



**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



Prot. n.5258/U del 13/05/2022

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**CLASSE: 5<sup>^</sup>**

**SEZ.: E**

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'ACCOGLIENZA TURISTICA**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA  
Opzione PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI ED  
ARTIGIANALI**

## SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE .....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO .....	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO .....	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA .....	7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	9
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	10
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	11
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	12
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO .....	15
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	18
Allegato N.1 (fascicolo riservato)	
Allegato N.2 (idem)	
Allegato N.3 (idem)	
Allegato N.4 (idem)	
Allegato N.5 (idem)	
Allegato N.6 (idem)	
Allegato N.7 MODULI MATERIE	

## 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:

È 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 Quarta E Prodotti dolciari industriali ed artigianali.

### 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, Laboratorio di Pasticceria, Scienza e cultura dell' alimentazione, Scienze Motorie; mentre per le altre materie, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno scolastico, ovvero per le discipline Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi, Lingua Straniera Tedesco, Lingua straniera Francese, Laboratorio di Chimica, Analisi e controlli chimici dei processi produttivi, Diritto e Tecniche amministrative delle strutture recettive. Fortunatamente, il consiglio di classe è rimasto costante dal primo giorno dell'anno scolastico, senza interruzioni di rilievo nel dialogo didattico – educativo tranne che per l'insegnamento di Scienze Motorie che ha visto il docente titolare di cattedra sostituito per un periodo di tempo da un docente supplente.

### 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. Sin dall' inizio alcuni alunni si sono messi in evidenza per la continuità e la serietà nell' impegno scolastico, mentre altri hanno intensificato l'impegno solo nella seconda parte dell'anno scolastico anche se non in tutte le materie e in vista delle verifiche scritte e orali.

### 4) Profilo comportamentale

Gli allievi non hanno presentato problemi disciplinari dimostrandosi esemplari dal punto comportamentale mantenendo un atteggiamento corretto e rispettoso soprattutto nei confronti del corpo docente e hanno consentito 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 nel dialogo didattico-educativo e quindi sono stati sollecitati ad impegnarsi in maniera proficua. 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, eterogenea per capacità ed impegno, si presenta, mediamente, con profitto discreto con punte di eccellenze. Sono presenti nel gruppo classe 6 allievi con bisogni educativi speciali, 4 seguono un Piano educativo individuale con obiettivi minimi; 1, di origine non italoфона, segue un piano didattico individuale con misure compensative che mirano a favorire la comunicazione e la comprensione; 1 con disturbi specifici dell'apprendimento, segue un piano didattico personalizzato con misure compensative e dispensative che mirano a favorire l' apprendimento. Alcuni allievi, supportati da una solida preparazione di base e da un metodo di studio razionale, dotati di senso di responsabilità, hanno conseguito risultati buoni. Una 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, purtroppo, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, acquisendo conoscenze organiche ed autonome non in tutte le materie per cui il profitto risulta 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 anche se, impegnandosi maggiormente nell' ultimo periodo, potranno dare risultati migliori.

## 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	-	-	-
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</b>	-	-	3	3	3
<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	-	-	-	2	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria</b>	-	-	9 (1)	3 (1)	3
<b>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</b>	-	-	-	3	2
<b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b>	-	-	2	3	4

## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

<b>AREACOMUNE:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.</b></li><li>• <b>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.</b></li></ul>
<b>AREA D'INDIRIZZO:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.</b></li><li>• <b>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.</b></li><li>• <b>Il servizio di catering.</b></li><li>• <b>La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.</b></li><li>• <b>La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.</b></li><li>• <b>La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e dei locali.</b></li><li>• <b>La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.</b></li><li>• <b>L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".</b></li><li>• <b>Gli strumenti di gestione.</b></li></ul>

## **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

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.

- AGENDA 2030 ED EDUCAZIONE AMBIENTALE
- LO SPRECO ALIMENTARE: RICERCA DELLE CAUSE E DELLE SOLUZIONI UTILI A LIMITARLO
- SICUREZZA ALIMENTARE E DIRITTO ALLA SALUTE
- CONOSCENZA E TUTELA DEL TERRITORIO E DEL PATRIMONIO

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

**X** Costituzione (principi fondamentali)

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

**X** legalità e coesione sociale

appartenenza nazionale ed europea

diritti umani

**X** pari opportunità

**X** pluralismo

**X** rispetto delle diversità

dialogo interculturale

etica della responsabilità individuale e sociale

bioetica

tutela del patrimonio artistico e culturale

**X** sviluppo sostenibile

**X** benessere personale e sociale

**X** fair play nello sport

**X** sicurezza

**X** solidarietà e volontariato

## Obiettivi in termini di competenze

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

# PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

<b>Attività svolte</b>
<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> <p>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;</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 dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;</p> <p>e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.</p> <p>Per gli allievi della classe quinta è stato possibile organizzare solo per la terza annualità del corso di studi, uno stage sul territorio per rispondere alle richieste di aziende che collaborano efficacemente con il nostro Istituto. A causa del periodo di pandemia da COVID-19 e del conseguente regime di lock-down, non è stato possibile, per la prima e per la seconda annualità, svolgere alcuna attività di stage in presenza.</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 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:</p> <p>0 ore di stage presso aziende di settore e 0 ore di lezione d'aula al terzo anno;</p> <p>18 ore di stage in modalità telematica in partenariato con la F.I.C. e 59 ore di lezione d'aula al quarto anno;</p> <p>120 ore di stage aziende di settore e 13 in classe al quinto anno.</p> <p>Nello specifico, per quanto riguarda l'anno in corso, l'attività è stata svolta in periodi distinti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La teoria dal 28 febbraio al 13 maggio 2022</li><li>• Stage in azienda dal 07 febbraio al 27 febbraio 2022</li></ul>
<b>Attività da svolgere</b>
Nessuna.
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
<p>Titolo del progetto: "Armoniche dolcezze"</p> <p>Il progetto intende ottemperare alle normative vigenti in materia di stage e di alternanza scuola/lavoro degli istituti professionali ed incrementare le conoscenze e le seguenti competenze professionali del settore:</p> <p>Sensibilizzare gli allievi circa l'importanza di un adeguato comportamento in un ambito lavorativo (relazioni e rispetto delle regole);</p> <p>Verificare da parte degli studenti le competenze tecnico- pratiche acquisite nel percorso scolastico in una situazione reale;</p> <p>Favorire un eventuale inserimento lavorativo;</p> <p>Creare un rapporto stabile e continuativo tra l'istituzione scolastica e le aziende di settore;</p> <p>Fornire agli allievi gli strumenti necessari per una scelta professionale più consapevole.</p>
<b>Partecipazione degli alunni all'area di progetto</b>
<p>Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività richieste per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, al fine di conseguire con efficienza le competenze necessarie e portare a termine tutte le attività previste.</p>

## 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 quadrimestre settembre-gennaio e una per il quadrimestre febbraio-giugno.**

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
<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

## 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 al Decreto legislativo 62/2017:

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punt		
	1° anno	2° anno	3° anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

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 tre 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

Il credito complessivo attribuito nel triennio sarà infine convertito secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65:

TABELLA 1 - Conversione del credito scolastico complessivo.

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40

33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

## **RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA**

### **Attività svolte**

Durante la seconda parte dell'anno scolastico gli alunni sono stati orientati a svolgere prove scritte di Tipologia A sui nuclei tematici fondamentali della disciplina professionalizzante Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

### **Difficoltà incontrate**

Decisamente il lungo periodo di emergenza sanitaria che abbiamo affrontato tutti;

il periodo di PCTO che ha impegnato la classe per un intero mese;

la frequenza discontinua di alcuni alunni;

la pubblicazione tardiva dell'O.M. n.65 del 14 marzo 2022 che disciplina lo svolgimento dell'Esame di Stato e decreta la scelta della seconda prova scritta per gli Istituti Alberghieri per l'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica articolazione Enogastronomia op. Prodotti dolciari industriali ed artigianali.

Tutto ciò ha inciso in modo significativo sui tempi di apprendimento degli alunni e di somministrazione delle verifiche scritte sul lavoro svolto.

### **Esiti delle prove**

Gli esiti delle prove fino ad ora somministrate, in linea di massima, hanno rispecchiato il profitto degli alunni avuto nel corso dell'anno scolastico.

### **Altre osservazioni**

Nell'ultimo periodo di scuola si cercherà di proporre, come esercitazione, i testi delle seconde prove scritte degli anni precedenti.

# **RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO**

## **Attività svolte**

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline.

## **Esercitazioni eseguite**

Il Consiglio di classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio ai primi del mese di giugno.

## **Materiali di studio**

Testi (poesia e prosa in lingua italiana), testi in lingua inglese, documenti (spunti tratti da giornali o riviste, foto di beni artistici e monumenti, grafici e tabelle, immagini e disegni significativi).

## **Metodologie didattiche adottate**

Strumenti utili alla decodificazione di materiali verbali, non verbali/iconici/statistici.

## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Rapporto uomo/natura.</li><li>2) Realismo e Naturalismo in letteratura.</li><li>3) La letteratura come strumento di impegno civile.</li><li>4) Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento.</li><li>5) La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento.</li></ol>
<b>STORIA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Il Novecento</li><li>2) La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa; politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.</li><li>3) La prima guerra mondiale.</li><li>4) I totalitarismi e le crisi fra le due guerra.</li><li>5) La seconda guerra mondiale.</li><li>6) L'ordine bipolare e la guerra fredda.</li><li>7) L'Italia del secondo dopoguerra.</li></ol>
<b>MATEMATICA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li></ol>
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Aspetti significativi relativi ad un approccio sostenibile nel mondo della ristorazione: slow food and food waste</li><li>2) Aspetti significativi dei diversi modi di alimentarsi: diete e benessere; diete e disordini alimentari.</li><li>3) Riflessioni sulla condizione delle donne nella società.</li></ol>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Applicazione tutti gli elementi tecnici dei fondamentali sport di squadra ed individuali.</li><li>2) Acquisizione di una più rispondente capacità agonistica e controllo delle abilità anche in situazioni di gara.</li><li>3) Effetti del doping sportivo e i danni etici morali; problematiche legate all'alimentazione.</li></ol>
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) La gastronomia francese tra nuove tendenze e tradizione.</li><li>2) La pasticceria francese e i suoi 'top ten'.</li><li>3) L'Outre-mer 'e la cucina creola; la globalizzazione in cucina.</li><li>4) Le regole sull'igiene e la sicurezza negli ERP (établissements recevant public).</li><li>5) I principali regimi alimentari.</li></ol>
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue funzionali alla comunicazione e interazione linguistica su argomenti generali e tecnici, di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li><li>2) Nuove filiere agroalimentari: Slow food, Fast food, Street food. Aspetti culturali legati al mondo della ristorazione, alle sue tradizioni e ai suoi cambiamenti.</li></ol>

- 3) Gli elementi costitutivi e i principi base di costruzione di menù professionali italiani e tedeschi in relazione alle caratteristiche e alle esigenze della clientela.
- 4) Principi nutritivi e funzioni principali degli alimenti nel corpo umano. Principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata. La piramide alimentare.
- 5) Organigramma e compiti del personale di Pasticceria. Il sistema scolastico e della formazione professionale in Germania. La ricerca di opportunità di lavoro, tirocinio e stage nei Paesi di Lingua tedesca nel settore enogastronomico e alberghiero. La candidatura di lavoro: Lettera di motivazione e curriculum vitae. Il colloquio di lavoro.

**LABORATORIO DI SERVIZI 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) Le diverse tecniche di organizzazione per catering e banqueting.

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI:**

- 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) Finanziamenti delle imprese turistico ristorative.
- 2) I contratti delle imprese turistico ristorative.
- 3) Contratti di lavoro e norme di sicurezza sul 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

**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.

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	DE CRISTOFARO MARIA IMMACOLATA	
MATEMATICA	CARLUCCI LUIGI ANTONIO	
LINGUA STRANIERA:INGLESE	MASTROPIERI GABRIELLA	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI	MANCINI MARIA PIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LANZILLO MARINA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUTIGLIANO RAFFAELE	
LINGUA STRANIERA: FRANCESE	VOLPE ANNA MARIA	
LINGUA STRANIERA: TEDESCO	PIPINO MICHELE	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA	FALCO MARIO	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	DELLE DONNE GIANLUCA	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PROD.AL.- LABORATORIO	BOTTA NICOLA	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	DI BARI MICHEL	
IRC	MANTOVA ANTONIO	
SOSTEGNO	CEGLIA LUCIA STEFANIA	
SOSTEGNO	MIRMINA ANNA MONIA	
SOSTEGNO	FERRANTE ANTONELLA	
SOSTEGNO	IACOBELLI BICE	

