



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE: 5[^]

SEZ.: G

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	Errore. Il segnalibro non è definito.
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	3
QUADRO ORARIO	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	5
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	6
TESTI DI ITALIANO	7
CLIL (solo per l'indirizzo tecnico)	Errore. Il segnalibro non è definito.
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	8
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	10
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	11
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA	12
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	Errore. Il segnalibro non è definito.
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	Errore. Il segnalibro non è definito.
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	17

PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

Nell'Articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

Nel gruppo-classe sono presenti due studenti che frequentano la classe quinta per la seconda volta. Uno non ammesso agli esami di Stato dello scorso anno, l'altro perché non promosso all'esame di Stato.

2) Continuità didattica dei docenti

Il gruppo docente è cambiato durante il corso degli ultimi tre anni, in particolar modo i docenti di Alimentazione, Sala e Matematica sono stati assegnati alla classe in quest'ultimo anno scolastico.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza emersi dalle prove d'ingresso hanno evidenziato una conoscenza e una comprensione sufficienti in quasi tutte le discipline. Solo nelle lingue straniere ... il primo periodo dell'anno è stato caratterizzato da una didattica di consolidamento delle conoscenze apprese l'anno precedente. Si evidenzia un gruppo che, sia per carattere sia per comprensione delle discipline, ha subito personalizzato la didattica proposta dal consiglio in maniera costruttiva e positiva.

4) Profilo comportamentale

Non si evidenziano nel corso dell'anno particolari comportamenti che hanno turbato il clima della classe e l'azione didattica proposta dal Consiglio.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione al dialogo formativo sia come presenza in aula e successivamente nel percorso della DaD risulta nel suo complesso regolare. Si segnalano solo la discontinuità didattica in aula e in remoto per due/tre studenti.

6) Situazione finale della classe

Si è programmato un corso di studio che potesse offrire agli studenti competenze spendibili sia nell'ambito lavorativo sia sociale sia interpersonale, pertanto non si è voluto focalizzare il curriculum principalmente sulle competenze relative alle materie d'indirizzo, anche in vista dei personali progetti degli studenti non per tutti coincidenti con esse.

Il progetto originario del consiglio si è dovuto, ad un certo punto, riprogrammare per l'emergenza Covid. La nuova programmazione ha tenuto conto sia degli strumenti nuovi da utilizzare, sia dei tempi e soprattutto dell'incertezza della modalità dell'esame. In questa situazione le differenze sia di carattere sia di preparazione di base, come in una lente d'ingrandimento, sono maggiormente venute alla luce.

I discenti abituati ad uno studio autonomo hanno saputo arricchire la loro personale formazione, seguendo subito il nuovo indirizzo didattico. Altri studenti, legati quasi esclusivamente allo studio in aula, hanno risentito della mancanza dell'approccio diretto sia con i docenti sia con i loro compagni di studio. Di conseguenza la loro preparazione risulta insufficiente in alcune discipline. Per due

studenti la DaD ha compromesso il percorso formativo, già peraltro valutato insufficiente nel primo periodo dell'anno scolastico.

Nel complesso il gruppo classe ha dimostrato di saper affrontare l'emergenza e di trasformarla in una nuova "normalità temporanea", grazie alla riformulazione del percorso didattico e al progetto "abbattiamo i muri".

QUADRO ORARIO

IRC	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate - Fisica	2	-	-	-	-
Scienze integrate - Chimica	-	2	-	-	-
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	6	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.

Acquisizione della capacità di usare la lingua italiana in maniera sufficientemente articolata nella produzione scritta e orale per comunicare e comprendere correttamente i pensieri e le emozioni proprie e altrui.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

In questo anno di corso gli alunni della classe sono stati protagonisti di un percorso interdisciplinare di Cittadinanza e Costituzione denominato *Bau mir keine Mauer che* ha interessato l'ambito storico-geopolitico e interculturale. Partendo dal muro di Berlino, dai muri di ieri e di oggi che hanno segnato la vita degli individui e delle loro comunità, gli alunni insieme ai loro docenti di Italiano, Storia, e di Tedesco si sono confrontati con se stessi, i propri muri, i propri punti di forza e di debolezza, alla scoperta del proprio io identitario nella relazione con se stessi e verso gli altri, come parti di una stessa comunità civica e sociale. Attraverso i contenuti e le attività del progetto i ragazzi e le ragazze hanno declinato la dimensione della cittadinanza nella società pluralistica e in chiave interculturale, mettendo in atto la pratica del dialogo e della relazione interpersonale e sociale, educandosi al pensiero critico divergente e riuscendo a vivere la propria individualità all'interno di regole democratiche attraverso la capacità acquisita di trasformare i muri in ponti verso il diverso, l'altro da sé.

Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale

x Costituzione

Carta europea dei diritti fondamentali

Carta delle Nazioni Unite

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Convenzione dei diritti dell'infanzia

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

legalità e coesione sociale

appartenenza nazionale ed europea

x diritti umani

x pari opportunità

x pluralismo

x rispetto delle diversità

x dialogo interculturale

x etica della responsabilità individuale e sociale

bioetica

tutela del patrimonio artistico e culturale

- sviluppo sostenibile
- fair play nello sport
- solidarietà e volontariato

x benessere personale e sociale

x sicurezza

Obiettivi in termini di competenze

x imparare a imparare

x collaborare e partecipare

x risolvere problemi

x acquisire e interpretare informazioni

x comunicare, comprendere e rappresentare

x agire in modo autonomo e responsabile

x individuare collegamenti e relazioni

x progettare

TESTI DI ITALIANO

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio

D'Annunzio - da *Il piacere*: *La nascita di un'esteta; Andrea ed Elena; Andrea e Maria*, l'abbandono. *La Pioggia nel pineto*

Pascoli – da *Il fanciullino*: *Lettura di uno schema* (il poeta è un fanciullino); *X Agosto*; *Il gelsomino notturno*; *La digitale purpurea*.

Pirandello – da *L'umorismo*: L'immagine della vecchia signora – da *Così è (se vi pare)*: *Laudisi davanti allo specchio*; *La signora Ponza si rivela* – da *Sei personaggi in cerca d'autore*: *l'uomo e la maschera*; *Padre e figliasta*: l'incomunicabilità

Svevo – da *La coscienza di Zeno*: *la prefazione del dottor S.*; *Zeno e il padre*; *la deflagrazione finale*

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<p>IL COLLEGIO DEI DOCENTI DELL'EINAUDI FOGGIA, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA E DELL'APPLICAZIONE A REGIME, HA DELIBERATO I SEGUENTI TEMPI DI REALIZZAZIONE, PERTANTO LA CLASSE HA SVOLTO IL SEGUENTE ITER FORMATIVO NEL TRIENNIO 2017/2020 COSÌ SUDDIVISO</p> <ul style="list-style-type: none">• 2017/18 TERZE CLASSI – 150 ORE (100 ORE IN AZIENDA, 50 ORE IN AULA CON DOCENTI CURRICULARI)• 2018/19 QUARTE CLASSI – 150 ORE (100 ORE IN AZIENDA, 50 ORE IN AULA CON DOCENTI CURRICULARI)• 2019/20 QUINTE CLASSI CORSO ONLINE SULLA SICUREZZA DELLA DURATA DI 4 ORE. <p>LE ATTIVITÀ NELLE STRUTTURE OSPITANTI NON SONO STATE REALIZZATE IN PERIODI DI SOSPENSIONE DELLA DIDATTICA (VACANZE NATALIZIE, PASQUALI, PERIODO ESTIVO, ETC). LA VALIDITÀ DEL PERCORSO È DATA DA ALMENO TRE QUARTI DEL MONTE ORE PREVISTO DAL PROGETTO CHE CON LA NUOVA RIFORMA È DI 300 ORE NEL TRIENNIO..</p>
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<p>L'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO È UNA MODALITÀ DIDATTICA INNOVATIVA, CHE ATTRAVERSO L'ESPERIENZA PRATICA AIUTA A CONSOLIDARE LE CONOSCENZE ACQUISITE A SCUOLA E TESTARE SUL CAMPO LE ATTITUDINI DI STUDENTESSE E STUDENTI, AD ARRICCHIRNE LA FORMAZIONE E A ORIENTARNE IL PERCORSO DI STUDIO E, IN FUTURO DI LAVORO, GRAZIE A PROGETTI IN LINEA CON IL LORO PIANO DI STUDI.</p> <p>PER ASSICURARE AGLI STUDENTI, OLTRE ALLE CONOSCENZE DI BASE, L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE SPENDIBILI NEL MERCATO DEL LAVORO. GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO SONO :</p> <p>A) ATTUARE MODALITÀ DI APPRENDIMENTO FLESSIBILI E EQUIVALENTI SOTTO IL PROFILO CULTURALE ED EDUCATIVO, RISPETTO AGLI ESITI DEI PERCORSI DEL SECONDO CICLO, CHE COLLEGHINO SISTEMATICAMENTE LA FORMAZIONE IN AULA CON L'ESPERIENZA PRATICA;</p> <p>B) ARRICCHIRE LA FORMAZIONE ACQUISITA NEI PERCORSI SCOLASTICI E FORMATIVI CON L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE SPENDIBILI ANCHE NEL MERCATO DEL LAVORO;</p> <p>C) FAVORIRE L'ORIENTAMENTO DEI GIOVANI PER VALORIZZARNE LE VOCAZIONI PERSONALI, GLI INTERESSI E GLI STILI DI APPRENDIMENTO INDIVIDUALI;</p> <p>D) REALIZZARE UN ORGANICO COLLEGAMENTO DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE E FORMATIVE CON IL MONDO DEL LAVORO E LA SOCIETÀ CIVILE, CHE CONSENTA LA PARTECIPAZIONE ATTIVA DEGLI ALLIEVI AI PROCESSI FORMATIVI;</p> <p>E) CORRELARE L'OFFERTA FORMATIVA ALLO SVILUPPO CULTURALE, SOCIALE ED ECONOMICO DEL TERRITORIO.</p>
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
NEL TRIENNIO TUTTI GLI ALUNNI HANNO PARTECIPATO ALL'AREA DEL

PROGETTO CON IMPEGNO E DEDIZIONE DIMOSTRANDO SERIETA' E PROFESSIONALITA', ALCUNI DI LORO, GRAZIE AL PROGETTO, HANNO PROSEGUITO LA COLLABORAZIONE LAVORATIVA ANCHE DOPO IL TERMINE DELLO STAGE STESSO E AL TERMINE DELLE LEZIONI, DURANTE IL PERIODO ESTIVO.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali

LA VALUTAZIONE ANNUALE

Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il trimestre Settembre-Dicembre e una per il pentamestre Gennaio-Giugno.

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
10	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
9	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
8	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
7	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
6	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
5	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
4	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
1 / 3	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA

	LIVELLI			
	Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
METODO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO				
E' puntuale nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati				
Partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte				
COMPETENZA DIGITALE				
Interagisce utilizzando correttamente diversi strumenti di comunicazione.				
E' in grado di produrre contenuti digitali di differente formato				
IMPARARE AD IMPARARE				
Seleziona e organizza informazioni da diverse fonti in modo consapevole				
Pone domande pertinenti. Applica adeguate strategie di studio in modo autonomo.				
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA				
In un gruppo tiene conto di opinioni ed esigenze altrui e le rispetta.				
Assume le conseguenze dei propri comportamenti, senza accampare giustificazioni dipendenti da fattori esterni				
Partecipa alle attività formali e non formali assumendo atteggiamenti inclusivi nei confronti dei compagni				
COMPETENZA PROFESSIONALE				
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare				
Progetta un percorso operativo e lo ristruttura in base a problematiche insorte, trovando nuove strategie risolutive. Sa auto valutarsi, riflettendo sul percorso svolto				

Per le competenze digitali il Consiglio, non avendo potuto svolgere lezioni sistematiche sull'uso dei diversi dispositivi utilizzati dagli studenti, ha ritenuto di valutarle senza che questi parametri rientrassero nella valutazione finale. Pertanto la loro valutazione è stata in itinere ed è servita per adattare la Dad ai reali strumenti di utilizzo.

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A all'Ordinanza Ministeriale concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020:

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

Il credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV) sarà convertito secondo le seguenti tabelle:

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

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

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo in uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda
- se si riscontrerà la presenza di almeno 3 dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%)
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore.
 4. Partecipazione a progetti PON
 5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

I nodi concettuali sono stati declinati durante il corso dell'anno secondo le seguenti tematiche: Malattia e guarigione;
Sicurezza, salute e sostenibilità; Identità e cambiamento.

ITALIANO:
- D'Annunzio: l'immagine del mondo nella fase estetica e superomistica.
- Pascoli: l'immagine del mondo e la poetica del fanciullino.
- Pirandello: l'immagine del mondo, le maschere e il "nessuno".
- Svevo: l'immagine del mondo e la figura dell'inetto
STORIA:
- Le cause e conseguenze della Grande guerra;
- L'ascesa del fascismo e nazismo;
- Gli avvenimenti del '39, '40, 43 e 45;
MATEMATICA:
è privilegiato il ragionamento derivante dalla diverse problematiche proposte all'alunno alla conoscenza mnemonica di concetti matematici avulsi dal contesto reale e dalla percezione specifica della professione da svolgersi, in ossequio al criterio di "competenza". Il tutto in modo da favorire il collegamento con le altre discipline (specie quelle a carattere pratico).
LINGUA STRANIERA: INGLESE
Diet and nutrition : la dieta mediterranea come prevenzione e cura di malattie croniche
Healthy eating : mangiare sano , alimentarsi in maniera equilibrata, pulita e salubre
Food safety : HACCP : sicurezza alimentare e salute del consumatore finale
Special diets : diete specifiche per le diverse intolleranze e allergie alimentari, diete alternative
Slow food : movimento in difesa della biodiversità e le tradizioni gastronomiche
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
Effettuazione di tutti gli elementi tecnici dei fondamentali negli sport di squadra ed individuali
Autovalutarsi ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali
Basi nutrizionali e loro utilizzo per una corretta alimentazione
Saper gestire le principali norme di sicurezza in palestra e in caso di infortunio
Elementi di storia dello sport
LINGUA STRANIERA: TEDESCO
<input type="checkbox"/> Le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue funzionali all'interazione linguistica su argomenti generali e tecnici, alla comprensione di messaggi orali e scritti, di varia tipologia, di carattere generale e specialistico anche attraverso i media, alla produzione di varie tipologie di testi orali e scritti e multimediali di diverso interesse sociale, culturale e professionale, alla rappresentazione e argomentazione di concetti e argomenti relativi alla vita quotidiana e al settore professionale di riferimento.
<input type="checkbox"/> Salute e malattia: Alimentazione e benessere fisico.
<input type="checkbox"/> Innovazione e sostenibilità: Le nuove tendenze agroalimentari: Slow food -

Vegetarische u. Vegane Diät- Clean Eating Methode
<input type="checkbox"/> Identità e cambiamento: Il muro di Berlino, i muri nel nostro quotidiano. “Klein und Wagner” di H. Hesse; “Davanti alla legge” – “Die Verwandlung” di F. Kafka; “Elogio dell’infanzia” di Peter Handke.
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA CUCINA:
Pianificare e organizzare eventi di Catering e Banqueting
Predisposizione e realizzazione di diverse tipologie di menù
Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie
Il sistema HACCP: criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
Pianificare e organizzare eventi di Catering e Banqueting
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE:
A. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione. 1. I nutrienti 2. Le materie prime e i prodotti alimentari 3. I nuovi prodotti alimentari 4. La qualità totale dell’alimento B. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie. 1. Esigenze nutrizionali nelle diverse fasi evolutive e condizioni fisiologiche 2. Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze; 3. Le malattie correlate all’alimentazione; 4. La predisposizione di un menù. C. Tutela e sicurezza del cliente 1. I pericoli chimico fisici e biologici 2. La normativa igienica sanitaria del settore enogastronomico. Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP 3. Le certificazioni di qualità D. Promozione del territorio e valorizzazione del made in Italy. 1. La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. 2. La sostenibilità ambientale della filiera enogastronomica 3. La tutela dei prodotti made in Italy: le frodi alimentari
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:
- Il marketing - Pianificazione programmazione e controllo di gestione - La normativa del settore turistico-ristorativo - Le abitudini alimentari e l’economia del territorio
I.R.C.:

<ul style="list-style-type: none"> - l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; - Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica; - Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
<p>ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO SALA E VENDITA:</p>
<p>Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande</p> <p>Il sistema della qualità: sicurezza , tracciabilità e certificazione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze</p> <p>Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il made in italy</p> <p>Gestione, vendita e commercializzazione</p>

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Barbone Gianfranco	
MATEMATICA	Zannella Michele	
INGLESE	Altomano Maria Rosa	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Ciavarella Gianfranco	
IRC	Mantova Antonio	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	Rungetti Anna Rita	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Cancellaro Corrado	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Triggiani Michela	
ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO SALA E VENDITA	Trimigno Michele	
ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO CUCINA	Sabatino Nicola	