

“REMO BRINDISI” Istituto d’Istruzione Secondaria Superiore

Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Manutenzione e assistenza tecnica
Tecnico economico per il turismo

Scuola di Qualità
Certificazione MARCHIO S.A.P.E.R.I.
per la Qualità e l’Eccellenza della Scuola



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 17, comma 1, del d.lgs 62/2017)

Classe
TERZO PERIODO SERALE
IPSEOA

Esame di stato 2024

SOMMARIO

ELENCO DEI CANDIDATI.....	3
PROFILO DELLA CLASSE.....	3
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	6
CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO.....	7
EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE.....	7
PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO.....	8
INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE.....	8
INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO.....	9
LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE.....	10
PARAMETRI DI VALUTAZIONE.....	11
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI.....	14
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	14
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	15
SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI.....	16
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA.....	34
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.....	35
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA.....	36
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.....	37
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.....	38
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	42
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	46
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO.....	47

ELENCO DEI CANDIDATI

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame. Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si compone di 11 studenti, dei quali però solo 8 hanno garantito una presenza costante alle lezioni. Costituita tre anni fa con l'inserimento di una studentessa nel corrente a.s., in virtù della struttura modulare del percorso per i Corsi Serali (prima annualità corrispondente al primo biennio, seconda annualità corrispondente alle classi 3a e 4a, terza annualità corrispondente alla classe 5a), la classe si è presentata fin da subito eterogenea sia da un punto di vista anagrafico sia da quello culturale, che ha portato una diversità di esperienze e prospettive all'interno del gruppo. Nonostante queste differenze, la maggior parte degli alunni ha dimostrato impegno e dedizione fin dall'inizio dell'anno scolastico, partecipando alle lezioni in modo attivo e prestando cura al materiale didattico fornito. Durante il percorso di studi gli studenti hanno manifestato una crescita generale di interesse per le attività didattiche, e una buona apertura al dialogo educativo, alcuni raggiungendo picchi di eccellenza nella partecipazione attiva e nella vivacità intellettuale. Il clima è stato prevalentemente corretto e quasi sempre si sono potute instaurare dinamiche di fattivo ascolto e confronto tra docenti e studenti. Alcuni studenti a volte non hanno saputo accogliere le sollecitazioni degli insegnanti, e soprattutto non hanno saputo far gruppo promuovendo un approccio di solidarietà, coesione e collaborazione reciproca.

Pertanto la classe giunge all'Esame di Stato al termine di un percorso non sempre lineare ed a tratti disomogeneo, all'interno del quale la crescita delle capacità di rielaborazione individuale, del senso

critico e della maturità di giudizio convivono con la permanenza di alcune lacune didattiche e fragilità metodologiche. Il profitto raggiunto varia in funzione dei prerequisiti e delle motivazioni, e si distribuisce su diversi livelli. Alcuni studenti hanno mostrato impegno costante, interesse per gli argomenti proposti, autonoma organizzazione delle conoscenze e rielaborazione dei contenuti, raggiungendo ottimi risultati; altri hanno continuato a palesare difficoltà di apprendimento e una saltuaria assimilazione dei contenuti.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO O MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTI
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA				
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA		X		
PASSIVA				
SPESSE DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE				
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X	
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				

SERENO E COLLABORATIVO				
CORRETTO				X
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>
BOMPAN RAFFAELLA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
MUCCHI DAMIANO	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
GUIDI GIULLA	ITALIANO, STORIA
CARAMORI LISA	LINGUA STRANIERA (INGLESE) / ENGLISH FOR COOKING
TOTO ANTONIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ENOGASTRONOMIA
FLAMIGNI RITA	LINGUA STRANIERA (FRANCESE)
MENGHI ROBERTO	MATEMATICA
ZANGHIRATI VITTORIO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

INSEGNAMENTO	SECONDO PERIODO	TERZO PERIODO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	BOMPAN RAFFAELLA	BOMPAN RAFFAELLA
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	BOSI VALENTINA	MUCCHI DAMIANO
ITALIANO, STORIA	GUERRINI GIANLUCA	GUIDI GIULLA
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	CARAMORI LISA	CARAMORI LISA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ENOGASTRONOMIA	DI GIROLAMO LUCA	TOTO ANTONIO
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	FERRARESI GIULLA	FLAMIGNI RITA
MATEMATICA	AMBRA GNUDI	MENGHI ROBERTO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	MASOTTI ANNA	ZANGHIRATI VITTORIO

EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI	RITIRATI	PROMOSSI
2022/23	6	0	4
2023/24	11	-	-

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Quadro orario

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

<i>DISCIPLINE</i>	<i>ORE SETTIMANALI</i>		
	<i>Primo periodo</i>	<i>Secondo periodo</i>	<i>Terzo periodo</i>
Lingua e Letteratura italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Lingua francese	2	2	2
Storia	1	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto e Economia	2	==	==
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	==	==
Totale ore	15	12	12

INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	Primo periodo	Secondo periodo	Terzo periodo
Diritto e Tecnica Amministrativa	==	3	3
Scienza degli alimenti	2	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina/sala e vendita	5	==	==
Laboratorio di servizi di accoglienza Turistica	2	==	==
ARTICOLAZIONE "SETTORE CUCINA"			
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina	==	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	==	1	1
ARTICOLAZIONE "SETTORE SALA"			
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina	==	=	=
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	==	=	=
Totale ore	9	12	12

LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Nella programmazione annuale i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato metodi comuni: mantenere la massima trasparenza nella programmazione esplicitando agli alunni gli obiettivi ed i criteri di valutazione adottati, favorire la partecipazione attiva degli studenti, utilizzare strumenti diversificati e funzionali alle competenze da raggiungere, favorire l'autovalutazione consegnando le verifiche entro un tempo massimo di due settimane in modo da rendere la correzione un momento formativo e affinché la valutazione espressa dai docenti sia costante, garantisca trasparenza e tempestività e assicuri feedback continui.

Il Consiglio ha ritenuto essenziale condividere comportamenti comuni: costruire un rapporto sereno ed autorevole con gli alunni, motivarli all'apprendimento facendoli partecipi in prima persona del percorso didattico, informare gli studenti della programmazione del Consiglio e del grado di raggiungimento degli obiettivi.

In coerenza con quanto declinato all'interno del Curricolo di Educazione Civica, il Consiglio ha operato trasversalmente con il contributo di tutti gli insegnamenti, per favorire negli studenti specifiche competenze sociali quali il rispetto dell'ambiente circostante, l'acquisizione della capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità, del diritto e della cittadinanza.

È inoltre intervenuto per promuovere negli studenti le competenze chiave di cittadinanza: Imparare ad imparare, Progettare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile, Risolvere problemi, Individuare collegamenti e relazioni, Acquisire ed interpretare l'informazione.

La base interdisciplinare e pluridisciplinare in termini di conoscenze e abilità per il raggiungimento delle competenze chiave per la cittadinanza è stata rappresentata dai quattro assi culturali: dei linguaggi, scientifico tecnologico e professionale, matematico, storico-sociale. Con apporti diversi, ma sinergici, tutti gli insegnamenti hanno favorito negli allievi l'acquisizione delle competenze chiave europee per l'apprendimento permanente.

Le metodologie didattiche sono state centrate sul protagonismo degli alunni, per consentire la costruzione di percorsi interdisciplinari e trasformare la trasmissione di contenuti in una occasione di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza. Sono state privilegiate metodologie quali didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom,

debate, fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni e che consentono di presentare proposte mirate alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

Gli strumenti per la verifica e la valutazione della programmazione sono stati rappresentati da prove strutturate, semistrutturate, testi espositivi, test, questionari a risposta aperta e/o chiusa, sintesi, lavori di gruppo, produzioni autonome, anche in modalità digitale. Le interrogazioni orali, gli interventi durante le discussioni, le prove pratiche hanno rappresentato ulteriori occasioni di valutazione.

Il recupero disciplinare è stato realizzato in itinere attraverso la correzione individualizzata scritta e orale degli elaborati degli studenti, la riproposizione anche in forma semplificata dei contenuti per cui lo studente abbia dimostrato lacune, l'esecuzione in classe o a casa di schede ed esercitazioni relativamente agli argomenti in cui sono state rilevate carenze, la fruizione di video lezioni opportunamente scelte dal docente.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Relativamente ai parametri di valutazione il Consiglio ha deliberato di considerare la valutazione oggettiva derivante dalle prove di verifica effettuate, la progressione nell'apprendimento, l'impegno dimostrato nello svolgimento dei compiti a casa, il rispetto delle consegne, la partecipazione all'attività didattica.

Si è convenuto, coerentemente con quanto già stabilito durante il Collegio dei Docenti e nelle riunioni di coordinamento disciplinare, di adottare la seguente scala di misurazione:

Voto 3	L'alunno rifiuta sistematicamente di sottoporsi alle verifiche, oppure dichiara di non saper rispondere ai quesiti proposti. Preparazione nulla.
--------	--

Voto 4	Gravissime lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto degli strumenti linguistico espressivi, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne. Gravemente insufficiente.
--------	--

Voto 5	Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto,
--------	---

poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti. Insufficiente.

Voto 6 Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante. Sufficiente.

Voto 7 Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio appropriato, adeguata capacità d'analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio. Discreto.

Voto 8 Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio ricco e appropriato, capacità di analisi e di sintesi efficace, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite. Buono.

Voto 9/10 Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto, specifico ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa. Ottimo/Eccellente.

Per quanto riguarda l'individuazione dei criteri per l'attribuzione del voto di condotta, il Consiglio di Classe si è attenuto agli indicatori deliberati in Collegio Docenti:

Partecipazione al dialogo educativo. Adempimento ai doveri scolastici e svolgimento delle consegne.	Partecipazione attiva e costante con note propositive per le discipline più congeniali; impegno e responsabilità nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi o a diventare punto di riferimento per la classe.	10
	Partecipazione attiva e costante; impegno nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi.	9
	Partecipazione costante nella maggior parte delle discipline. Impegno nello svolgimento delle consegne e nell'adempimento ai doveri scolastici.	8
	Partecipazione costante nelle discipline di maggiore interesse, generalmente sufficiente e a volte opportunistica e selettiva nelle altre. Sostanziale rispetto delle scadenze legate agli impegni scolastici.	7
	Partecipazione discontinua o passiva alle lezioni, opportunistico adempimento ai doveri scolastici. Atteggiamento noncurante verso il dialogo educativo.	6
	Partecipazione inadeguata alle lezioni e scarso interesse, adempimento ai doveri scolastici irregolare ed opportunistico. Atteggiamento noncurante e refrattario 5 verso il dialogo educativo.	5
Consapevolezza civica	Partecipazione attiva, con atteggiamento collaborativo e solidale, alla vita della scuola; rispetto della sostenibilità, dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	10
	Partecipazione particolarmente attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	9
	Partecipazione attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	8
	Rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	7
	Comportamento sufficientemente rispettoso dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	6
	Comportamento non rispettoso dei beni comuni e delle norme di sicurezza. Scarsa cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	5
Rispetto del Regolamento d'Istituto. Regolarità della frequenza.	Comportamento educato e responsabile nei confronti di docenti e compagni. Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico.	10
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali.	9
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali. Ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione di assenze non sempre puntuale.	8
	Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni, con capacità di riconoscere i propri errori. Sufficiente rispetto del regolamento di Istituto. Sporadici richiami disciplinari. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione tardiva delle assenze.	7
	Limitato rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica; ruolo negativo all'interno della classe. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Frequenti richiami o sanzioni disciplinari. Ritardi e assenze non giustificati.	6
	Mancanza di rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica con sospensione per un periodo superiore a 15 giorni; ruolo negativo 5 all'interno della classe. Atti recidivi senza evidenti segni di miglioramento.	5

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Il consiglio di classe ha attribuito il credito in base alla tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017. Il Consiglio di classe ha ritenuto di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presentasse una frazione maggiore o uguale a 0,5. Ha inoltre riconosciuto il massimo della banda anche a quegli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica, o hanno partecipato a progetti d'Istituto svolti in orario extra scolastico. È stato inoltre attribuito un valore alle iniziative personali anche svolte al di fuori dell'Istituto in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
	-	-	7-8
	7-8	8-9	9-10
	8-9	9-10	10-11
	9-10	10-11	11-12
	10-11	11-12	13-14
	11-12	12-13	14-15

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Trattandosi di un corso serale che vede impegnati studenti prevalentemente adulti, e impegnati durante il giorno in attività lavorative, non si è resa possibile l'attivazione di veri e propri percorsi di alternanza scuola-lavoro. Si precisa comunque che la maggior parte degli studenti ha maturato una propria esperienza lavorativa nel settore, svolgendo diverse mansioni nelle aziende di riferimento del settore di studi.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono state pesantemente penalizzate dalla situazione restrittiva dovuta all'emergenza sanitaria, a partire da marzo 2020.

Durante il secondo anno di frequenza scolastica, nell'ambito della disciplina Diritto e Tecniche Amministrative gli studenti hanno visitato la struttura ricettiva "Spiaggia Romea" al Lido delle Nazioni dove si sono confrontati rispetto agli argomenti trattati dalla disciplina.

Nell'ambito dei Laboratori di Cucina e Sala hanno provveduto alle preparazioni e realizzazione di un evento " Open Night" tenutosi presso il nostro Istituto.

SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI

SCIENZE DEGLI ALIMENTI - Prof. Mucchi Damiano

ARGOMENTI SVOLTI

Mod.1 - Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate.

Contaminanti Chimici, Fisici e Biologici e patologie correlate

Mod.2 - Igiene e sicurezza degli alimenti

Igiene dei locali, attrezzature, personale

Sistema HACCP

Etichette alimentari

Mod.3 - La Sana Alimentazione

Principi di Dietetica

Linee Guida LARN

Dieta Mediterranea

Ristorazione collettiva e in particolari condizioni fisiologiche e fasce d'età

Mod.4 - Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

Fondamenti di dietoterapia e obesità, diabete

Allergie e intolleranze alimentari

Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

Mod.5 - Qualità, Tutela del Made in Italy, sostenibilità dei consumi

Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici

e Tutela del "Made in Italy"

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTEMEN TO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA				
COSTANTE		X		
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE			X	
TENDENZIALMEN TE CORRETTO				

VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

Gli Studenti dimostrano in media di aver buona padronanza della materia, partecipano attivamente alle lezioni, pur provenendo da situazioni lavorative non sempre inerenti l'ambito Alimentare son dotati di una discreta preparazione di base che ha permesso di approfondire efficacemente i temi affrontati.

La frequenza è stata generalmente assidua quando conciliante con gli impegni lavorativi

TESTO IN ADOZIONE

Luca La Fauci - Scienza e Cultura dell'alimentazione Ed. MARKES

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

- Saper operare in sicurezza, prevenendo il rischio di infortunio;
- Conoscere i diversi alimenti e i relativi valori nutrizionali;
- Saper leggere le etichette degli in maniera attenta e dettagliata;
- Garantire la tracciabilità dei prodotti;
- Garantire la sicurezza alimentare attraverso l'applicazione del piano HACCP;
- Conoscere le principali allergie/intolleranze e progettare menu specifici in base alle esigenze, evitando qualsiasi forma di contaminazione da glutine;

- Saper elaborare menù in base alla tipologia di impresa ristorativa, al target della clientela e ai bisogni individuali dei consumatori;
- Saper organizzare la preparazione e il trasporto delle pietanze nelle aziende di catering;
- Saper riconoscere e valorizzare prodotti locali e sostenibili per l'ambiente (di stagione, biologici);
- Saper riconoscere i prodotti a marchio e valorizzarli al meglio nelle preparazioni.

MATEMATICA – prof. Roberto Menghi

TESTI IN ADOZIONE

Leonardo Sasso - Colori della Matematica - Volume 4/5 - Ed. Dea Scuola

PREMESSA

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Matematica ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. 1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- 2.
3. 2. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi.
- 4.
5. 3. Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando in modo consapevole gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni scientifiche di tipo informatico.
- 6.
7. 4. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

La programmazione è stata rallentata a causa di necessari interventi di recupero attuati per poter sanare alcune lacune sulle nozioni di base, in più la classe è poco abituata a seguire le lezioni di matematica.

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIO NE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORNAME NTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO				
PIENAMENTE SUFFICIENTE	X			
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				

ATTIVA E PROPOSITIVA				
COSTANTE		X		
GENERALMENTE E ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE				
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X	
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				
CORRETTO				X
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

Modulo 1: Disequazioni di I grado

- *Disequazioni di I grado intere e fratte*
- *Sistemi di disequazioni di I grado*

Modulo 2: Disequazioni di II grado

- *Disequazioni di II grado fratte ed intere*

Modulo 3: Le funzioni

- *Concetto di funzione*
- *Dominio di una funzione*
- *Il grafico di una funzione*

Modulo 4: Limiti

- *Definizioni iniziali*
- *Calcolo di limiti semplici*
- *Soluzione di limiti indeterminati*
- *$0/0$ - $+\infty-\infty$ - ∞/∞*

Modulo 5: Asintoti

- Asintoti verticali
- Limite sinistro e destro
- Asintoti orizzontali

LINGUA STRANIERA - FRANCESE - Prof. ssa Flamigni Rita

ARGOMENTI SVOLTI

La gastronomie française

Le repas français

La brigade de cuisine

Les utensiles de salle et cuisine

La tenue de cuisine

La presentazione di un piatto

Les recettes et l'écriture des recettes

La pâtisserie et le pâtissier

La crème

Réserver une table, la commande

Savoir présenter un plat

Les guides gastronomiques

Les utensiles de cuisine

Boissons chaudes et boissons froides

Le vin et les principales régions viticoles

La méthode champenoise

Cognac et armagnac, les liqueurs

Le sidre et les bières

L'organisation du travail en France

Le contrat de travail

Le curriculum vitae et la lettre de motivation

Les éléments nutritifs

La pyramide alimentaire

Alimentation et maladies: diabète, obésité, anorexie et bulimie

Les régimes

Hygiène et sécurité alimentaire

Les méthodes de conservation des aliments

Le biologique

Principales étapes d'histoire française oenogastronomique

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe 5 ENO ha mostrato nel complesso buona competenza scritta. Il lavoro svolto è stato finalizzato a potenziare la comprensione di testi di microlingua, di ricette e piatti tipici francesi con conoscenza di nozioni legate alla storia della cucina e all'approfondimento delle più importanti tematiche di base legate a scienze degli alimenti tra cui le diete, le malattie e la nutrizione, il biologico, l'igiene e le caratteristiche gastronomiche regionali francesi abbinate ai vini corrispettivi. Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo con l'aggiunta di fotocopie finalizzate alla semplificazione dei contenuti. Il profitto è mediamente discreto: sufficiente all'esposizione orale e buono alle prove scritte. L'attenzione e la partecipazione sono sempre state attive, costanti e proficue aggiunte ad un ottimo rapporto di collaborazione.

TESTO IN ADOZIONE

S. Appignanesi, A.Giorgi, F. Marini, "Les toqués de la gastronomie", Manuel pour les professionnels d'oenogastronomie et salle-bar", ED. Cappelli.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento della lingua francese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. utilizzo del linguaggio specifico di cucina in lingua straniera;
2. potenziamento lessicale e sintattico;
3. utilizzo delle strutture necessarie per descrivere ricette, presentare le principali figure della brigata di cucina,
4. sapersi relazionare coi clienti e saper presentare piatti;
5. utilizzo corretto di linguaggio espositivo per esporre la storia dei piatti o presentare specialità locali e regionali;

6. saper individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità della cultura italiana rispetto a quello francese;
7. sapere valorizzare i prodotti del territorio e descriverli in microlingua;
8. individuare caratteri storici dello sviluppo della gastronomia;
9. conoscere l'origine e le peculiarità di dolci tipici francesi;
10. sapere geolocalizzare piatti e prodotti gastronomici francesi.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento della lingua francese è stato altresì finalizzato a:

1. riconoscere gli elementi linguistici francesi;
2. utilizzare diversi registri a seconda della tipologia testuale;
3. intervenire in un dibattito in modo opportuno;
4. acquisire gli strumenti necessari per l'accesso e la consultazione di dizionari e fonti di informazione e documentazione;
5. sapere riconoscere e comprendere caratteristiche di testi scritti e specialistici;
6. identificare le strutture sintattiche dei brani proposti, collocandoli nel corretto contesto storico-culturale;
7. sapere argomentare sia al presente che al passato;
8. utilizzare correttamente i tempi verbali all'interno di testo argomentativo;
9. conoscere il lessico specifico di utensili di cucina;
10. mostrare collegamenti tra la gastronomia e l'igiene, gastronomia e malattie alimentari.

LINGUA STRANIERA INGLESE – Prof.ssa Caramori Lisa

ARGOMENTI SVOLTI

PARTE 1: CONTENUTI GRAMMATICALI

FUNZIONI COMUNICATIVE:

- parlare di esperienze lavorative al passato;
- parlare di progetti professionali futuri;
- parlare di abilità personali;
- formulare una richiesta in modo informale e formale.

FUNZIONI COMUNICATIVE:

- descrivere l'ubicazione di oggetti;
- descrivere il tempo atmosferico anche al passato e nel futuro;
- parlare di abitudini;
- parlare di ciò che si è in grado/non si è in grado di fare.

STRUTTURE GRAMMATICALI:

- Present Simple (forma affermativa,interrogativa e negativa);
- Present Continuous
- Past Simple;
- Future Simple (Will/Won't + verbo forma base);

FUNZIONI COMUNICATIVE:

- Parlare di eventi in corso di svolgimento;
- Parlare di attività lavorative collocate nel tempo;
- Rivolgersi in modo formale ad un cliente in contesto bar/ristorante;
- Fare delle proposte o accogliere richieste del cliente;
- Descrivere un menù;
- Presentare e servire un vino al tavolo;
- Parlare di progetti di vita futuri.

LESSICO:

- Esperienze di vita e progetti professionali passati, presenti e futuri.

PARTE 2: CONTENUTI DI MICROLINGUA

English for Banqueting/Cooking:

- 1) Workplace safety - Which personal protective equipment is required to work in a kitchen? Which are some good practices to be followed in a kitchen?
- 2) Explaining Menu to Customers: presenting dishes and making suggestions - How would you present a menu to customers
- 3) Serving Wine: pairing food and wine.
- 4) How to book a table
- 5) Safety Procedures - Food safety and Food Quality - HACCP procedure.
- 6) Risks and Preventive measures of food contamination.
- 7) Kitchen Equipment - Food Preparation Appliances - Cooking Appliances - Refrigerating Appliances.
- 8) Molecular Gastronomy
- 9) Typical bars and restaurants in the U.K.

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Gli alunni sono attenti, interessati e partecipi al lavoro scolastico. Anche il profitto può considerarsi soddisfacente, poiché gli allievi si impegnano costantemente, studiano con motivazione, e raggiungono un discreto livello di conoscenze e competenze. La frequenza all'attività didattica è regolare per un congruo numero di studenti.

TESTO IN ADOZIONE

Alison Smith e Catrin Elen
Morris, "Mastering Cooking
and Service", Eli
9788853627629

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

- i. Acquisire nuove conoscenze e competenze.
- ii. Migliorare le capacità di problem solving.
- iii. Sviluppare abilità comunicative.
- iv. Incrementare la creatività.
- v. Apprendere a lavorare in gruppo.

ARGOMENTI SVOLTI:

1. Le radici culturali del Verismo: il Positivismo, Zola e il Naturalismo, il Verismo verghiano: Giovanni Verga, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:
 - Rosso Malpelo da Vita dei campi
 - Padron 'Ntoni e la saggezza popolare da I Malavoglia
 - L'affare dei lupini da I Malavoglia
 - La roba da Novelle rusticane
 - Una giornata-tipo di Gesualdo da Mastro don Gesualdo
 -
2. Simbolismo e Decadentismo: accenno ai poeti maledetti francesi Baudelaire, Rimbaud, Verlaine. Il romanzo nell'età del decadentismo: introduzione ad Huysmans e Wilde
3. Gabriele d'Annunzio, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:
 - La pioggia nel pineto da Alcyone
4. Giovanni Pascoli, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:
 - Lavandare da Myricae
 - X agosto da Myricae
 - Novembre da Myricae
 - La bicicletta da I canti di Castelvecchio
5. Il primo Novecento: frammenti, diari ed autobiografie di guerra: Piero Jahier e Giuseppe Antonio Borghese. Il romanzo in Occidente nel primo Novecento: introduzione su Proust, Kafka, Musil, Joyce, Mann
6. Luigi Pirandello, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:
 - Il treno ha fischiato da Novelle per un anno
 - Adriano Meis entra in scena da Il fu Mattia Pascal
 - Tutta colpa del naso da Uno, nessuno e centomila
 - L'apparizione dei personaggi da Sei personaggi in cerca d'autore
7. Italo Svevo, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:
 - Prefazione da La coscienza di Zeno, cap. I
 - L'origine del vizio da La coscienza di Zeno, cap III
 - "Muioio!" da La coscienza di Zeno, cap. IV
 - Analisi o psicanalisi da La coscienza di Zeno, cap. VIII
8. Il Futurismo: introduzione su Filippo Tommaso Marinetti e la poesia futurista di Aldo Palazzeschi "E lasciatemi divertire!"
9. L'Ermetismo
10. Giuseppe Ungaretti, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:
 - Veglia da L'Allegria

- Fratelli da L'Allegria
- San Martino del Carso da L'Allegria
- Mattina da L'Allegria
- Soldati da L'Allegria

11. Salvatore Quasimodo, vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:

- Alle fronde dei salici da *Giorno dopo giorno*
- Ed è subito sera da *Acqua e terre*

12. Eugenio Montale: vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:

- Spesso il male di vivere ho incontrato da *Ossi di seppia*
- Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale da *Satura*

13. Umberto Saba: vita ed analisi di estratti delle opere principali tra cui:

- A mia moglie da *Casa e campagna, Il Canzoniere*
- Trieste da *Trieste e una donna, Il Canzoniere*

14. La guerra e la resistenza in Italia: introduzione su Cesare Pavese, Beppe Fenoglio, Primo Levi. Lettura dei seguenti brani:

- C. Pavese, *La guerra è finita solo per i morti*, da *Prima che il gallo canti, La casa in collina*
- B. Fenoglio, *Uccidere un uomo*, da *Il partigiano Johnny*
- P. Levi, *Ulisse*, da *Se questo è un uomo*

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE: Il livello raggiunto dalla classe è diversificato da studente a studente, parlando per quel che riguarda le abilità pregresse, la comprensione di quanto svolto in classe e la passione per gli argomenti trattati.

Si è potuto notare un accresciuto interesse generale acquisito via via dalla classe, lungo quest'anno scolastico, con menzione particolare per alcuni specifici studenti.

TESTO IN ADOZIONE: Carla Marisa - Letteratura e intrecci Vol. 3A+3B - Storia e Antologia della Letteratura italiana - Palumbo

Per fornire il materiale adeguato agli studenti è stato utilizzato anche: Claudio Giunta - Cuori Intelligenti. Sal secondo Ottocento a oggi - Vol. 3 - Dea Scuola-Garzanti Scuola

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

1. Comprensione critica dei testi:
 - Essere in grado di leggere e comprendere i testi letterari, analizzando il contesto storico, culturale e sociale in cui sono stati scritti
 - Identificare le caratteristiche dei diversi generi letterari (poesia, narrativa, ecc...) e gli stili degli autori studiati
2. Conoscenza delle correnti e dei movimenti letterari: essere in grado di identificare e confrontare diverse correnti e movimenti letterari e saperli collocare storicamente
3. Sviluppo del pensiero critico: formulare opinioni argomentate sui testi letterari
4. Produzione di testi scritti
5. Connessioni interdisciplinari: saper collegare i contenuti letterari ad altre discipline, come la storia e la cultura in generale
6. Esplorazione di temi contemporanei: gli studenti dovrebbero essere incoraggiati a collegare le opere del passato con i temi e le questioni del mondo contemporaneo, sviluppando una comprensione della letteratura come riflessione sulla realtà odierna

STORIA - Prof.ssa Guidi Giulia

ARGOMENTI SVOLTI:

- La Seconda Rivoluzione Industriale
- Società borghese e società di massa
- Nazionalismo, razzismo
- La Belle Epoque
- L'imperialismo
- Socialismo e marxismo
- L'Italia tra Ottocento e Novecento: la crisi dell'Italia umbertina, l'Italia giolittiana, la questione meridionale
- La Grande Guerra e le sue conseguenze: l'Italia in guerra, i trattati di pace e la nascita di nuovi Stati, le eredità della guerra
- Il crollo dell'Impero zarista
- La rivoluzione di ottobre
- La nascita dell'Unione Sovietica
- I totalitarismi: da Lenin a Stalin
- L'Italia dal dopoguerra al fascismo: la crisi del dopoguerra, le origini del fascismo, la costruzione del regime fascista, la creazione del consenso, l'ideologia fascista
- La Germania nazista: l'origine del nazismo, i nazisti al potere, il regime nazista e la sua ideologia
- Gli anni Venti e la potenza degli Stati Uniti
- Fascismo e antifascismo in Europa
- La guerra civile spagnola
- La Seconda Guerra Mondiale: lo scoppio della guerra, l'entrata in guerra dell'Italia, l'Operazione Barbarossa, il genocidio degli Ebrei, la guerra in Italia, il crollo della Germania e la fine della guerra in Europa
- Introduzione alla Guerra fredda

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Nel complesso, la classe ha dimostrato un buon livello di comprensione dei contenuti storici trattati durante il periodo considerato. Gli studenti hanno dimostrato di comprendere i concetti fondamentali e di saper stabilire connessioni tra diversi eventi e periodi storici. Una parte della classe ha partecipato attivamente alle lezioni, ponendo domande pertinenti e contribuendo a

discussioni significative: alcuni studenti si sono distinti per il loro interesse ad approfondire argomenti specifici attraverso ricerche autonome.

TESTO IN ADOZIONE: Gentile - Guida Studio Storia Triennio 5 - Il Novecento e l'inizio del XXI secolo - La Scuola Editore

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

1. Conoscenza storica:

- Approfondire la comprensione delle grandi linee della storia contemporanea, compresi gli eventi significativi che hanno cambiato la nazione Italia e il mondo fra il XIX secolo e oggi;
- Analizzare lo sviluppo delle grandi potenze mondiali e il loro ruolo nei cambiamenti geopolitici e socio-economici

2. Analisi e interpretazioni delle fonti:

- Imparare a valutare la credibilità e l'attendibilità delle fonti (fotografie, filmati, ecc...) considerando il contesto storico in cui sono state prodotte

3. Costruzione e argomentazioni storiche:

- Sviluppare la capacità di formulare e sostenere argomentazioni storiche coerenti ed efficaci, basate su dati storici
- Utilizzare correttamente il linguaggio storico per esprimere concetti

4. Consapevolezza storica e cittadinanza attiva:

- Promuovere una maggiore consapevolezza dei processi storici che hanno plasmato il mondo odierno, compresi gli sviluppi politici, sociali ed economici
- Comprendere la storia da una prospettiva globale, analizzando i processi di interconnessione tra diverse regioni del mondo
- Riflettere sulle influenze reciproche tra culture e civiltà e sulle dinamiche di potere nel corso della storia

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ENOGASTRONOMIA

Prof. Toto Antonio

ARGOMENTI SVOLTI

- Gli alimenti;
- La classificazione degli alimenti : gamma, funzione nutrizionale prevalente, rilevanza nutrizionale;
- I novel food;
- Gli OGM;
- Gli alimenti funzionali;
- Gli alimenti light;
- Gli alimenti dietetici;
- I cereali contenenti glutine e quelli gluten free;
- La dieta mediterranea;
- La piramide alimentare;
- La sicurezza sul lavoro;
- La sicurezza alimentare;
- La tracciabilità;
- Il sistema HACCP;
- Il pacchetto igiene;
- Le RAA (reazioni avverse agli alimenti);
- Le allergie e le intolleranze;
- La celiachia e il favismo;
- La dieta per soggetti celiaci;
- Come evitare la contaminazione da glutine;
- La dieta per soggetti intolleranti al lattosio;
- Gli allergeni;
- Le frodi alimentari
- Il menù e le carte;
- I fattori che determinano l'elaborazione del menù;
- Le classi ristorative;
- La ristorazione commerciale;
- La ristorazione collettiva;
- La ristorazione viaggiante;
- Il catering;
- Come si organizza la preparazione delle pietanze;
- Come deve avvenire il trasporto dei pasti;

- La lotta integrata;
- L'agricoltura biologica;
- L'allevamento biologico;
- Il km "0" e la filiera corta;
- Che cos'è la tipicità e come si tutela;
- I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari: DOP, IGP, STG, PAT.

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Gli studenti hanno mostrato sin da subito interesse nella materia. Nonostante le assenze hanno mantenuto i contatti con il docente, avendo premura di richiedere il materiale di studio al sottoscritto o ai compagni di classe.

Alcuni studenti provengono da un percorso di studio differente, e per una questione di tempistiche, complice anche il fatto di avere lezione solo una volta a settimana, non si è reso fattibile riprendere dall'inizio tutti gli argomenti in maniera approfondita, pertanto ci si è soffermati sulle nozioni fondamentali.

I livelli raggiunti sono diversificati, qualche studente presenta difficoltà linguistiche ma nelle attività pratiche dimostra di essere molto preparato, lavorando da diversi anni nel settore.

Nel complesso la classe ha partecipato attivamente alle attività didattiche proposte.

Nonostante gli impegni lavorativi e la frequenza non sempre costante della maggior parte degli studenti, il livello raggiunto è soddisfacente.

TESTO IN ADOZIONE

Chef e Pastry Chef - Triennio (Alma - Plan)

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

- Saper operare in sicurezza, prevenendo il rischio di infortunio;
- Conoscere i diversi alimenti e i relativi valori nutrizionali;
- Saper leggere le etichette degli alimenti in maniera attenta e dettagliata;
- Garantire la tracciabilità dei prodotti;
- Garantire la sicurezza alimentare attraverso l'applicazione del piano HACCP;
- Conoscere le principali allergie/intolleranze e progettare menù specifici in base alle esigenze, evitando qualsiasi forma di contaminazione da glutine;

- Saper elaborare menù in base alla tipologia di impresa ristorativa, al target della clientela e ai bisogni individuali dei consumatori;
- Saper organizzare la preparazione e il trasporto delle pietanze nelle aziende di catering;
- Saper riconoscere e valorizzare prodotti locali e sostenibili per l'ambiente (di stagione, biologici);
- Saper riconoscere i prodotti a marchio e valorizzarli al meglio nelle preparazioni;
- Conoscere e saper utilizzare correttamente le attrezzature di laboratorio in sicurezza;

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA

prof.ssa BOMPAN RAFFAELLA

ARGOMENTI SVOLTI

ENOLOGIA: dalla vite al vino, vinificazione in rosso, bianco e rosato

Vino Novello, Passito .

Gli abbinamenti per contrasto, concordanza e per tradizione.

Degustazione del vino secondo le Linee Guida AIS

I Vini speciali: spumanti, vini liquorosi e vermut

I vini del Bosco Eliceo.

ED.CIVICA: tipicità con riferimento ai vini delle sabbie, prodotti a km zero e sostenibilità.

I distillati e le modalità di consumo

Ripasso Caffetteria : le 5 M per un buon Espresso , il Cappuccino.

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Gli alunni hanno dimostrato sin da subito interesse per la materia, li ho conosciuti l'anno scorso, avendo così la possibilità di instaurare un rapporto di fiducia reciproca con essi, che ha positivamente influenzato il lavoro. Alcuni studenti provengono da un percorso di studio differente, e soprattutto vedendoli solo una volta al mese, dato che hanno scelto l'indirizzo di Lab.enog di Cucina ci si è soffermati sulle nozioni fondamentali.

I livelli raggiunti sono diversificati, qualche studente presenta difficoltà linguistiche ma nelle attività pratiche dimostra di essere molto preparato, lavorando da diversi anni nel settore.

Nel complesso la classe ha partecipato attivamente alle attività didattiche proposte.

. Ho utilizzato con loro un metodo d'insegnamento comprensivo con spiegazioni e attività laboratoriali.

In generale, nei miei confronti si sono sempre comportati molto correttamente, dimostrando interesse e partecipazione attiva.

TESTO IN ADOZIONE ALMA : MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER SALA E VENDITA
PER CUCINA Ed. PLAN

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

1. utilizzare il linguaggio e le metodologie tipiche del settore ristorativo per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative specifiche
2. utilizzare l'attrezzatura specifica presente nei laboratori
3. proporre e consigliare il cliente nella scelta delle portate e nelle consumazioni del bar

Nello sviluppo della programmazione, l'insegnamento è teso ad evidenziare le seguenti **abilità**:

- saper operare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti e dell'HACCP
- mostrare collegamenti all'interno del settore specifico
- utilizzare gli strumenti per effettuare attività pratiche sia di Sala che di Bar
- realizzare preparazioni di caffetteria

Le **conoscenze** specifiche della materia sugli argomenti trattati sono le seguenti:

LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI/SERVIZI DEL TERRITORIO (2 ORE)

- Le eccellenze del territorio
- La valorizzazione dei prodotti tipici

IL VINO E LA SUA PRODUZIONE

- Dalla vite al vino
- Le vinificazioni
- il servizio del vino

I VINI SPECIALI

- Spumanti
- Vermut
- Vino Novello e Passito

L'ARTE NELLA CAFFETTERIA (8 ORE)

- La caffetteria classica e quella moderna

I DISTILLATI

- Le diverse famiglie di distillati in base alla materia prima utilizzata.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA – prof. Zanghirati Vittorio

ARGOMENTI SVOLTI

IL MARKETING

- Il marketing aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e nei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
- I contratti delle imprese ricettive e ristorative

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget: cenni
- Il Business Plan: cenni
-

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Il livello raggiunto nella classe si può ritenere, in media, più che sufficiente (alcuni alunni hanno raggiunto risultati eccellenti, altri al limite della sufficienza)

TESTO IN ADOZIONE

Rascioni, Ferriello, *Gestire le Imprese Ricettive*, vol. 3, Ed. Tramontana

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Diritto e
Tecnica Amministrativa ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

- i. applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere;
- ii. interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati ed adeguare la produzione e la vendita dei servizi alle richieste della clientela tramite l'utilizzo di nuove tecnologie e promuovendo le tradizioni locali;
- iii. individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Gli obiettivi nello sviluppo della programmazione l'insegnamento:

- i. identificare le caratteristiche del mercato turistico e analizzarne e interpretarne le dinamiche, individuando la normativa di riferimento;
- ii. utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali e al marketing integrato;
- iii. individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO CONCETTUALE E DI RIFERIMENTO	COMPETENZE	INSEGNAMENTO	CONTENUTI/ARGOMENTI	N. ORE
CITTADINANZA DIGITALE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale / Acquisire consapevolezza nell'utilizzo dei mezzi di comunicazione virtuale / Conoscere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociali, politici ed economici	ITALIANO	Libertà di espressione e ruolo dell'arte come anticorpo culturale [Poeti e artisti antifascisti]	3
COSTITUZIONE	Conoscere il valore degli ordinamenti comunitari, e i loro compiti essenziali / Essere consapevoli dei valori e delle regole della vita democratica	STORIA	Il contesto storico che produce la Costituzione italiana e la nascita dell'Unione Europea [i totalitarismi e la loro "eredità"]	5
SVILUPPO SOSTENIBILE	Operare a favore dello sviluppo sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese / Promuovere il benessere fisico, sociale e psicologico della società	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Anoressia e Bulimia nervosa, I marchi di qualità e il made in Italy	4
COSTITUZIONE	Saper riconoscere i rischi sul posto di lavoro, i diritti e doveri reciproci e riuscire a garantire la sicurezza della persona.	DTA	La sicurezza sul lavoro: diritti e doveri reciproci	4
CITTADINANZA DIGITALE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	MATEMATICA	Diritto/dovere nell'utilizzazione di strumenti di democrazia digitale	2
SVILUPPO SOSTENIBILE	Individuare norme e procedure relative a produzione, provenienza e conservazione	DTA	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze	2

SVILUPPO SOSTENIBILE	Saper riconoscere i marchi ed operare a favore dello sviluppo sostenibile e tutelare le eccellenze produttive del paese/territorio	LABORATORI DI SALA	Qualità Alimentare, La qualità totale, Produzione biologica, Lotto integrata chilometro zero filiera corta, La tipicità, Marchi di tutela	2
COSTITUZIONE	Rispettare e adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e degli altri e dell'ambiente nel quale si vive	LABORATORIO DI CUCINA	La sicurezza, la normativa Testo Unico Sicurezza sul Lavoro decreto legislativo 09 Aprile 2008 n.81	2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma dei punteggi della parte specifica e di quelli della parte generale, è riportato in ventesimi con opportuna proporzione e eventuale arrotondamento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A		
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A	
Rispetto dei vincoli posti nelle consegne	a) Consegne e vincoli non rispettati	1-2
	b) Consegne e vincoli scarsamente rispettati	3
	c) Consegne e vincoli sufficientemente rispettati	4
	d) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	5
	e) Consegne e vincoli pienamente rispettati, esatta interpretazione delle consegne	6
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e negli snodi tematici	a) Comprensione totalmente o quasi del tutto errata	1-4
	b) Comprensione parziale con varie imprecisioni	5-6
	c) Comprensione essenziale corretta	7-8
	d) Comprensione corretta e completa	9-10
	e) Comprensione corretta e approfondita	11-12
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Analisi non presente o del tutto errata	1-2
	b) Analisi incompleta, molte imprecisioni	3-4
	c) Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni	5-6
	d) Analisi completa e corretta	7-8
	e) Analisi ricca, precisa e accurata	9-10
Interpretazione corretta e articolata del testo	a) Interpretazione non presente o quasi del tutto errata	1-4
	b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise	5-6
	c) Interpretazione e contestualizzazione essenziali	7-8
	d) Interpretazione e contestualizzazione adeguate e corrette	9-10
	e) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-5 6-10
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	11-
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	12
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	13-15
	e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	16-18
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati	1-4
	b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	5-6 7-8
	c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari	9-10
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi	11-
	e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	12

Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-4
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	5-6 7-8
	c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata	9-10 11-
	d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata	12
	e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-5 6-10
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	11- 12
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	13-
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	15
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	16- 18

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B		
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	a) Mancato o errato riconoscimento di tesi e/o argomentazioni	1-5
	b) Individuazione parziale di tesi e/o argomentazioni	6-10
	c) Individuazione essenziale degli elementi fondamentali del testo argomentativo	11-12
	d) Individuazione della tesi e della maggior parte delle argomentazioni	13-14
	e) Individuazione della tesi e di tutte le argomentazioni utilizzate per sostenerla	15-16
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-3
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, connettivi non sempre adeguati	4-6
	c) Ragionamento essenziale con utilizzo dei connettivi generalmente adeguato	7-8
	d) Buona articolazione del ragionamento, utilizzo appropriato dei connettivi	9-10
	e) Ragionamento efficace, utilizzo diversificato e appropriato dei connettivi	11-12
Argomentazione coerente con utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali a sostegno della tesi non presenti, errati e/o non congruenti	1-3
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-6
	c) Riferimenti culturali a sostegno della tesi corretti ma non del tutti congruenti	7-8
	d) Riferimenti culturali a sostegno della tesi adeguati e corretti	9-10
	e) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-4
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-7
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	8-9
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	10-12
	e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	13-15

Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15
Correttezza grammaticale; uso adeguato punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C		
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione di titolo ed eventuali paragrafi	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Elaborato che sviluppa parzialmente le consegne, titolo inadeguato c) Elaborato sufficientemente pertinente alla traccia e alle consegne d) Sviluppo della traccia adeguato, titolo pertinente e) Sviluppo della traccia e formulazione del titolo pertinenti, coerenti ed efficaci	1-4 5-9 10-11 12-14 15-16
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, testo privo di organicità b) Esposizione non sempre chiara, sviluppo parzialmente lineare c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara ed organica, utilizzo adeguato di linguaggi e registri specifici e) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-3 4-6 7-8 9-10 11-12
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti o parzialmente corretti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti d) Buona padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali e) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali	1-3 4-6 7-8 9-10 11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate e) Ottima ideazione del testo e organizzazione eccellente delle diverse parti	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15

<p>Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi</p>	<p>a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi</p>	<p>1-4 5-7 8-9 10-12 13-15</p>
<p>Correttezza grammaticale; uso adeguato punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale</p>	<p>a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura</p>	<p>1-4 5-7 8-9 10-12 13-15</p>
<p>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici</p>	<p>a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci</p>	<p>1-4 5-7 8-9 10-12 13-15</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	<u>COMPRESIONE</u> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Il candidato non comprende la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non pertinente e/o confuso.	1
		Il candidato comprende solo in parte la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non sufficientemente adeguato.	1,5
		Il candidato comprende sufficientemente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo semplice, pur con qualche lieve incongruenza.	2
		Il candidato comprende adeguatamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ordinato e coerente.	2,5
		Il candidato comprende correttamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ampio e completo.	3
2	<u>PADRONANZA</u> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Il candidato non conosce i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e produce un testo con numerose lacune, in cui le conoscenze non sono pertinenti alle richieste e le informazioni non sono adeguatamente argomentate.	1- 2
		Il candidato conosce solo parzialmente i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti. Produce un testo molto semplice, non del tutto coerente e con informazioni argomentate solo in parte.	3
		Il candidato conosce in modo essenziale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in modo sostanzialmente pertinente ed esaustivo, dimostrando di saper argomentare le informazioni in modo semplice, ma corretto.	4
		Il candidato conosce in modo puntuale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza in un testo pertinente alle richieste, con spunti personali e ampie argomentazioni.	5
		Il candidato conosce in modo puntuale ed approfondito i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in un testo pienamente pertinente alle richieste, completo, ricco di spunti personali e argomentazioni ampie ed esaurienti.	6
3	<u>PADRONANZA</u> delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Il candidato non possiede alcuna padronanza delle competenze tecnico professionali e non è in grado di predisporre un prodotto aderente alla richiesta. Non individua le problematiche e non elabora le adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	1- 2
		Il candidato non possiede una sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto poco articolato. Individua le problematiche in modo parziale, non fornisce soluzioni adeguate e propone solo parzialmente sviluppi tematici con collegamenti opportuni.	3- 4
		Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando sufficientemente la tesi sostenuta.	5- 6
		Il candidato possiede una buona padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando la tesi sostenuta.	7
		Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, formulando proposte originali per la soluzione dei problemi.	8
4	<u>CORRETTEZZA</u> morfosintattica e padronanza del linguaggio	La forma è gravemente scorretta, con diffusi e gravi incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è povero, limitato e improprio.	1
		La forma presenta diverse incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è generico e talvolta ripetitivo.	1,5

specifico di pertinenza del settore professionale	La forma è sufficientemente corretta, ma con qualche lieve imperfezione. Il linguaggio specifico di pertinenza è generalmente adeguato.	2
	La forma nel suo insieme è corretta. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo adeguato.	2,5
	La forma è corretta e ben articolata. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo puntuale e preciso.	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,5-1
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3-3,50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5
2	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5-1
		È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50
		È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50
		È in grado di utilizzare e le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50
		È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
3	Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1
		È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50
		È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50
		È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50
		È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
4		Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5

	Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
		Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5
		Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
		Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.5
5	Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	0.5
		È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
		È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5
		È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
		È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.5

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA
BOMPAN RAFFAELLA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	
MUCCHI DAMIANO	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
GUIDI GIULIA	ITALIANO, STORIA	
CARAMORI LISA	LINGUA STRANIERA (INGLESE)	
TOTO ANTONIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI ENOGASTRONOMIA	
FLAMIGNI RITA	LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	
MENGI ROBERTO	MATEMATICA	
ZANGHIRATI VITTORIO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	

Lido degli Estensi, 15 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa PIERLIA STIMOLO
