



**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI
DEI CORSI DI STUDIO
DELLE SCUOLE SECONDARIE
DI SECONDO GRADO**

**DOCUMENTO FINALE
PER LA CLASSE QUINTA**

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE CUCINA E ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Anno scolastico **2021-2022**

Redatto ed approvato dal Consiglio di Classe in data

Venerdì 13 maggio 2022

Reso pubblico in data

Lunedì 16 maggio 2022

1. IL PROFILO DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche (rif. Linee guida istruzione professionale, pag. 77).

L'Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (ex Istituto Alberghiero) ha come finalità la formazione umana e professionale di un tecnico che deve operare nel settore della ristorazione, del turismo e dell'ospitalità.

Le conoscenze che sostanziano il profilo di tale figura si possono ricondurre all'area umanistica sviluppata attraverso il corso di religione, di lingua e letteratura italiana unitamente a quello di storia, di lingua inglese e francese; sul versante tecnico professionale il corso permette di acquisire le competenze fondamentali relative ai settori di cucina, sala bar e ricevimento e nell'assunzione di responsabilità aziendali. Nel secondo biennio le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.

Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Ad arricchimento del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, il Collegio ha proposto:

- Il potenziamento delle attività nell'ambito dei PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento – fra cui il progetto Ristorante Didattico, le Botteghe Scuola, i corsi professionalizzanti.
- Presentazione e visione di spettacoli teatrali legati ai programmi didattici.
- Presentazione e visione di film con l'intento di suscitare interesse da parte degli studenti verso il linguaggio cinematografico e la realtà ivi mostrata.
- Attività sportive integrative.

- Visite guidate, a carattere professionale, strettamente legate al programma scolastico e adeguatamente preparate in classe dai docenti.
- Uscita di socializzazione (due giorni) per la classe I ad inizio anno; nel mese di febbraio: tre giorni sulla neve per I e II; percorso culturale di più giorni a Napoli per le classe V.

2. IL PROFILO DELLA CLASSE

2.1 I docenti

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Italiano	Faverzani	Faverzani	Faverzani	Faverzani	Faverzani
Storia	Faverzani	Faverzani	Faverzani	Faverzani	Faverzani
Inglese	Nicita	Renoldi	Renoldi	Galletti	Galletti
Francese	Alzati	Alzati	Alzati	Alzati	Alzati
Matematica e informatica	Bianchi	Bianchi	Gobbo	Gobbo	Romano
Scienze della Terra Biologia	Colombo	Crespi V.	-	-	-
Geografia	-	Faverzani	-	-	-
Fisica	Giorgetti	-	-	-	-
Chimica	-	Crespi V.	-	-	-
Scienza degli Alimenti	Mereu	Mereu	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	Mereu	Crippa	Crippa
Diritto ed economia	Viganò	Tomasi	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative	-	-	Librici	Librici	Librici
Laboratorio servizi enog. cucina	Quattrini	Quattrini	Quattrini	Quattrini	Quattrini
Laboratorio servizi enog. sala e vendita	Librici	Librici	Librici	Vismara	Vismara
Laboratorio servizi di accoglienza turistica	Magni	Magni	Magni	-	-
Ed. Fisica	Tovaglieri	Tovaglieri	Tovaglieri	Tovaglieri	Tovaglieri
Religione	Brambilla	Brambilla	Brambilla	Brambilla	Brambilla
Insegnante di sostegno	Clerici	Clerici	Clerici	Clerici	Clerici

Di questi, sono stati nominati commissari interni per gli Esami finali di Stato:

- Tovaglieri Stefano (Scienze Motorie)
- Galletti Margherita (Inglese)
- Faverzani Alfredo (Italiano)
- Vismara Elisa (Laboratorio servizi enogastronomici: sala e vendita)
- Fabrizio Quattrini (Laboratorio servizi enogastronomici: cucina)
- Crippa Michele (scienze e cultura dell'alimentazione)

2.2 Gli alunni

La classe è attualmente composta da 24 alunni di cui 17 nell'articolazione cucina e 7 nell'articolazione sala e vendita. Gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) sono 11 fra cui 9 alunni presentano una certificazione per DSA – Disturbi Specifici dell'Apprendimento (in 8 usufruiscono del PC come misura compensativa durante le prove scritte) e 1 alunno presenta una diagnosi che certifica diverse abilità – DVA – (con Percorso Educativo Individualizzato – PEI – a regime semplificato).

La classe ha iniziato il percorso dell'Istituto Professionale nell'anno scolastico 2017/2018 con 20 iscritti. Si rileva la seguente progressione nel percorso di studi:

- al termine del primo anno l'esito degli scrutini di giugno ha visto la promozione di 14 alunni e la sospensione di giudizio di 6 alunni. A settembre tutti gli alunni sono stati promossi alla classe seconda (20 alunni promossi);
- all'inizio dell'anno si inserisce 1 alunna. Al termine del secondo anno l'esito degli scrutini di giugno ha visto la promozione di 18 alunni, la sospensione di giudizio di 3 alunni. A settembre tutti gli alunni sono stati ammessi alla classe terza (21 alunni) e 1 alunno a chiesto nulla osta per trasferimento ad altro istituto. Con l'iscrizione al terzo anno 13 alunni hanno scelto l'articolazione cucina mentre 7 alunni hanno scelto l'articolazione sala e vendita.
- al termine del terzo anno l'esito degli scrutini di giugno ha visto per l'articolazione cucina la promozione di 13 alunni. Per l'articolazione sala e vendita, invece, l'esito ha visto la promozione di 7 alunni (20 alunni promossi);
- all'inizio del quarto anno si inseriscono 4 alunni. Al termine del quarto anno l'esito degli scrutini di giugno ha visto la promozione di tutti gli studenti di entrambe le articolazioni (24 alunni promossi).

Articolazione Cucina

- Ballarini Davide
- Banfi Rachele
- Besana Amos
- Bricoli Gabriele
- Caldart Matteo
- Carraro Elisa
- Cavallin Giorgia
- Corleta Lisa
- Dal Zovo Andrea
- Donola Lorenzo
- Gallo Gabriele
- Giordano Sara
- Gloriotti Erica
- Monza Nguyen Thi Thu Thao
- Prato Cristian
- Rizzo Siria
- Sarti Diego

Articolazione Sala e Vendita

- Alderghi Giulia
- Bascapè Matteo
- Basilico Sara Morgana
- Bernardini Suphachoke
- Borsani Davide
- Carnelli Alice
- Clerici Milan

2.3 L'anno scolastico 2021/2022: DDI – Attività in presenza e DaD

Nonostante il perdurare dell'emergenza pandemica, l'anno scolastico 2021/2022 ha visto la realizzazione di una sostanziale attività in presenza. Solo in alcuni casi si è attivata la Didattica Digitale Integrata a distanza, limitatamente agli alunni/e interessati. Le attività svolte in DaD non hanno previsto una riduzione del numero di lezioni rispetto al quadro orario settimanale in presenza.

3. LA VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

La classe, composta da studenti eterogenei per personalità e capacità, ha dimostrato dal punto di vista educativo una condotta corretta durante le lezioni e altrettanto apprezzabile nei confronti dei doveri scolastici. Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti in modo abbastanza soddisfacente da quasi tutti gli alunni, salvo qualche caso particolare in cui permane un metodo di studio non sempre efficace ed efficiente. Tutti gli studenti hanno partecipato alle attività riconducibili all'area professionalizzante, previste dal percorso di studi (alternanza scuola-lavoro, ristorante didattico, corsi specifici, ecc.).

L'utilizzo di strumenti e linguaggi, in generale, è complessivamente adeguato, sia nell'esposizione orale che negli elaborati scritti. La classe ha raggiunto un profitto medio complessivamente buono anche nelle discipline dell'area di indirizzo afferenti al mondo alberghiero e della ristorazione.

I programmi delle varie discipline sono stati complessivamente svolti.

4. PERCORSI TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

In linea con quanto stabilito dal MIUR i Percorsi Trasversali per l'Orientamento PCTO (ex alternanza scuola lavoro) sono stati definiti come previsto dalla legge 107/2015 e revisionati in riferimento alla legge 30 dicembre 2018, n. 145, articolo 1, commi da 784 a 787.

L'obiettivo dell'alternanza scuola-lavoro è completare e arricchire la formazione degli studenti con competenze che siano coerenti con i corsi di studio frequentati, con le caratteristiche degli studenti, e spendibili anche nel mondo del lavoro. La progettazione e la scansione temporale dei percorsi (durante l'anno oppure anche durante la sospensione delle attività didattiche) è affidata all'autonomia didattica dell'istituzione scolastica e di competenza degli organi collegiali. In preparazione ai percorsi di alternanza scuola lavoro gli studenti hanno frequentato un corso di formazione in materia di igiene e manipolazione degli alimenti, riproposto più volte negli anni complessive 8 ore, e un corso di formazione per la tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro per un totale di 8 ore secondo quanto richiesto dalla normativa vigente.

La classe V del corrente anno scolastico ha svolto i suoi tirocini curricolari, con tutoraggio garantito dai docenti alla fine del terzo anno (tirocini resi facoltativi e svolti in applicazione delle deroghe previste dall'emergenza pandemica) e alla fine del quarto anno. Alcuni alunni hanno richiesto l'attivazione di tirocini facoltativi al di fuori dei periodi previsti dal PTOF e il Collegio ha proposto un'attività di Project Work estiva con Summer School online fra il terzo e quarto anno e fra il quarto e il quinto anno.

Ulteriori progettualità hanno integrato il progetto delle attività PCTO, oltre ai tirocini curricolari, come previsto dalle linee guida ministeriali.

La documentazione attestante lo svolgimento del percorso di alternanza scuola lavoro viene allegata al fascicolo di ogni alunno ed è inserita nel portale online dedicato alla certificazione delle attività svolte dai singoli e nel nuovo modello di Curriculum dello Studente.

5. ATTIVITÀ E PROGETTUALITÀ PCTO/PROFESSIONALIZZANTI

I principali strumenti proposti agli allievi a integrazione e potenziamento della didattica curricolare, negli ultimi 3 anni, vengono di seguito elencati.

- **RISTORANTE DIDATTICO – IMPRESA FORMATIVA REALE**
 - Gli alunni realizzano e servono un menu completo, coniugando tradizione e sperimentazione in una proposta enogastronomica sempre diversificata. Il ristorante è aperto al pubblico e prevede eventi, buffet e altre attività di ristorazione realizzate sempre in ambiente didattico.
- **CORSO GELATO “SCUOLA DI GELATERIA DELICATI EQUILIBRI”** (anno scolastico 2020/2021)
 - Corso di gelateria naturale, progettazione di gusti classici e innovativi e preparazione di gelati gourmet.
- **PROGETTO “I LABORATORI DEL GUSTO BUONO E GIUSTO” con IL SANDALO COMMERCIO EQUO E SOLIDALE** (anno scolastico 2020/2021).
 - Gli alunni sono stati formati per gestire le degustazioni di prodotti enogastronomici a sostegno del commercio equo e solidale.
- **SUMMER SCHOOL (anni scolastici 2019-2020 e 2020-2021)**
 - Corsi online di approfondimento della cultura e delle tecniche professionali proposto agli studenti nei primi 15 giorni del mese di luglio 2020 con n.23 incontri complessivi.
- **PROJECT WORK CUCINA “NONNI E NIPOTI”**
 - Sviluppo di menu e attività di educazione alimentare e alla salute per clientela della “terza” età. Show cooking didattici e menu finali per ristorante didattico.
- **ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO (anno scolastico 2021/2022)**
 - Incontri con professionisti del settore e associazioni di categoria rappresentate in Solidus. Nello specifico FIC – Federazione Italiana Cuochi; ABI – Associazione Barman Italiani Professionali; ASPI – Associazione Sommelier Professionale Italiana. I servizi di orientamento al lavoro sono stati erogati anche in modalità asincrona e online.
- **PROGETTO “VINI DI CLASSE” 2021/2022 – IMPRESA FORMATIVA REALE**
 - Attività in vigna e in azienda vinicola per la produzione di vini. Tre incontri (vendemmia, vinificazione, degustazione e presentazione) per realizzazione di due vini dal nostro Istituto: un metodo classico brut denominato PREMIER e un pinot nero denominato MISTRAL.
- **PROGETTO UNIVERSITA' DELLA BIRRA 2021/2022**
 - Sensibilizzazione al bere consapevole e contenuti di formazione in accesso alla figura professionale del mastro birraio. Progetto realizzato con ASPI.
- **CERTIFICAZIONI (*)**
 - Corso **ASPI** (Associazione Sommelier Professionisti Italiani): anno scolastico 2020/2021 e 2021/2022. Qualifica: “Junior Sommelier Internazionale”.
 - Corso **AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO**: base, 8 ore.
 - Corso **SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**: rischio medio, 8 ore.

6. LE INIZIATIVE COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE

Uscite culturali e didattiche:

- Uscita didattica di più giorni a Napoli: 5-6-7 maggio 2022
- Visita organizzata con attività di approfondimento all'artigiano in Fiera edizione 2021

Concorsi professionali:

- CombiGuru UNOX. (a.s. 2020/2021)
- RistorExpo Young Cup (a.s. 2021/2022)

7. L'AMBIENTE SCOLASTICO

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli studenti un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.

A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche, attrezzate con Lavagna Interattiva Multimediale – LIM e connessione WiFi a banda larga, il Collegio dispone:

- una cucina, recentemente ristrutturata secondo le più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare);
- due sale mensa dove vengono quotidianamente serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar dove acquisire esperienza e professionalità anche durante le attività del Ristorante Didattico con apertura al pubblico;
- un'aula dimostrativa dove poter allestire dimostrazioni e organizzare corsi professionalizzanti;
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer.

Tutti gli studenti hanno un account mail scolastico che ha consentito l'attivazione di tutti i servizi di Google Suite per la Scuola. Questi servizi sono stati di supporto nelle attività di didattica a distanza (si veda nelle pagine seguenti).

8. I CRITERI DI VALUTAZIONE

Considerata la rilevanza del credito scolastico in ordine all'attribuzione finale dell'esame di stato, a partire dal triennio il Consiglio di Classe si è orientato per un utilizzo più ampio della scala dei voti, in particolare superando preclusioni e remore nei confronti di valutazioni superiori agli otto decimi. È stata così stabilita la seguente tabella tassonomica.

voto 1 impreparato - assolutamente insufficiente

Il rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica.

voto 2 assolutamente insufficiente

L'ignoranza completa degli argomenti di studio causa l'assenza di impegno domestico e la scarsa attenzione alle lezioni.

voto 3 impreparato - assolutamente insufficiente

Conoscenza pressoché nulla degli argomenti basilari, tale da pregiudicare o rendere scarsamente significativa una valutazione delle competenze e delle capacità.

voto 4 gravemente insufficiente

Conoscenze molto approssimative e vaghe, più che altro intuitive.

Gravi errori nell'applicazione dei pochi concetti acquisiti.

Lessico improprio e povero, errori formali, carenze ortografiche e/o sintattiche

voto 5 insufficiente

Conoscenze ancora incomplete

Possesso parziale delle competenze richieste: gli errori commessi nell'applicazione dei principi o delle nozioni acquisite rivelano una comprensione della materia non soddisfacente.

La rielaborazione personale non rivela buona autonomia: la strutturazione del discorso non sempre è coerente e lineare.

Anche il linguaggio non è sempre appropriato.

voto 6 sufficiente

Possiede i concetti fondamentali della disciplina.

Accettabile il livello di comprensione: sa applicare le proprie conoscenze anche se talora commette qualche errore.

Apprezzabile lo sforzo di rielaborazione.

Si esprime abbastanza correttamente.

voto 7 discreto

Le conoscenze acquisite rivelano attitudine per la materia.

Applica senza gravi errori quanto appreso.

Rielabora soggettivamente le nozioni, che struttura in modo lineare e coerente.

Linguaggio appropriato, corretto e vario.

voto 8 buono

Fortemente motivato allo studio, evidenzia conoscenze dettagliate.

Applica senza errori i principi acquisiti.

Effettua senza difficoltà connessioni e collegamenti, evidenziando capacità critiche.

Esposizione fluida, terminologia appropriata, lessico ricco.

voto 9 distinto

Esegue in modo puntuale e preciso anche compiti complessi.

Ottiene risultati ancora migliori nella rielaborazione personale.

voto 10 ottimo

Possiede conoscenze varie e ricche.

Applica con facilità e senza errori i principi appresi anche in esercitazioni complesse.

Le considerevoli capacità critiche gli consentono soluzioni originali e creative, che rivelano una notevole personalità.

9. VOTO DI CONDOTTA

Il voto di condotta è stato stabilito tenendo conto di: comportamento, rispetto delle norme del regolamento, frequenza, impegno e partecipazione al lavoro scolastico svolto nella didattica in presenza e nelle attività a distanza.

10 = Un comportamento rispettoso delle norme del regolamento, delle strutture e dell'arredo scolastico; corretto e cordiale nei confronti di compagni e insegnanti; capace di relazioni costruttive in classe; assiduo nella frequenza; impegnato e partecipe al lavoro svolto a scuola; preciso e puntuale nello svolgimento dei compiti assegnati a casa.

9 = Un comportamento generalmente rispettoso delle norme del regolamento, delle strutture e dell'arredo scolastico; sostanzialmente corretto e cordiale nei confronti di compagni e insegnanti; assiduo nella frequenza; discretamente impegnato e partecipe al lavoro svolto in classe durante le lezioni; regolare nello svolgimento dei compiti assegnati a casa.

8 = Un comportamento abbastanza rispettoso delle norme del regolamento, dell'arredo e delle strutture scolastiche; talora meno corretto nei confronti di compagni e insegnanti o a volte richiamato durante le lezioni; frequenti assenze; partecipazione poco attiva nel lavoro svolto in classe durante le lezioni; impegno non sempre costante nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con una sospensione.

7 = Un comportamento non sempre rispettoso delle norme della vita scolastica a motivo di circostanziate inadempienze rispetto alle indicazioni del regolamento o a seguito del danneggiamento delle strutture e dell'arredo scolastico; poco corretto nei confronti di compagni e insegnanti o più volte richiamato durante le lezioni; numerose e non sempre motivate assenze; impegno saltuario nel lavoro svolto in classe durante le lezioni; incostanza nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con una o più sospensioni.

6 = Un comportamento caratterizzato da una difficoltosa accettazione delle norme della vita scolastica a motivo di ripetute mancanze verso le norme del regolamento o a seguito del danneggiamento delle strutture e dell'arredo scolastico; frequentemente richiamato durante le lezioni e non sempre corretto nei confronti di compagni ed insegnanti; numerose e non motivate assenze; scarso impegno nel lavoro svolto in classe durante le lezioni; gravi carenze nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con più sospensioni.

5 = Un comportamento caratterizzato da insofferenza verso le norme del regolamento, con atteggiamenti vandalici nei confronti delle strutture e dell'arredo scolastico; rilevanti e ripetute scorrettezze nei confronti di compagni e/o insegnanti; lunghi periodi di assenza non motivati; disimpegno ed estraneità al lavoro svolto in classe durante le lezioni; gravi inadempienze nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con ripetute sospensioni. A norma di legge tale valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva.

10. DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA - DDI

La progettazione delle modalità realizzative della Didattica Digitale Integrata sono state raccolte e approvate dal Collegio Docenti nel documento disponibile al link:

["https://spark.adobe.com/page/YOcaFhV8t4QM9/](https://spark.adobe.com/page/YOcaFhV8t4QM9/)

Il progetto prende in considerazione il contesto e il fabbisogno emerso nelle attività realizzate a distanza a partire dall'anno scolastico 2019/2020 e ha definito per l'anno scolastico diverse modalità di integrazione della scuola a distanza nella scuola in presenza con intensità crescenti.

Il progetto ha proposto una valutazione d'insieme degli applicativi in uso in una logica di efficacia e di rispetto della privacy.

Le modalità tecnologiche di organizzazione ed erogazione della scuola a distanza

La scelta della tecnologia in supporto alla scuola on-line ha visto l'utilizzo primario degli applicativi della Google Suite per la Scuola già attivi per tutti i docenti e gli studenti del Collegio Castelli. Fra i vari applicativi proposti dalla piattaforma Google, nello specifico hanno trovato maggior utilizzo:

- la casella di posta elettronica Gmail (nome.cognome@collegifacec.it), assegnata agli studenti, ai docenti e al personale scolastico;
- il sistema di gestione della didattica Google Classroom, all'interno del quale è stata creata la classe virtuale utile per la pubblicazione di contenuti, video, documenti, appuntamenti (approfondimenti, interrogazioni, ecc.). Il sistema si integra con le piattaforme per la valutazione on-line e agevola anche la comunicazione interna alla classe. Il link alla piattaforma della classe quinta alberghiero in Google Classroom è <https://classroom.google.com/u/0/c/NTk4NDE4NDU1NTIa>
- il sistema per l'erogazione delle lezioni on-line in presenza Google Meet che ha rappresentato uno spazio virtuale di incontro (con webcam e microfono per ogni partecipante) e di interscambio di contenuti in diretta (presentazioni multimediali, testi, appunti, ecc). Il link alla classe virtuale in Google Meet è: <https://meet.google.com/eer-tecm-gbs>
- il link alla cartella di Google Drive che funge da repository dei contenuti condivisi e/o elaborati è: <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/0Bxqy7oWND1uGfIzkUXJhdU1GbThZVnFRZVE5VEZJOFNFSTgyMU1PanFsOXhMQzI3ZXdrZ3c?resourcekey=0-As8ZUVKddk5Ormt2bbZ2Hw>
- L'accesso a Google Classroom, Google Meet e alla cartella repository può avvenire solo da un utente registrato dalla scuola e in possesso di una mail scolastica in applicazione alle normative in tema di privacy e tutela dei dati sensibili.

Regolamento della scuola a distanza a integrazione del patto educativo e formativo.

Per supportare una corretta ed efficace erogazione della scuola a distanza, il Collegio dei Docenti ha redatto un regolamento condiviso con gli studenti e le famiglie. Di seguito l'ultima versione, recepita e deliberata anche dal Consiglio di Classe del 17.03.2020.

Cinque regole per una scuola on-line di qualità:

- Le lezioni on-line. Ogni classe ha un'agenda delle lezioni a cui partecipare. Condividiamo sempre in Google Classroom eventuali variazioni. I docenti, se lo riterranno necessario, vi inviteranno alla presenza anche ad alcune attività on-line pomeridiane.
- Frequenza a distanza. Vi ricordiamo che la frequenza alle lezioni on-line è obbligatoria e prevediamo il monitoraggio delle assenze come richiesto dal Ministero in tema di rendicontazione delle attività svolte. Per casi di forza maggiore che non vi consentiranno di partecipare alle attività, chiediamo di avvisare via mail il giorno prima la/il docente che avrà la lezione on-line alla prima ora del giorno successivo. Coloro che, per problemi tecnici o connettività limitata a casa propria si trovassero nell'esigenza di andare a casa di un compagno per frequentare le lezioni on-line, avvisino sempre il docente della prima ora del giorno successivo.
- Regole di buona educazione. Vi raccomandiamo di attenersi durante le lezioni on-line al rispetto della normativa vigente durante le lezioni in classe: buona educazione, evitare ogni forma di disturbo alle attività, non utilizzare cellulari, non effettuare registrazioni e fotografie. Lo scopo è garantire la qualità delle esperienze di didattica a distanza rendendo efficaci per tutti questi incontri. Per rendere efficace la comunicazione con il vostro docente, ascoltate le semplici richieste che vi vengono sottoposte (tenere spenti i microfoni, attivarli solo per domande oppure scrivere le domande nella chat di Google Meet). I docenti segnaleranno alla Dirigenza ogni comportamento non adeguato allo svolgimento delle lezioni per un'annotazione disciplinare.
- Attività e compiti. Le attività didattiche proposte dai docenti prevedono, spesso, la riconsegna di compiti, esercizi, video o altri contenuti. Rispettando le scadenze indicate di volta in volta. Questi elaborati rappresentano una modalità importante per osservare la comprensione dei contenuti proposti, lo sviluppo delle competenze e, in generale, la vostra progressione nel programma didattico. Vi chiediamo il massimo rispetto per le attività proposte e per le scadenze definite. La mancata consegna degli elaborati rappresenta una prima valutazione formativa negativa. Se avete problemi tecnologici, segnalateli in anticipo al docente e non in seguito alla mancata riconsegna di un compito.
- Monitoraggio e valutazioni. Le note ministeriali hanno dato alle scuole un'indicazione di riferimento per le valutazioni da raccogliere in queste attività a distanza. Confermando la necessità di strutturare delle prove, con varie modalità, che consentano di dare un valore a quanto appreso in didattica a distanza. Pertanto saranno creati test, prove di verifica e di accertamento delle competenze che aiuteranno gli insegnanti nella composizione di uno o più voti. Considerando anche le valutazioni raccolte nelle attività e nei compiti (punto 4). Questo anche per dare il giusto risalto a chi sta partecipando con qualità a quanto proposto on-line.

11. ORIENTAMENTO ALL'ESAME FINALE DI STATO

Ribadito che la preparazione coincide con l'itinerario complessivo di formazione scolastica offerto durante il corso dell'anno, non sono mancati momenti specifici di introduzione alle singole prove. Nella prima parte dell'anno scolastico, in attesa dei dispositivi normativi che indicassero le modalità di svolgimento degli esami finali, si è provveduto alla simulazione delle

prove scritte in base all'Esame di Stato con svolgimento ordinario. Con l'entrata in vigore dell'O.M. 65 del 14.03.2022, il Consiglio di Classe ha orientato le attività secondo le nuove modalità di svolgimento degli Esami di Stato previste nella fase post emergenza epidemiologica Covid-19.

11.1 La prima prova scritta

Nel corso dell'anno agli alunni sono stati proposti tre attività di simulazione della risoluzione di quesiti di prima prova, strutturati secondo le modalità tipiche dell'esame finale di stato. Tali prove, sostitutive del tema di italiano nei mesi in questione, hanno avuto la durata di 6 ore. Il testo delle prove è stato preparato collegialmente dagli insegnanti di letteratura italiana dei corsi di Istituto Alberghiero, Liceo scientifico attivati in Collegio. La conversione dei punteggi delle griglie recepisce già le indicazioni contenute nell'allegato C dell'O.M. Ministeriale in materia di punteggio massimo delle due prove scritte (ridotto a 15 punti per la I prova e 10 punti per la II prova). Gli stessi insegnanti hanno effettuato la correzione attenendosi ai seguenti criteri di valutazione:

Griglie di Valutazione

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario				
Indicatori	Descrittori	Valutazione		Punti
Comprensione e Analisi	1. L'elaborato rispetta i vincoli posti nella consegna 2. Comprende e interpreta il testo nel suo senso complessivo e negli snodi testuali 3. E' puntuale nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Interpretazione	1. L'interpretazione del testo è corretta e articolata 2. E' sostenuta da riferimenti testuali, con apporti personali	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza grammaticale (ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico)	1. L'elaborato è grammaticalmente corretto (ortografia, morfologia, sintassi) 2. L'uso della punteggiatura è corretto 3. Dimostra ricchezza e padronanza lessicale	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	

Padronanza testuale (articolazione sintattico- testuale)	1. L'elaborato evidenzia capacità di ideazione, pianificazione e organizzazione degli argomenti 2. E' coerente e coeso	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Capacità critica	1. L'elaborato presenta conoscenze personali e riferimenti culturali 2. Dimostra capacità di giudizio critico	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
				__ / 100
Prova in bianco				Punti 10/100
Prova che non corrisponde agli indicatori specifici e agli indicatori generali (1, 2, 3, 4, 5)				Punti 20/100
Il punteggio in 100esimi deve essere riportato in 20esimi dividendo per 5. Il livello di sufficienza è di 12/20. Approssimazioni matematiche.				VOTO ____ / 20

TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo (saggio o editoriale)				
Indicatori	Descrittori	Valutazione		Punti
Comprensione e Analisi	1. L'elaborato individua la tesi e gli argomenti a favore e contro 2. Riconosce gli snodi argomentativi	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Produzione	1. Il percorso ragionativo è coerente 2. I connettivi adoperati sono pertinenti 3. Gli argomenti portati sono funzionali	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	

Padronanza grammaticale (ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico)	1. L'elaborato è grammaticalmente corretto (ortografia, morfologia, sintassi) 2. L'uso della punteggiatura è corretto 3. Dimostra ricchezza e padronanza lessicale	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
con efficacia	18			
con originalità	20			
Padronanza testuale (articolazione sintattico- testuale)	1. L'elaborato evidenzia capacità di ideazione, pianificazione e organizzazione degli argomenti 2. E' coerente e coeso	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
con efficacia	18			
con originalità	20			
Capacità critica	1. L'elaborato presenta conoscenze personali e riferimenti culturali 2. Dimostra capacità di giudizio critico	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
con efficacia	18			
con originalità	20			
			__ / 100	
Prova in bianco			Punti 10/100	
Prova che non corrisponde agli indicatori specifici e agli indicatori generali (1, 2, 3, 4, 5)			Punti 20/100	
Il punteggio in 100esimi deve essere riportato in 20esimi dividendo per 5. Il livello di sufficienza è di 12/20. Approssimazioni matematiche.			VOTO	___ / 20

TIPOLOGIA C Riflessione critica espositivo-argomentativa su tematiche di attualità				
Indicatori	Descrittori	Valutazione		Punti
Rispetto delle consegne	1. L'elaborato rispetta le indicazioni, è pertinente alla traccia, è aderente alla tematica 2. La formulazione del titolo e la paragrafazione sono coerenti	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
con efficacia	18			
con originalità	20			
Esposizione e riflessione	1. L'esposizione è ordinata e lineare negli snodi tematici e concettuali 2. Il percorso riflessivo è coerente, con riferimenti vari e approfonditi	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
con efficacia	18			
con originalità	20			

Padronanza grammaticale (ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico)	1. L'elaborato è grammaticalmente corretto (ortografia, morfologia, sintassi) 2. L'uso della punteggiatura è corretto 3. Dimostra ricchezza e padronanza lessicale	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
Padronanza testuale (articolazione sintattico- testuale)	1. L'elaborato evidenzia capacità di ideazione, pianificazione e organizzazione degli argomenti 2. E' coerente e coeso	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
Capacità critica	1. L'elaborato presenta conoscenze personali e riferimenti culturali 2. Dimostra capacità di giudizio critico	con errori / lacune molto gravi	6	
		con errori / lacune	8	
		in modo parziale	10	
		in modo sufficiente (suff)	12	
		in modo adeguato	14	
		in modo approfondito	16	
		con efficacia	18	
		con originalità	20	
				__ / 100
Prova in bianco				Punti 10/100
Prova che non corrisponde agli indicatori specifici e agli indicatori generali (1, 2, 3, 4, 5)				Punti 20/100
Il punteggio in 100esimi deve essere riportato in 20esimi dividendo per 5. Il livello di sufficienza è di 12/20. Approssimazioni matematiche.				VOTO ____ / 20

Durante le prove di simulazione svolte nel corso dell'anno scolastico, il voto (opportunamente ridefinito in decimi) è stato riportato sul registro di italiano.

11.2 La seconda prova scritta

Nel corso dell'anno agli alunni sono stati proposti due differenti momenti di simulazione di seconda prova scritta articolati congiuntamente a prova pratica di laboratorio con valutazione delle misure di autocontrollo in materia di igiene e sicurezza alimentare e applicazione dei principi di HACCP. Gli insegnanti hanno effettuato la correzione attenendosi ai seguenti criteri di valutazione (in base alle tipologie di prova somministrate):

Gli insegnanti hanno effettuato la correzione attenendosi ai seguenti criteri di valutazione (in base alle tipologie di prova somministrate):

Griglia di valutazione per lo svolgimento della seconda prova senza pratica di laboratorio HACCP			
Indicatori e descrittori	Valori		Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta, della consegna operativa (massimo 2)			
Comprensione generale del testo proposto, della tematica professionale e riutilizzo critico delle fonti	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,50	
	Completa	1	
Comprensione della consegna operative e delle richieste professionali previste	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,50	
	Completa	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline (massimo 3)			
Conoscenza degli elementi professionali che supportano le produzioni di settore dal punto di vista tecnologico, merceologico e nutrizionale	Lacunose	0,25	
	Essenziali	0,5	
	Complete	1	
Conoscenza dei sistemi della qualità totale nel settore food&beverage: sicurezza, igiene, tracciabilità e certificazioni	Lacunose	0,25	
	Essenziali	0,5	
	Complete	1	
Conoscenze utili ad ottimizzare le qualità del prodotto/servizio in rapporto all'utenza finale e in merito ai territori e al Made in Italy anche in una logica di rivisitazione e attualizzazione delle proposte enogastronomiche	Lacunose	0,25	
	Essenziali	0,5	
	Complete	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (massimo 4)			
Valorizzazione delle competenze professionali utili alla comunicazione scritta anche in lingua straniera	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Valorizza le competenze professionali per riconoscere il problema pratico e scomporlo negli elementi da progettare e risolvere	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Valorizza le competenze professionali per la definizione di un progetto/percorso di risoluzione del problema pratico	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Valorizza le competenze professionali realizzando collegamenti fluidi fra competenze di differenti discipline e apportando creatività e originalità alla risoluzione	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (massimo 1)			
Utilizzo del microlinguaggio professionale di settore, qualità comunicative e competenza di collegamenti tra diverse aree tematiche	Lacunososo	0	
	Essenziale	0,50	
	Completo	1	
Totale punteggio prova			/10

Griglia di valutazione per lo svolgimento della seconda prova con pratica di laboratorio HACCP (il punteggio sarà calcolato come media complessiva con la prima griglia)			
Indicatori e descrittori	Valori		Punteggio
Comprensione della consegna operativa (massimo 1)			
Coerenza con la consegna/commissa assegnata	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina (massimo 4)			
Conoscenza dei principi di prevenzione e autocontrollo igienico sanitari	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Conoscenza dei principi di sicurezza nei luoghi di lavoro	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Conoscenza dei principi di etica e sostenibilità nelle produzioni di laboratorio	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Conoscenze merceologiche degli alimenti utili a garantire la sicurezza alimentare durante le fasi di lavorazione	Lacunose	0,25	
	Essenziali	0,5	
	Complete	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali (massimo 3)			
Organizzazione e gestione degli spazi di lavoro, delle dotazioni e delle attrezzature professionali	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Padronanza delle tecniche culinarie atte a garantire la sicurezza alimentare durante le fasi di lavorazione	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Rispetto dei tempi produttivi	Lacunososo	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completo	1	
Capacità di argomentare utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (massimo 2)			
Qualità e completezza della documentazione tecnico-professionale prodotta	Lacunosa	0,25	
	Essenzi	0,5	
	Completa	1	
Qualità della comunicazione professionale espressa nel lavoro	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Totale punteggio prova			/10

Allegato C dell'Ordinanza Ministeriale numero 65 del 13 marzo 2022

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

11.3 La prova d'esame

Con l'entrata in vigore dell'O.M. 65 del 14.03.2022, il Consiglio di Classe ha orientato le attività di preparazione agli Esami di Stato secondo le nuove modalità, con le due prove scritte d'esame e un colloquio orale strutturato in differenti fasi. In merito ai percorsi di inclusione, il Consiglio di Classe valuta quanto indicato negli articoli specifici nell'Ordinanza Ministeriale e darà seguito alle modalità previste. Il dettaglio metodologico e didattico in merito alle fasi della prova è indicato di seguito.

11.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano nel quinto anno

In merito alla discussione dei testi affrontati nel corso dell'anno scolastico, si considera di riferimento il programma didattico realizzato dal docente e posto nelle pagine seguenti del presente documento e parte integrante dello stesso.

11.5 Analisi del materiale scelto dalla Commissione

Il Consiglio di Classe ha validato una logica operativa che tenesse conto dell'approccio laboratoriale e di laboratorio della didattica dell'Istituto e dello stile metacognitivo degli studenti al termine del percorso di studi. Per questo si prevede la scelta di stimoli differenti per forma, stile comunicativo e grafica (a titolo di esempio immagini, grafici e/o tabelle, brevi frasi) in grado di attivare negli studenti un percorso espositivo multidisciplinare che coinvolga le discipline rappresentate dai docenti della Commissione.

Per consentire ai candidati di strutturare il pensiero in analisi al materiale, si prevede la possibilità di lasciare massimo 3 minuti per strutturare una mappa mentale. Tale mappa identifica, seleziona e correla fra loro i contenuti fondamentali (indici testuali) che sono riferimento per la successiva esposizione orale.

11.6 Relazione dei percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

Il Consiglio di Classe ha definito una struttura dei contenuti per supportare gli studenti nella presentazione delle attività svolte nel corso del triennio (nella dimensione *già definita* alternanza scuola-lavoro). Lasciando libero utilizzo delle indicazioni date e delle modalità di presentazione (scritta, multimediale, ecc.). La presentazione sarà parte del colloquio orale. La struttura dei contenuti prevede le seguenti parti:

- **Storytelling** rapida descrizione e riassunto delle attività realizzate nel percorso: stage, concorsi professionali, corso sommelier, progetti, ristorante didattico, ecc.
- **Competenze, conoscenze e abilità** personali: quali collegamenti fra scuola e lavoro? Le competenze, conoscenze e abilità che hai appreso a scuola e che ti sono servite di più nel mondo del lavoro. Hai preso consapevolezza di abilità personali (es. comunicare in pubblico, risolvere problemi, rendersi autonomo, responsabilità, leadership...) che non sapevi di possedere?
- **Orientamento:** il percorso di alternanza ti ha aiutato a comprendere la bontà del percorso scolastico che hai scelto? Ti ha "suggerito" di valutare scelte differenti? Ti ha fatto comprendere cosa fare dopo il diploma?
- **Sguardo al mondo del lavoro:** il percorso di ha mostrato attività o settori lavorativi che hai trovato interessanti? Ti ha reso cosciente delle tue aspettative (realistiche) verso il mondo del lavoro? Quali aspetti del mondo del lavoro ti hanno colpito di più?
- **Conclusioni:** quali stimoli il percorso di alternanza ti ha dato in vista della costruzione del tuo progetto futuro?

11.7 Principi e valori: Educazione Civica

Il curriculum scolastico di educazione civica è progettato al fine di promuovere "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge) per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della Legge). Nello specifico il Collegio Docenti ha previsto la realizzazione di attività didattiche, per 33 ore complessive, che sviluppino nel quinto anno 3 fra gli obiettivi UNESCO per lo Sviluppo Sostenibile al 2030 (UNESCO SDG 2030) come previsto dal progetto complessivo del curriculum verticale di Educazione Civica indicato nel PTOF. Gli obiettivi del quinto anno sono:

- 5 – Uguaglianza di genere

- 10 – Ridurre le disuguaglianze
- 16 – Pace, giustizia e istituzioni forti

Il docente coordinatore delle attività di educazione civica è il prof. Daniele Librici, docente di diritto e tecnica amministrativa che in sede di scrutinio formula la proposta di valutazione da inserire nella pagella dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe.

I macro argomenti che hanno composto il percorso sono:

- Funzionamento organi dello Stato
- Principi della Costituzione della Repubblica italiana
- La letteratura e il cinema neorealista.
- Dalle riserve dei nativi all'Apartheid : segregazione
- “La verità in cambio del perdono”: Nelson Mandela
- Sotto il costo: la filiera del pomodoro e il caporalato (istituzioni forti - ridurre le disuguaglianze)
- Land grabbing, Fair Trade, brevetti sui semi – agricoltura e commercio equo-sostenibile (in collaborazione con la bottega “Il Sandalo” di Saronno)
- Film: “Invictus” e “Il diritto di contare”
- Elaborazione e presentazione di contenuti di sintesi (slide)

11.8 Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di 40 (quaranta) punti per la prova d’esame in base alla griglia di valutazione seguente (allegato A dell’Ordinanza Ministeriale del dell’O.M. 53 del 03.03.2021. La griglia è proposta nella pagina seguente e può prevedere una personalizzazione in raccordo con i PDP o PEI attuati dal Consiglio di Classe.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

12. CREDITO SCOLASTICO

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procederà all'attribuzione del credito scolastico ad ogni candidato. Per gli Esami di Stato del corrente anno scolastico tali crediti hanno un valore massimo pari a 60 punti. Si prevede pertanto una riconversione dei crediti maturati nel terzo anno e nel quarto anno. Il credito (1-2-3) poste nell'allegato C dell'Ordinanza Ministeriale inerente gli Esami di Stato.

Nel precisare il credito all'interno della banda di oscillazione permessa, il Consiglio di Classe terrà conto di:

- frequenza (scarsa, discontinua, assidua)
- impegno e partecipazione (inadeguato, adeguato, costante)
- condotta ed eventuali provvedimenti disciplinari.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Allegato C

**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

13. ATTIVITÀ DISCIPLINARI REALIZZATE NELL'ANNO SCOLASTICO

Di seguito vengono elencate per ciascuna materia curricolare:

- il nominativo del docente
- il libro di testo in adozione
- le ore di lezione effettivamente svolte rispetto a quelle programmate all'inizio dell'anno
- gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti
- il metodo didattico adottato nelle lezioni
- le modalità e il numero delle verifiche, sia scritte sia orali
- i contenuti dei programmi svolti entro il 15 maggio 2020 e i tempi del loro sviluppo. Le successive settimane di scuola sono state dedicate alla ripresa e all'approfondimento dei programmi.

RELIGIONE

- **Docente** prof. Brambilla Andrea
- **Testo adottato** Dispense fornite dall'insegnante
- **Ore di lezione** 33 su 33

- **Obiettivi**

Il corso di Religione è proseguito nel solco del programma già svolto in classe durante gli anni precedenti. Dopo la trattazione della storia e della teologia, l'anno di quinta è stato dunque dedicato alla presentazione dell'etica cristiana nella sua tipicità.

- **Metodo**

La maggior parte delle ore si sono svolte secondo la metodologia della proposizione dell'argomento tramite lezione frontale, cui seguivano gli interventi degli alunni a commento o chiarimento. La classe ha seguito con un certo interesse i vari argomenti, disponendosi anche al confronto su tematiche più vicine alla sensibilità giovanile.

Durante l'anno scolastico è stata proposta la lettura di alcuni testi e la rielaborazione personale.

- **Verifiche**

Data la natura della materia, non sono stati pensati e proposti momenti precisi di verifica. Atutti è stato chiesto di presentare alcuni lavori personali. Durante l'anno è stata valutata l'elaborazione di alcuni testi consegnati al docente.

- **Contenuti**

Ad un primo approfondimento di tipo teorico-filosofico delle peculiarità che contraddistinguono la morale cattolica rispetto ad altri sistemi etici, è seguita una presentazione sintetica dei contenuti. Attenendosi allo schema proposto, si sono così affrontate:

- La vita in Cristo: vocazione dell'uomo, la vita nello Spirito. La comunità umana
- La vita in Cristo: La Legge e la grazia. I dieci comandamenti: il rapporto con Dio
- La vita in Cristo: La Legge e la grazia. I dieci comandamenti: il rapporto con i fratelli
- La preghiera nella vita del Cristiano.
- Nell'ultimo periodo dell'anno, a seguito di eventi bellici internazionale, si è aperto un momento di confronto sulla tematica della guerra e della violenza.

Nell'ultima parte dell'anno, anche in relazione all'ormai imminente scadenza degli esami finali di stato, si è cercato di sviluppare il profilo del giovane credente nei suoi aspetti religiosi, culturali, sociali e politici.

ITALIANO

Docente	prof. Faverzani Alfredo
Testo adottato	V. Jacomuzzi, G. Pagliero, S. Jacomuzzi Letteratura-Istruzioni per l'uso vol. 3a e 3b ed. SEI Cataldi-Angioloni-Panichi <i>Antologia della Divina Commedia</i> , ed. Palumbo
Ore di lezione	142

- **Obiettivi**

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati guidati verso il conseguimento dei seguenti obiettivi: capacità di lettura autonoma dei testi letterari, conoscenza del contesto storico-culturale dei testi presi in esame; capacità di operare confronti e collegamenti tra differenti modelli culturali. Agli alunni è stata presentata una panoramica della letteratura dall'Ottocento al periodo del Neorealismo con uno sguardo alla Neoavanguardia e alla poesia contemporanea.

- **Metodo**

Il programma è stato svolto principalmente tramite lezioni frontali e dialogate volte ora a tracciare la storia delle idee, ora ad illustrare il pensiero dei singoli autori e delle loro opere. Queste ultime sono state lette, analizzate e commentate.

- **Verifiche**

Nel corso dell'anno sono state realizzate numerose verifiche: le prove scritte (2 nel primo quadrimestre, 2 nel secondo quadrimestre) sono state svolte secondo la tipologia del nuovo esame di Stato: analisi di un testo (A), tema argomentativo (B), tema espositivo (C). Per verificare le conoscenze dei contenuti culturali e le competenze acquisite, oltre alle tradizionali interrogazioni orali, sono state utilizzate prove (interrogazioni scritte) per saggiare le competenze degli studenti circa gli argomenti relativi al programma di letteratura. È stata data agli alunni la possibilità di recupero per le eventuali valutazioni insufficienti. La valutazione è stata effettuata con voti decimali dall'uno al dieci. I criteri di valutazione sono stati esplicitati agli studenti e tutti i voti sono stati comunicati agli stessi per garantire la massima trasparenza.

- **Contenuti**

Modulo scrittura:

Esercitazioni sulla tipologia A dell'esame di Stato.

Modulo storico letterario:

Inquadramento generale: il realismo, naturalismo e verismo.

Modulo autore:

Giovanni Verga: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica.

- da *Novelle rusticane*: La roba
- da *Vita dei campi*: Rosso Malpelo
- Conoscenza integrale de *I Malavoglia* o di *Mastro don Gesualdo* (a scelta del candidato)

Modulo scrittura:

Esercitazioni della tipologia B dell'esame di Stato.

Modulo storico letterario:

La Scapigliatura: caratteristiche fondamentali e cenni sui principali esponenti.

Modulo storico-letterario:

Il classicismo di Carducci.

Modulo autore:

Giosuè Carducci: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da Rime e ritmi: Pianto antico e Traversando la Maremma toscana

Modulo storico letterario:

Simbolismo, estetismo e decadentismo.

Modulo autore:

Giovanni Pascoli: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- Il fanciullino
- da Myricae: X Agosto, Lavandare, Novembre
- dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno.

Modulo autore:

Gabriele D'Annunzio: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- - da Il piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli
- - da Alcyone: La pioggia nel pineto, I pastori

Modulo scrittura:

Esercitazioni della tipologia C dell'esame di Stato.

Modulo storico-letterario:

Le avanguardie storiche: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo.

Modulo autore:

Filippo Tommaso Marinetti: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- Il Manifesto del Futurismo
- Il Manifesto della cucina futurista (fotocopia allegata)

Modulo autore:

Italo Svevo: biografia, tematiche, schema generale delle opere.

- Conoscenza integrale de La coscienza di Zeno

Modulo autore:

Luigi Pirandello: biografia, tematiche, schema generale delle opere.

- Conoscenza integrale de Il fu Mattia Pascal

- L'umorismo e il sentimento del contrario
- Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato
- Lettura da Sei personaggi in cerca d'autore

Modulo autore:

Giuseppe Ungaretti: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da L'allegria: Veglia, S. Martino del Carso, Fratelli
- da Il Dolore: La madre

Modulo autore:

Eugenio Montale: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da Ossi di seppia: Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere,
- da Le Occasioni: La casa dei doganieri
- da Satura: Ho sceso dandoti il braccio

Modulo autore:

Umberto Saba: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- dal Canzoniere: La capra, Trieste (fotocopia allegata)

Modulo storico-letterario:

Novecentismo e Antinovecentismo (l'Ermetismo).

Modulo autore:

Salvatore Quasimodo: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo

Modulo storico-letterario:

Cenni sul Neorealismo.

Modulo autore:

Italo Calvino: biografia, tematiche dei romanzi.

- da Il barone rampante: La ribellione di Cosimo Piovasco

Percorso letterario:

- da la Divina Commedia di Dante Alighieri (Paradiso): canti I – III (vv. 34-129)– XI – XV- XVII - XXX -- XXXIII

STORIA

Docente	prof. Faverzani Alfredo
Testo adottato	G. De Vecchi-G. Giovannetti Edizione Rossa (servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera) ed. Pearson
Ore di lezione	66

• **Obiettivi**

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati indirizzati verso il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- conoscere in modo ordinato gli eventi dall'alba del Novecento alla fine del 1900,
- spiegare le relazioni tra i fatti,
- comprendere le varie fasi attraverso cui si sono affermate, in campo economico, politico, sociale e culturale, quelle innovazioni e quei cambiamenti che hanno caratterizzato e determinato lo sviluppo della nostra odierna società,
- saper stabilire relazioni tra storia settoriale e storia politica, culturale, economica e storia locale.

• **Metodo**

Il programma è stato presentato prevalentemente con lezioni frontali; non è mancata però la lettura, la proiezione di filmati e la presa visione di testimonianze e di documenti storici.

Il confronto dialettico tra ieri e oggi è servito per stimolare il più possibile la consapevolezza che ogni individuo è profondamente legato al tempo e allo spazio in cui vive, in connessione profonda con i suoi simili.

• **Verifiche**

La verifica dell'apprendimento dei contenuti del corso di Storia è stata effettuata tramite l'interrogazione orale, con la possibilità di rimediare gli eventuali voti insufficienti. Particolare attenzione è stata dedicata all'interdisciplinarietà tra il programma di Italiano e quello di Storia.

Per la verifica delle competenze si è utilizzata la lettura per immagini volta a creare sia oralmente che in un testo scritto argomentazioni approfondite ed interdisciplinari appunto.

La valutazione è stata effettuata con voti decimali, i criteri di valutazione sono stati esplicitati agli studenti e tutti i voti sono stati comunicati tempestivamente agli stessi, per garantire la massima trasparenza.

• **Contenuti**

MODULO 1 - Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Le grandi potenze all'inizio del '900

- Sviluppo industriale e società di massa
- L'età giolittiana in Italia
- L'area dei Balcani

La prima Guerra Mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento

- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'Asia

La rivoluzione russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss
- Approfondimenti sull'arcipelago gulag e la Kolima

MODULO 2 - La crisi della civiltà europea

Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La crisi del '29 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

La Seconda guerra mondiale

- Verso la Seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra

- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

MODULO 3 = Il mondo diviso

La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda. Il mondo bipolare
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- L'equilibrio del terrore

La decolonizzazione

- Il processo di decolonizzazione
- L'indipendenza dell'India
- Il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam
- Il mondo arabo
- Il conflitto israelo- palestinese
- L'Africa subsahariana e l'indipendenza dell'Africa
- L'America Latina

L'età dell'oro

- I "gloriosi trenta"
- Lo stato del benessere. Libero mercato e consumi individuali
- L'economia dell'Europa orientale: l'altra faccia dello sviluppo
- Il Sessantotto

L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- L'Italia del miracolo economico
- Gli anni '60 e '70
- Gli anni '80 e '90
- L'Italia del Terzo Millennio

MODULO 4 = La società contemporanea

Dagli anni '70 agli anni '90

- Gli anni settanta nel mondo
- Neoliberismo e terza rivoluzione industriale
- Nuove tensioni e fine della guerra fredda
- I conflitti degli anni '90
- Le nuove potenze asiatiche
- Dalla Comunità economica a quella Europea
- La civiltà del mondo globale

INGLESE

Docente	prof.ssa Galletti Margherita
Testo adottato	<i>Top Class</i> [Bennet et alia] – ed. Hoepli
Ore di lezione	82

- **Obiettivi**

La classe quinta dell'Istituto Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera ha seguito con interesse ed impegno i percorsi didattici proposti. La partecipazione si è mantenuta attiva durante l'intero arco dell'anno scolastico e gli studenti si sono esercitati nelle diverse abilità linguistiche (ascolto, lettura, produzione scritta ed orale) con particolare attenzione alle competenze nelle quali avevano riscontrato maggiori difficoltà nei precedenti anni scolastici: listening e speaking. Agli studenti è stato richiesto di visionare numerosi documenti video, prendere appunti e discutere del contenuto con i compagni e/o l'insegnante. Una parte di ore, soprattutto nella prima parte dell'anno scolastico, è stata dedicata alla preparazione alla prova INVALSI. Gli argomenti trattati hanno permesso l'acquisizione di termini specifici e messo alla prova la classe nella lettura di testi di settore.

- **Metodo**

Si sono svolte lezioni partecipate, in presenza e/o a distanza, al fine di trasmettere competenze grammaticali e comunicative, utili per lo studio della lingua, e conoscenze legate agli argomenti oggetto del programma. Durante tutto l'anno scolastico si è svolta la preparazione alla prova INVALSI. Durante l'anno scolastico, sono state proposte attività di ricerca individuali o in piccoli gruppi volte alla preparazione di contenuti digitali. In collaborazione con il docente di scienze e cultura dell'alimentazione, è stato organizzato un ciclo di incontri in lingua inglese per approfondire alcuni argomenti trasversali alle due materie.

- **Verifiche**

Si sono valutate le conoscenze dei contenuti e le competenze linguistiche attraverso prove scritte ed orali. Sono stati valutati anche i lavori svolti dagli studenti. La partecipazione alle attività ha contribuito alla formazione finale della valutazione.

- **Contenuti:**

1. **FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE:** Food education (Food security, Why choose and support fair trade?, Food defence) , Food security in a sustainable world (Sustainability in the food supply chain, Farm to fork, Zero km food, Going Green) Food contamination (Contaminants, False friends: biological vs organic, Bacteria, Viruses, Food Poisoning)
2. **FOOD SAFETY:** Hygiene (Food and working environment hygiene), HACCP restaurants and bars (The responsibility to serve safe food, Hazard Analysis and Critical Control Point System), Food quality
3. **HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS:** Lifestyles and diets (The functions of food, Healthy food choices, diets, Lifestyle diets, The physical activity pyramid guide), Health and nutrition (Food allergies and intolerances, Celiac disease, Overweight and

Obesity), Food in a multicultural society (Eating and drinking habits and religion; Islam and Ramadan, Jewish dietary laws, The roots of vegetarianism).

4. **PROMOTING ITALIAN FOOD AND DRINKS:** Italian traditional feasts food and drinks (Traditions, gastronomy, tourism and events, Festive days, Festivals and Feast symbols); Promoting your area (The Ps of the marketing mix, How to promote tourism in your area, Made in Italy), Promoting your business (Defining marketing strategies, Opening your own business, building your own website)

FRANCESE

Docente	prof.ssa Alzati Valentina
Testo adottato	Christine Duvallier, "SUBLIME, OENOLOGASTRONOMIE ET SERVICE" ed. ELI
Ore di lezione	93

- **Obiettivi**

Nel corso dell'anno gli studenti hanno raggiunto un livello di conoscenza e di competenza complessivamente buono. La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi di conoscenze e di competenze stabiliti all'inizio dell'anno. Alla fine del percorso scolastico, gli alunni hanno dimostrato di essere in grado di comprendere testi di indirizzo, in forma scritta o orale, e di saper rispondere a quesiti su di essi e di conoscere il lessico specifico di indirizzo. Una parte degli alunni, tra cui si annoverano quelli affetti da Disturbi Specifici dell'Apprendimento, ha, tuttavia, ancora delle difficoltà soprattutto nella produzione scritta e orale. La comprensione scritta e orale è buona.

- **Metodo**

Si sono svolte principalmente lezioni frontali, in presenza o a distanza (per gli alunni risultati positivi al COVID-19), al fine di trasmettere competenze grammaticali, ma soprattutto comunicative, utili per lo studio della lingua, e conoscenze legate agli argomenti oggetto del programma. Sono state proposte letture ed approfondimenti legati all'indirizzo di studio e alle attività di cucina e di sala ed alcuni materiali audiovisivi in modo da stimolare la comprensione della lingua parlata, ma anche per sollecitare la curiosità individuale.

- **Verifiche**

Si sono valutate le conoscenze dei contenuti e le competenze linguistiche attraverso prove scritte (due o più a quadrimestre) e prove orali (almeno una a quadrimestre). Sono stati valutati anche i lavori svolti dagli studenti.

- **Contenuti**

- 1. Les métiers de la restauration :**

- Révision de la composition de la brigade de cuisine et de salle : les fonctions des membres ; Le cuisinier ; Le chef pâtissier ; Le directeur de la restauration ; Le sommelier ; Le serveur ; Le barman ; La rédaction du CV ; La lettre de motivation ; Les offres d'emploi ; L'entretien d'embauche.

- 2. Les Vins :**

- Petite histoire du vin ; Les régions viticoles françaises ; La classification des vins ; Les phases de vinification ; Vins et mets ; Les caractéristiques des vins : les phases de la dégustation ; Le champagne ;

3. Le bar et les boissons :

- Les types de bars ; Le matériel du barman ; Les boissons chaudes ; Les boissons froides et les boissons alcooliques ; Les bières ; La Belgique, le pays de la bière (attività di approfondimento svolta tramite fotocopia e presentazione Power Point della docente) ; Le cidre ; Les eaux-de-vie ; Les liqueurs ; Les apéritifs traditionnels français ; Les cocktails.

4. Régime et nutrition :

- Les groupes alimentaires ; Les aliments biologiques ; Les OGM ; Le régime méditerranéen et la base du régime méditerranéen ; Allergies et intolérances ; Les régimes alimentaires pour cœliaques ; Les menus religieux ; L'alimentation du sportif ; L'alimentation de la femme enceinte ; L'alimentation de l'adolescent ; Les troubles du comportement alimentaire ; Les régimes alternatifs.

5. Civilisation (seconda parte) :

- La France d'outre-mer ; Spécialités gastronomiques des DROM et des COM ; Traditions et fêtes de la cuisine francophone ; Les institutions françaises ; Les institutions européennes.

MATEMATICA - INFORMATICA

Docente prof. Romano Antonio

Testo adottato Leonardo Sasso – La matematica a colori – vol. 4 – ed. De Agostini

Ore di lezione 96

• **Obiettivi**

- Saper risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte.
- Saper riconoscere le caratteristiche di una funzione.
- Saper classificare una funzione matematica.
- Saper determinare il dominio, simmetrie e segno di una funzione.
- Saper calcolare il limite di una funzione.
- Saper determinare gli asintoti.
- Saper formulare la definizione di derivata di una funzione.
- Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le opportune formule e regole di derivazione.
- Saper determinare gli intervalli di crescita di una funzione e calcolare i massimi e i minimi di una funzione con lo studio della derivata prima.
- Saper valutare la concavità di una funzione con lo studio della derivata seconda.
- Saper costruire il grafico di una funzione.

• **Criteri**

I vari argomenti sono stati esposti secondo il metodo induttivo; le definizioni e le proprietà più astratte sono state precedute da esempi introduttivi che ne favorissero l'apprendimento e, in seguito, formalizzate in modo più rigoroso. Numerosi esercizi hanno accompagnato ogni tema trattato.

• **Metodo**

Gli argomenti oggetto del programma sono stati spiegati agli alunni mediante lezioni frontali intervallate da lezioni partecipate per la parte “in presenza”. Sono state proposte numerose esercitazioni sia guidate dal docente, sia dall'intervento dei singoli alunni.

Nel calcolo dei limiti è stata affrontata anche la parte relativa alle forme di indecisione del tipo $\left(\frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}, +\infty - \infty\right)$.

A causa delle oggettive difficoltà, soprattutto nell'ultima parte di programma da parte di alcuni studenti e considerando che alcune lezioni non state svolte per impegni didattici, gli argomenti sono stati proposti in modo molto semplice, privilegiando la comprensione intuitiva piuttosto che formale, riducendo le nozioni.

E' stato svolto solo lo studio di funzioni razionali intere e fratte.

Nell'ultimo periodo delle lezioni (maggio) si affronterà lo studio dei teoremi sulle funzioni continue e derivabili indicati nei contenuti. A tal proposito non è stata presentata la dimostrazione di nessun teorema.

• **Verifiche**

È stato predisposto un congruo numero di verifiche svolte nel corso dell'anno scolastico.

- **Contenuti**

Unità 1: Equazioni e Disequazioni

1. Equazioni e disequazioni di secondo grado e frazionarie.
2. Disequazioni con valori assoluti.
3. Disequazioni irrazionali.

Unità 2: Funzioni reali di una variabile reale

1. Funzioni reali di una variabile reale, classificazione e grafico delle funzioni elementari.
2. Determinazione del dominio di una funzione.
3. Proprietà delle funzioni: pari e dispari, periodiche.
4. Studio del segno e ricerca degli zeri.

Unità 3: Limiti delle funzioni di una variabile

1. Introduzione al concetto di limite di una funzione.
2. Limite destro e limite sinistro di una funzione.
3. Asintoto verticale e orizzontale.
4. Funzioni continue e algebra dei limiti.
5. Forme di indecisione di funzioni algebriche.

Unità 4: Funzioni continue

1. Funzioni continue e punti di discontinuità.
2. Proprietà delle funzioni continue: teorema degli zeri, teorema di Weierstrass.
3. Asintoti: verticali, orizzontali e obliqui.
4. Grafico probabile di una funzione: dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, limiti, asintoti.

Unità 5: Derivata di una funzione

1. Concetto di derivata.
2. Derivata di una funzione in un punto: definizione di derivata.
3. Derivata delle funzioni elementari: costanti, potenza, esponenziale e logaritmiche, seno e coseno.
4. Algebra delle derivate: linearità, prodotto, quoziente.
5. Derivata della funzione composta.
6. Applicazione del concetto di derivata: retta tangente al grafico di una funzione.
7. Teoremi sulle funzioni derivabili: Teorema di Fermat, Rolle e Lagrange.

Unità 6: Massimi, minimi e concavità di una funzione

1. Punti di massimo e minimo relativi e assoluti.
2. Punto stazionario.
3. Funzioni crescenti e decrescenti: studio del segno della derivata prima.
4. Concavità di una funzione e punti di flesso: studio del segno della derivata seconda.
5. Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente	prof. Crippa Michele
Testo adottato	Scienza e cultura dell'alimentazione 5 di A. Machado – ed. Mondadori Scienza e Cultura dell'Alimentazione: Vendita 4 di A. Machado – ed. Mondadori
Ore di lezione	103

- **Obiettivi**

CONOSCENZE

Buone conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore alberghiero e ristorativo con particolare riferimento ai diversi segmenti e stili alimentari, igiene professionale e tecnologie di lavorazione e conservazione degli alimenti. Norme di sicurezza e principali istituti giuridici che regolano le imprese del settore; buona competenza linguistica.

COMPETENZE

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. 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. 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 specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CAPACITÀ

Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Elencare e descrivere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica. Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica. Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari. Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Individuare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna. Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari

- **Metodo**

I metodi utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi didattici sono stati diversi, anche nella trattazione dello stesso argomento; sono state svolte lezioni frontali, discussioni, elaborazioni di schemi e mappe, brainstorming, problem solving, esercitazioni, approfondimenti tematici con somministrazione di materiale cartaceo aggiuntivo, visione di filmati.

Con la didattica digitale si sono introdotte la lezione rovesciata e multimediale: gli alunni/oratori hanno esposto alla classe degli argomenti assegnati dal docente con l'ausilio di un file multimediale autoprodotta. Tutti i contenuti trattati sono poi stati oggetto di verifica scritta semistrutturata e/o verifica orale (anche di recupero). Alcune delle verifiche proposte prevedevano la scelta individuale delle tracce/domande da sviluppare, così come in una delle simulazioni.

Nella seconda parte del secondo quadrimestre le verifiche orali sono state realizzate con immagini - stimolo fatte visionare al candidato.

Alcune lezioni sono state svolte in presenza altre in didattica a distanza.

- **Verifiche**

Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state somministrate verifiche sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state soggettive, con domande a risposta aperta oppure tracce tematiche da sviluppare, e alcune semi-strutturate e strutturate. La simulazione di seconda prova proposta è stata il 04/12/2020 (laboratori di sala e cucina, ministeriali). Le prove soggettive sono state: interrogazioni orali e verifiche scritte a domande aperte. La sufficienza per le prove scritte è stata valutata con il conseguimento del 60% delle richieste fatte.

- **Contenuti**

SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI (testo del 4° anno)

COTTURA DEGLI ALIMENTI

Introduzione - La cottura e la trasmissione del calore. Effetti della cottura sugli alimenti
Modificazioni a carico dei glucidi per effetto della cottura - Modificazioni a carico dei protidi per effetto della cottura: Reazione di Maillard - Modificazioni a carico dei lipidi per effetto della cottura - Modificazioni a carico di vitamine e Sali minerali per effetto della cottura - Composti mutageni da pratiche di cottura: Ammine eterocicliche aromatiche - Idrocarburi Policiclici Aromatici - L'acrilammide suscita timori sulla sicurezza degli alimenti.

Principali tecniche di cottura - Altra classificazione dei metodi di cottura - La cottura in acqua - La cottura a vapore - La cottura con la pentola a pressione - La cottura nei grassi - La cottura al calore secco - La cottura a microonde - La cottura sottovuoto - La cottura per induzione - La cottura a vapore termostato.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Generalità. Tecnologie alimentari - La "teoria degli ostacoli". Alterazione degli alimenti: Cause biologiche - Cause chimico-fisiche. Classificazione dei metodi conservativi e dei prodotti alimentari: In base alle cause di alterazione - In base alla natura del mezzo di conservazione - I prodotti alimentari. Conservazione con basse temperature: Refrigerazione - Congelamento - Surgelazione - Lo scongelamento. Conservazione con alte temperature: Pastorizzazione - Sterilizzazione - Scottatura e termizzazione - La sterilizzazione commerciale. Conservazione per sottrazione d'acqua: Concentrazione - Essiccazione - Liofilizzazione - Concentrazione tramite filtrazione su membrana. Conservazione in ambienti modificati: Atmosfera controllata - Atmosfera modificata - Sottovuoto - Cryovac - Materiali di imballaggio in atmosfera modificata. Conservazione con radiazioni ionizzanti. Tecnologie emergenti: Pascalizzazione - Sonicazione - Il riscaldamento ohmico - I campi elettrici pulsati. Metodi chimici di conservazione: Salagione - Uso di zucchero - Conservazione sotto aceto - Conservazione sott'olio - Uso di alcol - I conservanti chimici artificiali. L'affumicamento - Le fermentazioni - Conservazione con le batteriocine.

SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARI

La sicurezza alimentare: Economia e *food security* - Politica e *food security* - Ambiente e *food security* - Società e *food security* - La *food safety* in Europa. La rintracciabilità di filiera. Il "Pacchetto igiene". La qualità totale degli alimenti: Valutazione della qualità. Produzione di qualità e marchi di tutela: DOP - IGP - STG - Prodotti biologici - Prodotti da agricoltura integrata e Prodotti a chilometro zero.

ALIMENTAZIONE E SALUTE (testo del 4° anno)

BISOGNI DI ENERGIA E DI NUTRIENTI

La bioenergetica. Il metabolismo. L'energia dei macronutrienti. Il dispendio energetico: Calorimetria diretta – Calorimetria indiretta. Il metabolismo basale: Sistemi per la determinazione del MB. Il costo energetico dell'attività fisica. La termogenesi indotta dalla dieta. Il fabbisogno energetico. Il bilancio energetico. Nutrienti essenziali e facoltativi. Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e di energia per la popolazione italiana. Apporti nutrizionali di riferimento nell'età adulta. Le linee guida dietetiche. La classificazione nutrizionale degli alimenti. Porzioni standard.

VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE

Introduzione. La valutazione dello stato nutrizionale. La composizione corporea. La densitometria e la bioimpedenziometria. Le misure antropometriche: Altezza – Pliche corporee – Circonferenze corporee – Peso corporeo – Indice di massa corporea – Tipo morfologico – Peso teorico secondo il tipo morfologico.

PROMOZIONE DELLA SALUTE

Il genoma umano. Le malattie genetiche. I nutrienti e l'espressione genica. Stili di vita e salute. Alimentazione e salute. Dieta e speranza di vita. Lo stress ossidativo e i radicali liberi. I sistemi antiossidanti.

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE (testo del 5° anno)

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti: Alimenti arricchiti – Alimenti alleggeriti. I prodotti per un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali: Acidi grassi polinsaturi – Fitosteroli – Antiossidanti – Probiotici – Prebiotici – Simbiotici. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I superfoods.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (testo del 5° anno)

LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Sana e corretta alimentazione: Dieta – Dietologia – Dietetica – Dietoterapia. La dieta nell'età evolutiva: Raccomandazioni nutrizionali. La dieta del neonato e del lattante: Allattamento al seno – Latte materno. L'alimentazione complementare: indicazioni per l'alimentazione complementare. La dieta del bambino: Le basi della corretta alimentazione. La dieta dell'adolescente: Suggestimenti nutrizionali. La dieta dell'adulto: Le basi di una dieta sana. La piramide alimentare: La piramide italiana settimanale – La piramide italiana giornaliera. La dieta in gravidanza. La dieta della nutrice. La dieta nella terza età: Consigli dietetici.

DIETE E STILI ALIMENTARI

Diete e benessere. Stili alimentari. La dieta mediterranea: La piramide della dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta sostenibile: consigli per una dieta sostenibile.

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (testo del 5° anno)

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Le malattie cardiovascolari: Prevenzione del rischio cardiovascolare. L'ipertensione arteriosa: Indicazioni dietetiche. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: Aterosclerosi – Ipercolesterolemia – Ipertrigliceridemia.

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE

Le malattie del metabolismo: Classificazione delle malattie del metabolismo – Alcune malattie congenite del metabolismo – Sindrome metabolica. Il diabete mellito: Tipi di diabete mellito – Il diabete mellito gestazionale - Resistenza all'insulina – Indice glicemico – Indicazioni dietetiche. L'obesità: Malattie correlate con l'obesità – Tipi di obesità – Indicazioni dietetiche. Iperuricemia e gotta: Indicazioni dietetiche. La calcolosi renale. L'osteoporosi: Il rimodellamento osseo – Tipi di osteoporosi.

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali: Reflusso esofageo – La dispepsia – Gastrite – Ulcera peptica – Meteorismo e flatulenza – Il morbo di Crohn – Stipsi – Diarrea – La diarrea del viaggiatore - Sindrome del colon irritabile – La colite ulcerosa.

Le malattie epatiche: Indicazioni dietetiche - Epatite – Cirrosi – La calcolosi.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche: Tossine naturali da prodotti ittici. Le allergie alimentari: Sintomi e complicanze – Le reazioni allergiche nei bambini – Lo shock anafilattico. Le intolleranze alimentari: Intolleranze enzimatiche – Intolleranze farmacologiche – Intolleranze indefinite. L'intolleranza al lattosio. Il favismo. La fenilchetonuria. La celiachia: La diagnosi della celiachia – la dieta del celiaco. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze: Test cutanei – Dieta da eliminazione con test di scatenamento – Test non convenzionali per la diagnosi delle allergie. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva: Diete speciali – Le reazioni psicogene o idiosincrasie.

ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI.

I tumori: Stile di vita e rischio tumorale – Vie di diffusione delle neoplasie – Sostanze cancerogene presenti negli alimenti - Sostanze protettive presenti negli alimenti – Il potere antiossidante di frutta e verdura. I disturbi alimentari: Anoressia nervosa – Il picacismo – La bigoressia – Bulimia nervosa – Disturbo da alimentazione incontrollata – L'ortoressia.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE (testo del 5° anno)

CONTAMINAZIONE FISICO- CHIMICA DEGLI ALIMENTI

La contaminazione degli alimenti: Tipi di contaminazione – Fonti di contaminazione alimentare. Le micotossine: Principali micotossine - Veleni dei funghi. Gli agrofarmaci. I farmaci veterinari. Diossine e PCB. Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti: Materiali per contenitori – Le tre tipologie di imballaggio. I metalli pesanti: Arsenico. I radionuclidi. Contaminazione particellare.

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le malattie trasmesse dagli alimenti: Agenti biologici e modalità di contaminazione – Prevenzione delle malattie di origine alimentare. I prioni: Encefalopatie spongiformi – Encefalopatie da prioni nell'uomo. I virus: I virus enterici – Malattie di origine virale trasmesse

dagli alimenti – Epatite A – Epatite E. I batteri: Batteri gram-positivi e batteri gram-negativi – Riproduzione batterica – Spore batteriche - Tossine batteriche – Esotossine e endotossine. I fattori ambientali e la crescita microbica: Sostanze nutritive – Tempo – Temperatura – Presenza o assenza di ossigeno – Umidità – L'attività dell'acqua (Aw) - pH del mezzo – Radiazioni. Le tossinfezioni alimentari: Patologie alimentari emergenti – Rischio e prevenzione delle tossinfezioni – Salmonellosi – Tossinfezione da stafilococco – Tossinfezione da *Bacillus cereus* – Tossinfezione da *Yersinia enterocolitica* – Campilobatteriosi – Tifo e paratifo (*cenni*) – Listeriosi – Shigellosi – Il colera (*cenni*) - Tossinfezione da *Clostridium perfringens* – Botulismo – Tossinfezione da *Escherichia coli*. I funghi microscopici: Lieviti – *Pichia, Candida e Hansenula* – Muffe – *Aspergillus niger*. Le parassitosi intestinali: I protozoi – Giardiasi (*cenni*)– Amebiasi (*cenni*) – Toxoplasmosi – Gli elminti - Teniasi - Anisakidosi – Echinococcosi – Ossiuriasi (*cenni*) – Trichinosi – Ascaridiasi (*cenni*).

SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Igiene degli alimenti: Il Codex Alimentarius – Requisiti generali in materia di igiene. I manuali di corretta prassi igienica: Elementi descrittivi di corretta prassi igienica. Il sistema HACCP: Breve storia dell'HACCP – Glossario di termini tecnici - Fasi preliminari dell'HACCP – Principi dell'HACCP – L'albero delle decisioni. Esempio di gestione di CCP. Il controllo ufficiale degli alimenti: Il sistema di allerta comunitario. Le frodi alimentari: INAC. Le certificazioni di qualità: Il disciplinare tecnico - Certificazioni di qualità regolamentata – Certificazioni volontarie di qualità.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente	prof. Librici Daniele
Testo adottato	Gestire le imprese ricettive 3 - Rascioni S., Ferriello F. – ed. Tramontana
Ore di lezione	161

• **Obiettivi**

GENERALI: nel corso dell'anno scolastico il percorso è stato finalizzato al conseguimento e allo sviluppo dei contenuti fondamentali ed essenziali dell'economia aziendale, del marketing e della pianificazione strategica; l'obiettivo fondamentale è stato quello di fornire agli studenti, attraverso lo sviluppo e l'assimilazione dei concetti base, gli strumenti necessari per analizzare e valutare le problematiche inerenti alle imprese turistico-ristorative, tenendo presenti le normative vigenti e le nuove tecnologie.

DIDATTICI SPECIFICI:

- Sviluppo della formazione di base acquisita negli anni precedenti in modo da utilizzare un linguaggio tecnico specifico e comprendere le problematiche del settore
- Conoscere i vari aspetti della gestione aziendale, gli aspetti qualitativi e quantitativi del patrimonio delle imprese di ristorazione, i criteri di valutazione del patrimonio e saper analizzare i ricavi e i costi di gestione
- Saper analizzare le fasi del processo di pianificazione, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi, elaborare un semplice studio di fattibilità di un'impresa della ristorazione e sviluppare il budget economico
- Conoscere la valenza del marketing nelle imprese ristorative, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi e le leve operative da attuare e sviluppo del marketing plan
- Conoscere le normative vigenti in fatto di: sicurezza nei luoghi di lavoro, antincendio, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, igiene alimentare, nonché le norme inerenti la qualità dei prodotti offerti e dei processi aziendali
- Conoscere i contratti tipici e atipici più significativi applicati nel settore della ristorazione

• **Metodo**

I contenuti del programma sono stati affrontati principalmente attraverso lezioni frontali, I contenuti del programma sono stati affrontati principalmente attraverso lezioni frontali, sollecitando la partecipazione attiva degli studenti. Ove possibile è stato adottato il metodo induttivo: si è partiti da un avvenimento riscontrabile nella realtà per giungere successivamente alla formulazione del concetto o della individuazione della norma che ne è alla base.

Si è proceduto anche alla lettura del testo e allo svolgimento di esercitazioni presenti sul libro di testo o fornite dal docente.

Si sono integrate le parti del testo con argomenti inerenti e affini alle tematiche trattate.

Sono stati assegnati compiti a casa e approfondimenti relativi a fatti di cronaca o a casi aziendali: lettura e studio degli argomenti trattati in classe, relazioni su argomenti specifici ed esercitazioni.

- **Verifiche**

Gli strumenti di verifica, al fine di valutare il conseguimento degli obiettivi didattici, sono stati i seguenti:

- Prove scritte: prove strutturate, prove semi-strutturate, casi pratici.
- Prove orali: interrogazioni.

Nel primo quadrimestre sono state effettuate quattro o più valutazioni per studente, così come nel secondo quadrimestre.

La valutazione periodica e finale ha accertato il livello e l'organicità dell'assimilazione della materia, la qualità dell'esposizione, la capacità di operare collegamenti e rielaborare in modo critico i contenuti.

In questa fase si è tenuto conto anche della partecipazione attiva e dell'interesse dimostrato nell'attività didattica, nonché la capacità di saper esporre un tema in un'ottica interdisciplinare.

- **Contenuti**

MODULO A - IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Definizione di marketing
- Imprese orientate alla produzione, imprese orientate alle vendite e imprese orientate al mercato/cliente
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico e il marketing dei servizi
- Caratteristiche del servizio (intangibilità, deperibilità e contestualità)

Il marketing strategico

- La fasi di analisi (analisi interna, esterna, della domanda e la segmentazione) e la fase di scelta di medio/lungo periodo (scelta degli obiettivi, scelta del target e posizionamento)
- Le fonti informative (statistiche, ricerche di mercato, fonti internet e indagini periodiche sulla customer satisfaction)
- Analisi interna e determinazione della quota di mercato
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda e grado di soddisfazione del cliente
- La segmentazione della clientela; caratteristiche del segmento e variabili da considerare in fase di segmentazione (demografiche e geografiche, economiche e sociali, comportamentali)
- Il target e differenza tra marketing indifferenziato, differenziato e concentrato
- Il posizionamento e la mappa di posizionamento
- Gli obiettivi strategici e la SWOT analysis

Il marketing operativo

- Caratteristiche del prodotto;
- Il ciclo di vita del prodotto (lancio, sviluppo, maturità e declino/rilancio)
- Il prodotto turistico, il prodotto delle imprese ristorative, il prodotto delle imprese ricettive
- La leva del prezzo e i principali fattori che influenzano i prezzi di vendita (costi sostenuti dall'impresa, prezzi praticati dalle imprese concorrenti, andamento della domanda)
- Full costing e direct costing (cenni)
- I canali di distribuzione (canale diretto, breve e lungo)
- Il franchising
- La comunicazione (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni e direct marketing)

Il web marketing

- Evoluzione delle tecnologie digitali (Cenni)
- Strumenti del web marketing (siti web aziendali, pubblicità on line, social media, blog, posta elettronica) (Cenni)

Il marketing plan

- Piano di marketing e le sue sezioni
- Il marketing plan di un ristorante

MODULO B - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

- Definizione di strategia (strategia di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento)
- Fattori che influenzano la strategia dell'impresa (ambiente esterno e ambiente interno)
- Ambiente esterno: le opportunità e le minacce dell'ambiente di riferimento
- Analisi interna: i punti di forza e di debolezza dell'impresa
- Mission e vision
- La pianificazione aziendale: il piano dell'impresa e le sue componenti (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico e piano patrimoniale)
- La programmazione aziendale e il budget
- Il vantaggio competitivo (leadership di costo, leadership di differenziazione e leadership di focalizzazione)
- Il controllo di gestione e le sue fasi

Il budget

- Definizione di budget
- Vantaggi e svantaggi della sua predisposizione
- Differenza tra budget e bilancio d'esercizio
- Articolazione del budget (budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario e budget d'esercizio)
- I budget settoriali (budget delle vendite, budget di produzione, budget degli acquisti, budget del personale, budget delle scorte di magazzino, budget dei costi comuni, budget degli oneri finanziari e budget degli oneri tributari)
- Redazione del budget economico di un'impresa ristorativa
- Il controllo budgetario (analisi degli scostamenti)

Il business plan

- Definizione e suo contenuto

MODULO C - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa ristorativa
- Forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative (cenni)

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Sicurezza del lavoro (cenni al Testo Unico sulla sicurezza – D.Lgs n°81/2008 e successive modifiche)
- Sicurezza dei luoghi di lavoro e delle attrezzature
- Normativa antincendio

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Normativa alimentare e “pacchetto igiene”
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Etichettatura
- Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare (controlli interni ed esterni)
- Il sistema HACCP
- Norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Tutela della privacy (D.Lgs n°196/2003 e cenni al GDPR 2018)
- Qualità totale e norme volontarie ISO 9000

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Il contratto e suoi elementi essenziali (accordo, causa, oggetto e forma)
- L’adempimento del contratto e le responsabilità della parte inadempiente
- I contratti del settore ristorativo (il contratto di ristorazione, il contratto di catering, il contratto di banqueting) e le loro caratteristiche
- I ticket restaurant
- Il contratto di deposito (nel ristorante) e responsabilità dei ristoratori
- Altre responsabilità dei ristoratori/albergatori (somministrazione di bevande alcoliche ai minori, tutela della salute dei non fumatori, tutela dei diritti d’autore, imposta di soggiorno)
- Cenni ai contratti di vendita, appalto, somministrazione, opera
- Il contratto di trasporto, allotment, i voucher
- Il codice del turismo e gli aspetti contrattuali della tutela del turista

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA

PROGRAMMA SEZIONE A (articolazione prevalente)

Docente Prof. Quattrini Fabrizio

Testo adottato Dispense fornite dall'insegnante, "ABCUCO Organizzare e gestire"

Ore di lezione 187

• **Obiettivi**

Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:

- Organizzazione e simulazione di banqueting unita alla programmazione di strumenti, mezzi e spazi
- Elaborazione di menù funzionali in relazione a particolari esigenze della clientela
- Selezione e scelta di un fornitore
- Progettazione di un'attività ristorativa

• **Metodo**

Tenendo conto della doppia natura della materia, il programma teorico è stato svolto attraverso lezioni frontali dialogate con l'ausilio di presentazioni multimediali e di appunti. Quello pratico invece è stato organizzato a coppie di studenti e mirato alla realizzazione di menu validi sia per il ristorante didattico che per i concorsi/progetti.

• **Verifiche**

La parte teorica ha richiesto prove scritte strutturate in base alle esigenze contingenti, mentre la pratica è stata valutata direttamente in laboratorio.

• **Contenuti**

La classificazione dell'attività ristorativa

- un settore in costante sviluppo
- il cliente al centro della proposta di ristorazione
- le tipologie di clienti e le loro caratteristiche
- la ristorazione tradizionale
- il ristorante d'albergo
- il ristorante classico
- la trattoria e l'osteria
- la ristorazione rapida
- la ristorazione collettiva e le sue problematiche
- gli aspetti tecnici della ristorazione
- il legame caldo, refrigerato, surgelato e misto

L'organizzazione del lavoro nell'impresa di ristorazione

- elementi dell'organizzazione aziendale
- stili di comando

La valorizzazione delle risorse umane

- definizione del numero degli operatori
- l'organizzazione tradizionale e innovativa
- il servizio per regole
- la scheda ricetta

L'organigramma

- la struttura gerarchica
- la struttura funzionale
- la struttura gerarchico funzionale
- gli organigrammi

L'organizzazione del lavoro nell'impresa di ristorazione

- il trattamento delle materie prime alimentari
- produzione con legume caldo
- produzione con legume refrigerato
- produzione con legume surgelato
- pa corretta procedura igienica

L'organizzazione dei banchetti

- definizione di banchetto
- differenze tra catering e banqueting
- classificazione dei banchetti
- i vantaggi e i limiti delle attività di banqueting
- la prenotazione del banchetto
- il contratto di banqueting
- l'acconto

La fase operativa

- l'organizzazione del banchetto e le comunicazioni interne
- i principali stili di servizio
- lo sbarazzo
- il prospetto operativo di cucina
- gli elementi di sala
- gli elementi di cucina

Gli acquisti

- l'approvvigionamento razionale
- la definizione di acquisto
- i canali di approvvigionamento
- le fasi di approvvigionamento
- l'accertamento del fabbisogno
- la scelta dei fornitori
- la gestione tecnica
- il reintegro delle scorte
- il livello di riordino
- modulistica

Le tecniche di controllo e di contenimento dei costi

- lo scarto e la parte edibile
- il calcolo semplice

- tabella quantità pro capite
- il metodo del moltiplicatore o del fattore fisso
- lo scorporo dell'IVA
- il procedimento dei divisori
- il procedimento della percentuale di scorporo
- il controllo del food cost attraverso l'inventario di magazzino
- listino prezzi

Servizio ristorante didattico (parte pratica)

- l'organizzazione del lavoro e la gestione del tempo
- la comunicazione della brigata
- la gestione delle comande
- la comunicazione con la sala
- Menu di tre portate a rotazione
- Antipasti di carne e pesce
- Primi piatti di carne e pesce
- Secondi piatti di carne e pesce
- Dolci al cucchiaio, torte e semifreddi

Pane varie tipologie

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA

PROGRAMMA SEZIONE B (articolazione non prevalente)

Docente Prof. Quattrini Fabrizio

Testo adottato Dispense fornite dall'insegnante, "ABCUOCO Organizzare e gestire"

Ore di lezione 61

- **Obiettivi**

Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:

- Organizzazione e simulazione di banqueting unita alla programmazione di costi, strumenti, mezzi e spazi.
- Progettazione di un'attività ristorativa

- **Metodo**

Il programma è stato svolto attraverso lezioni frontali dialogate con l'ausilio di presentazioni multimediali e di appunti

- **Verifiche**

Si sono svolte prove scritte strutturate con quesiti a risposta aperta e/o multipla

- **Contenuti**

La classificazione dell'attività ristorativa

- un settore in costante sviluppo
- il cliente al centro della proposta di ristorazione
- le tipologie di clienti e le loro caratteristiche
- la ristorazione tradizionale
- il ristorante d'albergo
- il ristorante classico
- la trattoria e l'osteria
- la ristorazione rapida
- la ristorazione collettiva e le sue problematiche
- gli aspetti tecnici della ristorazione
- il legame caldo, refrigerato, surgelato e misto

L'organizzazione del lavoro nell'impresa di ristorazione

- elementi dell'organizzazione aziendale
- stili di comando

La valorizzazione delle risorse umane

- definizione del numero degli operatori
- l'organizzazione tradizionale e innovativa
- il servizio per regole
- la scheda ricetta

L'organigramma

- la struttura gerarchica
- la struttura funzionale
- la struttura gerarchico funzionale
- gli organigrammi

L'organizzazione del lavoro nell'impresa di ristorazione

- il trattamento delle materie prime alimentari
- produzione con legume caldo
- produzione con legume refrigerato
- produzione con legume surgelato
- pa corretta procedura igienica

L'organizzazione dei banchetti

- definizione di banchetto
- differenze tra catering e banqueting
- classificazione dei banchetti
- i vantaggi e i limiti delle attività di banqueting
- la prenotazione del banchetto
- il contratto di banqueting
- l'acconto

La fase operativa

- l'organizzazione del banchetto e le comunicazioni interne
- i principali stili di servizio
- lo sbarazzo
- il prospetto operativo di cucina
- gli elementi di sala
- gli elementi di cucina

Le tecniche di controllo e di contenimento dei costi

- lo scarto e la parte edibile
- il calcolo semplice
- tabella quantità pro capite
- il metodo del moltiplicatore o del fattore fisso
- lo scorporo dell'IVA
- il procedimento dei divisori
- il procedimento della percentuale di scorporo
- il controllo del food cost attraverso l'inventario di magazzino
- listino prezzi
- cocktail cost
- wine cost

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA PROGRAMMA SEZIONE B (articolazione prevalente)

Docente Prof.ssa Vismara Elisa
Testo adottato Sala-bar e vendita, O. Galeazzi, Hoepli
Ore di lezione 186

- **Obiettivi**

Gli alunni sono stati guidati al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Integrare le competenze professionali con quelle di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio e risoluzione dei problemi per la produzione di servizi
- Studiare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico e merceologico
- Redigere menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e di approfondimenti

- **Metodo**

Utilizzo:

- Del libro di testo
- Delle Slide di power point fornite dal docente
- Soluzione di casi pratici

- **Verifiche**

Sono stati utilizzati metodi di verifica:

- pratica (servizio ristorante didattico)
- compiti scritti
- esposizioni orali

- **Contenuti**

- il catering e il banqueting: *differenze, figure professionali, il contratto di banqueting* (argomento trattato tramite slide power point) e libro da pag. 104 a pag. 117
- la scelta nella disposizione dei tavoli (libro)
- La storia del bar (Slide)
- la distillazione: *funzionamento dell'alambicco continuo e discontinuo* (dal libro di testo da pag. 240 a pag. 244) + slide power point
- il Cognac (dal libro di testo da pag. 245 a pag. 247) + slide power point
- l'Armagnac (dal libro di testo da pag. 247 a pag. 248) + slide power point
- la Grappa (dal libro di testo da pag. 248 a pag. 250) + slide power point

- la Vodka (dal libro di testo pag. 254) + slide power point
- il Rum (dal libro di testo da pag. 254 a 256) + slide power point
- il Gin (dal libro di testo da pag. 256 a pag. 257) + slide power point
- Cocktail: storia, dosi e metodo dei cocktail Americano, Negroni, MI-TO e Sbagliato
- Mixologia: dal bere on the rock's alla Tiki Era (riassunti forniti dalla docente)

- Enologia da pag. 137 a pag. 163 + slide fornite dalla docente
 1. la spumantizzazione: metodo classico e charmat; le caratteristiche dei vitigni, del terroir e le fasi di produzione
 2. La ristorazione commerciale: le tipologie (tradizionale, alberghiera, l'agriturismo e la neo ristorazione) (riassunti forniti dalla docente)
 3. Il menu: redazione del menu secondo i principi di stagionalità, ciclicità e tematica

- Ristorante Didattico: servizio ristorante

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA PROGRAMMA SEZIONE A (articolazione non prevalente)

Docente Prof.ssa Vismara Elisa
Testo adottato Sala-bar e vendita, O. Galeazzi, Hoepli
Ore di lezione 75

• **Obiettivi**

Gli alunni sono stati guidati al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Integrare le competenze professionali con quelle di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio e risoluzione dei problemi per la produzione di servizi
- Studiare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico e merceologico
- Redigere menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e di approfondimenti

• **Metodo**

Utilizzo:

- Del libro di testo
- Delle Slide di power point fornite dal docente
- Soluzione di casi pratici

• **Verifiche**

Sono stati utilizzati metodi di verifica:

- pratica (servizio ristorante didattico)
- compiti scritti
- esposizioni orali

• **Contenuti**

- il catering e il banqueting: *differenze, figure professionali, il contratto di banqueting* (argomento trattato tramite slide power point) e libro da pag. 104 a pag. 117
- la scelta nella disposizione dei tavoli (libro)
- La storia del bar (Slide)
- la distillazione: *funzionamento dell'alambicco continuo e discontinuo* (dal libro di testo da pag. 240 a pag. 244) + slide power point
- la Grappa (dal libro di testo da pag. 248 a pag. 250) + slide power point
- la Vodka (dal libro di testo pag. 254) + slide power point

- il Rum (dal libro di testo da pag. 254 a 256) + slide power point
- il Gin (dal libro di testo da pag. 256 a pag. 257) + slide power point
- la tequila (dal libro di testo)
- STORIA DELLA MIXOLOGIA (dal bere on the rock's alla Tiki Era)

- Enologia da pag. 137 a pag. 163 + slide fornite dalla docente
 1. la spumantizzazione: metodo classico e charmat; le caratteristiche dei vitigni, del terroir e le fasi di produzione
 2. La ristorazione commerciale: le tipologie (tradizionale, alberghiera, l'agriturismo e la neo ristorazione) (riassunti forniti dalla docente)
 3. Il menu: redazione del menu secondo i principi di stagionalità, ciclicità e tematica

SCIENZE MOTORIE

- **Docente** prof. Tovaglieri Stefano
- **Testo adottato** dispense fornite dall'insegnante
- **Ore di lezione** 31

- **Obiettivi**

OBIETTIVI GENERALI DISCIPLINARI REALIZZATI IN TERMINI DI:

CONOSCENZA

Dei contenuti, della terminologia specifica, dei percorsi e dei procedimenti.

COMPETENZE

Competenze operative:

Saper utilizzare in modo consapevole, critico e creativo i procedimenti, le tecniche, i principi e gli schemi motori di base.

Competenze comunicative:

Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente. Saper utilizzare una comunicazione efficace ed espressiva, utilizzando il linguaggio del corpo.

CAPACITA'

Di percepire, analizzare dati, informazioni, modelli derivanti dall'esperienza vissuta. Di sintetizzare le conoscenze acquisite al fine di produrre principi, regole, procedimenti, tecniche e metodo specifici.

- **Metodo**

Libera esplorazione e sperimentazione personale, rielaborazione individuale attività su imitazione. Lezione frontale, lavoro individuale, a coppie e in piccoli gruppi.

- **Verifiche**

Verifiche pratiche:

test specifici della disciplina inerenti alle capacità condizionali e coordinative a corpo libero, percorsi motori.

IL MOVIMENTO

“Le capacità motorie condizionali”

CONTENUTI: Resistenza generale, forza, mobilità articolare, velocità/rapidità. I meccanismi energetici per la produzione di energia muscolare. Il lavoro fisico di lunga e breve durata. Confronto tra maratona/mezzofondo lungo e corsa veloce. Allenamento e strategie alimentari.

LE ATTIVITA' SPORTIVE

“Le attività sportive individuali”

CONTENUTI: Unihockey o floorball. Da disciplina di allenamento a sport. Le regole del gioco e la tecnica. I fondamentali individuali e di squadra.

“ I giochi di squadra”

CONTENUTI: Pallavolo. Sviluppo delle abilità tecniche.

LA SALUTE DINAMICA

“L'avviamento motorio”

CONTENUTI: Esercizi di attivazione cardiocircolatoria, mobilitazione, irrobustimento generale, allungamento muscolare

"Le malattie Cardiovascolari e la loro prevenzione"

CONTENUTI: I numeri delle malattie cardiovascolari in Italia. Quali sono, i fattori di rischio non modificabili e quelli modificabili, gli effetti, la prevenzione. Lo stile di vita, alimentazione e benessere della persona.

INDICE DEL DOCUMENTO

PAGINE	CONTENUTI
2	Il profilo d'indirizzo
3	Il profilo della classe
5	Valutazione complessiva della classe
	Percorsi PCTO
6	Attività professionalizzanti
	Iniziative complementari
7	Ambiente scolastico
	Criteri di valutazione
7	Voto di condotta
10	Didattica Digitale Integrata
11	Orientamento all'Esame di Stato
21	Credito scolastico
23	Attività disciplinari realizzate nell'anno scolastico
24	Religione
25	Italiano (con elenco dei testi per discussione nella prova d'esame)
28	Storia
32	Inglese
34	Francese
36	Matematica e Informatica
38	Scienze e cultura dell'alimentazione
43	Diritto e tecniche amministrative
47	Lab. Enogastronomia settore cucina – Sezione A – articolazione prevalente
50	Lab. Enogastronomia settore cucina – Sezione B – articolazione non prevalente
52	Lab. Enogastronomia settore sala e vendita – Sezione B – articolazione prevalente
54	Lab. Enogastronomia settore sala e vendita – Sezione A – articolazione non prevalente
56	Scienze motorie