

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

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



ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. B serale

ARTICOLAZIONE CUCINA

COORDINATORE

Prof.ssa Milani Laura Elisabetta

Sommario

<u>1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE</u>	3
<u>1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”</u>	4
<u>1.2 IL CORSO SERALE</u>	6
<u>1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO</u>	6
<u>1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO</u>	7
<u>2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE</u>	8
<u>2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO</u>	8
<u>2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA</u>	8
<u>2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA</u>	10
<u>3. CRITERI PER L’ASSEGNAZIONE DEI CREDITI</u>	12
<u>3.1 CREDITO SCOLASTICO</u>	12
<u>3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)</u>	12
<u>3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO</u>	14
<u>Istituto Alberghiero A.Olivetti</u>	15
<u>Scienze e cultura dell’alimentazione</u>	15
<u>DOCUMENTO 2</u>	17
<u>5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA</u>	26
<u>5.1 ELENCO DOCENTI</u>	26
<u>5.2 PROFILO DELLA CLASSE</u>	27
<u>5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI</u>	27
<u>5.4 STRATEGIE</u>	28
<u>5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA</u>	29
<u>5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE</u>	29
<u>5.7 PROGETTI</u>	30
<u>5.8 USCITE DIDATTICHE</u>	30
<u>5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA</u>	30
<u>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</u>	35
<u>DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE</u>	41
<u>6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSARI E L’ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)</u>	42

1. 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”. L'obiettivo dell'area d'istruzione generale è di 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. L'obiettivo dell'area d'indirizzo (presente sin dal primo biennio) è 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.

1.1 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, 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:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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:

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

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

1.2 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.

1.2.1 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.

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).

A partire dall'a.s. 2020/21 è stata introdotta la disciplina Educazione Civica (l'insegnamento è previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92) in ogni anno di corso per complessivamente 33 ore da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Tali ore sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe. I docenti svolgono tali ore all'interno del proprio orario di lezione sostituendole alle proprie ore disciplinari.

La programmazione della disciplina è stata concordata all'inizio dell'anno e viene riportata nel presente documento. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe.

1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – Articolaz. 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		-	-	-	-	-
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	16	13	12	12
DISCIPLINE DI ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		I	II	III	IV	V
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	A31	-	-	2	2	2
Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	A45	-	-	3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	B20	2	2	3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	B21	2	2	2	2	2
Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica	B19	2	2	-	-	-
TOTALE ORE DI ARTICOLAZIONE		6	6	10	10	10
TOTALE ORE SETTIMANALI		23	22	23	22	22

2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO

VOTO	DESCRITTORE VALUTAZIONE DEL PROFITTO
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un’ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l’attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un’ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l’attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L’attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L’attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L’attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L’attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l’attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata insufficiente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata passiva.
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro. La partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l’alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del consiglio di classe, del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alla D.D.I., di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall’istituto anche fuori dalla propria sede. Sono inoltre, oggetto di valutazione l’interesse, la partecipazione, l’impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d’Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

- Il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti
- Nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l’allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno di corso ed agli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 5/10).

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
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	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari.
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

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” (D.P.R. 122/2009 art. 2 comma 10). 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”.

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

Il consiglio di classe 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.

3. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI

3.1 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:

- 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
- Positiva partecipazione ad attività integrative e complementari

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 PTOF

3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

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

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

2. Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo.

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

Art. 1

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

Omissis

Art. 2

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

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

Omissis

Art.3

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

B. Parametri di valutazione dei crediti

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

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

L'esperienza per essere qualificata deve avere carattere di continuità ed essere realizzata presso enti, associazioni, istituzioni, società che siano titolate a svolgere quella tipologia di attività. L'alunno deve partecipare all'esperienza con un ruolo attivo e non limitarsi a semplice auditore.

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

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

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

2. Formazione linguistica

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

3. Formazione informatica

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

4. Formazione professionale

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

5. Attività sportiva

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

6. Attività di volontariato

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

- Donatori di sangue

7. Attività lavorative

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

3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d.lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

ALLEGATO A d.lgs. 62/2017

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

4. SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAME DI STATO- GRIGLIE DI CORREZIONE

Le date per le simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato sono fissate secondo il seguente calendario:

PRIMA PROVA SCRITTA: Lingua e letteratura italiana

Giorno: 08/02/2023

N. ore: 5

Testo della traccia: PRIMA PROVA MINISTERIALE ESAME DI STATO 2022

Giorno: 13/04/2023

N. ore: 5

Testo della traccia: SIMULAZIONE MINISTERIALE DELLA PRIMA PROVA ESAME DI STATO MARZO 2019

SECONDA PROVA SCRITTA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Giorno: 28/02/2023

N. ore: 5

Testo della traccia:

TESTO:

Istituto Alberghiero A.Olivetti

Simulazione seconda prova

Scienze e cultura dell'alimentazione

DOCUMENTO 1

Il 29 settembre si celebra la Giornata mondiale per il cuore (World Heart Day) con l'obiettivo di informare e sensibilizzare i cittadini sull'importanza della prevenzione delle malattie cardiovascolari. L'hashtag della Giornata è #UseHeart to beat cardiovascular disease (usa il cuore per sconfiggere le malattie cardiovascolari). Le malattie cardiovascolari sono la prima causa di morte sul pianeta, una delle principali cause di morbidità e disabilità ed hanno un altissimo impatto sociale ed economico. In Europa secondo i dati della quinta edizione dello European Cardiovascular Disease Statistics oltre 80 milioni di persone sono affette da malattie cardiovascolari (il 48% uomini e il 52% donne) e queste sono responsabili di 3,9 milioni di decessi annui (45% di tutte le cause di morte).

(Ministero della Salute, World Heart Day 2020)

Comportamenti alimentari degli italiani: risultati Oec/Hes

Nell'ambito dell'indagine Osservatorio epidemiologico cardiovascolare/Health Examination Survey ([Oec/Hes](#)) condotta fra il 2008 e il 2012, in cui sono stati misurati stili di vita, fattori di rischio e condizioni a rischio, sono stati raccolti anche i comportamenti alimentari dei partecipanti (9111 persone esaminate, fra i 25 e i 79 anni di età, in 20 Regioni). Per la raccolta delle abitudini alimentari è stato utilizzato il questionario EPIC sulla frequenza di consumo degli alimenti, sviluppato dai ricercatori italiani del progetto EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition). Il questionario è

arricchito da figure per la definizione delle porzioni. Le abitudini alimentari dichiarate dai partecipanti sono state convertite in nutrienti utilizzando il software realizzato dall'Istituto nazionale tumori di Milano.

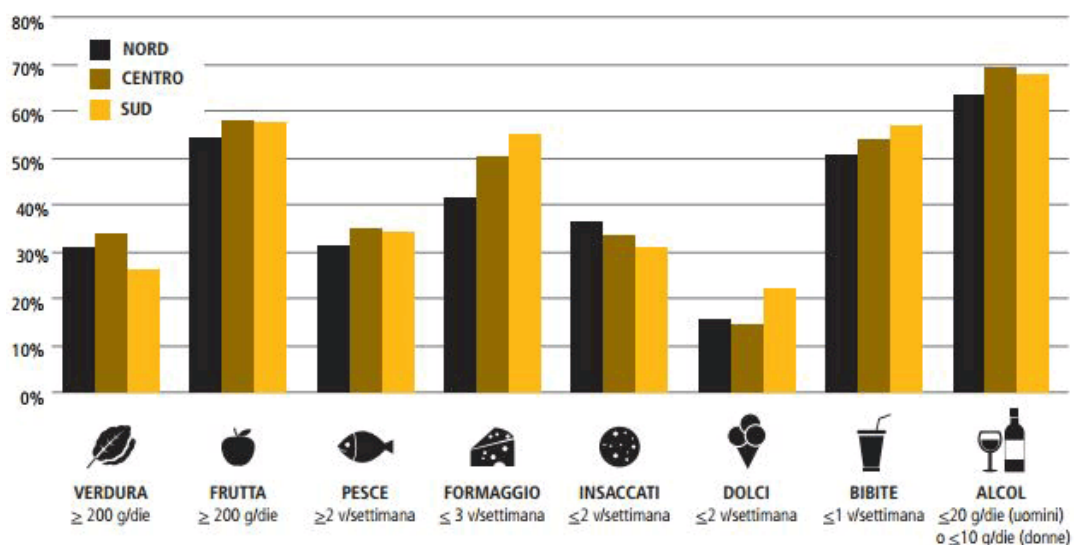
Lo [stile alimentare sano](#) è stato definito seguendo le indicazioni della piramide alimentare e calcolando le porzioni a partire dai livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN). Per il [consumo di sale](#) sono state considerate le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS).

Ciò che emerge è che solo la minoranza della popolazione segue un'alimentazione salutare:

- solo il 30% ha un consumo adeguato di verdura e di pesce
- meno del 20% consuma dolci/torte non più di due volte a settimana come raccomandato
- fra i nutrienti, il consumo calorico dovuto ai grassi saturi e agli zuccheri risulta molto elevato
- confrontato con il modello mediterraneo degli anni Sessanta, il consumo di cereali, patate e legumi è ridotto della metà, mentre il consumo di carni, formaggi, latte e, in particolare, di dolci è più che raddoppiato.

La differenza nella prevalenza del consumo di alimenti nelle tre macroaree è statisticamente significativa per tutti gli alimenti considerati: più alto il consumo di verdura e frutta al Centro Italia, maggiore la differenza fra Nord e Sud nella frequenza di consumo dei formaggi (più elevato al Nord) e degli insaccati (più elevato al Sud); quasi il 70% degli intervistati al Centro e al Sud consuma vino o altri alcolici, ma non supera il limite di un bicchiere per le donne e due bicchieri di vino per gli uomini, come raccomandato. Colpisce particolarmente la bassa percentuale della popolazione che segue le raccomandazioni rispetto al consumo di dolci (15- 20%).

Figura 1: Prevalenza della popolazione che segue le raccomandazioni della sana alimentazione, per macroarea geografica



Guadagnare in salute. Il progetto Cuore, Epidemiologia e prevenzione delle malattie cerebro-cardiovascolari, tratto da “Comportamenti alimentari degli italiani, 2015)

DOCUMENTO 2

Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale 2022

Si svolge dal 14 al 20 marzo 2022 la Settimana mondiale di sensibilizzazione per la riduzione del consumo alimentare di sale (Salt Awareness Week 2022), promossa dalla World Action on Salt, Sugar and Health (WASSH), associazione nata nel 2005 con partner in 100 nazioni di diversi continenti. Obiettivo di WASSH è arrivare alla graduale riduzione dell'introito di sale fino a meno di 5 grammi al giorno, target raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della sanità (OMS). Dato che, come sottolineato dalle evidenze scientifiche, un consumo eccessivo di sale favorisce un aumento della pressione arteriosa, con gravi rischi per il sistema cardiocircolatorio, scopo della campagna è quello di migliorare la salute dei cittadini prevenendo l'insorgenza di gravi patologie quali infarto del miocardio e ictus cerebrale. A livello mondiale il consumo giornaliero di sale è in media il doppio del valore raccomandato dall'OMS. In Italia – secondo i dati raccolti nell'ambito del Progetto CCM “[Monitoraggio del consumo medio giornaliero di sodio nella popolazione Italiana](#)”, innestato nell'indagine di popolazione Health Examination Survey 2018-2019 del Progetto CUORE – è stato stimato un consumo medio giornaliero di sale pari a 9,5 grammi negli uomini e 7,2 grammi nelle donne, attraverso la raccolta delle urine delle 24 ore in campioni casuali di popolazione di età 35-74 anni residenti in 10 Regioni distribuite tra Nord, Centro e Sud Italia. Questi valori risultano in miglioramento rispetto a quelli registrati nel periodo 2008-2012, con una diminuzione del consumo giornaliero di sale pari a circa il 12%, sebbene indichino un consumo di sale giornaliero ancora ben al di sopra del livello massimo raccomandato dall'OMS, considerato che solo il 9% degli uomini e il 23% delle donne aveva un consumo di sale giornaliero inferiore a 5 g al giorno). La riduzione del consumo medio di sale è stata rivelata, sebbene con ampiezza diversa, in quasi tutte le Regioni esaminate e in tutte le classi di età, categorie di indice di massa corporea (normopeso, sovrappeso, obesi) e livelli di istruzione.

(Ministero della Salute, Salt Awareness Week 2022)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Analizzando i dati del documento, riferisca quante persone in Europa sono maggiormente colpite da malattie cardiovascolari e che impatto hanno sulla salute.
- Riconosca nel documento il messaggio della settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale del 2022 e ne chiarisca il significato.
- Individui il consumo giornaliero di sale raccomandato dall'OMS confrontandoli con i dati raccolti dal progetto CCM.
- Sintetizzi i comportamenti alimentari degli italiani emersi dai dati

epidemiologici analizzati nei documenti.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite:

- Definisca le Malattie Cardiovascolari, analizzando i fattori di rischio che possono determinarne l'insorgenza.
- Delinei fondate indicazioni dietetiche e comportamentali per la prevenzione e la cura delle malattie cardiovascolari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato immaginando di dover organizzare un pranzo della salute:

- Proponga un menù composto da un primo, secondo un contorno, pane e un dessert, valorizzando prodotti della dieta mediterranea.
- Evidenzi possibili allergeni o sostanze presenti nel menù che causano intolleranze o allergie
- Il candidato, proponga un aperitivo per un buffet, al quale partecipino anche una donna incinta, un gruppo di ottantenni e un gruppo di bambini, fornisca valide alternative.

SECONDA PROVA SCRITTA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Giorno: successiva al 15 maggio 2023

N. ore: 5

Sarà posto in allegato il testo della traccia.

GRIGLIE DI CORREZIONE PRIMA PROVA

PRIMA PROVA (PUNTEGGIO IN BASE 100: _____; PUNTEGGIO IN BASE 20: _____)

Indicatori	Descrittori generali (max 60 punti)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	● scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia ● organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea ● organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un’idea di fondo pertinente ● ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
Coesione e coerenza testuale	● piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati ● piano espositivo coerente; imprecisione nell’uso dei connettivi ● piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi ● piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi ● piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
Ricchezza e padronanza lessicale	● scarsa ● sufficientemente curata ● varia e appropriata	1-2 3 4-5	
Correttezza Grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	● gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura ● punteggiatura e morfosintassi corretta con un errore di ortografia non grave ● morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	● conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni ● conoscenze e riferimenti culturali modesti ● conoscenze e riferimenti culturali essenziali ● conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	● giudizi critici non presenti ● giudizi critici poco coerenti ● adeguata formulazione di giudizi critici ● efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	
TOTALE			

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

Tipologia A	(max 40 punti)		
Indicatori	Descrittori	Punti	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	● consegne e vincoli scarsamente rispettati ● consegne e vincoli globalmente rispettati ● consegne e vincoli adeguatamente ● consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11-12 13-15	
Capacità di comprendere il testo	● comprensione errata o parziale ● comprensione globale corretta ma non approfondita ● comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	● analisi errata o incompleta ● analisi sufficientemente corretta e adeguata ● analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
Interpretazione del testo	● interpretazione quasi del tutto errata ● interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise ● interpretazione e contestualizzazione corrette ● interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12-15	
TOTALE			

Tipologia B	(max 40 punti)		
Indicatori	Descrittori	Punti	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	● mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni ● individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) ● adeguata individuazione dei nuclei fondanti di un testo argomentativo ● individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	

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

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	● articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi ● parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti ● ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti ● organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	
Correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	● riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti ● qualche riferimento appropriato e pertinente ● numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

Tipologia C	(max 40 punti)		
Indicatori	Descrittori	punti	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	● elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese ● elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato ● elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente ● efficace sviluppo della traccia con titolo e parafrasi coerenti ed originali	1-4 5 6-7 8-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	● esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici ● esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati ● esposizione complessivamente chiara e lineare ● esposizione chiara ed efficace ● esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-8 9-11 12-13 14-15 16-20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	● conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti ● conoscenze e riferimenti generalmente corretti ● ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

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

GRIGLIE DI CORREZIONE PRIMA PROVA (ALUNNI DVA-DSA)

Indicatori	Descrittori generali (max 60 punti)		
Capacità di ideare e organizzare un testo	• Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia • Organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea • Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un’idea di fondo pertinente • Ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
Coesione e coerenza testuale	• Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati • Piano espositivo coerente; imprecisione nell’uso dei connettivi • Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi • Piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-12 13-15	
Ricchezza e padronanza lessicale	• Scarsa • Adeguata • Ricca e appropriata	1-2 3 4-5	
Capacità di sintesi e di individuazione di concetti e parole chiave	• Scarsa • Adeguata • Precisa e puntuale	1-2 3-4 5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni • Conoscenze e riferimenti culturali modesti • Conoscenze e riferimenti culturali essenziali • Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	• Giudizi critici non presenti • Giudizi critici poco coerenti • Adeguata formulazione di giudici critici • Efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo appropriato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo consapevole	5	
Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo discreto	4	
Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo sufficiente	3	
Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo poco appropriato	2	
Non conosce i nuclei fondanti della disciplina	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze professionali frammentarie, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3	
Competenze professionali inadeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	2	
Non presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO E ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Indicatori	Livell i	Descrittori	Punti	Punt.
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,5-2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5-2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5-2,5	

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

	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	2,5	
Punteggio totale della prova				/20

5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

5.1 ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Chiara Giavenni	NO
STORIA	Chiara Giavenni	NO
INGLESE	Laura Cogo	NO
FRANCESE	Maria Antonietta Del Prete	NO
MATEMATICA	Gabriele Amici	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Fernando Mazzotta	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Laura Elisabetta Milani	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Manuel Magurno	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Martina Vercellin	NO
EDUCAZIONE CIVICA	Trasversale	NO

5.2 PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è costituita da 24 studenti di cui 14 ragazzi e 10 ragazze di questi 4, pur non essendosi ritirati, non frequentano le lezioni da alcuni mesi. Parte degli allievi proviene dalla 4[°]A serale dell'Istituto Olivetti, parte da vari centri di formazione professionale (C.F.P.) del territorio e due allieve sono passate a metà anno dal diurno dello stesso istituto. Nella classe sono presenti 7 alunni DSA, di cui due non più frequentanti, per i quali è stato predisposto un opportuno PDP.

Molti degli studenti partecipano in modo abbastanza discontinuo allo svolgimento dell'attività didattica e non partecipano in modo sufficientemente adeguato al dialogo educativo. Gli studenti sono di solito sufficientemente disciplinati sia in classe, sia durante l'attività laboratoriale, anche se talvolta risulta necessario riprendere comportamenti non consoni al contesto scolastico.

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 ed è stata integrata nel corso dell'anno scolastico).

Pur dimostrando una carenza nel metodo di studio, allo stato attuale la maggior parte della classe ha raggiunto un livello sufficiente rispetto agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C. Solo pochi studenti mostrano un profitto più che adeguato con esiti nelle valutazioni che arrivano al buono.

I docenti durante l'intero anno si sono confrontati e hanno collaborato per mettere in campo tutte le strategie atte a rendere partecipativo il dialogo formativo utilizzando strumenti diversi per comunicare con gli alunni.

5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI
<i>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.</i>

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

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.

OBIETTIVI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Stabilita l’acquisizione delle competenze di educazione civica, sono indicati i seguenti obiettivi comuni per la disciplina

- Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell’azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

5.4 STRATEGIE

Area delle abilità

- 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.
--

5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
● Classe ● Laboratorio tecnico/pratico ● WEB ● Aule virtuali
STRUMENTI
● Libri di testo ● Saggi, riviste ● Giornali e siti web ● Materiale audio/visivo
METODOLOGIE
● Lezione frontale ● Lezione interattiva ● Lavoro di gruppo ● Attività di laboratorio

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

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

- a) **Strumenti di verifica**
- Interrogazioni orali e/o scritte (anche a distanza);
 - Esercitazioni di laboratorio;
 - Prove scritte e/o pratiche;
 - Questionari, relazioni;
 - Lavori di gruppo.

b) Numero di verifiche e tempi di correzione.

Almeno 1 verifica scritta, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni e/o 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:

- 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.

5.7 PROGETTI

Per la classe all'inizio dell'anno si valutava il coinvolgimento in progetti approvati prima dal Collegio dei Docenti e poi deliberati dal Consiglio d'Istituto, attualmente presenti nel P.T.O.F.

In particolare:

- Esercitazioni interne ed esterne F&B
- Cook around
- ERASMUS+ Accreditamento Settore Educazione degli adulti. Destinazione Patrasso (5 studenti)

5.8 USCITE DIDATTICHE

In questo anno scolastico non sono state organizzate uscite didattiche.

5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Il Segretariato Generale del Consiglio Europeo ha pubblicato le “Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente”.

Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui:

- la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;
- gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una

vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Con queste ultime competenze chiave e di cittadinanza si conclude il percorso quinquennale per il loro apprendimento complessivo.

Per il quinto anno risultano:

- *Risolvere problemi;*
- *Individuare collegamenti e relazioni;*
- *Progettare.*

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	Calorie e grado alcolico di bevande alcoliche e cocktails	
		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
		Laboratorio enogastronomia/Sala e vendita	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	H.A.C.C.P.	

Programmazione interdisciplinare

Discipline	Argomenti	Periodo
Italiano / Storia	Gabriele D’Annunzio e l’impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
Inglese / Francese	La lingua in cucina e in sala;	Annuale
Alimentazione/Cucina/Sala	Sicurezza alimentare HACCP	Quadrimestrale
Economia / Cucina / Sala	Costo Piatto	Quadrimestrale
Italiano / Sala	Evento d’autore	Annuale

UNITA’ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	A tavola con la letteratura italiana	
Prodotti	Progettazione di un evento dal tema “Futurista”	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Valorizzare il “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzare in maniera ottimale i processi produttivi e/o i servizi, adottare efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. • Sviluppare attività e figure professionali tra tradizione e innovazione: diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione; introdurre nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari e per l’approfondimento di tematiche coerenti con l’indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.

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

Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.	Piano di rilevazione e analisi dei dati.
Scienze e cultura dell'alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Progettare proposte per le diverse tipologie di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Riconoscere il sistema enografico nazionale. Eseguire l'analisi sensoriale del vino. Predisporre cocktail innovativi, seguendo le nuove tendenze del settore.	Enografia nazionale. Tecniche di miscelazione.
Utenti destinatari	Classe 5^A B serale	
Prerequisiti	Leggere e comprendere testi di varia tipologia ed estrapolare le informazioni necessarie Conoscere le principali tecniche di miscelazione Conoscere le basi dell'enologia Saper produrre un semplice testo in lingua straniera Saper effettuare semplici rappresentazioni grafiche	
Fase di applicazione	Lingua e letteratura italiana - Studiare gli autori della letteratura italiana in questione - Individuare i principali caratteri degli autori per realizzare un evento coerente con il tema “Futurista” Inglese/Francese - Tradurre le ricette in lingua straniera - Esporre le ricette tradotte in lingua Alimenti ed alimentazione - Individuazione degli eventuali allergeni e intolleranze Laboratorio dei servizi enogastronomici - Analisi delle ricette dei finger food da effettuare successivamente - Effettuazione della lista della spesa - Individuazione degli eventuali punti critici dell'HACCP Laboratorio di sala e vendita - Analisi e scelta dei vini da abbinare ai finger food - Servizio dei vini e breve descrizione sensoriale del vino - Realizzazione di un cocktail innovativo	
Tempi	Da novembre a marzo Totale ore 26 ore	
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo.	

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

Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom
Risorse umane Interne/ esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Computer Classroom
Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Chiara Giavenni

ORE ANNUALI: 99

PROGRAMMA SVOLTO:

CONTENUTI

Spiegazione della natura del testo argomentativo: la finalità, la tesi, l'argomentazione, l'eventuale antitesi, introduzione e conclusione.

Spiegazione della lettura-comprensione e commento del saggio breve, esercitazione con il testo "Il Lord che studia il clima. Diventate vegetariani " in fotocopia.

Analisi dei testi letterari svolta in classe.

Positivismo, Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga: cenni biografici e opere, poetica e pensiero

Novelle:

- Rosso Malpelo, lettura e analisi
- La Lupa, lettura e analisi

"I Malavoglia", la trama e i temi principali

Brani:

- La famiglia Malavoglia, lettura e analisi
- L'addio di 'Ntoni, lettura e analisi

Decadentismo (Simbolismo e Estetismo)

Giovanni Pascoli, biografia e opere, poetica e pensiero

Myricae

- "Lavandare", lettura e analisi
- "X Agosto", lettura e analisi

Canti di Castelvecchio

– Il gelsomino notturno

da I primi poemetti

- Il desinare, la polenta di Pascoli ricetta in poesia per UDA di programma

Gabriele D'Annunzio: biografia e opere, poetica e pensiero: Estetismo, Superomismo, Panismo,
Approfondimento : D'Annunzio e l'arte della comunicazione.

"Il piacere", trama e temi del romanzo,

- Stralci dal libro e commento riguardanti l'educazione di Andrea Sperelli, testo pubblicato su
classroom

Alcyone, temi del libro poetico e stile

- "La pioggia nel pineto", lettura e analisi.

Il Futurismo, caratteri del movimento

– Estratto dal Manifesto tecnico della letteratura futurista, art. 1,2,5,6, lettura e commento

– Estratti dal Manifesto della cucina futurista, testo pubblicato su classroom, lettura e
commento.

Luigi Pirandello, biografia e opere, pensiero e poetica.

"La vecchia imbellettata", lettura e spiegazioni, testo pubblicato su classroom

"Il fu Mattia Pascal", trama e temi fondamentali del romanzo.

- "La nascita di Adriano Meis", lettura e commento

"Uno, nessuno e centomila", trama e temi principali

- "Un paradossale lieto fine", lettura e commento

Italo Svevo, biografia e opere, pensiero e poetica

"La coscienza di Zeno" caratteri dell'opera

– "Prefazione e Preambolo" lettura e commento

– -"L'ultima sigaretta" lettura e commento

– "Un'esplosione enorme" ultima parte da riga 90 alla conclusione "...ma l'occhialuto
uomo...ecc."

Giuseppe Ungaretti, biografia e opere, poetica e pensiero.

L'Allegria, temi e stile

- "Veglia", lettura e analisi

- "Il porto sepolto", lettura e analisi

- "Soldati", lettura e analisi

Il dolore

- "Non gridate più", lettura e analisi

Primo Levi, cenni biografici

"Se questo è un uomo", poesia, testo pubblicato su classroom

Brano dal libro Se questo è un uomo:

- "Questo è l'inferno", lettura e commento

Simulazione di colloquio di maturità .

STORIA

Prof.ssa Chiara Giavenni

LIBRO DI TESTO: Zaninelli, Cristiani, *ATTRAVERSO I SECOLI* per il triennio – Classe quinta,
Istituto italiano Edizioni Atlas.

PROGRAMMA SVOLTO:

L'eredità dell'Ottocento: in sintesi fino a pag. 15 " Un'età di crescita demografica"

PARTE PRIMA

- Novecento a la Belle Époque (no Il rinnovamento delle arti) fino a pag. 27
- L'Italia nell'Età giolittiana, (no Il ruolo dei cattolici in politica, no Le nuove tensioni sociali)
- La Prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa, in sintesi gli eventi principali: le due rivoluzioni del 1917, Lenin, la guerra civile e la proclamazione dell'URSS (fino a pag. 94)

PARTE SECONDA

- I trattati di pace
- Gli Stati Uniti dalla crisi del '29 al *New Deal* pp. 132-134

PARTE TERZA

- Lo Stalinismo
- Il Fascismo
- Il Nazismo

PARTE QUARTA

- Origini e fasi del secondo conflitto mondiale
- L'Italia tra Resistenza e Liberazione
- La fine della guerra

PARTE QUINTA

- L'eredità della guerra e i trattati di pace, in sintesi pag. 277

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)

PROGRAMMA SVOLTO:

1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Le regole alimentari nella 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

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

DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Prof. Fernando Mazzotta

ORE ANNUALI: 99

LIBRO DI TESTO: S. Rascioni- F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive, Tramontana

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO	CONOSCENZE/UNITA' DIDATTICHE
MODULO A Il mercato turistico	U.D.1 – il mercato turistico internazionale Quali sono i caratteri del turismo? • Quali fattori influenzano il turismo internazionale? U.D.2 – gli organismi e le fonti normative internazionali • Quali sono gli organismi internazionali? • Quali sono gli organi dell'UE? • Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie? U.D.3 – il mercato turistico nazionale • Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? (<u>ad esclusione della bilancia turistica</u>) U.D.4 – gli organismi e le fonti normative interne • Quali sono gli organismi interni (<u>cenni</u>)? • Quali sono le fonti normative interne?
MODULO B Il marketing	U.D.1 – il marketing: aspetti generali • Che cos'è il marketing? • Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? • Che cos'è il marketing turistico? U.D.2 – il marketing strategico Quali sono le fasi del marketing strategico? • Quali sono le fonti informative? • Come si effettua l'analisi interna? • Come si effettua l'analisi della concorrenza? • Come si effettua l'analisi della domanda? • Che cos'è la segmentazione? • Che cos'è il target? • Che cos'è il posizionamento? • Come si determinano gli obiettivi strategici? U.D.3 – il marketing operativo Quali sono le caratteristiche del prodotto? • Come si può utilizzare la leva del prezzo? • Quali sono i canali di distribuzione? • Che cos'è la comunicazione? U.D.4 – il web marketing Che cos'è il web marketing? • Quali sono gli strumenti di web marketing? U.D.5 – il marketing plan ➤ Che cos'è il marketing plan? ➤ Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?
MODULO C Pianificazione,	U.D.1 – la pianificazione e la programmazione ➤ Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?

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

programmazione e controllo di gestione	➤ Da quali fattori dipende la strategia d’impresa? ➤ L’idea imprenditoriale nel business plan ➤ Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? ➤ Che cos’è il vantaggio competitivo(strategie) ➤ Quali sono le funzioni del controllo di gestione U.D.2 – il budget ➤ Che cos’è il budget? ➤ Qual è la differenza tra bilancio d’esercizio e budget? ➤ Come si articola il budget? ➤ Come viene redatto il budget degli investimenti? ➤ Come viene redatto il budget economico di un ristorante? U.D.3 – il business plan (Cenni) ➤ Che cos’è il business plan? (Cenni) ➤ Qual è il contenuto del business plan? (Cenni)
MODULO D La normativa del settore turistico-ristorativo	U.D.1 – le norme sulla costituzione dell’impresa ➤ Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative? (cenni) ➤ come costituire un azienda ➤ La normativa sulla prevenzione degli infortuni sul luogo di lavoro ➤ La normativa sull’igiene sul luogo di lavoro ➤ Prevenzione salute dei consumatori ➤ Normativa distribuzione alimenti e informativa prodotti alimentari ➤ Trattamento dei dati personali ➤ haccp(cenni) U.D.4 – i contratti delle imprese ristorative e ricettive ➤ Quali sono gli elementi di un contratto? ➤ Sotto l’aspetto giuridico che cosa s’intende per responsabilità? ➤ Quali sono i contratti del settore ristorativo? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione? ➤ Che cos’è il codice del consumo? (cenni) ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di catering? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto d’albergo? (cenni)
MODULO E Le abitudini alimentari e l’economia del territorio	U.D. 1– i marchi di qualità alimentare ➤ Che cos’è un marchio? ➤ Quali sono i marchi di qualità alimentare? ➤ Che cosa sono i prodotti a km 0?

MATEMATICA

Prof. Gabriele Amici

ORE ANNUALI: 99

LIBRO DI TESTO: Matematica in pratica – secondo biennio e quinto anno (autore: Germano Pettarin, Ilaria Fragni, Casa editrice CEDAM)

PROGRAMMA SVOLTO:

Argomenti/contenuti

Ripasso degli insiemi

Insiemi dei numeri naturali, razionali, irrazionali e reali

Ripasso equazioni e disequazioni

Le equazioni e le disequazioni algebriche di secondo grado intere e fratte

Funzioni

Definizione di funzione. Definizione di dominio. Determinazione del dominio di una funzione: razionale, irrazionale. La funzione esponenziale con base costante. Segno e intersezioni con gli assi di funzioni razionali intere e fratte

Limiti

Concetto intuitivo di limite. Calcolo di limiti nelle forme indeterminate: $+\infty - \infty$; $\infty \cdot \infty$; $0 \cdot 0$
Asintoti orizzontali, verticali di funzioni razionali fratte. Concetto intuitivo di funzione continua. Discontinuità, concetto base e classificazione dei punti di discontinuità.

Derivate

Rapporto incrementale e relativo significato geometrico. Derivata di una funzione e relativo significato geometrico. Determinazione della tangente al grafico di una funzione in un punto. Derivate delle funzioni elementari. Derivata della somma, del prodotto e del rapporto di due funzioni. Derivate di funzioni composte elementari. Determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione. Ricerca massimi relativi, minimi relativi e flessi a tangente orizzontale

mediante lo studio del segno della derivata prima. Rappresentazione grafica di funzioni razionali.

Lettura grafici Applicazioni di realtà nello studio di funzioni:

- Il problema delle scorte di magazzino e la ricerca del minimo di una funzione razionale.
- Le curve di domanda e di offerta di un bene e la relativa elasticità
- La velocità come effetto della derivazione di una grandezza nel tempo. La velocità di propagazione di un virus.
- Crescita lineare e crescita esponenziale, rappresentazione algebrica e grafica. Calcolo dell'interesse composto.

LINGUA INGLESE

Prof.ssa Laura Cogo

ORE ANNUALI: 66

LIBRO DI TESTO: Wine and Dine Club (CLITT), Olga Cibelli e Daniele d'Avino

PROGRAMMA SVOLTO:

CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA e moduli)	Modulo 1 - Grammar revision Modulo 2 - Applying for a job Job opportunities How to write an application letter How to write a CV The brigade system and the restaurant brigade Modulo 3 – Food Safety and HACCP Food safety HACCP, food hygiene and safety in catering The seven principle of HACCP Food poisoning Food contamination Modulo 4 – Nutrition Well-being Nutrients Eat for health The new food pyramid Modulo 5 – Food allergies and intolerances Food allergies Food intolerances Main allergens Olive oil allergy and lactose intolerance Food allergy order procedure and special dietary needs Modulo 6 - Sustainability Food sustainability and Slow Food Massimo Bottura and Food for Soul The dark side of Monsanto The organic choice The GMOs Modulo 7 – Food and Celebrations Catholic and Orthodox Christmas, Thanksgiving, The Lunar Year, The New Year's Eve, Jewish celebrations
--	---

LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Maria Antonietta Del Prete

ORE ANNUALI: 66

LIBRO DI TESTO: “Sublime service”

PROGRAMMA SVOLTO:

Alcuni argomenti, soprattutto per quanto riguarda la grammatica e la civiltà, sono stati integrati e supportati da risorse attinte da ricerche sul web e dal libro di riferimento del biennio “ Le français est servi”

1. **STRUTTURE MORFOSINTATTICHE**

- L'alphabet et la phonétique
- Être (pres. Indic.) – Avoir (pres.indic.)
- Présente l'indicatif des verbes du premier groupe en –er: aller, manger, aimer, détester, etc.
- Présente indicatif des verbes en -ir (finir)
- Les articles définis
- Les articles indéfinis
- Le féminin
- Le pluriel (règle générale et certains cas particuliers)
- Pronoms sujets - le pronom “On”
- La phrase affirmative
- La phrase interrogative
- La phrase négative
- Les verbes: savoir, pouvoir, vouloir, devoir, prendre, aller, venir
- Impératif

2. **FUNZIONI LINGUISTICHE E COMUNICATIVE**

- Se présenter / présenter quelqu'un/ saluer/ prendre congé

3. **CIVILTÀ:**

- L'hôtellerie
- Le personnel de l'hôtellerie
- Les locaux du restaurant
- Promouvoir son entreprise
- le système HACCP
- Les groupes alimentaires
- Carte et menu
- Histoire du vin et les régions viticoles
- Conseiller un vin
- Le champagne
- Slow food
- Les boissons chaudes et les boissons froides
- La tradition du fromage français
- Les bières
- Les liqueurs
- L'apéritif traditionnel français

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA

Prof. Manuel Magurno

ORE ANNUALI: 99

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.) 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, brunoise, 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

VERIFICHE EFFETTUATE

- Orali (interrogazioni brevi)
- Pratiche

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

Durante le lezioni in classe sono stati interrogati singolarmente ogni alunno sugli argomenti svolti.

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO

- MENU: Pizza al pomodoro – Pasta frolla – crema pasticcera – crema pasticcera al cioccolato 70%
- 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: 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.
- Alici marinate su crema di ricotta al pecorino e basilico e riduzione di pomodoro - Trofie ceci e gamberi - Bigné craquelin con crema al cioccolato - Pane burro e noci.
- MENU: Cocktail di gamberetti - Bucatini all’amatriciana - Crostata di ricotta e cioccolato - Pane al vino rosso e scalogno.
- MENU: Moscardini in zimino con borlotti e quenelle di polenta gialla - Arrosto di maiale alle erbe con patate al forno -Profitteroles al limone - Pane con farina di grano saraceno.
- MENU: Tortello rosso di crescenza con gorgonzola, patate e rucola - Scaloppa alla pizzaiola e melanzane a funghetto - Tortino di cioccolato all’olio extravergine in crema inglese all’arancia - Pasta sfoglia.
- MENU: Tortello verde di magro al burro e salvia - Lingua di vitello in salsa verde - Millefoglie con crema chantilly e fragoline - Pane di grano tenero.
- Ravioli spinaci e ricotta; coniglio alla cacciatora;Piemontesina al cioccolato, pane di grano tenero

- MENU: Lasagnetta verde al profumo di rucola con crescenza, patate e gorgonzola cremoso - Petto di pollo al curry con piselli al prosciutto - Zeppola con crema pasticcera e amarena - Grissino torinese.

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO

- Applicare il sistema Haccp;
- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti;
- Conoscere le norme in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Le varie forme di ristorazione: catering e banqueting;
- Il sistema HACCP;
- Sicurezza sul lavoro;
- Allergie e intolleranze : accorgimenti operativi;
- I contratti;
- Le certificazioni alimentari e ISO;
- Gli stili alimentari e le diete nelle religioni (vegetariana, vegana, crudista, macrobiotica, fruttariana);
- Allergie ed intolleranze (celiachia e lattosio).

UDA SVOLTE:

- Km 0;
- Cotoletta futuristica.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA

Prof.ssa Vercellin Martina

ORE ANNUALI: 66

PROGRAMMA SVOLTO:

1. **VINO:**
 - Enologia di base
 - DOCG Lombardia
2. **BANQUETING:**
 - Fase iniziale di contatto con il cliente
 - Fase organizzativa dell'evento
 - Fase operativa
3. **MENU:**
 - Criteri di stesura del menu
 - Caratteristiche del menu
 - Food cost e prezzo di vendita di un piatto
4. **PRODOTTI TIPICI:**
 - Prodotti tipici e marchi di qualità
5. **ITALIANO IN SALA:**
 - Menu per un autore trattato con la docente di italiano
 - Banchetto per un autore italiano

EDUCAZIONE CIVICA

Secondo quanto previsto dalla Legge n.92/2019, l'insegnamento di Educazione civica ha un proprio voto, con almeno 33 ore all'anno dedicate.

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è stato oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e già inseriti nel P.T.O.F. sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

PROGRAMMAZIONE UDA – EDUCAZIONE CIVICA

Titolo: Vicino o lontano? Km 0

Discipline	• Storia • Diritto ed economia • Lingua inglese • Lingua francese • Scienza e cultura dell'alimentazione • Laboratorio di enogastronomia • Laboratorio di sala e vendita • Matematica
Destinatari	Tutti gli alunni
Anno di corso	Quinto anno
Compito di realtà	Realizzazione e servizio di una cena a tema Km 0
Obiettivi apprendimento generali	• Comprende la necessità di uno sviluppo eco-sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali • Promuove il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sa riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria
Conoscenze funzionali all'apprendimento	• Capacità di ascolto • Capacità di comprensione • Capacità di interpretazione
Obiettivi specifici di apprendimento	• STORIA Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

	LINGUE STRANIERE: INGLESE E FRANCESE Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. DIRITTO ED ECONOMIA Utilizzare concetti e modelli relativi all’organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all’evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all’area professionale di riferimento. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI SALA E VENDITA Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e di promozione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. MATEMATICA esseri umani vicini e/o lontani: metodi matematici per indagare la distanza tra noi e le persone che incontriamo tutti i giorni (vicini) e tra noi e i nostri antenati del passato profondo (lontani).
Tempi di realizzazione	Tutto l'anno scolastico.
Strumenti utilizzati	Lezioni frontali, discussioni guidate, libro di testo, appunti e ricerche effettuate sul web, visione di video e materiali forniti dai docenti e condivisi su classroom, cooperative learning
Elementi per la Valutazione	In questo percorso s'intende valutare le competenze del singolo alunno.

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

	Nello specifico verranno utilizzate griglie di osservazione e di monitoraggio in situazione di lavoro di gruppo cooperativo e individuale. Griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione e puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro. La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata anche verifiche scritte e/o orali e pratiche.
--	---

PIANO DELLA ATTIVITÀ DIDATTICHE

FASE	DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ	DURATA IN ORE	DISCIPLINA
1	Lecture: • La globalizzazione alimentare • Agricoltura biologica • Gli OGM Dibattito sulla ristorazione a Km 0	3	Storia
2	I marchi di qualità	4	Diritto ed economia
3	Pyramide alimentaire Régime alimentaire	3	Lingua Francese
4	Nutrients and local farming (vocabulary) Eating plants (the food pyramid) Make a healthy plate	3	Lingua inglese
5	Linee guida di sana alimentazione Piramide alimentare Dieta a Km 0	6	Scienza e cultura dell'alimentazione
6	Ricette con alimenti a Km 0	6	Laboratorio di enogastronomia
7	Promozione dei prodotti a Km0 Abbinamento con vini del territorio	6	Laboratorio di sala vendita
8	Rappresentazioni grafiche	2	Matematica
Totale ore impiegate		33	

ARGOMENTI TRATTATI AL DI FUORI DELLO SVOLGIMENTO DELL'UDA:

- La contaminazione alimentare
- Alimentazione nell'era della globalizzazione
- Gli OGM
- La Costituzione italiana: nascita; 12 articoli fondamentali, art. 17, 18 e 19; riforma del titolo V parte II della Costituzione
- Giornata della memoria

6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

Gli studenti del Corso Serale sono esonerati dallo svolgere attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (P.C.T.O.), poiché tali studenti sono considerati adulti: la propria esperienza lavorativa va a sostituire l’attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (P.C.T.O.).

Per gli studenti provenienti dai Centri di Formazione Professionale l’attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (P.C.T.O.) è parte integrante del terzo e quarto anno del percorso C.F.P. e le valutazioni finali per l’attestato conseguito alla fine del terzo anno e del quarto anno tengono anche conto di tale attività.