



# 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<sup>^</sup>

# SEZ.: H

# SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE .....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO .....	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO .....	6
CITTADINANZA E COSTITUZIONE .....	7
TESTI DI ITALIANO .....	8
CLIL (solo per l'indirizzo tecnico) .....	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	11
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	12
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA .....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	14
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE .....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	18

## 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

### ☞ Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe si è formata al terzo anno ,per la scelta dell'indirizzo , da classi diverse ed ha continuato ad avere una medesima composizione. Sono presenti n.2 alunni ripetenti dell'anno precedente; n.4 alunni seguiti da n.3 docenti di Sostegno. Nel mese di dicembre è stato inserito n.1 alunno,proveniente da un istituto di Sangri (SA); inserita nel mese di marzo n.1 alunna ,proveniente da un istituto di Vercelli ,anche se la stessa ha frequentato fino al 4 anno il nostro istituto.

### ■ Continuità didattica dei docenti

Durante il ciclo scolastico i docenti si sono diversificati : la continuità si è avuta nel primo biennio. Nel secondo biennio sono subentrati, per l'inserimento di specifiche discipline di indirizzo, altri docenti che hanno determinato la continuità didattica fino al quinto anno. Durante questo anno scolastico si sono avvicendati docenti di Inglese e all'inizio del nuovo anno il docente di Matematica.

### ■ Livelli di partenza (aspetti didattici)

Gli allievi sono in possesso di Diploma di Qualifica. I livelli di partenza sono eterogenei per le diverse competenze, abilità e conoscenze maturate a seconda delle predisposizioni degli alunni che hanno determinato una partenza didattica in generale sufficiente. In alcune discipline si è verificato un rallentamento del ritmo di apprendimento, dovuto anche alla situazione di sospensione dell'attività didattica in presenza ,causata dalla diffusione del COVID-19 , e dell'inizio della Didattica a Distanza ,che ha creato non poche difficoltà a docenti e alunni. Pertanto,in tale periodo è stato necessario da parte dei docenti di operare scelte in ordine ai contenuti disciplinari da trattare e al grado di apprendimento degli studenti,anche per la preparazione del Colloquio d'Esame da affrontare.

### ■ Profilo comportamentale

Il comportamento ,in generale, risulta adeguato,non si registrano provvedimenti disciplinari. Nel complesso gli alunni si sono dimostrati corretti ed educati, hanno interagito nel dialogo educativo sia in ambito scolastico che extrascolastico.

### ■ Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alle lezioni è stata in generale di tipo ricettivo; gli alunni hanno attivato relazioni consone all'ambiente scolastico, partecipando al dialogo educativo con maggiore entusiasmo nel trimestre, riponendo molte ambizioni che sono scemate nel secondo periodo scolastico,quando si sono interrotte le lezioni in presenza e si è avuto il lockdown , dando vita ad una nuova modalità di didattica, la DAD. Le videolezioni non sono state ,all'inizio, sempre frequentate,ma in seguito ,quando si è accertati che la DAD dovesse continuare,gli alunni hanno regolarizzato la loro presenza e si sono attivati per le interrogazioni e le verifiche scritte.Nella prima parte dell'anno essi hanno partecipato ad eventi relativi all'indirizzo professionale, culturali, a varie attività scolastiche ed extrascolastiche, ad incontri professionali con esperti su argomenti relativi al mondo del lavoro e dell'Università.

#### 80 Situazione finale della classe

La classe si presenta disomogenea per frequenza, partecipazione al dialogo educativo e scolastico, interesse per le discipline in genere, motivazione allo studio e preparazione di base. Alcuni alunni evidenziano difficoltà nella rielaborazione e nell'esposizione dei saperi, scaturita da uno studio superficiale e discontinuo degli argomenti trattati. A ciò si aggiunge il periodo di interruzione della didattica in presenza e di nuovi sistemi di relazionabilità informatizzata. Una parte della classe ha conseguito una buona preparazione nella maggior parte delle discipline.

## QUADRO ORARIO

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

## **OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO**

Il lavoro collegiale è stato organizzato sia nell'ambito del Consiglio di classe sia negli incontri informali tra i docenti.

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione, dei testi da adottare.

Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO), gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative (eccetto in questo anno), ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio.

Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

### **CONOSCENZE:**

- Conoscenza dei contenuti fondamentali delle discipline curriculari.
- Cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-espressive-interpretative.
- Conoscenza dei rapporti tra azienda ed ambiente in cui si opera per proporre soluzioni a problemi specifici.

### **COMPETENZE:**

- Saper leggere e decodificare i testi d'uso.
- Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati e i documenti per utilizzarli nella soluzione di problemi.
- Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici.
- Saper collegare e selezionare i vari argomenti anche tra diverse aree disciplinari.

### **ABILITA'**

- Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi.
- Documentare il proprio lavoro.
- Comunicare utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.

## CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

In coerenza con la normativa vigente e con il PTOF, la classe ha partecipato nel corso degli ultimi anni ad incontri e manifestazioni riguardanti la Cittadinanza Attiva. Con l'Associazione Libera di Don Ciotti si è stabilito un profondo legame circa le tematiche legate alla Legalità, a cui gli alunni hanno consapevolmente e liberamente aderito con grande interesse. Negli anni scorsi la classe ha partecipato a vari incontri: con il giornalista Nello Trocchia sul tema della Legalità e Mafia; con le cariche istituzionali: il Procuratore capo del Tribunale di Foggia, dott. L. Vaccaro, e il Comandante dei Carabinieri di Foggia, dott. M. Aquilio. Progetti realizzati con la Federazione Maestri del Lavoro su tematiche professionali, sociali e relativi alle problematiche adolescenziali. I progetti autorizzati nel corrente a.s. hanno riguardato la solidarietà: “Aggiungi un posto a tavola” e altri che non si sono potuti realizzare nel periodo della pandemia da COVID-19.

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

- Costituzione
- Carta europea dei diritti fondamentali
- Carta delle Nazioni Unite
- Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Forme di governo Italia-Francia-Inghilterra

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- legalità e coesione sociale
- appartenenza nazionale e sociale
- diritti umani
- pari opportunità e prevenzione alle violenze in genere
- educare al controllo, al rispetto delle regole e alla convivenza con gli altri
- rispetto delle diversità
- dialogo interculturale
- etica della responsabilità individuale e sociale
- bioetica
- tutela del patrimonio artistico e culturale
- sviluppo sostenibile e ambientale per promuovere il senso di appartenenza al territorio
- benessere personale e sociale
- fair play nello sport
- sicurezza sul lavoro-alimentare e sociale
- solidarietà e volontariato



## Obiettivi in termini di competenze

- imparare ad imparare
- comunicare, comprendere e rappresentare
- collaborare e partecipare
- agire in modo autonomo e responsabile
- risolvere problemi
- individuare collegamenti e relazioni
- acquisire e interpretare informazioni
- 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

### TESTI DI PROSA

#### AUTORI EUROPEI

M. PROUST Alla ricerca del tempo perduto : Un caso di memoria involontaria.

F. KAFKA Metamorfofi : La trasformazione di Gregor Samsa.

Il processo : L'arresto di K.

Lettera al padre.

J. JOYCE Gente di Dublino: Eveline.

Ulisse : Leopold Bloom e Molly(caratteristiche dei personaggi).

V. WOOLF Gita al faro : trama e interpretazione.

#### AUTORI ITALIANI

I. SVEVO La coscienza di Zeno : Prefazione - Psicoanalisi – Il fumo – Il funerale mancato.

L. PIRANDELLO Il fu Mattia Pascal : Adriano Meis .

Uno,nessuno e centomila: Il naso di Moscarda.

Sei personaggi in cerca d'autore :L'ingresso dei personaggi.

G. D'ANNUNZIO Il piacere : Il ritratto dell' esteta.

Le vergini delle rocce : Il programma del Superuomo.

G. PASCOLI Il fanciullino : Il fanciullino che è in noi.

P. LEVI Se questo è un uomo : La condizione nel lager.

A. MORAVIA La ciociara : I risvolti della guerra.

### TESTI DI POESIA

G. PASCOLI Myricae : X Agosto.

Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno - La cavalla storna.

G. D'ANNUNZIO Alcyone : La pioggia nel pineto.

G. UNGARETTI L'allegria : San Martino del Carso -Veglia -Fratelli – Soldati.

Allegria di naufragi : Mattina -La madre.

E. MONTALE Ossi di seppia : Merigiare pallido e assorto – Spesso il male di vivere ho incontrato.

Satura : Ho sceso, dandoti il braccio,almeno un milione di scale.

S. QUASIMODO Erato e Apollion : Ed è subito sera.

U. SABA Il Canzoniere : Trieste – A mia moglie – Goal.

## **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 svolta**

L' Alternanza Scuola -Lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57,comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi.

Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni delle scuole superiori ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.

Nel P.C.T.O. la classe ha realizzato:

-a.s. 2017/2018 TERZE CLASSI – 150 ORE

-a.s. 2018/2019 QUARTE CLASSI- 150 ORE

-a.s.2019/2020 QUINTE CLASSI -0 ORE( 4 ore di corso sulla Sicurezza).

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l' Orientamento hanno durata:

-non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali.

### **Attività da svolgere**

### **Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:**

- Favorire l' orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.
- Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.
- Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.
- Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.

### **Partecipazione degli alunni all'area di progetto**

La partecipazione degli alunni a tale progetto ,negli anni precedenti al quinto anno, è stato propositivo; gli allievi hanno raggiunto tutti gli obiettivi prefissati con ottimi risultati e hanno ricevuto elogi da parte delle strutture ospitanti, gratificandoli delle competenze tecnico-pratiche acquisite nel percorso scolastico e attualizzandole in una situazione reale.

## 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)**

<b>Voto</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>10</b>	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
<b>9</b>	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
<b>8</b>	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
<b>7</b>	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
<b>6</b>	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
<b>5</b>	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
<b>4</b>	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
<b>1 / 3</b>	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
<b>METODO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>				
E' puntuale nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati			x	
Partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte		x		
<b>COMPETENZA DIGITALE</b>				
Interagisce utilizzando correttamente diversi strumenti di comunicazione.		x		
E' in grado di produrre contenuti digitali di differente formato	x			
<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>				
Seleziona e organizza informazioni da diverse fonti in modo consapevole		x		
Pone domande pertinenti. Applica adeguate strategie di studio in modo autonomo.			x	
<b>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</b>				
In un gruppo tiene conto di opinioni ed esigenze altrui e le rispetta.			x	
Assume le conseguenze dei propri comportamenti, senza accampare giustificazioni dipendenti da fattori esterni			x	
Partecipa alle attività formali e non formali assumendo atteggiamenti inclusivi nei confronti dei compagni		x		
<b>COMPETENZA PROFESSIONALE</b>				
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare		x		
Progetta un percorso operativo e lo ristruttura in base a problematiche insorte, trovando nuove strategie risolutive. Sa auto valutarsi, riflettendo sul percorso svolto			x	

## 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
$6 < M < 7$	15-16
$7 < M < 8$	17-18
$8 < M < 9$	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

<p><b>ITALIANO:</b>L'Io e la psicanalisi. La malattia.Il benessere La guerra, Tradizione e innovazione.La donna. Il tempo.</p>
<p><b>STORIA:</b>Il Novecento: processi di trasformazione tra il XIX secolo e il XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo.Società industrializzate,conquista dei diritti fondamentali umani e sociali. Territorio come fonte storica.Radici storiche della Costituzione Italiana.Istituzioni nazionali,europee ed internazionali.</p>
<p><b>I.R.C :CONOSCENZE</b> -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 e in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo. <b>ABILITA':</b>Motivare le proprie scelte di vita,confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità. Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche delle tradizioni cristiane cattoliche. <b>COMPETENZE:</b> Saper comprendere che la nostra vita è un cammino verso l'interiorità, il ruolo della religione nella società contemporanea secolarizzazione,pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</p>
<p><b>MATEMATICA:</b>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.</p>
<p><b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b> Theory : Menu planning. Banqueting. Safety procedures and nutrition. Diet and nutrition. Slow food. Alternative diets : macrobiotics,vegetarian and vegan,alternative diets . 2:raw food, fruitarian and dissociated diets.</p>
<p><b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>Principi riguardanti l'organizzazione Pratica di percorsi di Tonificazione in circuito. Attività Motoria per il benessere psico-fisico. Miglioramento delle funzioni dei vari apparati. I principi del fair-play e l'importanza delle regole. Attività motoria e doping.</p>
<p><b>LINGUA STRANIERA: FRANCESE</b> Alimentazione e benessere. Marchi di qualità. Gastronomia regionale francese.</p>
<p><b>LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA:</b> settore CUCINA Predisposizione e realizzazione delle diverse tipologie di menu. Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.Pianificare e organizzare eventi di Catering e Banqueting. Organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie.Il sistema HACCP : criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b>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. Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare. 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.</p>
<p><b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b>Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione : budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare.I marchi di qualità alimentare.</p>

**LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- settore SALA E VENDITA:L'arte della distillazione. Dall'alchimia alla distillazione moderna .Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione. La classificazione dei distillati. Liquori con la propria classificazione. L'arte di fare cocktail . Coktail analcolici e dietetici. Entrare nel mondo del lavoro. La gestione delle aziende ristorative.**

## **FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>De Cillis Anna Coordinatrice</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>Maruotti Leonardo</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>Solomita Marina</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>Ciavarella Gianfranco</b>	
<b>IRC</b>	<b>Mantova Antonio</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>Guidacci Maria</b>	
<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- settore CUCINA</b>	<b>Castriotta Ivano</b>	
<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- settore SALA E VENDITA</b>	<b>Pasquariello Nicola</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>Ciaccia Vilma</b>	
<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>De Palma Patrizia</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>DE Santis Giovanna</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Galullo Anna</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Panniello Luigi</b>	