



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.: E

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	Errore. Il segnalibro non è definito.
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	7
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	8
TESTI DI ITALIANO	10
CLIL (solo per l'indirizzo tecnico)	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	12
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	13
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	14
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA	15
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	19

Allegato 1(fascicolo riservato)

Allegato 2 (idem)

Allegato 3 (idem)

Allegato 4 (idem)

Allegato 5 Moduli Materie

Allegato 6 Griglia (nazionale) di valutazione del colloquio

Allegato 7 Elenco delle tracce assegnate per l'elaborato (materie d'indirizzo)

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'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

In particolare:

E' il responsabile delle attività 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
- 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

Tutti gli allievi provengono dalla stessa classe 4[^] E Prodotti dolciari industriali ed artigianali. Una studentessa, Lioce Anna, in elenco, regolarmente iscritta, non ha mai frequentato; si precisa, inoltre, che la stessa allieva, per motivi personali e familiari, decise anche lo scorso anno di non seguire le lezioni.

2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di classe è composto in parte da docenti che gli allievi conoscono, essendo stati loro insegnanti negli anni scolastici precedenti, ovvero per le discipline Religione, Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Francese, Laboratorio di Pasticceria, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie, Diritto e Tecniche amministrative delle Strutture ricettive; mentre per le altre materie, ovvero per le discipline Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi, Lingua Straniera: Tedesco, Analisi e controlli Chimici dei Prodotti chimici dei Prodotti alimentari e Laboratorio di Chimica, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno. Fortunatamente, il consiglio di classe è rimasto costante dal primo giorno dell'anno scolastico, senza interruzioni di rilievo nel dialogo didattico - educativo.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza della classe, corrispondenti ai livelli di uscita dello scorso anno scolastico e accertati all'inizio dell'anno in corso, attraverso le prime verifiche orali e scritte, denotano una preparazione di base mediamente sufficiente. Sin dall'inizio, alcuni alunni si sono messi in evidenza per la continuità, per la serietà nell'impegno scolastico, per la partecipazione attiva e per interesse per le attività proposte; altri, invece, hanno avuto sempre bisogno di continue sollecitazioni.

4) Profilo comportamentale

Gli allievi, circa il comportamento, non hanno presentato problemi di rilievo, dimostrandosi abbastanza corretti e rispettosi soprattutto nei confronti del corpo docente, consentendo il normale svolgimento delle attività didattiche.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; la gran parte degli alunni ha partecipato attivamente al dialogo educativo, mostrando interesse per le attività proposte dai docenti; altri, invece, hanno manifestato, soprattutto inizialmente, una certa discontinuità o passività circa l'impegno nello studio e spesso sono stati sollecitati al senso di responsabilità e di diligenza nei confronti dei propri compiti. La classe è stata coinvolta, nel corso del triennio, nella maggior parte delle manifestazioni organizzate dalla scuola e ai diversi progetti di vario genere (prog. Pon e Pof) proposti, mostrando generalmente entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale.

6) Situazione finale della classe

Il gruppo classe, eterogeneo per capacità ed impegno, si presenta, complessivamente, con profitto mediamente sufficiente. Alcuni allievi, supportati da una adeguata preparazione di base, da un metodo di studio razionale e costante, dotati di senso di responsabilità, hanno conseguito risultati più che discreti; altri hanno raggiunto una preparazione più che sufficiente nella maggior parte delle discipline; altri allievi, pur presentando una sufficiente preparazione di base, hanno dimostrato, purtroppo, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, acquisendo conoscenze mediamente sufficienti in tutte le materie ed, infine, altri ancora fanno evidenziare un livello di preparazione non completamente sufficiente in tutte le materie. La nota situazione pandemica ha stravolto completamente l'attività didattica, creando non pochi problemi alla maggioranza della classe. Dopo un primo momento di incredulità circa ciò che stava succedendo, gli allievi, non tutti provvisti di pc, hanno dovuto organizzare il proprio lavoro con cellulari non sempre adeguati a sopportare diverse ore di connessione; hanno dovuto apprendere l'uso di strumenti che, fino a quel momento, venivano utilizzati quotidianamente non per studio. In maniera differenziata, tutti gli allievi, con grande difficoltà, hanno intrapreso il percorso di una attività didattica nuova e spesso, per andare incontro alle difficoltà di connessione, i docenti hanno accolto la richiesta dei ragazzi di far lezione anche nel pomeriggio. Altri ancora hanno intensificato l'impegno solo nell'ultima parte dell'anno scolastico e, inoltre, a causa di uno studio ancora in parte mnemonico, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva riportando in alcune materie delle valutazioni non pienamente sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nell'ultimo periodo, potranno dare risultati migliori.

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

AREACOMUNE:
<ul style="list-style-type: none">• 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 ricezione e nella produzione scritta e orale per comunicare in forma corretta gli aspetti tecnici del proprio lavoro.
AREA D'INDIRIZZO:
<ul style="list-style-type: none">• Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.• La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad un'utenza formata da piccoli e grandi gruppi, rispetto ad un'utenza fissa ed occasionale.• Il servizio di catering.<ul style="list-style-type: none">• La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.• La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.• La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e dei locali.• La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.• L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".• Gli strumenti di gestione.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

Nel lungo e delicato “processo di formazione del cittadino” la scuola riveste un ruolo educativo fondamentale. In coerenza con l’enunciato e con quanto prefissato nel PTOF, gli allievi sono stati guidati verso l’acquisizione di un atteggiamento responsabile che avesse alla base “il sostegno della diversità sociale e culturale, della parità di genere e della coesione sociale, di stili di vita sostenibili, della promozione di una cultura di pace e non violenza, nonché della disponibilità a rispettare la privacy degli altri e a essere responsabili in campo ambientale”.

Nel corso del triennio, diverse sono state le attività svolte che vanno dallo studio di alcune fondamentali parti della Costituzione alle “educazioni” alla solidarietà, alla parità di genere, alla legalità, alla sicurezza stradale, alla salute, all’ambiente. Tra i progetti svolti: “Noi dopo..i Cento passi”, preparazione alla manifestazione del 21 marzo “Giorno del ricordo e dell’impegno”, con l’Associazione Libera e con Don Ciotti, ospite presso il nostro Istituto; all’interno dello stesso percorso di Legalità, “La nostra terra, teatro di criminalità” incontro con il giornalista Nello Trocchia e con l’Associazione Giovanni Panunzio; incontro con le Istituzioni, il Procuratore Vaccaro e il Colonnello Aquilio per un confronto sul tema della “Sicurezza in città”; in collaborazione con i Maestri del Lavoro, in diversi momenti del triennio, si è affrontato tematiche relative al disagio giovanile bullismo, cyber bullismo, giovani in rete; con l’Ambasciata di Pace “Cittadinanza Globale”. In occasione del Giorno della Memoria “Nonno, raccontami...la Storia”; l’8 marzo e la violenza di genere. Infine, “Aggiungi un posto a tavola”, manifestazione a favore dei più bisognosi i quali, in prossimità delle festività natalizie, vengono invitati ad un pranzo solidale organizzato dagli stessi docenti ed allievi dell’Istituto.

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

- | | |
|-----------------------------|--|
| x Costituzione | x Carta europea dei diritti fondamentali |
| x Carta delle Nazioni Unite | x Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo |

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- | | |
|-----------------------------------|--|
| x legalità e coesione sociale | x 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 |
| <input type="checkbox"/> bioetica | x tutela del patrimonio artistico e culturale |
| x sviluppo sostenibile | x benessere personale e sociale |

fair play nello sport

solidarietà e volontariato

sicurezza

Obiettivi in termini di competenze

imparare a imparare

collaborare e partecipare

risolvere problemi

acquisire e interpretare informazioni

comunicare, comprendere e rappresentare

agire in modo autonomo e responsabile

individuare collegamenti e relazioni

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

- G. Verga
 - I Malavoglia – “La famiglia Malavoglia”_
 - Mastro Don Gesualdo – “ La morte di Gesualdo”(Mastro don Gesualdo, parte IV, capitolo5)_
 - Rosso Malpelo (da Vita dei campi)
- G. D'Annunzio
 - “ La pioggia nel pineto”
 - Il piacere – “Ritratto di un esteta”(libro I,cap. II)
- G. Pascoli
 - “ La cavalla storna” - “X agosto” – “ Lavandare”
- L. Pirandello
 - “ Il fu Mattia Pascal”(Premessa, cap.I)
 - “Uno nessuno centomila” (incipit)
- I. Svevo
 - “ La coscienza di Zeno” (Prefazione)
- G. Ungaretti
 - “ San Martino del carso” – “Fratelli” – “Soldati”

CLIL (solo per l'indirizzo tecnico)

Modalità di insegnamento della disciplina non linguistica (DNL) con la metodologia CLIL

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
La classe ha svolto attività di stage durante gli anni scolastici 2017/18 e 2018/19 per un totale di 200 ore e in aula per un totale di h. 63/100, poiché le rimanenti ore, n. 37, avrebbero dovuto essere svolte in aula durante il corrente a. s., prima dell'emergenza COVID. Nonostante la piega presa dagli eventi tutti gli alunni hanno concluso il PCTO, avendo superato il numero minimo di ore previste dalle "Linee Guida della legge 30/2018 n. 145" che prevede lo svolgimento di ore 210 nell'arco del triennio.
Attività da svolgere
Nessuna
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
Il percorso ha inteso formare una figura professionale in possesso delle giuste conoscenze sulle tecniche di produzione e conservazione dei prodotti dolciari e da forno, nonché sul mercato della ristorazione, inoltre ha inteso formare una figura professionale che abbia sviluppato le corrette modalità per rapportarsi con la clientela e le giuste competenze professionali. Si è cercato inoltre di sensibilizzare gli studenti circa l'importanza di un adeguato comportamento in ambito lavorativo (relazioni interpersonali e rispetto delle regole), di verificare le competenze tecnico-pratiche, acquisite nel percorso scolastico in un reale contesto lavorativo, cioè "sul campo". Si è cercato, infine, di favorire un eventuale inserimento nel mondo del lavoro. Il progetto consolida quindi il percorso triennale dedicando un'attenzione particolare alle tecnologie informatiche e agli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza nell'ambiente lavorativo.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
Tutti gli alunni hanno partecipato al progetto riuscendo a raggiungere gli obiettivi prefissati dallo stesso. Tutte le relazioni dei tutors aziendali hanno espresso giudizi soddisfacenti sugli alunni, sia sotto l'aspetto delle competenze che relazionale.

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				

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 risconterà 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

ITALIANO:	
1)	Rapporto uomo/natura.
2)	Realismo e Naturalismo in letteratura.
3)	La letteratura come strumento di impegno civile.
4)	Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento.
5)	La condizione dell' uomo nella letteratura del Novecento.
6)	Corsi e ricorsi storici – la pandemia del secolo novecento
STORIA:	
1)	Il Novecento
2)	La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa; politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.
3)	La prima guerra mondiale.
4)	I totalitarismi e le crisi fra le due guerra.
5)	La seconda guerra mondiale.
6)	L'ordine bipolare e la guerra fredda .
7)	L'Italia del secondo dopoguerra.
8)	Corsi e ricorsi storici – la pandemia del secolo Novecento
MATEMATICA:	
1)	Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
LINGUA STRANIERA: INGLESE	
1)	Aspetti significativi in relazione a due diversi approcci nel mondo della ristorazione: fast vs slow;
2)	Aspetti significativi dei diversi modi di alimentarsi: diete;
3)	Aspetti relativi all'esperienza della pandemia – covid19-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:	
1)	Applicazione di tutti gli elementi tecnici dei fondamentali sport di squadra ed individuali
2)	Acquisizione di una rispondente capacità agonistica e controllo delle abilità anche in situazioni di gara
3)	Effetti del gesto sportivo; problematiche legate alla mancanza di movimento
4)	Intervento in caso di infortunio
LINGUA STRANIERA: FRANCESE/TEDESCO	
Francese	
1)	La gastronomia francese tra nuove tendenze e tradizione.
2)	La pasticceria francese e i suoi 'top ten'.
3)	L 'Outre-mer 'e la cucina creola; la globalizzazione in cucina.
4)	Le regole sull'igiene e la sicurezza negli ERP (établissements recevant public).
5)	I principali regimi alimentari.
Tedesco	
1)	Funzioni linguistiche comunicative riferite al livello A2 del quadro di riferimento comune europeo
2.	La Pasticceria italiana, tedesca ed austriaca
3.	Le biografie dei maestri della pasticceria italiana, tedesca ed austriaca

- 4) La piramide alimentare
- 5) Storia ed attrazioni delle capitali di Austria e Germania: Vienna e Berlino

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA:

- 1) Preparare, trasformare e conservare gli alimenti
- 2) Individuare le principali componenti della Pasticceria.
- 3) La normativa sulla sicurezza alimentare Haccp
- 4) Il percorso regolare delle merci
- 5) Le fasi del lavoro in Laboratorio.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

- 1) Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare.
- 2) Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di Produzione inerenti il settore agroalimentare.
- 3) Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

- 1) Il fabbisogno finanziario ed i finanziamenti aziendali
- 2) La comunicazione aziendale
- 3) L'analisi dei costi delle imprese turistico- ristorative
- 4) I contratti delle imprese turistico- ristorative
- 5) Il mercato del lavoro

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI:

- 1) Struttura e proprietà .
- 2) Funzioni delle biomolecole nelle produzioni da forno.
- 3) Controllo e qualità di un alimento.
- 4) Alimenti e salute

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

- 1) Struttura e proprietà .
- 2) Funzioni delle biomolecole nelle produzioni da forno.
- 3) Controllo e qualità di un alimento.
- 4) Alimenti e salute

TECNICHE DI COMUNICAZIONE:

- 1) La movimentazione in ambito produttivo dei prodotti dolciari;
- 2) Le attrezzature per le lavorazioni e la conservazione dei prodotti dolciari;
- 3) La sicurezza nei luoghi di lavoro e la sicurezza delle macchine.
- 4) La documentazione obbligatoria per legge inerente la sicurezza;
- 5) I requisiti minimi di sicurezza delle attrezzature;
- 6) Le tecniche di conservazione dei cibi.

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	DE CRISTOFARO MARIA I.	
MATEMATICA	CARLUCCI LUIGI	
INGLESE	MASTROPIERI GABRIELLA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LANZILLO MARINA	
IRC	MANTOVA ANTONIO	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	MARCHESINO MARIA ROSARIA	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	TRIGIANI MARISA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA:	FALCO MARIO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MANCINI MARIA PIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUTIGLIANO RAFFAELE	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	DI MISCIO GIOVANNI	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI:	DI GIOIA MARIA ANTONIETTA	
TIZZANO PAOLO	LAB. CHIMICA	
d'AMATO LUCIANA	SOSTEGNO	
GRAFONE STEFANIA	SOSTEGNO	