



**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

SEZ.: F

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	8
TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	8	CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	
	9	SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	
		11	CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO
		11	RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA
	13	RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	
		14	NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE
			15
			FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è partita al terzo anno con venticinque studenti, nel corso degli ultimi due anni si è ridotta agli attuali diciotto alunni (di cui 9 maschi e 9 femmine) a causa di ritiri volontari e bocciature. Una di loro si è ritirato nei primi mesi dell'anno scolastico in corso, due alunni uno maschio e una femmina sono ripetenti del quinto anno. Nel gruppo classe ci sono due alunni BES, per i quali sono stati predisposti due allegati riservati, inerenti al percorso educativo-didattico effettuato.

Uno dei due alunni segue una programmazione differenziata ed è affiancato per diciotto ore da due docenti di sostegno e per 9 ore da una educatrice.

L'altro alunno, con programmazione semplificata per obiettivi minimi, è seguito da un altro docente specializzato per 9 ore.

Due studenti non sono in possesso della qualifica, non avendo sostenuto gli esami al terzo anno per propria scelta.

2) Continuità didattica dei docenti

La continuità didattica è stata assicurata dai pochi cambiamenti di docenti avvenuti nel corso del triennio. Le discipline di Matematica, Inglese, Francese, Italiano, Storia, sala e Cucina hanno avuto una continuità totale per tutta la durata del triennio.

Nel presente anno scolastico non si possono segnalare rallentamenti in nessuna disciplina in quanto tutti i docenti sono stati presenti con continuità.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dalle prove di ingresso eseguite ad inizio anno è emersa una situazione generale della classe caratterizzata da livelli di conoscenze e competenze relativamente sufficienti. Nel corso del proseguimento dell'anno scolastico, tali livelli non si sono di molto modificati; un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato un continuo impegno ed interesse alle attività scolastiche ed extrascolastiche, altri invece hanno mostrato un impegno discontinuo e poco interesse alle attività extrascolastiche, tra loro però c'è qualche eccellenza. In media, quindi la classe risulta divisa in due gruppi, un primo gruppo nel complesso quasi discreto, un secondo gruppo mediocre.

4) Profilo comportamentale

Da un punto di vista disciplinare il gruppo classe è apparso perlopiù rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici, anche se non del tutto unito al suo interno.

Si registra, lungo tutta la durata dell'anno scolastico, una frequenza irregolare da parte di alcuni studenti, con numerose assenze, anche in corrispondenza di verifiche e interrogazioni.

Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato discontinuo nel corso dell'anno e non omogeneo per ogni materia. Molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se talvolta in maniera discontinua, alcuni hanno affrontato l'anno scolastico con eccessiva superficialità o con la tendenza a fare solo il necessario. Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un

metodo di lavoro non consolidato, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi non raggiungono pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni.

5) Partecipazione alla vita scolastica

Lo svolgimento della vita scolastica nel suo complesso è stata caratterizzata da atteggiamenti piuttosto passivi, evidenziatisi soprattutto durante le attività pratiche inerenti a manifestazioni extrascolastiche

5) Situazione finale della classe

L'intero gruppo docente si è comunque sempre reso disponibile per il recupero *in itinere* delle insufficienze riportate nei diversi moduli. Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola. Non sorprende pertanto che la peculiarità che caratterizza la classe nel suo insieme sia rappresentata dalle adeguate abilità, traducibili nel "saper fare", raggiunte nella materia professionalizzante. Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato un po'altalenante nel corso dell'anno e non omogeneo per ogni materia. molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se talvolta in maniera discontinua, alcuni hanno affrontato l'anno scolastico con eccessiva superficialità o con la tendenza a fare solo quanto necessario.

Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato aggravato situazione pandemica degli ultimi due anni, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi non raggiungono pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline. Durante il triennio finale gli allievi hanno partecipato a qualche manifestazioni enogastronomiche interne ed esterne organizzate dalla scuola, rispettando il protocollo COVID, per affinare le abilità del servizio di sala e vendita.

QUADRO ORARIO

IRC	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate - Fisica	2	-	-	-	-
Scienze integrate - Chimica	-	2	-	-	-
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	6 (1)	4 (1)	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	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

AREA COMUNE:

- Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.
- Acquisizione della capacità di usare la lingua italiana in maniera sufficientemente articolata, nella ricezione e nella produzione scritta e orale per comunicare in forma corretta gli aspetti tecnici del proprio lavoro.

AREA D'INDIRIZZO:

- Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.
- La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad un'utenza formata da piccoli e grandi gruppi, rispetto ad un'utenza fissa ed occasionale.
- Il servizio bar caffetteria e dei cocktail piu' richiesti.
- La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.
- La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.
- La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e dei locali.
- La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.
- L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".
- Gli strumenti di gestione.

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.

In accordo con quanto previsto dal PTOF del nostro Istituto anche quest'anno ci si è impegnati allo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

Per la progettazione del curriculum si è fatto riferimento:

- *alle competenze europee per l'apprendimento permanente;*
- *alle Indicazioni per la certificazione delle competenze a fine obbligo scolastico;*
- *ai contenuti della L. 92/19*

Le tematiche sono le seguenti:

- *Costituzione, istituzione dello Stato italiano, dell'U.E. e degli organismi internazionali,*
- *storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale;*
- *Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile*
- *Educazione alla cittadinanza digitale*
- *Elementi fondamentali di diritto con particolare riguardo al diritto del lavoro*
- *Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile*
- *Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie*
- *Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni*
- *Formazione di base in materia di protezione civile*
- *Educazione stradale, educazione alla salute e al benessere*

Inoltre si evidenzia che l'insegnamento Educazione Civica potrà essere integrato con esperienze extrascolastiche, a partire dalla costituzione di reti con altri soggetti istituzionali, con il mondo del volontariato e del terzo settore, con particolare riguardo a quelli impegnati nella promozione della cittadinanza attiva.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte <p>Così come disposto dall'art.57, comma 18, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro hanno cambiato denominazione e anche acronimo. Tali percorsi si chiameranno ora “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento” e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono stati ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell'art.1 della legge 107/2015, di oltre il 50% del monte ore triennale. Pertanto sono attualmente previste 210 ore di attività da svolgere nel corso del Triennio secondo il seguente schema.</p> <ul style="list-style-type: none">• 2019/20 TERZE CLASSI – 70 ORE• 2020/21 QUARTE CLASSI – 70 ORE• 2021/22 QUINTE CLASSI – 70 ORE (4 ore corso sulla sicurezza) <p>Ma a causa della emergenza epidemiologica negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 non sono state svolte tutte le ore di stage previste nelle aziende locali.</p>
Attività da svolgere <p>Le ore effettivamente svolte sono pertanto quelle risultanti nella documentazione relativa al PCTO afferenti i singoli alunni. Va comunque precisato che ai sensi dell'O.M. relativa agli esami di stato 2021-2022 lo svolgimento del percorso PCTO non costituisce condizione di ammissione.</p>
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico: <ul style="list-style-type: none">• Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per 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 svilupparne il senso di responsabilità;• favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per uno mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca;
Partecipazione degli alunni all'area di progetto <p>Il progetto di P.C.T.O. previsto quest'anno è intitolato “CRESCENDO IMPARANDO”. Nel corso dell'anno corrente gli alunni hanno preso parte alle attività di Stage, preventivate, con regolarità.</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.

Nel processo di valutazione trimestrale e Pentamestrale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento,
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- i risultati delle prove e i lavori prodotti,
- le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative

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

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 - Punti		
	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 risconterà 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 tra febbraio e marzo;
la frequenza discontinua di alcuni alunni;
la pubblicazione tardiva dell'OM 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 indirizzo Sala e Vendita.
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

Per il colloquio saranno prese in esame e selezionati i documenti più significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline che si possono suddividere in 4 MACROAREE.

- a) ecosostenibilità;
- b) cibo e cultura;
- c) Benessere/Malessere;
- d) Imprenditorialità;

Esercitazioni eseguite

Il consiglio di classe ha stabilito di effettuare una simulazione dei colloqui ai primi del mese di giugno.

Materiali di studio

- a) Testi (poesia e prosa in lingua italiana)
- b) Testi in lingua inglese e francese
- c) documenti (spunti tratti da giornali o riviste)

Metodologie didattiche adottate

Strumenti utili alla decodificazione di materiali verbali e non verbali

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:

1. L'immagine del mondo:
 - . Verga: La lotta per la vita
 - a. D'Annunzio: La fase estetica e superomistica
 - b. Pascoli: Il nido-famiglia
 - c. Pirandello: l'incomunicabilità
 - d. Svevo: La vita è la malattia

2. La poetica:
 - a) Verga: L'impersonalità;
 - b) D'Annunzio: la musicalità
 - c) Pascoli: Il fanciullino;
 - d) Pirandello: L'umorismo;
 - d) Svevo: La psicanalisi come fonte d'ispirazione

1. gli scritti più significativi:
 - a. Verga: "Rosso Malpelo", "I Malavoglia", "Mastro-Don Gesualdo";
 - b. D'Annunzio: "Il piacere", "La pioggia nel pineto"
 - c. Pascoli: "Il fanciullino", "X agosto", "Il gelsomino notturno", "La digitale purpurea"
 - d. Pirandello: "L'Umorismo", "Così è (se vi pare)", "Cinque personaggi in cerca d'autore"
 - e. Svevo: "La coscienza di Zeno"

STORIA:

1. Le cause delle guerre mondiali:
 - Le cause remote e la causa prossima
 - le cause dell'intervento italiano
2. Le due guerre mondiali:
 - gli eventi più significativi
3. La guerra fredda:
 - La divisione del mondo in sfere d'influenza

MATEMATICA:

- Riconoscere le disequazioni algebriche, saper risolvere una disequazione intera o frazionaria e un sistema di disequazioni.
- Conoscere il concetto di funzione, conoscere il concetto di dominio di funzione, saper classificare le funzioni per caratteristica.
- 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.
- Conoscere il concetto di derivata di una funzione, conoscere e saper applicare le regole fondamentali di derivazione.
- Saper riconoscere i punti di max e minimo di una funzione e gli eventuali punti di flesso. Saper studiare una funzione elementare.

LINGUA STRANIERA: INGLESE

- Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina.
- Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto.
- Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.
- Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.
- Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:

- 1) La percezione di sé, la relazione con l'altro e il miglioramento 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: FRANCESE

Les Institutions, la UE

Les HACCP ;

La piramide alimentare ;

Les cinq couleurs du bien e^tre

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera. -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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a speci-fiche necessità dietologiche.
- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
- Individuare la produzione enoica italiana.
- Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte

e/o di frutta e infusi.

- Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
- Realizzare le porzionature in sala.
- Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.
- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale

Tutela e sicurezza del cliente I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.

Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare

Educazione civica: alimentazione sostenibile

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA: ABILITÀ:

- IL MERCATO TURISTICO
- IL MARKETING
- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
- LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:

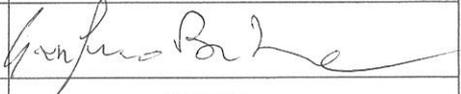
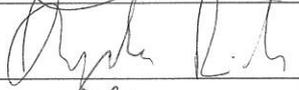
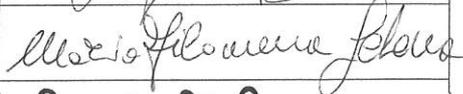
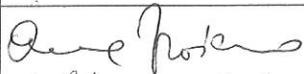
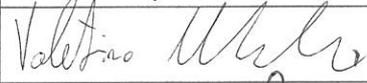
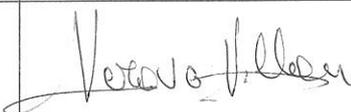
I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Le nuove tecniche di cotture e conservazione in cucina

Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto

Il decreto legislativo 81/2008

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Barbone Gianfranco	
MATEMATICA	Casoli Urbano	
INGLESE	Ricciardi Angela	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Schena Marianna	
IRC	De Rosa Rosario	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Troiano Anna	
LABORATORIO DI CUCINA	Merla Valentino	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gherghi Angela	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Villani Veronica	
LABORATORIO DI SALA	Petrillo Vincenzo	

SOSTEGNO
SOSTEGNO
SOSTEGNO

FUSCELLARO PASQUALINO
DI GIOVANNI VITO HAREO
ORNITO LUIGI

