



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"LUIGI EINAUDI"**

Servizi Commerciali – Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

INDIRIZZO IP17 - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

CLASSE: 5[^]

SEZ.: F

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO.....	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO.....	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	18

PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

Nell'Articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- ❑ Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- ❑ Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- ❑ Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- ❑ Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

Non si registrano ripetenze e la provenienza degli alunni è relativa alla classe IV dello stesso indirizzo e stessa sezione. E' presente un alunno DSA che ha seguito una Programmazione Didattica Personalizzata e un alunno Bes con una Programmazione Educativa Individualizzata.

2) Continuità didattica dei docenti

I docenti sono per la maggior parte in continuità con l'anno pregresso tranne che per alcune discipline.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza della classe risultano essere sufficientemente adeguati al profilo professionale con alcune eccezioni che riescono a distinguersi per impegno, assiduità e partecipazione al dialogo educativo. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenee e per lo più sufficienti. Un gruppo esiguo si è distinto per interesse, per partecipazione al dialogo educativo e per impegno nello studio, per cui il livello di tale esiguo gruppo può ritenersi discretamente adeguato per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno, mentre l'alunno Bes hanno potuto contare sul costante impegno degli insegnanti di sostegno.

4) Profilo comportamentale

Dal punto di vista comportamentale la classe non ha mostrato particolari problematiche. In alcuni casi si è riscontrata una scarsa partecipazione al dialogo educativo a causa della scarsa empatia tra gli alunni e alcuni docenti subentrati durante il quinto anno. Tali problematiche sono state superate durante l'anno grazie al contributo fattivo dei docenti e ad un miglioramento del rapporto da parte degli stessi studenti.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica è stata sufficientemente adeguata tranne in alcuni casi e per quegli alunni che hanno accumulato un numero elevato di assenze durante il corso dell'anno. In generale la classe ha partecipato alla vita scolastica in modo continuativo.

6) Situazione finale della classe

La classe nonostante le continue sollecitazioni, l'adozione di metodologie didattiche più partecipative e l'impegno profuso dai docenti al fine di stimolare un adeguato impegno, si presenta sufficientemente preparata rispetto al profilo professionale con alcune lacune preesistenti e non del tutto colmate e difficoltà nell'esecuzione dei compiti assegnati per mancanza di volontà e stimoli. Nel complesso la classe appare sufficientemente adeguata nella preparazione generale. Va sottolineato il miglioramento dell'alunno DSA che è riuscito, nonostante le difficoltà, a raggiungere discreti risultati di apprendimento. Mentre per alcuni alunni si è riscontrato un peggioramento sostanziale dell'andamento didattico per scarso

impegno e partecipazione. Va, inoltre, elogiato l'alunno BES che grazie al contributo dell'insegnante di sostegno è riuscito a raggiungere un livello adeguato di apprendimento.

QUADRO ORARIO

Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2 (2)	2 (2)	-	-	-
T.I.C.	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	5	5	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	5 (2)	3 (1)	4 (1)
Inglese tecnico	-	-	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia o ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

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

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

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

Nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO), gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative (eccetto in questo due anni di pandemia), ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio soprattutto durante il periodo estivo come lavoratori stagionali. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

ABILITA'

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

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, come previsto dalla Legge 92/2019 e aggiornato secondo le nuove Linee guida nazionali approvate con D.M. 183/2024, è stato sviluppato in coerenza con il PTOF e con i tre nuclei concettuali: Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale.

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

- Incontro con l'Università di Foggia in Aula Magna dal titolo "Orientarsi nella scelta del futuro" del 2 dicembre 2024;
- Orientamento post diploma in Aula Magna 6 dicembre 2024;
- Educare alla scelta del futuro, attività di Orientamento del 11 dicembre;
- Incontro con l'Associazione ADMO il 13 dicembre 2024;
- Convegno sulla criminalità in Capitanata del 21 febbraio 2025;

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

- | | |
|--|--|
| ☒ Costituzione | ☒ Carta europea dei diritti fondamentali |
| ☐ Carta delle Nazioni Unite | ☒ Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo |
| ☐ Convenzione dei diritti dell'infanzia | ☐ Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile |
| ☐ _____ | |

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- | | |
|---|---|
| ☒ legalità e coesione sociale | ☐ appartenenza nazionale ed europea |
| ☒ diritti umani | ☐ pari opportunità |
| ☒ pluralismo | ☒ rispetto delle diversità |
| ☒ dialogo interculturale | ☐ etica della responsabilità individuale e sociale |
| ☐ bioetica | ☐ tutela del patrimonio artistico e culturale |
| ☒ sviluppo sostenibile | ☐ benessere personale e sociale |
| ☐ fair play nello sport | ☒ sicurezza |

x solidarietà e volontariato

☐ educazione stradale

☐ educazione finanziaria

x educazione alla salute

x contrasto alle dipendenze

x educazione al rispetto e alla parità di genere

☐ _____

Obiettivi in termini di competenze

x 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.

x 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.

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

x 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.

x 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.

x 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.

x Acquisire conoscenze e comportamenti responsabili in materia di mobilità sicura e sostenibile, anche attraverso percorsi di educazione stradale.

x Comprendere i concetti di gestione del denaro, risparmio, spesa consapevole e sostenibilità economica, in relazione alla propria vita e al contesto sociale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In conformità alla normativa vigente (O.M. Esami di Stato 2025), si attesta che ciascun candidato ha svolto o sta svolgendo almeno 210 ore di attività PCTO, come requisito di ammissione all'Esame di Stato.

Attività svolte
Gli alunni hanno svolto tutti le 210 ore previste del PCTO, presso strutture convenzionate con la scuola, con esiti positivi. Nel corso dell'ultimo anno due alunni della classe hanno effettuato attività di PCTO all'estero, per meriti scolastici, a Ilora de Mar presso la struttura alberghiera Surf de Mar. L'attività si è svolta nel mese di aprile ed ha avuto una durata di tre settimane.
Attività da svolgere
NESSUNA
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
Gli obiettivi del progetto raggiunti sono: l'acquisizione delle competenze per la predisposizione e la realizzazione delle diverse tipologie di menù; la realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari specifici e anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; la pianificazione e l'organizzazione di eventi di catering e banqueting e l'organizzazione di un buffet nelle sue differenti tipologie; i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute come previsto dal sistema HACCP.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
Solo alcuni alunni hanno svolto attività di PCTO all'estero per due settimane recandosi presso a Ile de Mar presso l'Hotel Sur de Mar dove hanno svolto attività di sala.

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
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 solo se lo studente ha conseguito una valutazione pari almeno a 9 in condotta e, contemporaneamente, si verifica 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 e PNRR;
 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;
 6. percorso PCTO con valutazione MEDIO o AVANZATO.

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dalla data di pubblicazione dell'O.M. n°67 del 31 marzo 2025, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova, utilizzando il Quadro di riferimento per lo svolgimento della 2^prova scritta, dell'Esame di Stato del 2^ ciclo adottato con D.M. n°164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. L'attività si è svolta il 13 maggio 2025 ed è stata la tipologia B abbinata al nucleo tematico n°7.

Si precisa inoltre che giorno 14 maggio si è svolta la simulazione della prima prova scritta, con tale simulazione gli allievi hanno avuto la possibilità di misurarsi con quelle che potrebbero essere le difficoltà di svolgimento della stessa in sede d'esame.

Difficoltà incontrate

Diverse sono le difficoltà riscontrate durante l'esecuzione della seconda prova scritta, dovute soprattutto alla tipologia di prova che vede congiuntamente coinvolte tre discipline (Scienze degli Alimenti, Laboratorio di arte bianca e pasticceria e Diritto) rendendo più complessa l'esecuzione.

Esiti delle prove

L'esito delle prove rispecchia l'andamento generale della classe durante l'anno.

Altre osservazioni

Nell'ultimo periodo si cercherà di somministrare un'ulteriore prova con nuclei tematici ben distinti e diversificati.

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

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

Esercitazioni eseguite

Sono state effettuate delle simulazioni del colloquio durante le interrogazioni disciplinari.

Materiali di studio

Testi di poesie e prosa in lingua italiana, testi di lingua inglese, documenti tratti da giornali, riviste, appunti grafici, tabelle, mappe concettuali, immagini e disegni, libri di testo, appunti dei docenti.

Metodologie didattiche adottate

Lezione frontale, lezione partecipata, role-playing, peer-education.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
LETTERATURA ITALIANO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO IL VERISMO E IL NATURALISMO LA PSICOANALISI E LA LETTERATURA L'INETTITUDINE LA SCOPERTA DELL'INCONSCIO LA POESIA E LA PROSA DEL NOVECENTO
STORIA:
IL NOVECENTO LA SOCIETÀ INDUSTRIALIZZATA GLI ANNI VENTI DEL XX SECOLO LA CONQUISTA DEI DIRITTI FONDAMENTALI DELL'UOMO IL TERRITORIO COME FONTE STORICA LE RADICI STORICHE DELLA COSTITUZIONE ITALIANA.
MATEMATICA:
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.

LINGUA STRANIERA: INGLESE
TIPI DI DIETA ALIMENTARE E STILI DI VITA; CONTAMINAZIONE DEL CIBO; ABBINAMENTO CIBO VINI HACCP; FOOD PRESERVATION;
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo sport, le regole e il fair play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.
LINGUA STRANIERA: FRANCESE
L'ECONOMIE EN MOUVEMENT: LA MONDIALISATION LE ISTITUZIONI: LA CINQUIÈME RÉPUBLIQUE LE BIEN ETRE À TABLE LA FRANCE ET L'EUROPE LES DEUX GUERRES
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:
LA CUCINA E LA SALA- CREARE IL MENU IN BASE ALLE ESIGENZE DEL CLIENTE GLI ALIMENTI: COTTURA- CONSERVAZIONE E TECNOLOGIE IL PIATTO- GLI INGREDIENTI IL PIATTO- GLI INGREDIENTI- GLI ABBINAMENTI- IL GUSTO LA BRIGATA- I RUOLI- LE FIGURE PROFESSIONALI LA SICUREZZA- I RISCHI – LA NORMATIVA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare. Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare. Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:
Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione: budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I marchi di qualità alimentare
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:
Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali). I Vini Speciali ottenuti con il metodo classico e charmat. La figura del Sommelier all'interno della Brigata di sala Le attrezzature dello Chef Sommelier e il loro servizio Dal vino alla tavola: le tecniche di vinificazione.
RELIGIONE
- 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;

Presenti 2 allegati riservati

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	VIGILANTE MICHELE	
MATEMATICA	CASOLI URBANO	
INGLESE	RICCIARDI ANGELA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MORELLI CIRO	
EDUCAZIONE CIVICA	CRISTIANA RIZZI	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	TROIANO ANNA	
RELIGIONE	DON ROSARIO DE ROSA	
LABORATORIO DI CUCINA	ROMANO MARIA PIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SIANI VALENTINA LUDMILLA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	AQUILINO FAUSTO	
LABORATORIO DI SALA	PETRILLO VINCENZO	
SOSTEGNO	FERRANTE ANTONELLA	