



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

Programmazione del Consiglio della Classe 1^a H

A.S. 2019 – 2020

La classe 1^a H è composta da 24 alunni, 13 ragazzi e 11 ragazze. Nella classe sono presenti due alunni DVA, 4 certificati con DSA e due alunni individuati come BES dal cdc. Sono presenti anche due ragazze di recente immigrazione in Italia (NAI). La classe è un gruppo piuttosto eterogeneo, come capacità e preparazione e anche come comportamento. Un gruppo abbastanza ristretto segue in modo regolare e costante l'attività in classe, lavorando in modo serio e impegnato; una parte di alunni, non sempre rispettosa del regolamento scolastico, dei compagni e dei docenti, segue in modo piuttosto discontinuo, disturbando spesso il lavoro della classe; vi sono poi alcuni individui che perlopiù sembrano disinteressati alle attività e demotivati, e interferiscono a volte anche seriamente con le lezioni. La classe si dimostra quindi frequentemente difficile da gestire e necessita spesso di essere richiamata al rispetto del regolamento scolastico.

PROGETTI PTOF

Progetto "Legalità"

Gare COSMOSS

Progetto "Bar"

USCITE DIDATTICHE

Il consiglio di classe ha approvato tutte le uscite coerenti con gli obiettivi didattici e formativi; le uscite saranno comunque subordinate al comportamento della classe.

UDA

"Le strutture ricettive della città di Monza"

"La carta d'identità dei microrganismi"

"Un piatto tante cose da dire"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

Competenze chiave e di cittadinanza

"La carta d'identità dei microrganismi"

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Imparare ad imparare	- Organizza il proprio apprendimento - Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e modalità di informazione e di formazione rispettando i tempi a disposizione	ITALIANO	Il lessico specifico e come utilizzarlo correttamente	primo quadrimestre
		LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	-Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli, responsabilità e gerarchie nella brigata di cucina- Caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature. -Le norme di base igienico sanitarie.- Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di laboratorio.Regole di prevenzione antinfortunistica.-Le tecniche di taglio degli ortaggi I sistemi di cottura degli alimenti.	intero anno scolastico
		SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbr060002@istruzione.it pec: mbr060002@pec.istruzione.it

			Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente	
		LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Le forme di ristorazione e le varie figure professionali: ruoli, responsabilità e suddivisione dei compiti. Il sistema HACCP e le norme igieniche da rispettare nella ristorazione. Deontologia professionale e le norme igieniche da rispettare	
		TIC	Strumenti interfaccia e di MSpowerPoint	

Collaborare e partecipare	• Interagisce in gruppo • Comprende i diversi punti di vista • Valorizza le proprie ed altrui capacità • Gestisce la propria conflittualità • Contribuisce all'apprendimento comune • Contribuisce alla realizzazione delle	ITALIANO	Il lessico specifico e come utilizzarlo correttamente	1 quadrim.
		LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	-Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli, responsabilità e gerarchie nella brigata di cucina- Caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature. -Le norme di base igienico	intero anno scolastico



DI
STRUTTURE
EUROPEI
pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, di
Dipartimento per la Prograr
Direzione Generale per int
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

	attività collettive nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri		sanitarie.-Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di laboratorio.Regole di prevenzione antinfortunistica.-Le tecniche di taglio degli ortaggi I sistemi di cottura degli alimenti.	
		SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente	
		LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Le forme di ristorazione e le varie figure professionali: ruoli, responsabilità e suddivisione dei compiti. Il sistema HACCP e le norme igieniche da rispettare nella ristorazione. Deontologia professionale e le	
		TIC	Strumenti e interfaccia di MSpowerPoint	

"Un piatto tante cose da dire"

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Imparare ad imparare	Organizza il proprio	ITALIANO	Il lessico specifico e come utilizzarlo correttamente	secondo quadrimest re

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Unive
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi di
scuola, per la gestione dei fondi
l'istruzione e per l'innovazione digi
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbr060002@istruzione.it pec: mbr060002@pec.istruzione.it

	• apprendimento Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e modalità di informazione e di formazione rispettando i tempi a disposizione	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	-Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli, responsabilità e gerarchie nella brigata di cucina- Caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature. -Le norme di base igienico sanitarie.- Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di laboratorio. Regole di prevenzione antinfortunistica.-Le tecniche di taglio degli ortaggi I sistemi di cottura degli alimenti.	intero anno scolastico
		SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno	
		LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	le forme di ristorazione e le figure professionali: ruoli, responsabilità e divisione dei compiti. il sistema HACCP e le norme igieniche da rispettare.	
		TIC	Strumenti e interfaccia di MS Word	

Collaborare e partecipare	• Interagisce in gruppo • Comprende i diversi punti di vista	ITALIANO	Il testo regolativo- la ricetta- come scrivere una ricetta
		LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	-Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli, responsabilità e gerarchie nella brigata di cucina- Caratteristiche



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

• Valorizza le proprie ed altrui capacità • Gestisce la propria conflittualità • Contribuisce all'apprendimento comune • Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri		tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature. -Le norme di base igienico sanitarie.-Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di laboratorio.Regole di prevenzione antinfortunistica.-Le tecniche di taglio degli ortaggi I sistemi di cottura degli alimenti.
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno
	LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Le forme di ristorazione e le figure professionali: ruoli, responsabilità e divisione dei compiti. il sistema HACCP e le norme igieniche da rispettare.
	LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	le forme di ristorazione e le figure professionali: ruoli, responsabilità e divisione dei compiti. il sistema HACCP e le norme igieniche da rispettare.
	TIC	Strumenti e interfaccia di MS Word

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Imparare ad imparare	• Organizza il proprio apprendimento • Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e modalità di informazione e di formazione rispettando i tempi a disposizione	ACCOGLIENZA TURISTICA	le strutture ricettive	1 quadrimestre
		TIC	.Power Point	1 quadrimestre

Collaborare e partecipare	• Interagisce in gruppo • Comprende i diversi punti di vista	ACCOGLIENZA TURISTICA	le strutture ricettive	1 quadrimestre
---------------------------	---	-----------------------	------------------------	----------------



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

	• Valorizza le proprie ed altrui capacità • Gestisce la propria conflittualità • Contribuisce all'apprendimento comune • Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri	TIC	.Power Point	1 quadrimestre
--	--	-----	--------------	-------------------

PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

ITALIANO	Il lessico specifico e come utilizzarlo correttamente Il testo regolativo- la ricetta- come scrivere una ricetta	1 e 2 quadrimestre
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno.	1 e 2 quadrimestre



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	-Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli, responsabilità e gerarchie nella brigata di cucina- Caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature. -Le norme di base igienico sanitarie.-Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di laboratorio.Regole di prevenzione antinfortunistica.- Le tecniche di taglio degli ortaggi I sistemi di cottura degli alimenti.	1 e 2 quadrimestre
---	---	--------------------

TIC	Strumenti e interfaccia di MS Word Power Point	1 e 2 quadrimestre
ACCOGLIENZA TURISTICA	le strutture ricettive	1 quadrimestre
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA Inglese	Le norme igienico sanitarie e l'HACCP. Microlingua di settore	1 quadrimestre Tutto l'anno

Monza, 20/11/2019

Il coordinatore di classe

prof. Elena Ricci



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
IMPARARE AD IMPARARE	Conoscenza di sé	Interviene in modo pertinente nelle conversazioni, avanza proposte e ipotesi.				
	Uso di strumenti informativi	Collega ed organizza dati, informazioni e conoscenze, utilizzando pluralità di fonti.				
	Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	E' in grado di operare in modo autonomo nel proprio lavoro, organizzando tempi e strumenti a disposizione				
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
COMUNICARE	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Ha una padronanza della lingua italiana tale da consentirgli di comprendere e produrre enunciati e testi di una certa complessità, di esprimere le proprie idee, di adottare un registro linguistico appropriato alle diverse situazioni				
	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Comprende un testo orale e scritto in modo completo riuscendo a individuare informazioni specifiche. Interagisce in conversazioni evidenziando un lessico appropriato.				

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
COMUNICARE	Gestione delle situazioni comunicative	Sa gestire momenti di comunicazione, in modo corretto coerente e coeso, con scopi e destinatari, sia oralmente che per iscritto, rielaborando testi di vario genere in un registro adeguato.				
COLLABORARE E PARTECIPARE	Interazione nel gruppo.	Interagisce nel gruppo con efficacia e con relazioni positive.				
	Disponibilità al confronto	Partecipa alle attività collettive, di gruppo o laboratoriali, riconoscendo e rispettando le capacità e i diritti propri e altrui.				
	Rispetto di sé e dell'ambiente	E' responsabile di sé e dell'ambiente				
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	Assolvere gli obblighi scolastici	Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici.				
	Individuazione e rispetto delle regole della convivenza civile	Riconosce autonomamente i comportamenti adeguati al tempo, al luogo, al contenuto sociale e al contesto in cui opera.				
RISOLVERE PROBLEMI	Risoluzione di situazioni problematiche	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati.				

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuandone gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				
ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE	Capacità di analizzare l'informazione e valutarne l'attendibilità e l'utilità	Analizza l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione, valutandone l'attendibilità e l'utilità				
	Distinzione di fatti e opinioni	Distingue nell'informazione i fatti e le opinioni. Sa documentarsi attraverso fonti e strumenti libri, riviste, telegiornale, internet, tabelle e grafici.				
	Accoglie e dialoga con persone di identità, culture e religioni differenti	Riconosce ed apprezza le diverse identità e le tradizioni culturali e religiose in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco.				
	Riconosce ed apprezza le diverse identità e le tradizioni culturali e religiose in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco	Riconoscimento e accettazione della diversità.				
	Realizza produzioni e performance artistiche, musicali e motorie, individuale e collettive in modo originale e creativo	In relazione alle proprie potenzialità e al proprio talento si esprime e dimostra interesse per gli ambiti motori, artistici e musicali.				

Legenda dei livelli

Livello avanzato: ottima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello intermedio: buona padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello base: padronanza basilare delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello non raggiunto: minima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.