



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.: N

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)	10
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	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	20

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

La classe è composta da 15 alunni di cui 7 maschi e 8 femmine. Quasi tutti gli studenti provengono dalla classe 4^N, mentre due sono subentrati dall'inizio dell'a.s. 2019/2020 per trasferimento. Una ragazza si è iscritta a questo corso per trasferimento interno, mentre un ragazzo ha effettuato un trasferimento esterno da altro Istituto.

2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di classe è composto in parte da docenti che hanno seguito gli studenti nel corso del triennio e per la precisione risultano essere in continuità rispetto agli anni precedenti i docenti delle seguenti discipline: Italiano e Storia, Francese, Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio Cucina; mentre per le altre materie, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno scolastico, ovvero per le discipline Inglese, Scienze Motorie, Laboratorio di Sala e Bar. 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 di questo anno attraverso le prime verifiche orali e scritte, denotano una preparazione di base mediamente soddisfacente. Un gruppo ristretto ha raggiunto degli eccellenti livelli di preparazione, mentre il resto della classe mostra un impegno costante e un discreto rendimento. Fanno eccezione i due studenti subentrati in quest'ultimo anno dove, in un caso si è da subito registrata un'adeguata integrazione al contesto classe riscuotendo discreti risultati, al contrario per il secondo caso non sempre si è registrata continuità e costanza nello studio, non raggiungendo in tutte le materie una preparazione sempre adeguata. Va evidenziato che un'alunna si è particolarmente distinta per le competenze linguistiche acquisite conseguendo il "Delf Scolaire" (Diplôme Études Langue Française) niveau B1. In merito agli alunni H, 4 in totale, in alcuni casi si è raggiunto un livello buono di preparazione, mentre per la restante parte si è registrata una preparazione sufficiente. Per questi ultimi sono state adottate misure compensative come l'interrogazione programmata e con maggior tempo a disposizione oltre che mappe concettuali e misure dispensative come la riduzione del carico di lavoro. Sin dall'inizio dell'a.s. il resto della classe si è distinto per continuità e serietà nell'impegno scolastico, mentre nella seconda fase dell'anno scolastico, a causa dell'emergenza Covid -19, per alcuni studenti è emerso un leggero calo nella partecipazione alle attività didattiche.

4) Profilo comportamentale

La classe ha mostrato un comportamento sempre adeguato al contesto scolastico e in linea con il regolamento dell'Istituto. In rari casi, e solo per alcuni alunni, si sono registrati atteggiamenti oppositivi o più vivaci rispetto al resto della classe. Lo stesso comportamento rispettoso delle regole e del ruolo dei docenti è stato assunto dall'intera classe anche durante il periodo di DAD nel quale le lezioni sono state programmate con l'ausilio di pc e collegamenti alla Classroom virtuale. Gli studenti hanno confermato il proprio atteggiamento positivo, volitivo e rispettoso anche durante le ore di Alternanza Scuola-Lavoro svolte in strutture che li hanno accolti per lo stage.

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. Solo in alcuni casi si è registrata una certa discontinuità e passività nel dialogo didattico-educativo e sono state attuate misure al fine di sollecitare l'impegno in modo proficuo. La classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno vista coinvolta, mostrando sempre entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale. Inoltre, nel corso del triennio, gli studenti hanno aderito a progetti di varia natura

6) Situazione finale della classe

La classe pur nella sua eterogeneità per capacità ed impegno, si presenta, complessivamente, con profitto discreto con punte di eccellenza. Alcuni allievi, supportati da una solida preparazione di base e da un metodo di studio razionale, dotati di senso di responsabilità, hanno conseguito risultati particolarmente buoni. Buona parte della classe ha conseguito una quasi discreta preparazione nella maggior parte delle discipline. Altri allievi, pur presentando una sufficiente preparazione di base, hanno dimostrato, in alcuni casi, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, non acquisendo conoscenze complete, organiche ed autonome in tutte le materie per cui il profitto risulta poco più che sufficiente. 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.

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)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il Corso quinquennale in Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ha come obiettivo generale quello di formare gli studenti ad affrontare con piena consapevolezza e abilità pratica le attività svolte in ambito enogastronomico e legate al settore dell'Ospitalità alberghiera. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A) del Regolamento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

In coerenza 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 le attività svolte:

- partecipazione al Convegno "Educazione alla legalità: la mafia teme più l'istruzione o la giustizia" tenutosi il 17 febbraio del 2020;
- partecipazione alla "Giornata della memoria" il 27 gennaio 2020 con visione di film e documentari sulla Shoah;
- partecipazione all'evento "Aggiungi un posto a tavola" 2019 sul tema "L'integrazione in Capitanata";
- partecipazione al progetto "Fisco a scuola" sul tema della legalità fiscale, 02 dicembre 2019;
- partecipazione al progetto "Bamp Cinema: il cinema di oggi per le donne e gli uomini di domani", con la visione del film "Sicilian Ghost Story" il 21 novembre 2019;
- visione del film "Onda" sul tema del cyberbullismo;
- durante l'a.s. 2018/2019 gli studenti hanno usufruito dell'assistente di lingua straniera (francese) per un'ora a settimana rientrando nel dialogo interculturale;
- nell'a.s. 2017/2018 gli alunni hanno preso parte al progetto e-Twinning "Viens me connaître" in collaborazione con Francia, Romania, Turchia e Lituania, risultando vincitori del Quality label 2018.

In diversi momenti del triennio, si sono affrontate tematiche relative al disagio giovanile bullismo, cyber bullismo, giovani in rete, al tema della Shoah con la celebrazione del "Giorno della memoria".

A partire dal mese di marzo sono state sospese tutte le attività in presenza pertanto gli studenti hanno studiato alcuni argomenti riguardanti "Cittadinanza e Costituzione".

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

x Costituzione

Carta delle Nazioni Unite

Convenzione dei diritti dell'infanzia

x Carta europea dei diritti fondamentali

x Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

x legalità e coesione sociale

x diritti umani

x pluralismo

x dialogo interculturale

bioetica

x sviluppo sostenibile

fair play nello sport

x solidarietà e volontariato

x appartenenza nazionale ed europea

x pari opportunità

x rispetto delle diversità

x etica della responsabilità individuale e sociale

tutela del patrimonio artistico e culturale

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

- 1) **Nietzsche**: Dio è morto!;
- 2) **Freud**: L'io non è padrone in casa propria;
- 3) **Emile Zola**: La miniera;
- 4) **Luigi Capuana**: Giacinta e un medico filosofo;
- 5) **Charles Darwin**: L'uomo è frutto dell'evoluzione naturale;
- 6) **Antonio Stoppani**: Le scimmie, un'atroce parodia dell'uomo;
- 7) **Giovanni Verga**: Lettera-prefazione a L'amante di Gramigna;
La lupa;
Cavalleria rusticana;
Le novità del progresso viste da Aci Trezza;
Libertà;
La morte di Gesualdo;
Rosso Malpelo;
- 8) **Charles Baudelaire**: Corrispondenze;
- 9) **Antonio Fogazzaro**: Un vecchio manoscritto e la sua pericolosa rivelazione;
- 10) **Oscar Wilde**: La rivelazione della bellezza;
- 11) **Gabriele D'Annunzio**: Il ritratto dell'esteta;
Il programma del Superuomo;
La sera fiesolana;
La pioggia nel pineto;
- 12) **Giovanni Pascoli**: Il fanciullo che è in noi;
Arano;
La mia sera;
Il gelsomino notturno;
- 13) **Giosuè Carducci**: Traversando la Maremma toscana;
Dinanzi alle terme di Caracalla;
- 14) **Fedor Dostoevskij**: Delitto e fuga;
- 15) **Lev Tolstoj**: La fine di Anna;
- 16) **Thomas Mann**: Hanno Buddenbrook;
- 17) **Franz Kafka**: L'arresto di K.;
- 18) **James Joyce**: Eveline;
- 19) **Italo Svevo**: Il fumo;
Psico-analisi;
- 20) **Luigi Pirandello**: L'arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda;
La tragedia di un personaggio;
Adriano Meis;
Il naso di Moscarda;
L'ingresso dei sei personaggi;

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
<p>Questo Istituto scolastico, in sintonia con il sistema educativo del nostro Paese, ha adottato nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none">a) attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale e educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. <p>Per gli allievi della classe quinta è stato possibile organizzare per ciascuna annualità del corso di studi, dal terzo anno fino ad oggi, uno stage sul territorio per rispondere alle richieste di aziende che collaborano efficacemente con il nostro Istituto.</p> <p>Si precisa, al riguardo, che le famiglie hanno concorso nell'individuazione delle strutture ospitanti, verificandone la disponibilità, preferibilmente vicine ai luoghi di residenza dei residenti per ridurre i trasferimenti quotidiani. Il tutor scolastico ha verificato la fattibilità e la congruità del percorso in tali strutture.</p> <p>Tutta la classe (frequentante) ha svolto l'attività di alternanza scuola lavoro per complessive: 100 ore presso aziende di settore e 50 in classe al terzo anno; 100 ore presso aziende di settore e 50 in classe al quarto anno;</p> <p>Avendo terminato le ore necessarie durante il 4^o anno, in virtù della riforma, gli alunni non hanno svolto il PCTO durante quest'anno. Solo un alunno, trasferitosi dal'I.I.S. Einaudi di Canosa, risulta non aver svolto tutte le ore necessarie di stage che avrebbe svolto durante l'ultimo anno, ma a causa dell'emergenza sanitaria non ha completato con un residuo negativo.</p>
Attività da svolgere
Nessuna
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
Nessuna attività progettuale prevista è stata eseguita a causa dell'emergenza Covid-19 e la chiusura della scuola.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
Tutti gli alunni frequentanti hanno svolto le ore di stage, tranne un caso in cui andavano ultimate 15 ore durante il corrente anno e a causa dell'emergenza sanitaria non sono state svolte.

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 ristrutturata 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
<ol style="list-style-type: none">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.
STORIA:
<ol style="list-style-type: none">1) Il Novecento2) 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.
MATEMATICA:
<ol style="list-style-type: none">1) Riconoscere le disequazioni algebriche, saper risolvere una disequazione intera o frazionaria e un sistema di disequazioni;2) Conoscere il concetto di funzione, conoscere il concetto di dominio di funzione, saper classificare le funzioni per caratteristica.3) Conoscere il concetto di limite di una funzione, riconoscere le situazioni analitiche distinte, saper determinare il limite di una funzione e risolvere le forme indeterminate mediante le proprietà.4) Conoscere il concetto di derivata di una funzione, conoscere e saper applicare le regole fondamentali di derivazione.5) Saper riconoscere i punti di max e minimo di una funzione e gli eventuali punti di flesso.6) Saper studiare e rappresentare nel piano cartesiano una funzione elementare.
LINGUA STRANIERA: Francese
<ol style="list-style-type: none">1) L'alimentation et le bien-être;2) Les systèmes politiques occidentaux;
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
<ol style="list-style-type: none">1) La percezione di sé, la relazione con l'altro e il completamento dello sviluppo funzionale delle

capacità motorie ed espressive.

2) Gli sport, le regole e il fair play sono la base per proiettare gli alunni a essere dei buoni cittadini e migliorare il loro senso civico.

3) Benessere, salute, sicurezza e prevenzione. Benessere inteso come prevenzione delle malattie con l'adozione di corretti stili di vita.

4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Stimolare una maggiore attenzione per l'ambiente e conseguente rispetto di esso.

LINGUA STRANIERA Inglese

- Nutrition;
- Health and safety;
- Western political systems

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA:

- 1) Pianificare e organizzare eventi di Catering e Banqueting;
- 2) Predisposizione e realizzazione di diverse tipologie di menù;
- 3) Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- 4) Organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie;
- 5) Il sistema HACCP: criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

- 1) La disciplina si propone di far acquisire le conoscenze teoriche e pratiche necessarie per le competenze da utilizzare durante l'attività professionale; si illustrano i trasportatori industriali; le macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati e da forno, di conservazione e raffreddamento; la gestione dei processi produttivi; la qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- 2) La comprensione di quanto specificato non può prescindere dalla conoscenza di nozioni fondamentali di fisica come la trasmissione del moto, termodinamica e trasmissione del calore e quindi di tutte le discipline tecniche che da esse scaturiscono [meccanica applicata, termotecnica, elettrotecnica, ...]. Di tutto ciò si è cercato di dare un quadro sintetico e comunque esaustivo agli allievi affinché questi possano comprendere ed interpretare il linguaggio tecnico che spesso si accompagna alle attrezzature utilizzate in ambito professionale.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
<ol style="list-style-type: none"> 1) Il mercato turistico e le sue dinamiche; 2) Il marketing; 3) Pianificazione e programmazione: budget e business plan; 4) Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare; 5) I marchi di qualità alimentare.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI:
<ol style="list-style-type: none"> 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.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA VENDITE:
<ol style="list-style-type: none"> 1) L'arte della distillazione 2) Dall'alchimia alla distillazione moderna; 3) Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione; 4) La classificazione dei distillati (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali); 5) I liquori con la propria classificazione (liquori dolci e amari); 6) L'arte di fare cocktail dalla loro origine antica alla loro composizione; il set-up del banco bar; le tecniche; la miscelazione e le varie attrezzature indispensabili per la realizzazione dei cocktail; 7) I cocktail analcolici e dietetici; 8) Entrare nel mondo del lavoro (curriculum vitae, lettera di accompagnamento, il colloquio di lavoro e come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro); 9) La gestione delle aziende ristorative;
RELIGIONE
<ul style="list-style-type: none"> - La vita come risposta ad una vocazione; - La conoscenza di sé indispensabile per progettare il proprio futuro; - lo studente come cittadino nel mondo e per il mondo: fare propri i valori della solidarietà, della legalità, dell'accettazione dell'altro.

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Michele Vigilante	
MATEMATICA	Urbano Casoli	
INGLESE	Natascia Mascolo	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Giuseppa De Bellis	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Patrizia Rita Palma	
RELIGIONE	Ignazio Lo conte	
LABORATORIO DI SALA e VENDITE	Nicola Pasquariello	
LABORATORIO DI CUCINA	Pietro Maggiore	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Maria Pia Mancini	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Patrizia De Palma	
SOSTEGNO	D'Agostino Leonardo	
SOSTEGNO	Grazie Chionchio	
SOSTEGNO	Antonella Colapietra	