

In base al nuovo decreto ministeriale N.8 del 16/05/2020 relativo all'emergenza COVID-19 per l'attribuzione del credito scolastico, viene riportata la tabella attualmente in vigore:

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

ATTRIBUZIONE

L'attribuzione del credito scolastico spetta al consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, 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, B, C, D, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C.

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

l'attribuzione del credito scolastico ai candidati di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c), sub i., ammessi all'esame di Stato, è effettuata in sede di scrutinio finale dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale gli studenti sono stati assegnati in qualità di candidati interni.

Il credito scolastico, calcolato secondo i parametri previsti dalla tabella D di cui all'allegato A alla presente ordinanza, è attribuito per la classe terza in base al punteggio del titolo di Qualifica, per la classe quarta in base al punteggio del titolo di Diploma professionale, per la classe quinta in base alla media dei voti riportati in sede di scrutinio finale in ciascuna disciplina o gruppo di discipline insegnate nel corso annuale, in coerenza con le Linee guida adottate con il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 18 gennaio 2011, n. 4 e sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso.

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

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

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

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

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

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

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

$8 < M \leq 9$	19 - 20
$9 < M \leq 10$	21 - 22

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

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

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

I consigli di classe, leggiamo nella suddetta circolare M.I.U.R., 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.

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).

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- **La Shoa**
 - **Le foibe**
 - **L’ONU**
 - **L’Unione europea**
-

- **La costituzione italiana**

PROGETTO LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/LABORATORIO DI CUCINA

- **Risotto alla romagnola di Pascoli**
- **Risotto alle rose di D'Annunzio**
- **Fettucce alla Pirandello**
- **Spaghetti alla Ungaretti**
- **Triglia con i baffi alla Quasimodo**

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

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

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

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

L'elaborato viene inviato ai candidati a nome e per conto del Consiglio di Classe della 5D. 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 5D consta di un unico testo per tutti i candidati relativo allo svolgimento di un caso studio che permette ad ogni candidato di sviluppare l'elaborato in modo totalmente personalizzato, valutando quali aspetti analizzare in funzione delle proprie scelte fatte nella gestione del caso studio.

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

- Analisi della situazione lavorativa proposta;
- Proposta e predisposizione di un menù;
- Predisposizione di alternative in funzione di intolleranze e allergie;
- Preparazione di una scheda piatto per un dei piatti proposti;
- Analisi del profilo nutrizionale del piatto scelto;
- Messa in relazione degli ingredienti utilizzati nel piatto scelto con una patologia alimentare;
- Individuazione di possibili contaminazioni legate alla preparazione del piatto scelto;
- Predisposizione di una procedura HACCP.

PROGRAMMAZIONE DELLE SINGOLE MATERIE

Le programmazioni delle singole materie possono aver subito delle modifiche rispetto alla programmazione iniziale a causa dell'emergenza Covid-19.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA *Prof.ssa Grazia Maria Sperti*

ORE ANNUALI: 99

2. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI
- Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e completo
- Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema)
- Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.
- Comporre pertinenti alla richiesta e agli scopi; sufficientemente corretti sotto il profilo grammaticale; logicamente sequenziali, di registro adeguato

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

- Costruire testi espositivi (risposte, analisi, relazioni, questionari) attinenti ad argomenti di studio, utilizzando le conoscenze essenziali acquisite e valendosi dei testi

3. METODOLOGIE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

4. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo	X	Videolezioni		Cineforum
X	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer		Visite guidate
X	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

5. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1°periodo min 2	2°periodo min 2	NUMERO
X	Analisi del testo		Test strutturato			Interrogazioni
X	Analisi e produzione di un testo argomentativo		Risoluzione di problemi		min 1 (solo V)	Simulazioni colloqui
X	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo		Prova grafica / pratica	min 2	min 2	Prove scritte
X	Tema – relazione	X	Interrogazione			
X	Test a riposta aperta	X	Simulazione colloquio			
X	Test semistrutturato	X	Altro: Simulazione 1° prova	min 1		Altro: simulaz. 1° prova (solo V)

PROGRAMMA SVOLTO

Cataldi-Angioloni-Panichi, “La letteratura al presente”, Palumbo editore (voll. 3A-3B)

- Positivismo
- Naturalismo
- Verismo
- G. Verga: la vita e le opere [“Nedda”, “Rosso malpelo”, “La lupa” (da “*Vita dei campi*”); brani da “*I Malavoglia*”]
- Il Decadentismo
- G. Pascoli: la vita e le opere [brani da “*Il fanciullino*”; “Lavandare”, “L’assiuolo”, “Novembre” (da “*Myricae*”); “Il gelsomino notturno”, “La mia sera” (da “*I canti di Castelvecchio*”)]. Analisi del testo “X agosto” (da “*Myricae*”). Ricetta del Risotto romagnolo di Pascoli.

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

- G. D’Annunzio: la vita e le opere [brani da “*Il piacere*”; “La pioggia nel pineto” (da “*Alcyone*”)]. Analisi del testo “I pastori” (da “*Alcyone*”). Ricetta del Riso alle rose di D’Annunzio.
 - Le avanguardie (cenni)
 - Il futurismo. T. Marinetti: “*Manifesto del Futurismo*”; cenni su “*Il manifesto della cucina futurista*”
 - Il romanzo di primo Novecento (cenni)
 - L. Pirandello: la vita e le opere [“La vecchietta imbellettata” (da “*L’umorismo*”); brani da “*Il fu Mattia Pascal*”; cenni su “*Uno, nessuno e centomila*”; “La giara” (da “*Novelle per un anno*”)]
 - I. Svevo: la vita e le opere [cenni su “*Una vita*” e “*Senilità*”; brani da “*La coscienza di Zeno*”]. Analisi del testo “Prefazione” (da “*La coscienza di Zeno*”)
 - L’Ermetismo
 - G. Ungaretti: la vita e le opere [“Mattina”, “San Martino del Carso”, “Soldati”, “Veglia” (da “*L’allegria*”)]. Ricetta degli Spaghetti all’Ungaretti
 - S. Quasimodo: la vita e le opere [“Ed è subito sera” (da “*Erato e Apollion*”), “Alle fronde dei salici”, “Uomo del mio tempo” (da “*Giorno dopo giorno*”)]
-

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

STORIA

Prof.ssa Grazia Maria Sperti

ORE ANNUALI: 66

1. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

- Esporre in forma chiara e coerente fatti, situazioni e problemi relativi agli argomenti studiati; mettere in relazione le conoscenze dei fatti storici con i contesti sociali, politici, ambientali; individuare la funzione di alcuni eventi nella ricostruzione dei fatti (cause – effetti).
- Tematizzare un fatto storico, riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi; utilizzare organizzatori temporali e spaziali (cronologie, diagrammi), mappe concettuali.
- Saper spiegare e confrontare i concetti caratterizzanti gli argomenti svolti con uso del lessico specifico.
- Saper collegare i contenuti attraverso forme di ragionamento e/o di organizzazione (sintesi).
- Conoscere i problemi e la vita amministrativa del nostro Paese in relazione al passato.

2. METODOLOGIE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

3. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo	X	Videolezioni	X	Cineforum
X	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer	X	Visite guidate
X	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

4. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
X	Test semistrutturato	X	Interrogazione	Min 2	Min 2	Interrogazioni
X	Prove scritte a risposta aperta	X	Simulazione colloquio	Min 2	Min 2	Prove scritte (valide come orali)

PROGRAMMA SVOLTO

G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, vol. 3

- Le grandi potenze all'inizio del '900
 - L'Italia e l'età giolittiana
 - La Prima guerra mondiale
 - Da un conflitto locale alla guerra mondiale
 - Le ragioni profonde della guerra
 - Una guerra di logoramento
 - L'Italia in guerra
 - La svolta del 1917 e la fine della guerra
 - Il dopoguerra e i trattati di pace
 - La rivoluzione russa
 - La Russia all'inizio del secolo
 - Le due rivoluzioni russe
 - Il governo bolscevico e la guerra civile
 - La nascita dell'URSS
 - La dittatura di Stalin
 - L'industrializzazione dell'URSS
 - Il fascismo
 - Crisi e malcontento sociale
 - Il biennio rosso
 - Il fascismo: nascita e presa del potere
 - I primi anni del governo fascista
 - La dittatura totalitaria
 - La politica economica ed estera
 - La crisi del '29 e il *New Deal* (cenni)
 - Il regime nazista
 - La repubblica di Weimar
 - Il nazismo e la salita al potere di Hitler
 - La dittatura nazista
 - La politica economica ed estera di Hitler
 - La Seconda guerra mondiale
 - Verso la Seconda guerra mondiale
 - La guerra in Europa e in Oriente
 - I nuovi fronti
 - L'Europa dei lager e della *shoah*
 - La svolta della guerra
 - L'8 settembre: l'Italia allo sbando
 - La guerra fredda (cenni)
 - Un bilancio della guerra
-

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

- L'Europa Unita

-L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Il miracolo economico italiano
- Il '68 e la strategia della tensione

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

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Laura Elisabetta Milani

ORE ANNUALI: 66

LIBRO DI TESTO: *Scienza e Cultura dell’Alimentazione, Enogastronomia – Sala e Vendita 5*
(A. Machado)

CONOSCENZE

Il rapporto tra cibo e religioni. Novel foods: le nuove tendenze sul mercato. La dieta in condizioni fisiologiche dall’infanzia alla terza età. Dieta in condizioni particolari quali la gravidanza e l’allattamento. Gli stili alimentari e nuove diete. L’alimentazione nella ristorazione collettiva. Diete nelle principali patologie: cardiovascolari, metaboliche, dell’apparato digerente. Differenza tra allergia e intolleranza: celiachia. I tumori: fattori di rischio e consigli nutrizionali preventivi. Il rischio e la sicurezza alimentare. Le varie contaminazioni: biologiche, fisiche e chimiche. Sistema HACCP. Frodi alimentari e Certificazioni di Qualità.

ABILITA’

Riuscire a cogliere le differenze e i punti in comune tra le varie religioni e i comportamenti alimentari, riuscendo ad esaltare e cogliere i punti positivi di ciascuna cultura di ciascun popolo. Parlare della Dieta Mediterranea un “MUST” della cultura alimentare e analizzarne il suo grafico la Piramide Alimentare. Partendo dalla dieta mediterranea e dalle tabelle LARN analizzare ed evidenziare le differenze e i fabbisogni nelle diete nelle diverse età e nelle diverse condizioni fisiologiche. Riuscire ad elaborare diete e adeguati comportamenti per persone con patologie metaboliche, cardiovascolari o dell’apparato digerente. In ambito di igiene e sicurezza HACCP, riuscire ad elaborare un diagramma di flusso per qualsiasi preparazione dove individuare i CCP avendo già analizzato i pericoli e gli eventuali rischi. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni alimentari connessi alla manipolazione degli alimenti.

STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo, audio, schemi e ppt.

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale, schemi riassuntivi alla lavagna, mappe, lezioni interattive, lezioni a distanza, correzione delle verifiche, discussioni guidate sia sulla didattica sia su documenti e informazioni sul web infine ricerche.

VERIFICHE

Il sistema di prove si basa su elaborati scritti a domanda aperta e a risposta vero/falso. Interrogazioni orali anche programmate ed infine simulazioni di seconda prova. (Vedi allegato)

1. L’ALIMENTAZIONE NELL’ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Le regole alimentari nelle tre religioni monoteistiche (Cristianesimo, Islam, Ebraica)

Nuovi prodotti alimentari

- I nuovi prodotti
 - Integratori alimentari
-

- Alimenti funzionali
- I novel foods
- Gli OGM

2. DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E STILI ALIMENTARI

- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta dell'adulto e della terza età
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta eubiotica
- La dieta nordica
- La dieta e lo sport
- Ristorazione collettiva
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

3. DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Le malattie cardiovascolari
- Le malattie metaboliche (diabete, obesità)
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi
- Malattie dell'apparato digerente e malattie epatiche
- Allergie e intolleranze alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
- Tumori

4. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- Contaminazione biologica degli alimenti: prioni, batteri, i 7 fattori di crescita
- Tossinfezioni alimentari
- Le parassitosi

5. HACCP

- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
 - Igiene degli alimenti
 - I Manuali di Buona Prassi Igienica
 - Autocontrollo e HACCP
 - Il controllo ufficiale degli alimenti
-

- Le frodi alimentari

ORE ANNUALI: 99

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA

- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazioni personali.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.
- Conoscere la pianificazione e la programmazione nelle imprese turistiche.
- Conoscere il Marketing e la comunicazione nelle imprese turistiche.

CONTENUTI TRATTATI

MODULO A

II MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

UNITA' 1

I caratteri del turismo.

I fattori che influenzano i fattori internazionali

Le dinamiche del turismo mondiale.

UNITA' 2

Gli organismi internazionali.

Gli organi dell'Unione Europea.

IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

UNITA' 3

Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno.

Dinamiche del turismo in Italia.

Gli organismi interni.

MODULO B

IL MARKETING

Cosa è il marketing.

Marketing strategico.

Marketing operativo.

Il marketing turistico.

MODULO C

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

UNITA' 1

La pianificazione e la programmazione

Cosa sono la vision e la mission dell'impresa.

Il vantaggio competitivo

Il controllo di gestione

Cos'è il budget, come si articola

Il controllo budgetario

UNITA' 2

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

MODULO D

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE:

UNITA'1

Le norme sulla costituzione dell'impresa turistico-ristorativa
Le norme sulla sicurezza del lavoro e nei luoghi di lavoro
Cenni sugli elementi del contratto
Il contratto di viaggio
Il contratto di trasporto
Il contratto di overbooking

ABILITA'

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
Sapere individuare le varie tecniche di marketing
Individuare la normativa dei contratti di viaggio e di trasporto

METODOLOGIE

Lezione frontale
Lezioni partecipate
Cooperative learning (lavoro collettivo o autonomo)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Interrogazioni brevi e approfondite
prove strutturate
esercitazioni scritte

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libro di testo: Rascioni, Ferriello, *Gestire le imprese ristorative 3*, Tramontana
Appunti e fotocopie

MATEMATICA
Prof. Alessandro Santangelo

ORE ANNUALI: 99

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

LIBRO DI TESTO	<i>MATEMATICA IN PRATICA – Vol. 4-5 – CEDAM Scuola</i>
-----------------------	--

MODULO 1 : AVVIO ALLO STUDIO DI FUNZIONE

Sviluppo cronologico: Settembre – Novembre

Verifica: sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani ed il segno di funzioni algebriche razionali	❖ Determina il dominio di una funzione : polinomiale intera e fratta ❖ Determina le intersezioni con gli assi di una funzione ❖ Determina il segno di una funzione ❖ Determina, dal grafico, il codominio di una funzione ❖ Legge un grafico	• Classificazione delle funzioni • Funzioni pari e dispari • Dominio e codominio di una funzione • Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani • Intervalli di positività e negatività di una funzione (segno di una funzione) • Cenni al grafico di una funzione • Lettura del grafico di una funzione	□ Equazioni e disequazioni	» Si predilige la lezione interattiva.

MODULO 2 : LIMITI – GRAFICO PROBABILE

Sviluppo cronologico : dicembre - gennaio

Verifica: sommativa a fine modulo

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

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

Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione algebrica razionale	❖ Acquisisce il concetto intuitivo di limite ❖ Calcola limiti di funzioni ❖ Calcola limiti in forma indeterminata ❖ Determina gli asintoti di una funzione : verticale, orizzontale e obliquo ❖ Sa costruire il grafico probabile di una funzione	• Teoremi sui limiti (solo enunciato) • Calcolo dei limiti • Forme indeterminate • Asintoti di una funzione • Definizione di continuità di una funzione • Grafico probabile	❑ Funzioni nel piano cartesiano ❑ Dominio di una funzione ❑ Operazioni nell'insieme dei numeri reali ❑ Scomposizione dei polinomi	» Lezione frontale » Lezione partecipata
---	---	--	--	---

MODULO 3 : DERIVATE

Sviluppo cronologico : febbraio – marzo

Verifica: prova sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di crescita e decrescenza e i punti singolari di una funzione algebrica razionale	❖ Determina la derivata di una funzione ❖ Determina gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione ❖ Determina i punti di massimo e minimo di una funzione	• Rapporto incrementale • Definizione di derivata • Derivate di funzioni elementari • Teoremi sulle derivate solo enunciati • Calcolo di derivate • Crescenza e decrescenza di una funzione • Massimi e minimi relativi	❑ Operazioni con i polinomi ❑ Limiti di funzioni ❑ Disequazioni	» Lezione frontale » Lezione partecipata

MODULO 4 : STUDIO DI FUNZIONE

Sviluppo cronologico: aprile-maggio

Verifica: prova sommativa a fine modulo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Costruire e leggere grafici di funzioni algebriche razionali	❖ Studia funzioni algebriche ❖ Rappresenta graficamente funzioni ❖ Legge un grafico	• Studio del grafico di una funzione • Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti	❑ Definizione di funzione ❑ Disequazioni ❑ Limiti ❑ Derivate	» Lezione frontale » Lezione partecipata

LINGUA INGLESE

Prof.ssa Bianca Maria D'Auria

Istituto Professionale di Stato "Olivetti"
Monza

ORE ANNUALI: 66

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Utilizzare la micro lingua settoriale per interagire in ambiti e contesti professionali Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari. Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	MODULO 1 Grammar revision MODULO 2 Applying for a job: Job opportunities The Application letter How to write a C.V. MODULO 3 chef 's uniform MODULO 4 H.A.C.C.P.: Hygiene & safety in catering H.A.C.C.P. system: seven steps MODULO 5 Food contamination MODULO 6 Nutrition & Food science Nutrients Healthy eating The healthy eating pyramid Lifelong nutrition
<u>ABILITA':</u>	Scrivere il proprio C.V. Comprendere e rispondere a un annuncio di lavoro Saper parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze. Saper scrivere una lettera formale Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Dare informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Lezione multimediale Lettura e analisi diretta dei testi Cooperative Learning

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

<u>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</u>	Libro di testo Schemi Video lezioni Computer
<u>TIPOLOGIA DI VERIFICHE</u>	Interrogazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Livello individuale di acquisizione di conoscenze Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze Progressi compiuti rispetto al livello di partenza Interesse
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo <i>Cook book club in</i>

LINGUA FRANCESE
Prof.ssa Vanessa Desiree Fatta

ORE ANNUALI: 66

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro.
-----------------------------	---

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

<u>alla fine dell’anno per la disciplina:</u>	- Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: locali e aree di un ristorante. -Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: carta e menu, servizio dei vini, formaggi. -Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: organizzazione di un banchetto/buffet/buffet dei dolci. -Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico in relazione alla sicurezza alimentare e all’alimentazione biologica.
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>GRAMMATICA Ripasso iniziale globale</u> -Fonetica: Gruppi di vocali; Vocali nasali; Consonanti; Accenti scritti -Le féminin des noms et des adjectifs - Le Pluriel des noms et des adjectifs -Les verbes du 1er, 2ème et 3ème groupe -Les pronoms et les adjectifs possessifs -Les adjectifs et les pronoms démonstratifs <u>CONTENUTI</u> - Le régime méditerranéen - La pyramide alimentaire - Les maladies liées à la malbouffe: obésité, hypercholestérolémie, diabète - Les allergies et les intolérances alimentaires - L’hygiène du personnel, des locaux et des équipement de cuisine et de salle - L’HACCP: Les sept principes de l’HACCP - Les causes de la contamination alimentaire - Les intoxications alimentaires - La conservation des aliments - La maladie coeliaque
<u>ABILITA’:</u>	<u>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti.</u> <u>-Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle tradizioni culinarie francesi. Analizzare prodotti culturali della lingua francese.</u> <u>-Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle normative in materia di sicurezza alimentare, operare relazioni</u>

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

	<u>causa-effetto in relazione ai rischi e alle intossicazioni alimentari.</u>
<u>METODOLOGIE:</u>	<u>Lezione frontale, lezione dialogata</u>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<u>Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.</u>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<u>Libro di testo: “Les toqués de la gastronomic” S.Appignanesi, A.Giorgi, F.Marini, CAPPELLI EDITORE</u> <u>LIM</u> <u>Fotocopie</u> <u>Powerpoint</u> <u>Videolezioni</u>

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA
*Prof. Valentino Votino***

ORE ANNUALI: 66

LIVELLI RAGGIUNTI E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE.

La classe si presenta eterogenea. Nel complesso gli studenti appaiono volenterosi e propensi alla conoscenza e all'apprendimento della materia.

OBIETTIVI

Per il raggiungimento degli obiettivi professionali si richiedono le seguenti competenze:
- igiene personale, professionale e sistemi di prevenzione

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

-atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) riferimento normativa HACCP e testo unico in materia di sicurezza

- stesura di un piano di sanificazione

Per il raggiungimento degli obiettivi tecnici e pratici si richiedono le seguenti conoscenze:

-conoscere il funzionamento degli strumenti di laboratorio: piani cottura, forni, lavastoviglie e abbattitori di temperatura

-conoscere gli utensili di laboratorio: pentola, casseruola, padella, bagnomaria, bacinella, trinciante, frusta, schiumarola, mestolo, corna, pelapatate e spelucchino, spatola, tortiere a stampi, padelle antiaderenti, utensili in alluminio e altri metalli

-conoscere il funzionamento di una bilancia elettronica (accensione, tara, peso lordo, peso netto)

-conoscere il funzionamento del forno trivalente, dell'abbattitore di temperatura, dell'affettatrice, delle piastre ad induzione, del bollitore, della salamandra, friggitrice e di tutte le piccole attrezzature elettriche presenti in laboratorio

-conoscere le tecniche di taglio base: fetta, bastoncino, dadolata, tritata e tornita, chiffonade, losanga

- utilizzo corretto del sac à poche

- concetto di mise en place di base, giornaliera e della partita

- conoscere le principali tecniche di cottura: bollire, sbianchire e cuocere al forno, saltare, gratinare, friggere, affogare, grigliare, cuocere a vapore

CONOSCENZE

- Igiene personale, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature.
- Stili alimentari ed equilibrati come dieta mediterranea, vegetariana e vegana.
- Intolleranze alimentari (Celiachia)
- Sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro
- Sistema di autocontrollo (HACCP) e le sue 12 fasi
- Prodotti a rischio microbiologico-chimico-fisico

ABILITA'

- Realizzare piatti per persone che seguono un certo stile di vita o che hanno determinate patologie.
- Lavorare in team nella preparazione di un menu.
- Simulare menu per persone affette da celiachia.
- Simulare un servizio con clienti.

METODOLOGIE

Le attività laboratoriali sono state realizzate con diverse metodologie:

- lezione frontale con spiegazione del docente
- lavori di gruppo
- esercitazioni singole

STRUMENTI

- appunti e fotocopie
- siti internet.
- materiale di laboratorio
- Video lezioni

VERIFICHE EFFETTUATE

- Orali (interrogazioni brevi)
 - Pratiche
-

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

Durante le lezioni pratiche, sono stati valutati nella preparazione di un piatto (antipasto- primo-dolce- pane-pizza) dove in gruppi da 4/5 persone eseguivano la ricetta con presentazione/ impiattamento annesso.

Durante le video-lezioni sono stati interrogati singolarmente ogni alunno sugli argomenti svolti.

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO

- MENU: Tortino di carote con riduzione di vino rosso e cialda di grana - Gnocchi alla Parigina - Profitteroles al cioccolato con crema chantilly - Pane di grano tenero e semi di papavero.
 - MENU: Millefoglie di broccoli, patate e scamorza su fonduta al taleggio - Gnocchi di ricotta e primizie di verdura Mini caprese al cioccolato - Grissini stirati torinesi.
 - MENU: Carpaccio di lonzino con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico - Rigatoni con broccoletti, patate e guanciale - Cuore morbido al cioccolato.
 - MENU: Souffle' di polenta gialla su salsa ai funghi, briciole di nocciola e pancetta croccante - Gnocchi di patate con vellutata di zucca, speck e gorgonzola - Mini caprese al limone - Focaccina al rosmarino.
 - MENU: Gnocco fritto con prosciutto crudo, pomodorini e rucola - Calamarata gamberi, lardo e granella di pistacchio - Struffoli di Natale - Pane con olive e noci.
 - MENU :Quiche Lorraine - Gnocchi di farina con salsiccia e melanzane - Crostata di mele - Pane di grano tenero.
 - MENU: Insalata di pollo con verdure - Paccheri ripieni di ricotta con pesce spada e melanzane - Sfoglino alle mele, cannella e uva sultanina -Saltimbacca alla romana- Pane al pomodoro e Origano.
 - MENU: Flan di zucca e crema di pecorino - Mezze maniche con ragout di gallinella e broccoletti romaneschi - Soufflè al cioccolato fondente - Pane integrale.
-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Domenico Colaci

ORE ANNUALI: 99

Libro di testo utilizzati: *La scuola di enogastronomia (Calderini)– Master Lab(Le Monnier) – tecnica dei servizi di sala e vendita Alma*

METODOLOGIA

I metodi utilizzati per il perseguimento degli obiettivi volti a raggiungere l'apprendimento degli argomenti svolti sono :

- lezioni frontali;
- approfondimento con lo scopo di fornire ulteriori informazioni sugli argomenti trattati;
- compilazione di schede e questionari con lo scopo di calare nella pratica operativa gli argomenti esposti.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

L'intero programma è stato svolto tenendo in considerazione i tempi di assimilazione dei contenuti da parte degli alunni, con soste mensili per riflettere e capire il grado di assorbimento dei concetti stessi attraverso verifiche strutturate, a domanda aperta e interrogazioni frontali ma anche con semplici discussioni con domande flash volte a capire il livello di apprendimento.

A causa dell'emergenza Covid-19 una parte del programma è stato svolto in video lezione sulla piattaforma Webex di Cisco.

PROGRAMMA SVOLTO

Mod.1: Le tipologie di aziende ristorative

La ristorazione tradizionale, la ristorazione collettiva, la neoristorazione, il catering, tecniche di produzione e trasporto, caratteristiche delle diverse tipologie di distribuzione, l'attività di banqueting, gli operatori, le figure specialistiche del banqueting, l'attrezzatura speciale per un buon servizio di banqueting, la location.

Mod.2: Le funzioni del menu

I tipi di menu, il menù per l'azienda, il menu per gli operatori, il menu per il cliente, menu fisso, menu per un banchetto, menu à la carte, menu à la grande carte, la composizione del menu, gli aspetti tecnici, numero delle portate, ordine delle portate, armonia degli accostamenti, la grafica del menu, la progettazione grafica, la carta del bar, la carta dei vini e dei dessert.

Istituto Professionale di Stato "Olivetti"
Monza

Mod.3: Il Bar

La brigata del bar, le attrezzature del bar, la caffetteria preparazione e servizio del caffè, cappuccino, latte macchiato, marocchino, caffè shakerato, cioccolata, la classificazione dei cocktail, B52-Orgasm-Kamikaze-Long Island iced tea-American-Campari spritz-Dry Martini-Manhattan.

Mod.4: La lampada

Il personale di servizio, storia del servizio alla lampada, la lavorazione, tecniche flambè, strumenti di lavoro, vari tipi di lampade, consigli per la lavorazione: prima della lavorazione e durante la lavorazione, le preparazioni alla lampada: penne alla norcina- penne hotel de la ville- penne all'arrabbiata-spaghetti alla carbonara - farfalle alla zarina.

Mod.5: Il servizio a buffet

Il personale, come si allestisce un buffet, come si effettua il servizio a buffet, varie tipologie di buffet, buffet da esposizione, buffet da esposizione con servizio, buffet di servizio, esempi di disposizione dei buffet, varie tipologie di preparazione dei buffet, buffet con sistema classico, buffet con puntine, buffet con velcro, buffet con nastro, consigli tecnici per realizzare un buffet, l'attrezzatura necessaria per realizzare un buffet, tavoli particolari per realizzare un buffet, disposizione dei tavoli per un banchetto.

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO/STORIA	Sperti Grazia Maria	

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

INGLESE	D’Auria Bianca Maria	
FRANCESE	Fatta Vanessa Desireè	
MATEMATICA	Santangelo Alessandro	
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Schifano Alessia	
ALIMENTAZIONE	Milani Laura Elisabetta	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Votino Valentino	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	Colaci Domenico	
SOSTEGNO	Di Dona Maria Rotonda	

Monza 29/05/2020

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Grazia Maria Sperti
