

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. E serale

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

COORDINATORE
prof. Foglia Angelo

*Prot. n 1386/C27
Del 30 Maggio 2020*

PREMESSA

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

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

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

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

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

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

Le comunicazioni ufficiali sono state realizzate tramite registro elettronico SPAGGIARI.

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5E serale settore enogastronomia risulta composta inizialmente da 25 studenti, di cui 8 femmine e 17 maschi.

Tutti arrivano dai corsi quadriennali presso centri di formazione professionale.

All'interno del gruppo classe sono inclusi: 2 studente D.V.A. e 2 studenti D.S.A. Sono state applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento.

I Docenti hanno attuato metodologie di insegnamento che hanno tenuto conto delle loro difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, hanno permesso l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, hanno optato a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

La fase iniziale dell'anno scolastico si caratterizza soprattutto per una scarsa presenza di docenti derivante dalla difficoltà di coprire alcune classi di concorso. La situazione si è stabilizzata verso la fine del mese di ottobre.

Nonostante questa difficoltà si è riusciti lo stesso a lavorare proficuamente.

I programmi delle varie discipline si sono svolti in modo abbastanza regolare secondo il piano di lavoro individuale, anche se, il livello di approfondimento è stato semplificato a causa della situazione COVID-19 creatasi dalla fine di febbraio.

La Classe rispetta i criteri enunciati nel Contratto Formativo: mostra un atteggiamento corretto e abbastanza collaborativo nei rapporti interpersonali, raggiungendo una fisionomia di "Gruppo Classe" che è andato a migliorare nel tempo.

L'intero gruppo classe partecipa in modo abbastanza compatto alle varie attività proposte, anche durante il periodo di didattica a distanza: la partecipazione è caratterizzata da un'attenzione discreta, anche se talvolta poco propositiva.

Gli studenti sono abbastanza disciplinati sia in Classe, sia nell'attività laboratoriale. Alcuni alunni non sempre rispettano i tempi e le modalità delle consegne anche se raggiungono poi, in tempi diversi, gli obiettivi prefissati.

Non omogenea la situazione per quanto riguarda il metodo di studio: una minoranza si è distinta, per tutto l'anno, per impegno e rendimento soddisfacenti; la maggior

parte degli allievi ha ottenuto un miglioramento dei risultati individuali, in quanto ha consolidato le proprie capacità di analisi e rielaborazione a livello accettabile; si rileva la presenza di un gruppo di allievi che non è in grado di evidenziare autonomia. Tali esiti dipendono da vari fattori: impegno, modalità di lavoro e organizzazione di tempi e conoscenze, mancanza di costante e responsabile interesse all'apprendimento, studio mnemonico o mirato ai risultati immediati.

Le capacità espressive non sono sempre adeguate alle finalità, in quanto non molto ricco il patrimonio linguistico.

L'esposizione è generalmente corretta, ma la padronanza del lessico settoriale non è del tutto acquisita per alcuni.

Pertanto, in base agli esiti complessivi, tenendo conto della didattica a distanza che ha comunque influenzato profitto e comportamento, al momento della redazione del presente documento, la 5E serale settore enogastronomia si caratterizza per essere una classe che, in termini di profitto, si colloca in maggioranza ad un livello medio.

Per studenti con bisogni educativi specifici si rimanda agli altri allegati al documento in forma riservata.

Con la didattica a distanza, la quasi totalità della classe partecipa in modo appropriato e presenta un profitto adeguato agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

I Docenti concordano che l'attività didattica a distanza ha permesso agli studenti di acquisire e sviluppare competenze chiave di cittadinanza e competenze digitali:

“progettare”, “individuare collegamenti e relazioni”, “risolvere problemi”; attraverso la gestione del tempo studio, la partecipazione attiva alle lezioni on-line, reperire informazioni da fonti diverse, utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale offerti dalla rete al fine di seguire il dialogo didattico per studio, ricerca e approfondimenti.

In più, la situazione attuale ha contribuito a rivalutare:

- Aspetti relativi le limitazioni alla libertà contenuti nella Costituzione (di riunione, di circolazione, personale, di opinione e comunicazione);

- Principi fondamentali della Costituzione (democratico, solidaristico, dell’ambiente);
 - Diritti fondamentali dell’uomo (salute, sicurezza, assistenza sociale, istruzione);
 - Rapporti economici (i riflessi dell’epidemia sullo sviluppo economico, la politica sociale, il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro);
 - Potere Legislativo (il ruolo del Governo nell’emanazione di decreti);
 - Cittadinanza digitale (uso consapevole di strumenti tecnologici e informatici, sicurezza della rete, fake- news, tutela della privacy e social).
-

ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Fortunato Rossella	NO
STORIA	Fortunato Rossella	NO
INGLESE	D'Auria Bianca Maria	NO
FRANCESE	Lattante Stefano	NO
MATEMATICA	Santangelo Alessandro	NO
DIRITTOE TECNICHE MMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Foglia Angelo	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Varriale Gianluca	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Franzè Bruno	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Colaci Domenico	NO
SOSTEGNO	Avanzato Loredana	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.

L'articolazioni: “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di:

- ✓ intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- ✓ operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ✓ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con 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 – Articolazi. Enogastronomia

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	14	12	13
DISCIPLINE DI ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA		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	4	3*	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	B21	2	2	-	2	2
Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica	B19	2	2	-	-	-
TOTALE ORE DI ARTICOLAZIONE		6	6	9	11*	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
- Biblioteca
- WEB
- Aule virtuali

STRUMENTI

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

METODOLOGIE

- Lezione frontale
 - Lezione interattiva
 - Lavoro di gruppo
 - Attività di laboratorio
 - Visite guidate
 - Didattica a distanza
-

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

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

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

ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE.

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

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

1) valutazione degli obiettivi non cognitivi

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

**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 sufficient	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

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 dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.

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

	Atteggiamento	REPENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni svenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atpeggia 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 atpeggia 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
-

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

dell'adempimento contributivo.

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

Art. 1

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

Omissis

Art. 2

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

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

Omissis

Art.3

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

B. Parametri di valutazione dei crediti

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

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

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

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

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

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

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

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

musicali)

- ✓ Frequenza certificata di una scuola di recitazione legalmente riconosciuta
- ✓ Studio di uno strumento musicale con certificazione di frequenza del Conservatorio
- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

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

3. Formazione informatica

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

4. Formazione professionale

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

5. Attività sportiva

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

6. Attività di volontariato

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

7. Attività lavorative

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

PUNTEGGIO

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

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

ATTRIBUZIONE

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

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

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A, B, C, D, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

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

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

Il credito scolastico, calcolato secondo i parametri previsti dalla tabella D di cui all'allegato A 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.L. 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.L. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
3	8	12
4	9	14

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

5	10	15
6	11	17
7	12	18
8	13	20

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

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

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

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

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

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

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

(se per il quarto anno il consiglio di classe attribuisce, ad esempio, 10 punti, lo stesso avverrà per l'ultimo anno non frequentato).

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

In relazione all'articolo 16 del D.L. del 16/05/2020, le prove da sostenere durante l'Esame di Stato per l'a.s. 2019/20 relativo alla scuola secondaria di secondo grado, consiste in un colloquio che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

Nel corso del colloquio il candidato dimostra di aver acquisito i contenuti, i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di mettere in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera.

Il candidato deve poi dimostrare di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multidisciplinare, le esperienze svolte nell'ambito dei P.C.T.O.

Il candidato deve dimostrare infine aver maturato le competenze previste dalle attività di “Cittadinanza e Costituzione” declinate dal Consiglio di Classe.

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

- Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo normalmente individuate come oggetto della seconda prova scritta. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazioni dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro l'1 giugno (l'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti della sotto commissione entro il 13 giugno, tramite posta elettronica).

- Discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del Consiglio di Classe.

- Analisi da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione.

- Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di P.C.T.O. svolta nel corso del percorso di studi.

-Accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a “Cittadinanza e Costituzione”

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

I testi oggetto di discussione d'esame nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana sono indicati nel programma svolto.

Il Consiglio di Classe, dopo ampia discussione, su indicazioni dei docenti delle discipline normalmente impegnati nello svolgimento della seconda prova scritta (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI), approva all'unanimità gli elaborati da somministrare ad ogni singolo candidato.

L'elaborato in questione porta la seguente dicitura:

**Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l’Enogastronomia e Commerciali
“A. OLIVETTI” di Monza**

ELABORATO DI INDIRIZZO

SCIENZA ECULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA**

CLASSE V sez. E

Candidato:

Dato il piatto all’interno del menù:

Il candidato ne indichi gli ingredienti e le dosi per 10 persone, ne descriva il processo produttivo, mettendo in evidenza eventuali attrezzature e/o utensili utilizzati, nonché tecniche di lavorazione e/o cottura particolari.

Provveda poi a stilare il diagramma di flusso di tale alimento. Su tale diagramma di flusso provveda ad individuare gli eventuali pericoli (fisici, chimici e/o biologici spiegandone le caratteristiche) e ne analizzi il rispettivo rischio per poi identificare eventuali punti critici di controllo (C.C.P.). Per ogni C.C.P. il candidato ponga i limiti critici appropriati ed il sistema di monitoraggio più idoneo.

Il candidato fornisca informazioni in merito le caratteristiche nutrizionali, valutando l’apporto di macro e/o micronutrienti, indicando se può far parte di una dieta equilibrata (prendere come riferimento la piramide della Dieta Mediterranea).

Metta in evidenza l’eventuale presenza di sostanze causa di allergie o intolleranze, spiegandone le caratteristiche.

Metta poi in evidenza se un consumo eccessivo di tale alimento comporti l’insorgenza di situazioni patologiche approfondendone le caratteristiche.

Valuti anche se tale alimento abbia eventuali aspetti positivi per soggetti con condizioni patologiche particolari.

Si chiede di considerare tutte le competenze acquisite durante l’anno.

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

Al fine di differenziare gli elaborati e di valorizzare i contenuti delle discipline, ad ogni candidato viene assegnato un argomento di partenza diverso:

COGNOME E NOME	ARGOMENTO DELL'ELABORATO
Badulescu Adrian Mihai	<i>Risotto allo zafferano</i>
Barbarasa Anatolie	<i>Orata alla Mediterranea</i>
Beeharry Avishek	<i>Risotto cacio e pepe</i>
Brioschi Elisa	<i>Pane</i>
Calienni Manuel	<i>Insalata di pollo</i>
Cariboni Lorenzo	<i>Calamarata di gamberi con lardo e granella di pistacchio</i>
Dotto Mattia	<i>Paccheri con farcia di melanzane e pesce spada</i>
Forte Elisabetta	<i>Caprese al limone</i>
Forti Rebecca	<i>Rigatoni con broccoletti, patate e guanciale</i>
Galbusera Paolo	<i>Millefoglie di broccoli, patate e scamorza su fonduta di taleggio</i>
Giglio Luca	<i>Carpaccio di lonzino e rucola</i>
Iorio Simone	<i>Paccheri con gallinella</i>
La Forgia Alessio	<i>Soufflé di polenta gialla su salsa di funghi e pancetta</i>
Libuit Ken Chiarence	<i>Cuore morbido al cioccolato</i>
Lipari Alessandro	<i>Focaccia</i>
Mallardi Andrea	<i>Profiterole al cioccolato con crema chantilly</i>
Mariani Riccardo	<i>Gnocchi di patate con vellutata di zucca, speck e gorgonzola</i>
Mazza Chiara	<i>Mini caprese al cioccolato</i>
Medhat Aziz Shehata Abd El Nour Suzan	<i>Ombrina con crosta di patate sul letto di vellutata di pomodorini e cialda al nero di seppia</i>
Priore Giovanni	<i>Crostata</i>
Romano Maria	<i>Gnocchi alla parigina</i>
Rossin Valentina	<i>Flan al cioccolato</i>
Sasso Andrea Marica	<i>Soufflé di zucca</i>
Scibilia Angelo	<i>Carpaccio di lonzino e rucola</i>
Uberti Gabriele	<i>Rigatoni Calamarata con gamberi</i>

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Fortunato Rossella

Programma

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

- POSITIVISMO. NATURALISMO. VERISMO.

Contesto storico. Il positivismo. La poetica naturalista. Gli autori del naturalismo. La poetica verista.

- GIOVANNI VERGA Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Lingua e stile. Le opere: Rosso Malpelo; La lupa [da Vita nei campi]; L'inizio dei Malavoglia; La tempesta sui tetti del paese; L'Addio di 'Ntoni [da I Malavoglia]; Novelle rusticane, Per le vie, Mastro don Gesualdo [cenni]

- IL DECADENTISMO Il contesto storico. La crisi del razionalismo.

- GIOVANNI PASCOLI Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Lingua e stile. Le opere: Il fanciullino [da Il fanciullino]; Lavandare; X Agosto; Temporale; Novembre; Il lampo; Il tuono [da Myrica]; Il gelsomino notturno [da Canti di Castelvecchio]; Poemetti [cenni]

- GABRIELE D'ANNUNZIO Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Lingua e stile. Le opere: Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo; La conclusione [da Il Piacere]; La pioggia nel pineto [da Le laudi del Cielo, del Mare, della Terra].

- IL ROMANZO EUROPEO FRA XIX E XX SECOLO Le avanguardie. Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento. Il grande romanzo sperimentale di inizio '900. Kafka, Joyce, Proust, Musil [cenni].

- LUIGI PIRANDELLO Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. L'umorismo. Lingua e stile. Il teatro. Le opere: La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata [da Uморismo]; Adriano Meis e la sua ombra; Pascal porta i fiori alla propria tomba [da Il fu Mattia Pascal]; Uno nessuno e centomila; Il treno ha fischiato [da Novelle per un anno]; Sei personaggi in cerca d'autore; La vita, la maschera, la pazzia [da Enrico IV].

- ITALO SVEVO Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Lingua e stile. Le opere: Una Vita; Senilità [cenni]; Lo schiaffo del padre; La proposta di matrimonio; Lo scambio di funerale; La vita è una malattia [da La coscienza di Zeno].

- SALVATORE QUASIMODO. Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Lingua e stile. Opere: Ed è subito sera [da Ed è subito sera]; Milano, agosto 1943; Uomo del mio tempo [da Giorno dopo giorno]; Lettera alla madre [da La vita non è un sogno].

- L'ERMETISMO. GIUSEPPE UNGARETTI Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Lingua e stile. Opere: I fiumi; San Martino del Carso; Mattina; Soldati; Natale; Veglia [da L'Allegria]; La madre [da Sentimento del tempo]; Non gridate più [da Il dolore].

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

- PRIMO LEVI. Contesto storico e letterario. Biografia. La poetica. Le opere. Lingua e stile. Opere: Se questo è un uomo; La tregua (cenni); Il viaggio; I sommersi e i salvati; Se questo è un uomo (poesia)[da Se questo è un uomo].

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Fortunato Rossella

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

- Le grandi potenze all'inizio del '900
 - Trasformazioni di fine secolo
 - 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 guerra civile spagnola - 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
 - '8 settembre: l'Italia allo sbando
 - La guerra di liberazione - La guerra fredda
 - Dalla pace alla guerra fredda
 - Il blocco occidentale
 - Il blocco orientale e la sua espansione
 - Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi - L'Italia repubblicana
 - La nascita della Repubblica italiana
 - Dalla prima alla seconda repubblica - La Costituzione italiana Gli organi istituzionali: il Parlamento, il Senato, la Magistratura, il Presidente della Repubblica
-

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

- La Costituzione (struttura e articoli in breve)

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. Varriale Gianluca

MODULO 1 DIETOLOGIA

La bioenergetica

- La misura dell'energia
- Il dispendio energetico
- Il metabolismo basale
- La termoregolazione
- Le attività fisiche e il fabbisogno energetico totale

Il peso teorico o desiderabile

- Il peso teorico secondo la struttura corporea
- La massa grassa e la massa magra
- l'indice di massa corporea
- I LARN e il fabbisogno di energia e di nutrienti

L'alimentazione equilibrata

- La formulazione di una dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN
- L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali:
 - alimentazione in gravidanza
 - alimentazione della nutrice
 - alimentazione nella prima infanzia
 - alimentazione nella seconda infanzia e nell'età scolare
 - alimentazione nell'adolescenza
 - alimentazione nell'età adulta
 - alimentazione nella terza età

Elementi di dietoterapia

- Obesità
- Anoressia e bulimia
- Aterosclerosi
- Ipertensione
- Diabete
- Effetti acuti e cronici dell'alcol
- Reazioni avverse agli alimenti: Allergie, intolleranze (intolleranza al lattosio, favismo, celiachia)

Obiettivi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le funzioni e le fonti delle vitamine e dei sali minerali;
 - Conoscere i danni da eccesso e da difetto di vitamine e sali minerali;
 - Conoscere il fabbisogno e il bilancio idrico;
 - Conoscere i requisiti di potabilità dell'acqua;
 - Conoscere i fattori che concorrono alla determinazione del fabbisogno energetico totale di un individuo;
 - Conoscere che cosa sono i LARN e saper indicare come si devono ripartire i nutrienti in una dieta equilibrata per un individuo;
 - Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche;
 - Conoscere le tipologie dietetiche più comuni;
-

- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie;
- Comprendere l'importanza di una corretta applicazione delle prescrizioni del dietologo nel campo della ristorazione collettiva.

Obiettivi minimi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le funzioni e le fonti delle vitamine e dei sali minerali;
- Conoscere i danni da eccesso e da difetto di vitamine e sali minerali;
- Conoscere il fabbisogno e il bilancio idrico;
- Conoscere i requisiti di potabilità dell'acqua;
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche;
- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni.

MODULO 2 IGIENE DEGLI ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

La contaminazione degli alimenti

- La contaminazione biologica, chimica e fisica
- Le fonti e le modalità di contaminazione

Le malattie legate alla contaminazione degli alimenti

- Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni alimentari
- Le malattie per contaminazione da microrganismi:
 - Infezione da salmonelle spp. (Salmonellosi, Tifo e paratifo);
 - Infezione da shigelle spp;
 - Infezione da Listeria monocytogenes;
 - Infezione da Vibrio cholerae;
 - Intossicazione stafilococcica;
 - Intossicazione da Clostridium botulinum (Botulismo);
 - Tossinfezione da Clostridium perfringens;
 - Tossinfezione da Bacillus cereus;
 - Epatite A

La prevenzione igienico sanitaria nei servizi ristorativi

- Igiene degli alimenti, degli ambienti di lavoro e del personale: “pacchetto igiene” riguardante l'Autocontrollo e il Controllo Ufficiale.
- Norme di buona lavorazione
- Sistema HACCP: metodo da applicare per la realizzazione del piano di Autocontrollo
- Il concetto di qualità

Obiettivi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le cause di contaminazione biologica, chimica e fisica degli alimenti;
 - Conoscere le problematiche inerenti la sicurezza alimentare;
 - Conoscere gli indirizzi di politica europea sul tema della sicurezza alimentare e comprendere le ripercussioni a livello nazionale;
 - Conoscere i principali contaminanti chimici: metalli pesanti, PCB, IPA, fertilizzanti, pesticidi, farmaci veterinari;
 - Conoscere le principali malattie da contaminazione biologica, le loro modalità di trasmissione, gli alimenti coinvolti e i fattori di rischio;
 - Conoscere le principali norme legislative di prevenzione igienico – sanitaria;
 - Consolidare l'acquisizione di consapevoli comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature;
 - Conoscere il sistema di controllo HACCP e saperlo applicare;
-

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

- Conoscere le principali norme alla base dei Sistemi di Qualità e Comprendere le ripercussioni a livello aziendale;
- Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento;
- Conoscere e saper individuare le frodi alimentari.

Obiettivi minimi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti;
 - Conoscere le problematiche inerenti la sicurezza alimentare;
 - Consolidare l'acquisizione di consapevoli comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature;
 - Conoscere le principali malattie da contaminazione biologica e le modalità di trasmissione;
 - Conoscere i principi del sistema di controllo HACCP.
-

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Prof. Foglia Angelo

MODULO 1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Unità 1

Lo sviluppo turistico in Italia

Il turismo in Europa

Il turismo U.S.A.

Il turismo degli Emirati Arabi

Unità 2

Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico

I flussi turistici internazionali verso l'Italia

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

Unità 1

La pianificazione e la programmazione aziendale

L'analisi aziendale

La programmazione di esercizio e il budget

La struttura del budget

I costi standard

Le fasi di definizione del budget

Il controllo budgetario

I vantaggi e i limiti del budget

Unità 2

La redazione del business plan

La definizione degli indirizzi

La scelta degli impianti

Il piano aziendale

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Unità 1

Il marketing turistico

La segmentazione del mercato della domanda

Il marketing mix

Marketing mix: **le CINQUE P:**

- Prodotto
- Prezzo
- Promotion
- Place (distribuzione)
- People (personale)

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

Unità 1

Il contratto di viaggio

Il contratto di trasporto

Il contratto di trasporto aereo

Il contratto di trasporto marittimo

L' Overbooking

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof. Santangelo Alessandro

Libro di testo: "La matematica in pratica 4-5" CEDAM scuola, Ilaria Fragni e Germano Pettarin.

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
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

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

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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa D'Auria Bianca Maria

<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 Grammarrevision 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&sefety in catering H.A.C.C.P. system: sevensteps MODULO 5 Foodcontamination MODULO 6Nutrition&Food science Nutrients Healthyeating The healthyeatingpyrmidLifelongnutrition
<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.

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

	Dare informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Lezione multimediale Lettura e analisi diretta dei testi Cooperative Learning
<u>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</u>	Libro di testo Schemi LIM 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. Lattante Stefano

Linguaggio di settore / Microlingua:

- La brigade de cuisine
 - La structure hiérarchique
 - Les différents postes
 - Les chefs de partie
- La tenue professionnelle de cuisine
 - Les objectifs de la tenue professionnelle
 - Les éléments composant la tenue du chef
- Les principales règles hygiéniques du personnel
 - Le rôle du personnel dans l'hygiène d'un restaurant
 - Les règles d'or
- La pyramide alimentaire
 - Définition
 - Les groupes d'aliments
- Le régime méditerranéen
 - Définition
 - Les aliments typiques de la diète méditerranéenne
- La méthode HACCP
 - Définition
 - Les sept principes
- Le gaspillage alimentaire

Consolidamento strutture morfosintattiche e grammaticali:

- Les verbes être et avoir
 - Les verbes du premier groupe
 - Les verbes du deuxième groupe
 - Les verbes irréguliers
 - La phrase interrogative
 - La phrase négative
 - Le féminin des noms et des adjectifs
 - Le pluriel des noms et des adjectifs
 - L'impératif
 - Les comparatifs
-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof. Franzè Bruno

OBIETTIVI

Per il raggiungimento degli obiettivi professionali si richiedono le seguenti competenze:

- igiene personale, professionale e sistemi di prevenzione;
- atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) in riferimento alla 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, della 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 dell'apartita;
- conoscere le principali tecniche di cottura: bollire, sbianchire e cuocere al forno, saltare, gratinare, friggere, affogare, grigliare, cuocere a vapore.

CONOSCENZE

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

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

ABILITA'

- Realizzare piatti con prodotti a chilometro zero e valutarne i correlati aspetti positivi e negativi;
- Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi per organizzare il servizio;
- Calcolare il “food-cost” e il costo piatto;
- Simulare menù legati ai prodotti locali;
- Simulare eventi di catering e banqueting;
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Durante la lezione pratica, ove possibile, uno o più alunni hanno partecipato, in collaborazione con l'aiutante tecnico di laboratorio, al controllo generale della strumentazione secondo il manuale HACCP dell'istituto.

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO (Ristorante Didattico)

- Evento: preparazione di vari finger food a base di prodotti ittici, crostini di pane, pizza, focacce, tartine vari gusti, arancini di riso per un evento organizzato dalla scuola.
 - Impasti di base: torte salate, pizze, focacce, pane, crostate, vari prodotti da forno.
 - Menù “Serata Sarda”: tartine di pane abbrustolito con formaggio e bottarga; fregola sarda ai frutti di mare; involtini di spigola, sedani e bottarga; pardulas.
 - Evento: Serata del libro “Storie di cibo nelle terre di Expo” con l'autrice Nadia Toppino – menù: mondeghili; risottocunulzafranc; busecca succia; per giulepaa (pere al vino).
 - Menù “Viaggi nel gusto – il Trentino”: crespelle di Murazzano con broccoli; canederli in brodo; agnello stufato; strudel di mele.
 - Menù “La pecora brianzola”: agnello, uovo e asparago; raviolo, pecora, fonduta di provola e liquirizia; pecora, topinabur e cicoria; cremosa di pecora e arancia.
 - Menù: tortino di carote con riduzione di vino rosso; gnocchi alla parigina; coniglio in fricassea; profiterols al cioccolato con crema chantilly;
 - Menù: flan di polenta; mezze lune di ricotta e carne; lonza di maiale al forno; biscottini di mandorle e pistacchio.
-

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

- Menù “Viaggi nel gusto – La Lombardia”: carpaccio di bresaola con rucola e grana; risotto alla milanese; ossobuco alla milanese; torta sbrisolona.
 - Menù “Aspettando il Natale”: tartellette al salmone; spaghetti con le vongole; gamberi al vino bianco con verdure grigliate; crema al mascarpone.
 - Menù “Slow Food Manifesto per il futuro”: soufflè di storione con salsa di cavolo nero, patate e timo; agnoli con luganega di Monza, stracchino delle Valli Orobiche e tartufo nero; carrè di agnello glassato al caffè; panna cotta su coulis di frutti di bosco e gelatina di miele.
 - Menù “ A tavola ci si in...tende”: cupole di radicchio e casatella; risotto con luganega; seppie al nero con polenta e formaggio; macafame.
 - Menù “Le stagioni della verdura”: millefoglie di broccoli, patate e scamorza su fonduta al taleggio; gnocchi di patate e primizie di verdura; filetto di manzo con funghi al profumo di rosmarino; mini caprese al cioccolato.
 - Menù “Serate invernali”: flan di polenta gialla su salsa ai funghi, briciole di nocciola e pancetta croccante; mezzaluna ricotta e carne con crema di zucca; arrosto di lonza con patate ricche al forno; dolcetti di pasta di mandarle e pistacchio.
 - Menù “Viaggio nel gusto – La Calabria”: tortino di carciofi e patate; paccheri alla calabrese; baccalà con olive e patate; tiramisù con base di amaretti spolverati di zucchero a velo.
 - Menù “Viaggi nel gusto – l’ Emilia Romagna”: polentine con squacquerone su mousse di mortadella; ravioli di pasta all’ uovo, burro e salvia farciti con ricotta e carne; scaloppine alla petroniana con patate e rosmarino; panone bolognese su letto di cioccolato.
 - Menù “Viaggi nel gusto – La Sicilia”: parmigiana di melanzane alla siciliana; pasta alla norma; sarde a beccafico alla messinese con caponata di finocchi; buccellato.
 - Menù “Viaggi nel gusto - La Campania”: Cannoli di pane con friarielli; risotto alla napoletana; straccetti di vitello alla finanziaria con peperoni; pastiera di riso al cioccolato.
-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Domenico Colaci

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.

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-Americanano-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.

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

LETTO, APPROVATO E SOTTOSCRITTO

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO/STORIA	Fortunato Rossella <i>Firma</i>
INGLESE	D’Auria Bianca Maria <i>Firma</i>
FRANCESE	Lattante Stefano <i>Firma</i>
MATEMATICA	Santangelo Alessandro <i>Firma</i>
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Foglia Angelo <i>Firma</i>
ALIMENTAZIONE	Varriale Gianluca <i>Firma</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Franzè Bruno <i>Firma</i>
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	Colaci Domenico <i>Firma</i>
SOSTEGNO	Avanzato Loredana <i>Firma</i>

Monza 29/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Cumino Renata Antonietta

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato _____

CLASSE V sez.

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