



**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.: G**

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

**SETTORE: CUCINA**

## 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 MODULI MATERIE	
Allegato N.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	
Allegato N.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	

## 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**

Tutti gli allievi provengono dalla stessa classe quarta G Enogastronomia, settore Cucina, salvo l'alunno Delli Carri Alessio Pio che ha ripetuto la classe quinta, provenendo dalla 5G Enogastronomia, settore Cucina dell'a.s. 2020/21.

### **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, Matematica, Inglese, Tedesco, Scienza e cultura dell'alimentazione, Scienze Motorie, Diritto e Tecniche amministrative delle Strutture ricettive; mentre per le altre materie, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno scolastico, ovvero per le discipline Italiano e Storia, Laboratorio di Cucina e Laboratorio di Sala e Vendita. 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. 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, complessivamente, con profitto più che sufficiente con punte di eccellenza. Sono presenti nel gruppo classe tre allievi con bisogni educativi speciali, due seguono un piano educativo individualizzato con obiettivi minimi, uno, di origine non italoфона, segue un piano didattico personalizzato con misure compensative che mirano a favorire la comunicazione e la comprensione. 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. 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, purtroppo, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, acquisendo conoscenze complete, 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)	6 (1)	4 (1)	4
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2 (2)	2 (2)	-	2	2
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	-	-	4	3	3
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	-	-	4	5	5

## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

AREACOMUNE:
<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>
AREA D'INDIRIZZO:
<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 (ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE)
- LO SPRECO ALIMENTARE: RICERCA DELLE CAUSE E DELLE PALPABILI 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

x Carta europea dei diritti fondamentali

x 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

x appartenenza nazionale ed europea

□ diritti umani

□ pari opportunità

□ pluralismo

□ rispetto delle diversità

□ dialogo interculturale

x etica della responsabilità individuale e sociale

x bioetica

x tutela del patrimonio artistico e culturale

x sviluppo sostenibile

x benessere personale e sociale

x fair play nello sport

x sicurezza

□ 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.

x 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.

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

x 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.

x 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.

x 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.

x 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 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 60 di lezione d'aula al quarto anno;</p> <p>126 ore stage presso aziende di settore e 10 di lezione d'aula 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 11 marzo al 01 aprile 2022</li><li>• Stage in azienda dal 02 febbraio al 22 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: "Artisti del gusto e del benessere"</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)**

<b>Voto</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>10</b>	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>9</b>	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>8</b>	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
<b>7</b>	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
<b>6</b>	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
<b>5</b>	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
<b>4</b>	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
<b>1 / 3</b>	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

## 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

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato del 2 ciclo, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione "Enogastronomia".

Per preparare gli alunni alla seconda prova scritta, sulla base delle indicazioni relative della **tipologia A** "definizione e elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche utilizzando documenti, tabelle e dati", **sono state preparate delle verifiche scritte che riproducono l'impostazione delle tracce ministeriale predisposte nel periodo 2014/2019. Si è utilizzata però solo la prima parte della tipologia A non avendo potuto organizzare una simulazione con una durata della prova di minimo 6 ore.** Due verifiche scritte eseguite, nel mese di Aprile e di Maggio, sono state proposte come svolgimento di una traccia fornendo anche agli alunni materiale utile come parti di documenti, grafici e/o tabelle.

La seconda parte, quesiti a risposta aperta, non presentando elementi di particolare novità e specificità, non è stata oggetto di una specifica simulazione in quanto risponde alle tipologie di verifiche scritte svolte durante il primo quadrimestre.

Le verifiche orali sono state svolte secondo modalità ordinarie, cercando di ampliare di volta in volta i contenuti oggetto di verifica e facendo riferimento ai nuclei tematici fondamentali stabiliti per la disciplina.

## Difficoltà incontrate

La maggior parte degli alunni, non avendo svolto in presenza tracce scritte di Scienza degli Alimenti negli ultimi due anni, a causa dell'emergenza Covid 19, e convinti che anche quest'anno non ci sarebbero state prove scritte negli esami di stato del 2 ciclo, hanno mostrato difficoltà nell'eseguire un tema organico con contenuti coerenti alla traccia e ben collegati tra di loro, in modo sintetico, chiaro ed esauriente.

## Esiti delle prove

Gli esiti delle prove ricalcano l'andamento del profitto medio degli ultimi tre anni. Nella valutazione del profitto delle prove si sono riscontrati i seguenti livelli:

- un solo alunno ha raggiunto un livello "ottimo",
- 3\4 alunni hanno un livello compreso tra il discreto e il buono,
- il resto della classe si divide tra un livello sufficiente e appena sufficiente a causa di un impegno e una motivazione non sono sempre adeguati o produttivi.

Il gruppo di alunni BES riesce a conseguire un livello di profitto sufficiente solo con un importante sostegno individualizzato durante lo svolgimento delle verifiche scritte, in assenza del quale incontrano grandi difficoltà nel portare a termine la prova in modo soddisfacente.

## Altre osservazioni

Il recupero delle ore di PCTO, non svolte a causa del COVID 19 negli anni precedenti, nella seconda parte dell'anno scolastico corrente. ha sottratto molte ore allo svolgimento dei contenuti del programma che sono stati svolti, in alcuni casi, modo più sintetico e senza i dovuti approfondimenti.

# **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) Diet and Nutrition : la dieta mediterranea come prevenzione e cura di malattie croniche</li><li>2) Healthy eating : mangiare sano,alimentarsi in maniera equilibrata,pulita e salubre</li><li>3) Food safety: HACCP : sicurezza alimentare e salute del consumatore finale</li><li>4) Food safety during the Era of Covid19 Pandemic: sicurezza alimentare durante l'era della pandemia da Covid19</li><li>5) Special diets : diete specifiche per le diverse intolleranze/allergie alimentari, diete alternative</li><li>6) SLOW FOOD : movimento in difesa della biodiversità e le tradizioni gastronomiche</li></ol>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</li><li>2) Lo sport, le regole e il fair-play.</li><li>3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</li><li>4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</li></ol>
<b>LINGUA STRANIERA: TEDESCO</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Funzioni linguistiche e comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo delle lingue per l'interazione linguistica comunicativa su argomenti generali e specifici di indirizzo, per la comprensione e la produzione di testi scritti, orali e multimediali di interesse sociale, culturale e professionale.</li><li>2) Alimentazione e stili di vita sani: Gruppi alimentari. Nutrienti. Diete e modelli alimentari- der Gesunde Teller- die Ernährungspyramide. Abitudini alimentari, regole, principi per un'alimentazione sana ed equilibrata.</li><li>3) Il mondo del lavoro. Organigramma del personale di Cucina. Annunci di lavoro. Analisi dei propri punti di forza e di debolezza. Redazione della candidatura per un posto di lavoro e predisposizione della relativa documentazione: curriculum vitae e lettera di motivazione.</li><li>4) Innovazione e sostenibilità: Report BMEL 2020. Le nuove tendenze alimentari sostenibili. Slow Food- Fast Food - Street Food - Vegetarische u. Vegane Diät. Clean Eating Methode. Declinazione del concetto di sostenibilità in ambito agroalimentare.</li><li>5) Per Educazione civica: I muri quotidiani e della storia, i principi di libertà e di uguaglianza ieri e oggi attraverso il racconto storico del popolo tedesco dalla costruzione alla caduta del muro.</li><li>6) Agenda 2030. Ziele im Bereich Nachhaltige Konsum und Produktion.</li></ol>
<b>LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Pianificare e organizzare eventi di Catering e Banqueting;</li><li>2) Predisposizione e realizzazione di diverse tipologie di menù;</li><li>3) Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</li><li>4) Organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie;</li></ol>

5) Il sistema HACCP: criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:**

- 1) Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela
- 2) Il diritto alla salute e l'accesso a una nutrizione sana ed equilibrata
- 3) Dieta razionale ed equilibrata
- 4) Alimentazione e tutela della salute
- 5) Malattie da malnutrizione - Malattie correlate all'alimentazione
- 6) La sicurezza alimentare: Food security
- 7) Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo
- 8) Agire nel sistema di qualità

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:**

- 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.

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:**

- 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;

**IRC:**

L'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;  
Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica;  
Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;  
Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità;  
Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.  
Saper comprendere che la nostra vita è un cammino verso l'interiorità; il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>AUGELLI CARMEN CLAUDIA</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>D'ALESSANDRO MARIA FRANCA</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>ALTOMANO MARIAROSA</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>DE BELLIS GIUSEPPINA</b>	
<b>IRC</b>	<b>MANTOVA ANTONIO</b>	
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>	<b>RUNGETTI ANNARITA</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>ANGINO GIUSEPPE</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>CANCELLARO CORRADO</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>TRIGGIANI MARIA MICHELA</b>	
<b>LABORATORIO DI SALA</b>	<b>D'AGRIPPINO URBANO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>IACOBELLI BICE</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>MANCINO ROBERTA</b>	