



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"ALESSANDRO MANZONI"



MISTRETTA

**Ministero dell'Istruzione e del Merito**  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA  
**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE ALESSANDRO MANZONI**  
VIA NAZIONALE, 182 - 98073 MISTRETTA (ME)  
Codice Fiscale: 85000490830 Codice Meccanografico: MEIS001004

**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**  
(ai sensi dell'Art.17 comma 1 D.Lgs n.62/2017 e art.10 O.M. n. 45 del 09/03/2023)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE QUINTA Sez. A**

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA  
"A. FLORENA" – SANTO STEFANO DI CAMASTRA

**COORDINATORE DI CLASSE**

*Prof.ssa Scarcella Febronia*

**DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof.ssa Maria Grazia Antinoro*

**Approvato dal consiglio di classe il 08/05/2024 Prot. N° 5568 DEL 15 MAGGIO 2024**



## SOMMARIO

<b>PARTE PRIMA</b>	<b>3</b>
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1	3
1.2	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
2.1 Profilo Professionale	4
2.2 Competenze specifiche	5
2.3 Quadro orario settimanale	6
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE	7
3.1 Composizione consiglio di classe	7
3.2 Commissari interni	7
3.3 Continuità docenti	8
3.4 Composizione della classe	9
3.5 Storia e presentazione della classe	9
3.6 Credito Scolastico anni precedenti	10
<b>PARTE SECONDA</b>	<b>11</b>
4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	11
4.1 Metodologie e strategie didattiche	11
4.2 Ambienti di apprendimento: strumenti e spazi del percorso formativo	11
4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	11
5. ATTIVITÀ E PROGETTI	13
5.1 Progetti d'Istituto	13
5.2 Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti	14
5.3 Nuclei tematici nell'ambito dell'Educazione Civica	14
5.4 Unità di Apprendimento	15
6. SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE	16
<b>PARTE TERZA</b>	<b>38</b>
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	38
7.1 Criteri di valutazione	38
7.2 Tabella attribuzione credito scolastico V anno (art. 15 D.Lgs. 62/2017)	38
7.3 Criteri di assegnazione per il credito scolastico	38
7.4 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato	39
7.5 Griglie di valutazione	40
	40
<b>PARTE QUARTA</b>	<b>42</b>
ALLEGATI	42
·	42

- 42
- 42
- 42

## PARTE PRIMA

### 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

#### 1.1 Breve descrizione del contesto e presentazione dell'Istituto

Nel settembre del 2000, in seguito al piano di razionalizzazione scolastica, al Liceo Classico e al Liceo Scientifico "A. Manzoni" di Mistretta si uniscono l'Istituto Tecnico di Santo Stefano di Camastra e l'Istituto Agrario di Caronia.

Nasce così l'Istituto di Istruzione Superiore "Alessandro Manzoni", che abbraccia tutto il territorio dei Nebrodi occidentali. Gli alunni che lo frequentano, nei suoi vari indirizzi, provengono da diversi centri (Mistretta, S. Stefano di Camastra, Reitano, Motta d'Affermo, Castel di Lucio, Tusa, Castel di Tusa, Pettineo, Caronia, Acquadolci, San Fratello, Sant'Agata Militello) ubicati in tale area.

A Mistretta il "Regio Ginnasio" nasce nel lontano 1860 con "Decreto prodittoriale" di Giuseppe Garibaldi, confermato con D.M. nel 1862, e diventa Liceo Classico con l'acquisizione del triennio nel 1938.

Nell'anno scolastico 1963/64 viene istituito il Liceo Scientifico, come sezione annessa al Liceo Classico.

Dall'anno 2014/2015 è stata istituita la sezione di Liceo Scientifico – opzione Scienze applicate.

Nell'anno scolastico 2011/12, l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente situato a Caronia, è stato trasformato in Istituto Tecnico Agrario ad indirizzo "Gestione dell'ambiente e del territorio".

Presso la sede di Santo Stefano di Camastra, dall'anno scolastico 2014/2015, è stata istituita una sezione di Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione, articolazione Enogastronomia e recentemente, dall'anno scolastico 2022/2023, è stata introdotta la curvatura Sportiva per il Tecnico Turistico.

#### 1.2 Breve descrizione dell'indirizzo

In una moderna struttura che si affaccia sul litorale tirrenico, Via Marina, a Santo Stefano di Camastra, ha sede **l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione, articolazione Enogastronomia**. Gli studenti dell'Istituto professionale alberghiero provengono da un contesto socio economico medio-basso, con famiglie generalmente monoreddito che hanno risentito, oltre che della grave crisi economica che ha investito l'Italia, anche della soppressione di numerose Istituzioni presenti fino a qualche anno fa a Mistretta e punto di riferimento per una vasta porzione di territorio che insiste principalmente sui Nebrodi Occidentali. Entrambi i fattori hanno contribuito all'aumento del tasso di disoccupazione con evidenti effetti negativi anche sulla popolazione scolastica, che è diminuita numericamente, e presenta una ridotta disponibilità economica che influisce negativamente su alcuni aspetti della vita scolastica (acquisto libri, partecipazione a viaggi d'istruzione, ecc.). Oltre al fenomeno dello "spopolamento" si registra un progressivo aumento della popolazione anziana. La situazione delle famiglie, pur rappresentando uno svantaggio dal punto di vista economico, presenta, tuttavia, elementi di grande positività

rappresentati da un basso indice di separazioni e divorzi, di tossicodipendenza, di abbandono scolastico.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo Professionale**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Alberghieri e la Ristorazione, articolazione Enogastronomia" al termine del percorso quinquennale possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità - accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA, il diplomato è in grado di: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione Enogastronomia, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 2.2 Competenze specifiche

### Competenze relative all'area di indirizzo

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento, tipici del profilo di indirizzo.

Competenze specifiche del profilo di indirizzo	
1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

### 2.3 Quadro orario settimanale

<b>Discipline</b>	<b>1<sup>^</sup></b>	<b>2<sup>^</sup></b>	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	2	2
Lingua francese	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra, fisica, chimica e biologia)	2	2	/	/	/
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	/	/	/
Laboratorio enogastronomia cucina	2	2	4	4	4
Laboratorio enogastronomia bar, sala e vendita	2	2	2	2	3
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	/	/	/
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	/	/	/
Scienza e cultura dell'alimentazione	/	/	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	/	4	4	4
<b><i>Totale ore settimanali</i></b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME e NOME</b>	<b>Disciplina</b>
Scarcella Febronia	Italiano e Storia
Mazzeo Rosanna	Lingua Inglese
Morello Antonino	Matematica
Turco Liveri Vincenza	Lingua Francese
Zaffiro Maria	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Conoscenti Gioacchino	Laboratorio di Sala e Vendita
Macchione Giacomo	Scienza e cultura dell'alimentazione
Ferrarotto Rosina	Religione cattolica
Guarnera Lorenzo	Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina
Castrogiovanni Natalia	Scienze motorie e sportive

<b>Dirigente Scolastico</b>	<b>Prof.ssa Maria Grazia Antinoro</b>
<b>Coordinatore di Classe</b>	Prof.ssa Febronia Scarcella
<b>Segretario</b>	Prof.ssa Vincenza Turco Liveri
<b>Rappresentanti genitori</b>	Indovino Sebastiano
<b>Rappresentanti alunni</b>	Perrone Gianni e Presti Antonino

#### 3.2 Commissari interni

<b>Docenti</b>	<b>Discipline</b>
Guarnera Lorenzo	Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina
Macchione Giacomo	Scienza e cultura dell'alimentazione
Conoscenti Gioacchino	Laboratorio di Sala e Vendita

### 3.3 Continuità docenti

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Lingua e letteratura italiana	Scarcella Febronia	Scarcella Febronia	Scarcella Febronia
Storia	Scarcella Febronia	Scarcella Febronia	Scarcella Febronia
Matematica	Virzì Adriana	Savoca Luciana	Morello Antonino
Lingua inglese	Costanzo Gabriella	Speciale Eliana	Mazzeo Rosanna
Lingua francese	Canfora Antonella	Buttà Rosa	Turco Liveri Vincenza
Scienze motorie e sportive	La Spada Giuseppe	<b>Castrogiovanni Natalia</b>	Castrogiovanni Natalia
Religione	Ferrarotto Rosina	Ferrarotto Rosina	Ferrarotto Rosina
Laboratorio enogastronomia cucina	Curcio Giuseppina	<b>Biondo Carmelo</b>	Guarnera Lorenzo
Laboratorio enogastronomia sala e vendita	Conoscenti Gioacchino	Conoscenti Gioacchino	Conoscenti Gioacchino
Scienza e cultura dell'alimentazione	<b>Macchione Giacomo</b>	<b>Giunta Maria Laura</b>	Macchione Giacomo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Piccionello Alessandra	<b>Polillo Sandra</b>	Zaffiro Maria

### **3.4 Composizione della classe**

\*\*\*\* omissis \*\*\*\*

### **3.5 Storia e presentazione della classe**

\*\*\*\* omissis \*\*\*\*

### **3.6 Credito Scolastico anni precedenti**

\*\*\*\* omissis \*\*\*\*

## PARTE SECONDA

### 4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

#### 4.1 Metodologie e strategie didattiche

Il consiglio di classe al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento/apprendimento”:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Lezione cooperativa
- Metodo induttivo e deduttivo
- Scoperta guidata
- Lavori di gruppo
- Problem solving
- Brain storming
- Analisi dei casi
- Attività laboratoriale
- Viaggi di istruzione e visite guidate

#### 4.2 Ambienti di apprendimento: strumenti e spazi del percorso formativo

La relazione di insegnamento-apprendimento è stata caratterizzata dalla pluralità di mezzi e strumenti adeguati all'esercizio di una didattica inclusiva e motivante, soprattutto per gli alunni più fragili dal punto di vista cognitivo ed emotivo, con l'uso di:

- libri di testo;
- riviste specializzate e opere di consultazione generale;
- materiale bibliografico fornito in fotocopie per approfondimenti e ricerche;
- laboratori e strumentazione audiovisiva;
- prodotti per la didattica multimediale.

#### 4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

L'Alternanza Scuola Lavoro, introdotta dal D.lgs. 77 del 2005, divenuta obbligatoria con la Legge 107/2015, è stata ridefinita come Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) con la Legge 145 del 30 dicembre 2018.

Il processo di orientamento è diventato pertanto **parte integrante del percorso educativo e i PCTO, obbligatori** per tutti gli studenti dell'**ultimo triennio**, hanno offerto la possibilità di sviluppare **competenze trasversali**.

A seconda degli indirizzi di studio, dei bisogni formativi dell'utenza, delle caratteristiche del contesto socio-economico di riferimento (ciascuno studente ha svolto il percorso presso il proprio Comune di residenza), le scelte progettuali dell'IIS “A. Manzoni” di Mistretta, sono state personalizzate e diversificate.

Gli studenti hanno svolto le attività sotto la responsabilità dell'Istituzione Scolastica con progetti attuati sulla base di apposite convenzioni sottoscritte con Enti pubblici, Istituzioni culturali e educative, Imprese e Aziende, servizi commerciali, studi professionali, strutture sanitarie e farmaceutiche, che si sono dimostrate disponibili a co-progettare con la scuola percorsi formativi di diverse tipologie.

I PCTO, in base alla normativa vigente e all'organizzazione interna definita dall'Istituto Manzoni, sono stati svolti in orario curricolare nel periodo compreso tra il mese di febbraio e il mese di marzo, consentendo a ciascuno degli studenti:

- di approcciarsi al "lavoro" attraverso l'integrazione e la valorizzazione di conoscenze teoriche con esperienze pratiche;
- di arricchire la formazione conseguita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- di meglio orientarsi, nelle future prospettive di studio o lavoro, valorizzando le vocazioni personali, gli interessi maturati e gli stili individuali di apprendimento.

Le competenze acquisite nel corso delle esperienze di PCTO sono state accertate dai tutor esterni divenendo parte integrante della valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono. Gli esiti hanno rappresentato utili elementi di riferimento per la valutazione del comportamento, contribuendo **alla definizione del credito scolastico**.

La certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti al termine del percorso di studi rappresenta parte integrante del **curriculum dello studente**, allegato al diploma finale rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato.

Al presente documento si allega il report sintetico delle attività svolte triennio.

**VEDI ALLEGATO A**

## 5. ATTIVITA' E PROGETTI

### 5.1 Progetti d'Istituto

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive, visite di istruzione proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

#### Incontri con la Protezione civile

- Mercoledì 15 novembre 2023 INCONTRO DI INFORMAZIONE – “GLI INCENDI” ( 2 ORE)
- Lunedì 15 gennaio 2024 INCONTRO DI INFORMAZIONE – “LE ALLUVIONI” ( 2 ORE)
- Mercoledì 6 marzo 2024 INCONTRO DI INFORMAZIONE – “I TERREMOTI” ( 2 ORE)
- Martedì 9 aprile 2024 INCONTRO DI INFORMAZIONE – “IL PRIMO SOCCORSO” ( 2 ORE)
  
- Partecipazione alla “GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE” i rappresentanti di CLASSE
- Visione del FILM: “*C'E' ANCORA DOMANI*” Martedì 21 Novembre
- ***Un minuto di silenzio per Giulia Cecchettin e “Giornata contro la violenza sulle Donne”.*** Su invito del Ministro, On. Giuseppe Valditara, domani, giorno 21.11.2023 alle ore 11:00
- ***CONVEGNO SULLA VIOLENZA DI GENERE*** : venerdì 15 Dicembre , presso Palazzo Trabia, convegno “*Voglio essere l'ultima*”, organizzato dal Comune di Santo Stefano di Camastra in collaborazione con l'Arma dei Carabinieri, il Consultorio familiare e il Club Soroptimist Nebrodi Associazione CU.TO.LEVI
- Mercoledì 20 Dicembre alle ore 18:00, presso Palazzo Trabia: ***APERICENA CINQUE STELLE LUSO*** Venticinque istituti alberghieri della Sicilia di tutte le province dell'isola, in collaborazione con l'associazione RE.NA.I.A., si sono date appuntamento per organizzare l'evento “*Apericena cinque stelle lusso*”, e ricreare così un momento conviviale rinsaldando quel senso di appartenenza ad una comunità educante di cuore e di mente, ma anche per aprire le porte del proprio istituto al territorio.
- Moduli di Orientamento UNIPA( CLASSE V ALB)
- 18 gennaio 2024, Gara di corsa campestre campionati studenteschi A.S. 2023/2024
- Calendario Incontri Formativi Orientamento (30 ore di orientamento)
- “Giornata della Memoria” 2024
- ***Open Day*** dell'Istituto Alberghiero e dell'Istituto Turistico a curvatura sportiva "A.Florena"
- Giovedì 8 febbraio Febbraio : ***SFILATA DI CARNEVALE***
- Martedì 6 Febbraio: Visione del FILM-:”***Ancora volano le farfalle***”
- 13 marzo ***Fiera del Mediterraneo*** in occasione dell'evento Expocook 2024
- 10 Febbraio “***Giorno del Ricordo, in memoria delle vittime delle Foibe***”.
- 4 Marzo “***Giornata Internazionale della Donna***”, presso il Palazzo della Cultura della città di Mistretta.
- 25 FEBBRAIO: ***Visita Pastorale*** Monsignor Guglielmo Giombanco
- 5 Marzo : ***INCONTRO SULLA CULTURA DELLA LEGALITA'*** presso l'aula magna dell'Istituto “A.Florena”, organizzato dall'Arma dei Carabinieri
- 18 Marzo : Incontro con la dott.ssa Cristina Barone, ***Stop al crack!*** ,presso l'Aula Magna dell'Istituto “A. Florena” di Santo Stefano di Camastra .
- Giovedì 21 Marzo ***Teatro in lingua inglese***
- 26 Marzo :Giornata contro tutte le forme di dipendenza gli studenti e le studentesse: presso il Cine Teatro Glauco di Santo Stefano di Camastra .Il Convegno dal titolo: “ ***Non crackarti la vita***”
- 17 aprile: ***Open Day Università Kore***

- 11 di Aprile: **Torneo di Dama- Fase Regionale**
- Martedì 9 aprile: **Open Day Arreturcom Group**
- Mercoledì 24 Aprile : Visione del FILM: “ **Un mondo a parte**” , presso il Cinema Glauco di Santo Stefano di Camastra
- 8 Maggio incontro con AVIS

## 5.2 Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti

\*\*\*\* omissis \*\*\*\*

## 5.3 Nuclei tematici nell'ambito dell'Educazione Civica

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, prevedendo un minimo di 33 ore per ciascun anno scolastico da svolgere, in via ordinaria, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento e, pertanto, l'Educazione Civica supera i canoni di una tradizionale disciplina e si coniuga con le materie di studio al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Nuclei tematici	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Parlamento.</li> <li>- Il Presidente della Repubblica.</li> <li>- il Governo.</li> <li>- La Magistratura.</li> </ul>	Diritto e Tecniche Amministrative
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le istituzioni della Comunità Europea.</li> <li>- L'Organizzazione delle Nazioni Unite.</li> <li>- L'Inno e la Bandiera nazionale</li> </ul>	Italiano
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eccellenze territoriali e agroalimentari, la sicurezza alimentare</li> <li>- La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, tracciabilità e filiera produttiva.</li> </ul>	Laboratorio di cucina Cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Eccellenze territoriali e agroalimentari. I marchi di qualità (DOP, IGP, DOCG ecc.)</li> </ul>	Scienze e cultura dell'alimentazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>- I rischi e le insidie che l'ambiente digitale comporta.</li> </ul>	Matematica

## 5.4 Unità di Apprendimento

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Risultati di apprendimento (riferiti alle competenze chiave europee e al PECUP per singole discipline)
IL CAMMINO DEI DIRITTI E IL PROGRESSO DELL'UMANITÀ	Tutte le discipline afferenti alla classe	Individuare collegamenti e relazioni
LA RISTORAZIONE DEGLI ALBERGHI NEGLI ULTIMI CENTO ANNI	Le materie di indirizzo	Competenza digitale
EMERGENZE PLANETARIE E IMPEGNO ETICO E CIVILE	Tutte le discipline afferenti alla classe	Comunicazione nella madre lingua e nelle lingue straniere
OLTRE LA GUERRA L'IMPEGNO PER LA COSTRUZIONE DELLA PACE	Tutte le discipline afferenti alla classe	Acquisire metodi, concetti, atteggiamenti indispensabili ad interrogarsi, osservare e comprendere il mondo
IL LINGUAGGIO CINEMATOGRAFICO E SOCIAL	Tutte le discipline afferenti alla classe	Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo
CIBO, BENESSERE E SALUTE	Tutte le discipline afferenti alla classe	Consapevolezza ed espressione culturale
L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA DI SALA	Le materie di indirizzo	Consapevolezza ed espressione culturale
LA DONNA DI IERI E DI OGGI	Tutte le discipline afferenti alla classe	Consapevolezza ed espressione culturale

**VEDI**

**ALLEGATO**

**B**

## 6. SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

<b>Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA</b>	
Finalità	Far acquisire agli studenti conoscenza e consapevolezza di sé. Promuovere la partecipazione consapevole, responsabile e autonoma degli studenti alle attività comuni.
Obiettivi didattici raggiunti	Sviluppare e potenziare la capacità di entrare in relazione con gli altri: ascoltare, intervenire, confrontare idee ed esperienze. Rispettare se stessi, gli altri, l'ambiente circostante. Acquisire la capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità. Migliorare la disponibilità ad ascoltare le opinioni altrui e a collaborare con i compagni e gli insegnanti anche nella prospettiva di un inserimento nella società e nel mondo del lavoro.
contenuti trattati generali	<p>Il sistema HACCP La sicurezza sui luoghi di lavoro Il primo soccorso</p> <p>La cucina come insieme di dotazioni tecnologiche Ripasso delle preparazioni semplici Le buone prassi igieniche</p> <p>Il territorio: la cultura alimentare italiana L'enogastronomia nel mondo La cucina kosher</p> <p>La ristorazione oggi</p> <p>Aspetto gastronomico "criteri di composizione e abbinamento" Aspetto tecnico "menu per tipologia ristorativa – di pasto - di clientela"</p> <p>La cucina innovativa: cucina rivisitata,</p> <p>Lo studio del piatto e l'arte della presentazione Il catering Il banqueting</p> <p>Organizzazione e gestione del magazzino</p>
Spazi e tempi	<p>AULA TRADIZIONALE</p> <p>LABORATORI</p>

<b>Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)</b>	LIBRI DI TESTO LEZIONI MULTIMEDIALI EVENTI VARI SIA INTERNI CHE ESTERNI MAPPE CONCETTUALI
<b>Metodi</b>	Lezioni frontali e dialogate Lavori di ricerca e di approfondimento
<b>Criteria e strumenti di valutazione</b>	Gli strumenti più ricorrenti sono: intervento spontaneo, colloquio e questionario.
<b>Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi</b>	Approfondimento sui prodotti a marchio (DOP,IGP,STP) Approfondimento prodotti BIO.
<b>Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti</b>	Rispettano il regolamento d'istituto e frequentano regolarmente le lezioni. Rispettano in modo costante e responsabile le persone che operano nella scuola.

## Materia: INGLESE

### Finalità

- Consolidare la capacità di organizzare il lavoro in modo autonomo e responsabile, rispettando procedure, consegne e scadenze
- Acquisire e assimilare in maniera consapevole i contenuti e le strutture specifiche di ogni disciplina, attraverso uno studio problematico e non mnemonico o nozionistico
- Acquisire/rafforzare la padronanza dei linguaggi disciplinari specifici
- Potenziare le abilità espressive in lingua italiana e straniera
- Potenziare e stimolare le abilità artistico-espressive e/o tecnico-professionali
- Sviluppare le abilità argomentative
- Potenziare la capacità di esporre un argomento (in forma scritta e/o orale) in modo corretto, chiaro, sintetico e pertinente, adeguando l'esposizione - comunicazione allo scopo e/o al destinatario
- Potenziare la capacità di relazionare e gerarchizzare gli argomenti all'interno di un discorso, distinguendo criticamente dati o concetti tra fondamentali e accessori
- Avviare/rafforzare la capacità di progettare e produrre elaborati di diverso tipo, disponendo di adeguate tecniche compositive, padroneggiando i linguaggi specifici e/o tecniche progettuali e utilizzando i contenuti acquisiti
- Avviare/rafforzare la capacità di pianificare e realizzare una ordinata esposizione orale dei contenuti acquisiti, che tenga conto della complessità dei problemi e del quadro di confronti e relazioni disciplinari e interdisciplinari
- Potenziare la capacità di operare deduzioni e induzioni e di applicare procedimenti analitici e sintetici
- Acquisire/rafforzare una mentalità scientifica basata sul metodo di indagine sperimentale
- Sviluppare le capacità logico-matematiche attraverso il metodo induttivo e deduttivo, la concettualizzazione degli argomenti, la risoluzione dei problemi
- Cogliere - nelle sue linee fondamentali - la prospettiva storica dei fenomeni nella loro evoluzione
- Acquisire/potenziare l'attitudine alla autovalutazione.

<p>Obiettivi didattici raggiunti</p>	<p>La maggior parte degli studenti hanno sviluppato le seguenti competenze, con risultati più o meno soddisfacenti:          Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità, su argomenti generali, di studio e di lavoro.          Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.          Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.          Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.          Utilizzare il lessico di settore nel contesto scolastico e lavorativo.          Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p>
<p>contenuti trattati generali</p>	<p>Libro di testo: Cook Book Club Compact Olga Cibelli- Daniela d'Avino</p> <p>Organic food</p> <p>HACCP</p> <p>Food preservation methods</p> <p>Types of services</p> <p>Types of menu</p> <p>Healthy eating</p> <p>Pyramid food</p> <p>The Mediterranean diet</p> <p>Fast food</p> <p>Wine</p> <p>Beer and pubs</p> <p>Milk</p> <p>Eggs</p> <p>Nouvelle Cuisine</p>
<p>Spazi e tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● aula virtuale</li> <li>● laboratori</li> </ul>
<p>Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● libro di testo</li> <li>● aula informatica</li> <li>● lavagna interattiva</li> </ul>

Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Peer education</li> <li>● DID</li> </ul>
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo trimestre;</li> <li>● Interventi individualizzati di recupero.</li> </ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

<b>Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA</b>	
Finalità	Far acquisire conoscenze, competenze e capacità che portino gli studenti ad una buona formazione culturale e professionale.
Obiettivi didattici raggiunti	Formare la professionalità, fornendo le conoscenze e sviluppando le abilità e le competenze adeguate per un qualificato inserimento nel mondo del lavoro.
contenuti trattati generali	<p>La classificazione dei vini  L'invecchiamento del vino  Le attrezzature del Sommelier  La degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo  Enografia nazionale e internazionale  Gli abbinamenti cibo-vino e i menu  La cucina di sala  I servizi di catering e banqueting  Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa  Gli stili di servizio  La brigata di sala e di bar  La birra  L'olio e l'aceto  L'acqua  Le etichette alimentari</p>
Spazi e tempi	AULA TRADIZIONALE LABORATORI
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	LIBRI DI TESTO EVENTI VARI SIA INTERNI CHE ESTERNI
Metodi	Lezioni frontali e dialogate Lavori di ricerca e di approfondimento
Criteri e strumenti di valutazione	Gli strumenti più ricorrenti sono: intervento spontaneo, colloquio e questionario.
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	Approfondimento sulla classificazione dei vini. Abbinamento cibo-vino e menù.

**Materia: MATEMATICA**

Finalità	Collegare gli argomenti trattati negli anni passati a quelli di quest'anno. Collocare nel mondo lavorativo, tramite l'UDA', i contenuti trattati sviluppando le competenze declinate.
Obiettivi didattici raggiunti	Obiettivi raggiunti sufficientemente
contenuti trattati generali	Integrali, calcolo delle probabilità, variabili aleatorie.
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"><li>● aula tradizionale</li><li>● Laboratorio</li></ul>
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Libro di testo, file multimediali, problemi del mondo reale.
Metodi	<ul style="list-style-type: none"><li>● Lezioni frontali e dialogate</li><li>● Laboratorio</li></ul>
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"><li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li></ul>
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"><li>● Recupero in itinere dopo il primo quadrimestre</li></ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"><li>● Griglia comportamento</li></ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	Rispettano pienamente il regolamento di Istituto, frequentano regolarmente le lezioni. Rispettano in modo costante e responsabile le persone che operano nella Scuola, i compagni, le cose e l'ambiente scolastico.

<b>Materia: RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Finalità	Riconoscere il valore etico della vita umana attraverso la consapevolezza della dignità della persona, della libertà di coscienza, della responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca della verità e di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune e la promozione della pace. Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.
Obiettivi didattici raggiunti	La classe ha acquisito conoscenze complete ed approfondite. Ha inciso costruttivamente nel dialogo educativo, rielaborando i contenuti con capacità critica e personale, esposti con linguaggio pertinente ed adeguato.
contenuti trattati generali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'etica della vita.</li> <li>- La fede in dialogo: cultura, scienza, tecnologia.</li> <li>- La Chiesa nel XX sec.</li> </ul>
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● aula virtuale</li> <li>● laboratori</li> </ul>
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo;</li> <li>- documenti conciliari;</li> <li>- Lettere encicliche;</li> <li>- Filmati e documentari con ricostruzioni scientifiche; testimonianze e reportage;</li> </ul>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Peer education</li> </ul>
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo quadrimestre;</li> <li>● Interventi individualizzati di recupero.</li> </ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

<b>Materia: SCIENZE MOTORIE</b>	
Finalità	Padronanza delle abilità motorie di base. Conoscenza e rispetto delle regole sportive. Collaborare, cooperare e interagire nel gruppo
Obiettivi didattici raggiunti	Avere una sufficiente conoscenza del corpo umano. Avere consapevolezza dell'esistenza di diverse abitudini di vita. Avere consapevolezza delle possibilità di prevenire i rischi per la salute. Avere consapevolezza dei rischi connessi a comportamenti inadeguati.
contenuti trattati generali	Conoscere l'apparato locomotore in tutte le sue competenze in particolare il sistema muscolare. Conoscere i comportamenti da adottare per preservare la propria salute. Conoscere alcuni traumi fisico sportivi.
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● palestra</li> <li>● campo sportivo</li> </ul>
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Progetto racchette di classe
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> </ul>
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo trimestre;</li> <li>● Interventi individualizzati di recupero.</li> </ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

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

Finalità	<p>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva concorre a far conseguire allo studente le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</li><li>● supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;</li><li>● applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;</li><li>● curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;</li><li>● progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;</li><li>● supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;</li><li>● progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li></ul>
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Obiettivi didattici raggiunti</p>	<p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li> <li>● Interpretare gli indicatori macroeconomici.</li> <li>● Individuare gli elementi della bilancia dei pagamenti e della bilancia turistica.</li> <li>● Calcolare gli indici di turisticità e di ricettività.</li> <li>● Identificare le nuove tendenze del turismo.</li> <li>● Interpretare il potere del consumatore.</li> <li>● Individuare le tendenze dei consumi alimentari in Italia.</li> <li>● Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna.</li> </ul>
	<p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare le funzioni del marketing.</li> <li>● Analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'impresa turistica/ristorativa</li> <li>● Analizzare la domanda e la concorrenza.</li> <li>● Individuare la strategia di targeting più idonea.</li> <li>● Utilizzare le leve di marketing mix con particolare attenzione agli strumenti digitali.</li> <li>● Individuare gli elementi e le fasi di redazione di un piano di marketing</li> <li>● Effettuare l'analisi SWOT.</li> <li>● Redigere un semplice piano di marketing di un'impresa turistico/ristorativa.</li> </ul>
	<p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare le funzioni e le fasi della pianificazione strategica.</li> <li>● Distinguere i diversi obiettivi strategici e individuare le strategie più idonee per raggiungerli.</li> <li>● Identificare il vantaggio competitivo di una impresa.</li> <li>● Individuare la funzione, il contenuto e la struttura di un piano aziendale.</li> <li>● Individuare la funzione, il contenuto e la struttura del budget generale.</li> <li>● Redigere i principali budget settoriali e il budget economico di un'impresa ristorativa.</li> <li>● Leggere e interpretare un business plan di una impresa ricettiva</li> </ul>
	<p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare i principi su cui si basa la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.</li> <li>● Individuare le funzioni del sistema di autocontrollo HACCP.</li> <li>● Individuare le procedure di controllo esterno e gli enti preposti</li> <li>● Distinguere tra rintracciabilità e tracciabilità.</li> <li>● Distinguere gli scopi e le caratteristiche dei marchi di qualità.</li> <li>● Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore ristorativo.</li> <li>● Individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nelle singole tipologie di contratto.</li> </ul>

Contenuti trattati generali	<p><b>Le dinamiche del mercato turistico e ristorativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Turismo ed economia</li> <li>● Le dinamiche del turismo</li> <li>● Abitudini alimentari ed economica del territorio</li> </ul> <p><b>Il Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di marketing turistico</li> <li>● Il piano Marketing</li> </ul> <p><b>Gestione strategica, Budget e Business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La pianificazione strategica e la programmazione</li> <li>● Il Budget</li> <li>● Il Business plan</li> </ul> <p><b>La normativa di settore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'igiene alimentare</li> <li>● La disciplina dei contratti</li> </ul>
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aula tradizionale</li> <li>● Aula virtuale</li> <li>● Laboratori</li> </ul>
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo</li> <li>● Presentazioni in power point</li> <li>● Articoli tratti da riviste e quotidiani</li> <li>● Casi aziendali</li> <li>● Lavagna tradizionale e lim</li> </ul>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni dialogate</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Peer education</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> <li>● DID</li> </ul>
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo trimestre</li> </ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

## Materia: ITALIANO

Finalità	<p>L'insegnamento dell'italiano, a conclusione del triennio, si propone di far acquisire agli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La conoscenza delle tecniche di analisi dei testi letterari, sia poetici che narrativi</li><li>• La conoscenza delle tecniche argomentative e di riflessione critica</li><li>• Una più raffinata capacità di analisi e di contestualizzazione del testo letterario</li><li>• Una più piena padronanza del mezzo linguistico in ricezione e produzione, sia orale che scritto</li><li>• La conoscenza dei contenuti letterari relativi al periodo compreso tra Ottocento e Novecento</li><li>• La conoscenza dei testi letterari più significativi del periodo sopra indicato</li><li>• La conoscenza dell'opera, del pensiero, della poetica, dello stile degli autori presi in esame</li><li>• La consapevolezza della specificità e complessità del fenomeno letterario</li><li>• La consapevolezza dello spessore storico e culturale della lingua letteraria</li><li>• La capacità di istituire collegamenti fra i vari ambiti del sapere</li><li>• Un interesse più specifico per le opere letterarie attraverso l'accostamento a testi di vario genere e l'analisi di esse</li><li>• Le conoscenze, le capacità e le competenze per una buona formazione culturale e professionale.</li></ul>
Obiettivi didattici raggiunti	<p>Gli obiettivi didattici redatti all'inizio dell'anno in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con i seguenti risultati: un gruppo di allievi ha partecipato alle attività didattiche svolte, con serietà e applicazione sia nella vita di classe, che nel lavoro domestico, raggiungendo un livello più che discreto; un altro gruppo di alunni, malgrado l'impegno dimostrato, ha conseguito un risultato sufficiente; un altro gruppo ha dimostrato un interesse e un impegno poco appropriati soprattutto nel lavoro personale, pertanto il livello è appena sufficiente. I programmi svolti hanno tenuto conto del ritmo di impegno e di apprendimento degli alunni.</p>

<p>contenuti trattati generali</p>	<p>SECONDA META' DELL'OTTOCENTO;          LA SCAPIGLIATURA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO;          G.CARDUCCI, VITA E OPERE : "PIANTO ANTICO"          REALISMO, NATURALISMO, VERISMO: GIOVANNI VERGA: " STORIA DI UNA CAPINERA"          FILM: STORIA DI UNA CAPINERA          VERGA: OPERE E PENSIERO; TIGRE REALE VERGA: OPERE E PENSIERO;          " I MALAVOGLIA" GIOVANNI VERGA "          Visione film : MASTRO DON GESUALDO"          LA ROBA DI GIOVANNI VERGA          " MASTRO DON GESUALDO"          IL DECADENTISMO          GIOVANNI PASCOLI: VITA          LA POETICA DEL FANCIULLINO DI PASCOLI          MYRICAIE; X AGOSTO          DAI POEMETTI DI G. PASCOLI:" ITALY"          GABRIELE D'ANNUNZIO : IL PIACERE; " UN DESTINO ESSENZIALE INTACCATO DALLO SQUILIBRIO"          LA PIOGGIA NEL PINETO,          LE AVANGUARDIE STORICHE DEL NOVECENTO          FILIPPO TOMMASO MARINETTI: "MANIFESTO DEL FUTURISMO"          LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO; IL CREPUSCOLARISMO;          LA CRISI DEL ROMANZO          FRANZ KAFKA: " LA METAMORFOSI";          LUIGI PIRANDELLO LUIGI PIRANDELLO          IL FU MATTIA PASCAL E IL TEATRO IL FU MATTIA PASCAL E IL TEATRO          " LA CONCLUSIONE " ; LA GIARA-; " LA CONCLUSIONE"; UNO , NESSUNO E CENTO MILA UNO, ; COSI E' (E SE VI PARE)          ITALO SVEVO : VITA E OPERE ITALO SVEVO ; SENILITA', LA COSCIENZA DI ZENO ITALO SVEVO: UNA VITA; L'ERMETISMO L'ERMETISMO          G. UNGARETTI: L'ALLEGRIA, SENTIMENTO DEL TEMPO, LE ULTIME RACCOLTE: SAN MARTINO DEL CARSO, MATTINA, SOLDAT</p>
<p>Spazi e tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● aula virtuale</li> </ul>
<p>Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)</p>	<p>Libro di testo, appunti</p>

Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Peer education</li> <li>● DID</li> </ul>
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo trimestre;</li> <li>● Interventi individualizzati di recupero.</li> </ul>
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

<b>Materia: FRANCESE</b>	
Finalità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</li> </ul>
Obiettivi didattici raggiunti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uso appropriato ed efficace della lingua francese a scopo comunicativo</li> <li>- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</li> </ul>
contenuti trattati generali	La cuisine française. Le système de conservation. L'alimentation et la santé. Le système HACCP
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● aula virtuale</li> <li>● laboratori</li> </ul>
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Libro di testo, Presentazioni powerpoint, dispense a cura del docente. LIM.
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> </ul>

<p>Criteria e strumenti di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
<p>Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo trimestre;</li> <li>● Interventi individualizzati di recupero.</li> </ul>
<p>Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

## Materia: STORIA

Finalità	<p>L'insegnamento della storia, a conclusione del triennio, si propone di far acquisire agli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la capacità di problematizzare eventi, teorie, costumi e credenze radicate</li><li>• l'interesse per il passato e per la sua analisi</li><li>• la capacità di riflettere, alla luce delle esperienze del passato, sulla complessità del presente</li><li>• la capacità di collocare nello spazio e nel tempo fatti ed eventi della storia con un linguaggio specifico</li><li>• la conoscenza di culture diverse per ampliare i propri orizzonti culturali</li><li>• la consapevolezza del cambiamento e delle diversità dei tempi storici, attraverso il confronto tra epoche</li><li>• la capacità di creare collegamenti con altre discipline</li></ul>
Obiettivi didattici raggiunti	<p>Gli obiettivi didattici redatti all'inizio dell'anno in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con i seguenti risultati: un gruppo di allievi ha partecipato alle attività didattiche svolte, con serietà e applicazione sia nella vita di classe, che nel lavoro domestico, raggiungendo un livello più che discreto; un altro gruppo di alunni, malgrado l'impegno dimostrato, ha conseguito un risultato sufficiente; un altro gruppo ha dimostrato un interesse e un impegno poco appropriati soprattutto nel lavoro personale, non raggiungendo tutti gli obiettivi didattici prefissati, pertanto il livello è appena sufficiente.</p> <p>I programmi svolti hanno tenuto conto del ritmo di impegno e di apprendimento degli alunni.</p>

<p>contenuti trattati generali</p>	<p>LE GRANDI POTENZE. COLONIALISMO E IMPERIALISMO  L ' ITALIA DEI PRIMI ANNI DEL NOVECENTO.  L'ETA' GIOLITTIANA  VIDEO SU GIOLITTI  LA PRIMA GUERRA MONDIALE  LE FASI INIZIALI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE  L'ITALIA DOPO LA DISFATTA DI CAPORETTO  1° GUERRA MONDIALE : I TRATTATI DI PACE  LA RIVOLUZIONE SOVIETICA  LA SECONDA RIVOLUZIONE OTTOBRE 1917, LA VITTORIA DEI BOLSCEVICHI  GIORNATA DELLA MEMORIA  L'ITALIA IL PRIMO DOPOGUERRA  IL FASCISMO  GLI STATI UNITI E L'AMERICA LATINA, 1910-1940  GLI STATI UNITI: DALLA CRISI DEL 29 AL NEW DEAL  LA GERMANIA. IL PRIMO DOPO GUERRA , IL NAZISMO  L'UNIONE SOVIETICA DA LENIN A STALIN  IL REGIME SOVIETICO  L'ASIA 1910-1040  L'EUROPA . DEMOCRAZIE E TOTALITARISMI L'EUROPA .  LA SECONDA GUERRA MONDIALE  II GUERRA MONDIALE: LO SBARCO IN NORMANDIA  IL SECONDO DOPO GUERRA.  IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI  L'ITALIA, 1045-1962.LA REPUBBLICA, LA RICOSTRUZIONE, IL MIRACOLO ECONOMICO IL SECONDO DOPO GUIERRA.  GLI ANNI CINQUANTA E SESSANTA E IL MIRACOLO ECONOMICO</p>
<p>Spazi e tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● aula virtuale</li> </ul>
<p>Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)</p>	<p>Libro di testo</p>
<p>Metodi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● Attività laboratoriale</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Peer education</li> <li>● DID</li> </ul>

<p>Criteria e strumenti di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● griglie di valutazione delle singole discipline</li> </ul>
<p>Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pausa didattica dopo il primo trimestre;</li> <li>● Interventi individualizzati di recupero.</li> </ul>
<p>Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griglia comportamento</li> </ul>

**Materia: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Finalità	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li><li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li><li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li><li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li><li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li></ul>
Obiettivi didattici raggiunti	Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati complessivamente raggiunti. La maggior parte degli alunni ha conseguito conoscenze, capacità e competenze sufficienti, in alcuni casi buone o più che buone. Pochi mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo più approssimativo, limitandosi ad una esposizione talvolta mnemonica e sommaria.

contenuti trattati  
generali

### **I nuovi prodotti alimentari**

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel foods
- Gli alimenti geneticamente modificati.

### **La dieta in condizioni fisiologiche**

- Aspetti generali della dieta
- La dieta nell'età evolutiva.
- La dieta del neonato a del lattante.
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta della terza età

### **Diete e stili alimentari**

- Dieta e benessere
- Stili Alimenti
- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta eubiotica
- La dieta nordica
- La dieta e lo sport

### **La dieta in condizione patologiche**

- Dieta e malattie cardiovascolari
- Dieta e malattie del metabolismo
- Dieta e malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori.

### **Cibo e Religioni :**

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Le regole alimentari nella tradizione Ebraica
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari nell'Islam

### **Sistema HACCP e certificazioni di qualità**

- Igiene degli alimenti
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Autocontrollo e HACCP
- Il controllo ufficiale degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Le certificazioni di qualità

Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● aula tradizionale</li> <li>● aula virtuale</li> </ul>
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	<p>Libri Di Testo</p> <p>Lezioni Multimediali</p>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezioni frontali e dialogate</li> <li>● Lezioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>● DID</li> </ul>
Criteri e strumenti di valutazione	Griglie di valutazione delle singole discipline.
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	Approfondimento sulle malattie cardiovascolari, sulla ristorazione e sulla filiera agroalimentare
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	Griglia comportamento

**VEDI ALLEGATI C**

## PARTE TERZA

### 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

#### 7.1 Criteri di valutazione

La valutazione degli alunni ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi, delle motivazioni, della continuità e serietà dell'impegno, della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, opportunamente verificate con un congruo numero di prove (scritte e orali, pratiche, strutturate e non strutturate) nel corso dell'intero anno scolastico, in modo da evidenziare i diversi livelli di profitto e far emergere sia le criticità sia le eccellenze nel processo di apprendimento.

#### 7.2 Tabella attribuzione credito scolastico V anno (art. 15 D.Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito V anno
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

#### 7.3 Criteri di assegnazione per il credito scolastico

Per l'attribuzione del credito scolastico, oltre la media dei voti, sono stati applicati i criteri stabiliti dalla normativa, discussi e approvati nel **Collegio docenti** del 15 maggio 2024.

### CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il punteggio di credito è modulato sulla base dei seguenti criteri:

- deve rimanere nella "banda di oscillazione" determinata nella tabella;
- deve rimanere nella "fascia più bassa" nel caso di insufficienza che passa a 6 con voto di consiglio
- in presenza di almeno **tre** dei seguenti indicatori anche della stessa tipologia si attribuisce il massimo di fascia.

### INDICATORI

- **Profitto**: media superiore o uguale a 6.5, 7.5 etc.
- **Frequenza alle lezioni calcolata in percentuale sui 200 giorni**: assenze non superiori al 15% del totale annuo delle ore (1056/1089), circa 28 gg/30gg.

- **Partecipazione costruttiva alla vita della scuola:** rappresentanza in OO.CC., sostegno alle attività della scuola attività di ricerca, partecipazione a gare disciplinari (anche sportive) in rappresentanza dell'Istituto.
- **Partecipazione alle attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola:** frequenza di almeno 2/3 delle ore previste per le attività di durata annuale (con un minimo di 20 ore) frequenza di almeno 20 ore, per attività di durata non annuale, anche se risultanti dalla partecipazione ad attività diverse.
- **Crediti formativi:** Certificazioni rilasciate da Enti legalmente riconosciuti e coerenti con il profilo in uscita di studio (certificazioni informatiche, certificazioni linguistiche riconosciute), stages, partecipazione a progetti Erasmus, assegnazione di borse di studio, attestati di merito, stages coerenti con il profilo dello studente. Partecipazione continuativa ad attività di particolare rilevanza culturale e sociale certificate da Enti legalmente riconosciuti.

#### **7.4 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato**

**Simulazione della I prova scritta: 29/04/2024**

**Simulazione della II prova scritta: 30/04/2024**

**Simulazione del colloquio:20/05/2024**

#### **7.5 Griglie di valutazione**

##### **GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**Tipologia A**

**Tipologia B**

**Tipologia C**

##### **GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato A O.M. n. 45 del 09/03/2023)**

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**VEDI ALLEGATI D**

## GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO CLASSE _____									
N.	COGNOME	NOME	Parametro libero	Parametri calcolati automaticamente			Parametro libero	MEDIA VOTI	VOTO
			PARTECIPAZIONE E COLLABORAZIONE (5 - 10)	IMPEGNO NELLO STUDIO E PUNTUALITA' (7 -10)	FREQUENZA (6 - 10)	NOTE DISCIPLINARI PERSONALI E DI CLASSE (5 - 10)	RISPETTO DELLE REGOLE IN PRESENZA E ONLINE (5 - 10)		
1								0,00	0,00
2								0,00	0,00
3								0,00	0,00
4								0,00	0,00
5								0,00	0,00
6								0,00	0,00
7								0,00	0,00
8								0,00	0,00
9								0,00	0,00
10								0,00	0,00
				LEGENDA	LEGENDA	LEGENDA			
				MEDIA 6 =VOTO 7	SE ASSENZE < 5% VOTO 10	NESSUNA NOTA VOTO 10			
				MEDIA 6<X<7 VOTO 8	SE ASSENZE 5%<X<10% VOTO 9	1 NDP VOTO 9			
				MEDIA 7<X<8 VOTO 9	SE ASSENZE 10%<X<15% VOTO 8	2 NDP VOTO 8			
				MEDIA >8 VOTO 10	SE ASSENZE 15%<X<20% VOTO 7	3 NDP VOTO 7, ECC...			
					SE ASSENZE > 20% VOTO 6				

## **PARTE QUARTA**

### **ALLEGATI**

- **ALLEGATO A – Sintesi triennio PCTO**
- **ALLEGATO B –UDA**
- **ALLEGATI C – Relazioni e programmi disciplinari**
- **ALLEGATI D –Griglie di valutazione**

**Il Consiglio di Classe:**

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	GUARNERA LORENZO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CASTROGIOVANNI NATALIA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	CONOSCENTI GIOACCHINO	
RELIGIONE CATTOLICA	FERRAROTTO ROSINA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MACCHIONE GIACOMO	
ITALIANO E STORIA	SCARCELLA FEBRONIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ZAFFIRO MARIA	
MATEMATICA	MORELLO ANTONINO	
LINGUA INGLESE	MAZZEO ROSANNA	
LINGUA FRANCESE	TURCO LIVERI VINCENZA	