



# ESAMEDI STATO

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/ 2024

Classe 5 ^ Sez. C Sala

**Indirizzo: Servizi per l' Enogastronomia Alberghiera**



*Coordinatore: Prof.ssa Roberta Deiana*

*Dirigente Scolastico: Prof. Gian Battista Usai*

# **INDICE**

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E PRESENTAZIONE ISTITUTO**

### **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

- 2.1 Profilo culturale, educativo e professionale comune ai percorsi dell'Istruzione professionale
- 2.2 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
- 2.3 Piano di Formazione Individuale (PFI)
- 2.4 Quadro orario

### **3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

- 3.1 Descrizione della Classe
- 3.2 Storia classe
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Composizione consiglio di classe
- 3.5 Continuità docenti

### **4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

### **5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche.
- 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O.)
- 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi -Tempi del percorso formativo

### **6 ATTIVITÀ E PROGETTI**

- 6.1 Attività svolte
- 6.2 Attività di recupero e potenziamento
- 6.3 Curriculum annuale dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- 6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento

## **7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

### 7.1 Criteri di valutazione

### 7.2 UDA (Unità didattica di apprendimento)

## **8. CRITERI ADOTTATI DALLA SCUOLA PER L'ATTRIBUZIONE CREDITI (Tabella crediti studenti)**

8.1 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato durante la didattica in presenza

## **9. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: SCHEDE INFORMATIVE**

### **10. ALLEGATI:**

**1. Documenti riservati 1 (allegato riservato depositato in segreteria) 2.**

**Documenti riservati 2 (allegato riservato depositato in segreteria).**

3. Griglie valutative della simulazione della prima prova scritta

4. Griglie valutative della simulazione della seconda prova scritta

5. Griglia ministeriale di valutazione prova orale (O.M. 45 del 09 marzo 2023)

### **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E PRESENTAZIONE**

#### **DELL'ISTITUTO**

L'identità del nostro Istituto professionale è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di Istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa del nostro Istituto si articola in *un'area di istruzione generale*, comune a tutti i percorsi e in *aree di indirizzo*.

Il percorso dell'Istituto è caratterizzato da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale e si concretizza in particolare attraverso rapporti con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti sul territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologia e dimensione operativa della conoscenza.

L'uso della didattica laboratoriale è fondamentale per le materie tecnico-pratiche degli indirizzi quali *Enogastronomia*, *Servizi di sala e vendita* e *Accoglienza turistica*, ma riveste una notevole importanza anche per le altre discipline per le quali è previsto l'uso della multimedialità.

Il profilo generale del tecnico del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo di appartenenza.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### **2.1 Profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) comune a tutti i percorsi dell'Istruzione professionale.**

A conclusione dei percorsi degli Istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
3. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
4. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori

fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.

5. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
6. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
7. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
8. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
9. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
10. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
11. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
12. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
13. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
14. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
15. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
16. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento.

## **2.2 Profilo in uscita dell'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”**

(Riordino Istituti professionali - D.Lgs 25/06/ 2008 n.112, art.64 c.4, convertito dalla L. n.133 6/08/2008)

Al termine del percorso quinquennale il diplomato, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, ha 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, al fine di essere in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- 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.

Il diplomato in *Enogastronomia* 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;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato nell' articolazione "Enogastronomia" consegue come risultati di apprendimento quelli di seguito specificati in termini di competenze disciplinari e/o interdisciplinari: - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

e quelli sotto indicati in termini di Competenze Professionali:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### **2.3 Piano di Formazione Individuale PFI**

Secondo la riforma degli istituti professionali del Decreto Legislativo 61/2017, per ogni alunno (affiancato da un Tutor nominato dal Consiglio di Classe), è stato redatto e continuamente aggiornato il PFI.

Il PFI è lo strumento necessario per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali da perseguire, la formalizzazione del curriculum individualizzato con la relativa documentazione del percorso di studi, compresa la raccolta degli elementi valutativi. Il PFI mira a far emergere le vocazioni e i talenti di ciascuno tramite interventi di

personalizzazione che hanno l'obiettivo di dare a ciascun alunno l'opportunità di sviluppare al meglio le proprie potenzialità e quindi porsi obiettivi diversi.

La didattica personalizzata calibra l'offerta didattica e le modalità relazionali, sulla specificità ed unicità a livello personale dei bisogni educativi che caratterizzano gli alunni della classe, considerando le differenze individuali soprattutto sotto il profilo qualitativo; si può favorire, così, l'accrescimento dei punti di forza di ciascun alunno, lo sviluppo consapevole delle sue "preferenze" e del suo talento. Nel rispetto degli obiettivi generali e specifici dell'apprendimento, la didattica personalizzata si sostanzia attraverso l'impiego di una varietà di metodologie e strategie didattiche, tali da promuovere le potenzialità e il successo formativo in ogni alunno. Di fatto *la personalizzazione* è una strategia didattica che non prevede obiettivi da raggiungere ma prevede che ciascun alunno raggiunga il proprio obiettivo personale, in base alle proprie potenzialità.

Tra le attività di personalizzazione attuate si citi:

✓ **Accoglienza:** attività organizzata all'ingresso del percorso formativo o in itinere; finalizzata ad accogliere lo studente, a favorire il suo inserimento nel nuovo contesto;

✓ **Orientamento:** attività a carattere orientativo predisposta per presentare i percorsi di apprendimento offerti dall'Istituto scolastico;

✓ **Recupero degli apprendimenti:** a seguito dell'individuazione di aree di difficoltà e di debolezza sono stati predisposti percorsi di recupero e di sostegno individualizzati, basati sui bisogni formativi di ciascuno;

✓ **Potenziamento degli apprendimenti:** parallelamente attraverso attività diversificate si sono promossi gli aspetti peculiari delle attitudini, delle componenti motivazionali, che caratterizzano le eccellenze e le doti in ambito scolastico;

Ogni alunno è stato affiancato da un *tutor*, sempre in relazione ad una logica di personalizzazione; figura di supporto e di accompagnamento, accoglie e conosce lo studente, ne ha cura, si relaziona con lui, promuove la sua motivazione e la sua autostima, lo guida verso la meta.

Il rapporto tra tutor e alunno permette la definizione di un proprio percorso personale, secondo i propri bisogni, il proprio stile ed i propri interessi.

## 2.4 Quadro orario.

Materia	Classe 1 <sup>^</sup>	Classe 2 <sup>^</sup>	Classe 3 <sup>^</sup>	Classe 4 <sup>^</sup>	Classe 5 <sup>^</sup>
<b>AREA COMUNE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	2	2
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e biologia	2	2			
Geografia generale ed economica	1				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
Lingua francese	2	2	3	3	3
Lingua tedesca	2	2	3	3	3
Scienze degli Alimenti	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze e Cultura dell'Alimentazione			3	4	4
Laboratorio servizi Enogastronomici: settore cucina	2	2	6	6	6
Laboratorio servizi Enogastronomici: settore sala	2	2	6	6	6
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Diritto e Tecniche Amministrative			4	4	4

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Descrizione della classe

La classe 5<sup>A</sup> C sala è una classe composta da 10 alunni, 5 femmine e 5 maschi. Gli alunni risiedono per la maggior parte in piccoli centri caratterizzati dalla penuria di luoghi di aggregazione, con conseguente limitazione di stimoli culturali che possano determinare occasioni di una crescita personale e sociale più ampia; la cittadina di Tortolì rappresenta in questo contesto un baricentro per il territorio, in quanto offre più occasioni di scambio, considerata anche la concentrazione di un numero rilevante di istituzioni scolastiche che in qualche modo determinano una certa vivacità sociale, frenata peraltro dalla localizzazione geografica dell'Ogliastra e dalle ben note difficoltà di collegamenti, spostamenti, ecc.

Si segnala la presenza di due alunni DSA certificati oltre alla presenza di un'alunna interessata da disabilità. (due PEI e un PDP)

La classe non si presenta omogenea per quanto riguarda il profilo educativo. Il comportamento degli allievi, spesso, non si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni, tranne nei confronti di una delle due alunne disabili, verso la quale hanno sempre dimostrato particolare sensibilità.

I ragazzi hanno dimostrato una discontinua disponibilità al dialogo educativo tanto da doversi essere reso indispensabile un consiglio di classe alla presenza dei genitori finalizzato a trovare una soluzione insieme in previsione dell'esame di Stato.

Si è rilevato un impegno non sempre regolare sia a scuola che a casa e solo pochi allievi si sono dimostrati assidui e puntuali nel rispettare scadenze programmate. Si è registrata una lentezza nello svolgimento dei programmi poiché si è reso necessario predisporre delle strategie didattiche svolte a consentire agli stessi di colmare le carenze emerse nella propria preparazione. Questo atteggiamento ha generato o acuito alcune fragilità. I vari docenti, perciò, si sono subito attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo. L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del Consiglio di Classe che ha visto la collaborazione competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative, comprese la metodologia e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare, con la progettazione e l'esecuzione di 2 UDA durante l'anno scolastico. Ciò ha consentito di verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Sul piano della formazione culturale e del profitto, la preparazione raggiunta dalla maggior parte della classe si attesta su un livello mediocre, ad eccezione di qualche allievo che ha raggiunto risultati più che buoni e più che sufficienti sia nella esposizione che nella rielaborazione personale e creativa dei contenuti di varie discipline.

Sono presenti due alunne che si sono avvalse dell'ausilio del docente di sostegno, Si evidenzia inoltre la presenza di un alunno DSA per il quale tutti i docenti hanno seguito le indicazioni evidenziate nel PDP.

Soddisfacenti sono stati, i risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro, che ha visto gli alunni impegnati in stages effettuati negli AA.SS : 2021/22 2022/2023 2023/2024 presso strutture ricettive e ristoranti del territorio. Le famiglie sono state invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Nella seconda metà dell'anno scolastico, gli alunni che non hanno conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera però non sempre assidua e adeguata.

### 3.2 Storia della classe

ANNO SCOLASTICO	CLASSE	ISCRITTI	INSERIMENTI	AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2021/22	3 Sala	14	4	10
2022/23	4 Sala	10	1	10
2023/24	5 Sala	10	0	



### 3.3. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

NUM	COGNOME	NOME	PROVENIENZA	POSIZIONE
1				FREQUENTA
2				FREQUENTA
3				FREQUENTA
4				FREQUENTA
5				FREQUENTA
6				FREQUENTA
7				FREQUENTA
8				FREQUENTA
9				FREQUENTA
10				FREQUENTA

### 3.4. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE:

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTI</b>
Lingua Inglese	Lykhatska Natalya
Lingua e letteratura italiana - Storia	Barbara Usala
Scienza E Cultura dell'alimentazione	Sara Nieddu
Diritto Tecnice Amministrative della struttura ricettiva	Paoletta Dessena
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici/ Sala	Alessandro Tronci
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici/ Cucina	Roberta Deiana (coordinatrice)
Matematica	Fabrizio Deiana
Lingua Francese	Oriana Contu
Scienze Motorie e Sportive	Walter Sammartino
Religione Cattolica	Stefania Pilia
Sostegno	Agnese Moretti Martina Lisai
Componente genitori	Nessuna
Componente alunni	Chillotti Simone Murino Elisa

### 3.5 CONTINUITÀ DOCENTI

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Italiano e Storia	Delussu Simonetta	Lavia/Usala	Barbara Usala
Lingua Inglese	Pasqualina Serra	Lotto Barbara	Lykhatska Natalia
Lingua Francese	Oriana Contu	Oriana contu	Oriana Contu
Scienze e cultura dell'alimentazione	Barbara Saba	Nieddu Sara	Nieddu Sara
Matematica	Pirisinu M.Elena	Deiana fabrizio	Deiana fabrizio
Laboratorio Cucina		Doa Stella	Deiana Roberta
Laboratorio Sala	Alessandro Tronci	Alessandro Tronci	Alessandro Tronci
Diritto e Tecniche Amministrative	Pirisinu M.Elena	Paoletta Dessena	Paoletta Dessena
Scienze Motorie Sportive	Walter Sammartino	Walter Sammartino	Walter Sammartino
Sostegno	Ghiani Luca	Agnese Moretti	Agnese Moretti
Sostegno	Anna Piras	Martina Lisai	Martina Lisai
Religione	Pilia Stefania	Pilia Stefania	Pilia Stefania

#### 4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La scuola è impegnata da anni in azioni di inclusione degli studenti diversamente abili, BES, DSA. Durante l'anno scolastico vengono organizzate visite didattiche, eventi e manifestazioni dedicate ai temi della diversabilità, studiate per favorire la socializzazione e l'inclusione.

Nella scuola è istituito un Gruppo di Lavoro che elabora il PAI, contenente indicazioni specifiche sulla realizzazione di una didattica inclusiva e percorsi formativi pensati per gli studenti con bisogni speciali. Particolare attenzione viene riservata anche all'inclusione di ragazzi stranieri.

## 5.INDICAZIONI GENERALI SULLA ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

Nell'attività di insegnamento-apprendimento in presenza la classe ricopre un ruolo di primo piano. La lezione (lezione frontale, lezione partecipata o interattiva, lezione colloquio), ha alto valore formativo quando possiede alcuni importanti requisiti e se viene modellata sulle esigenze didattiche dell'utenza. Il C.d.C. nella didattica in presenza ha individuato e seguito dei principi base che garantiscano una partecipazione attiva degli alunni al dialogo educativo:

- chiarezza dei traguardi formativi che il docente desidera raggiungere in riferimento agli alunni ai quali la lezione è diretta;
- chiarezza espositiva e focalizzazione dei nodi tematici che s'intendono sviluppare;
- valorizzazione delle conoscenze degli studenti attraverso l'organizzazione logica e sequenziale dei contenuti disciplinari;
- lezioni saranno di tipologia frontale, affiancate in misura sempre più rilevante da modalità di intervento che consentano un diretto coinvolgimento e una partecipazione attiva della classe quali: lezione partecipata con interazione alunni - docente; lavori di gruppo; problem solving e problem posing ; discussioni; ricerche; metodo induttivo e deduttivo.

Attraverso tali metodologie s'intende conseguire una partecipazione attiva degli alunni. In ogni caso il C.d.C ritiene che la lezione non debba essere l'unica fonte di formazione, ma ad essa siano affiancate altre forme quali visite guidate, gite d'istruzione, visione di film, partecipazione a convegni, visioni di opere teatrali, partecipazione a stage.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro-didattica. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

## 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O.): attività nel triennio

L'alternanza scuola-lavoro è stata istituita con L.53/2003, art.4; D. Lgs. 77/2005 e D.P.R.87/2010, regolamento riordino Istituti professionali, art.8, che prevede percorsi di alternanza scuola lavoro presso aziende del settore e mira a perseguire la finalità di collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali, al fine di valorizzare le vocazioni personali dei giovani, di arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

In sintesi, con il progetto di alternanza scuola lavoro, l'istituzione scolastica si propone di:

- preparare i giovani ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro in azienda; 
- permettere agli studenti di seguire percorsi individualizzati di apprendimento attraverso la costruzione di situazioni di lavoro in azienda;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando direttamente e con continuità conoscenze teoriche ed esperienze pratiche relative a un mercato del lavoro in continua espansione e innovazione;
- abituare i giovani alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- favorire la conoscenza del mondo del lavoro e la cultura d'impresa;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- favorire il coinvolgimento totale della persona nell'apprendimento attraverso una motivazione non solo cognitiva ma anche emozionale;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione e il lavoro di gruppo.

Come da legge, tutti gli alunni della classe sono stati impegnati nel corso del triennio nelle attività di alternanza scuola-lavoro. Sono stati progettati e attuati periodi di stage sulla base di apposite convenzioni con imprese disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

Gli stage, oggetto di verifica e valutazione in itinere e sommativa, si sono svolti presso aziende del territorio nel corso dell'intero triennio e hanno permesso il raggiungimento delle 400 ore previste per ogni alunno della classe.

Dalla documentazione acquisita dal Consiglio di classe, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta dalla classe è stata complessivamente molto positiva. La valenza formativa dello stage è indiscutibile, sia sul piano della formazione personale che professionale; gli alunni hanno partecipato tutti con interesse, consapevoli dell'importanza che tale esperienza assume per il raggiungimento degli obiettivi inerenti la propria figura professionale.

Titolo	Enti e soggetti coinvolti	Descrizione Attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Valutazione/riflessione sull'esperienza
Attività di Stage in azienda	Strutture ricettive locali.	Preparazione e somministrazione cibi e bevande.  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi	Interesse e partecipazione attiva e responsabile

### 5.3 Ambienti/Laboratori di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi -Tempi del percorso formativo

Ambienti	Strumenti	Spazi	Tempi percorso formativo
Ristorante didattico.	Attrezzature specifiche	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Laboratori sala.	Postazioni di sala	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Aula informatica	Computer	Istituto scolastico	Intero anno scolastico

Laboratorio di Lingue.	Computer	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Aule	Lim	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Palestra	Attrezzatura sportiva	Istituto scolastico	Intero anno scolastico

## 6. ATTIVITÀ E PROGETTI

### 6.1 Attività svolte

	Attività svolta
a.s 2021/22 a.s. 2022/2023	Ristorante didattico
a.s 2022/23	Partecipazione ad un convegno tenuto dal Dott. A. Moi, nutrizionista della Clinica Tommasini Jerzu, dal titolo "Sana alimentazione, disfunzioni del cibo, diete alimentari, bulimia, anoressia"
a.s 2022/23	Convegno "Possibilità di crescita di un operatore del settore" tenuto presso la struttura ricettiva "Perd' e pera" di Cardedu.
a.s. 2023/24	Creazione del podcast dal titolo "D'Annunzio e il Nepente".



### 6.2 Attività di recupero e potenziamento

La scuola pone in essere diverse tipologie di interventi di recupero:

- recupero in itinere durante l'orario curricolare con una particolare attenzione verso gli studenti DSA.
- recupero in orario curricolare con sospensione dell'attività didattica ordinaria.

### 6.3 Curriculum annuale dell'insegnamento trasversale di educazione civica

(ai sensi dell'art. 3 della legge n°92 del 20-08-2019 e del D.M. n° 35 del 22-06-2020)

1. <b>DOCENTE REFERENTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> (CON FUNZIONE DI COORDINAMENTO E INSEGNAMENTO)	NOME E COGNOME	Paoletta Dessena
	DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
	NOME E COGNOME	DISCIPLINA
	Barbara Usala	Lingua e Letteratura italiana/ Storia
	Lykhatska Nataliya	Lingua e cultura straniera inglese
	Fabrizio Deiana	Matematica
	Paoletta Dessena	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
	Oriana Contu	Lingua e cultura francese
	Sandro Tronci	Laboratorio di sala
	Sara Nieddu	Scienze e cultura dell'alimentazione
	Roberta Deiana	Laboratorio di enogastronomia
	Walter Sammartino	Scienze motorie e sportive
	Agnese Moretti Lisai Martina	Sostegno

--	--	--

2. ASSEGNAZIONE AREE TEMATICHE (ASSI)	<b>COS TIT UZI ONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali;</li> </ul>	Diritto
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia della bandiera e dell'inno nazionale</li> </ul>	Storia
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro</li> </ul>	Matematica
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie</li> </ul>	Storia
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione di base in materia di protezione civile</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione stradale</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva</li> </ul>	
	<b>SVIL UPP O SOS TENI BILE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> </ul>	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva matematica
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale e delle identità del territorio</li> </ul>	Laboratorio di enogastronomia sala Lab. Cucina Scienza e cultura dell'alimentazione
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione alla salute e al benessere</li> </ul>	Scienze motorie e sportive Lingua francese Lingua inglese
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici</li> </ul>	Storia; Lingua e Letteratura italiana

<b>4. DISTRIBUZIONE ORARIA ANNUALE</b>		<b>MONTE ORE ANNUALE 33 ORE</b>	
PER DISCIPLINA		<b>I QUADRIMESTRE</b>	
		<b>ORE 20</b>	
		<b>II QUADRIMESTRE</b>	
		<b>ORE 13</b>	
<b>DISCIPLINE</b>	<b>DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM</b>		<b>DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	N° ORE	<b>2</b>	N° ORE <b>2</b>
<b>Storia</b>	N° ORE		N° ORE <b>2</b>
<b>Lingua francese</b>	N° ORE	<b>3</b>	N° ORE
<b>Laboratorio di sala</b>	N° ORE	<b>4</b>	N° ORE
<b>Laboratorio di enogastronomia</b>	N° ORE	<b>4</b>	N° ORE
<b>Scienze motorie</b>	N° ORE		N° ORE <b>2</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	N° ORE	<b>3</b>	N° ORE <b>2</b>
<b>Diritto</b>	N° ORE		N° ORE <b>3</b>
<b>Lingua inglese</b>	N° ORE	<b>2</b>	N° ORE <b>2</b>
<b>Matematica</b>	N° ORE	<b>2</b>	N° ORE

### **6.3 Eventuali attività specifiche di orientamento:**

1. Job Day Tortolì
2. Incontro con l'Università di Cagliari.
3. Corso Cin Cin Cannonau.
4. Teatro san Francesco: Buffet per "Panchine Rosse", rassegna contro la violenza di genere.
5. Banchetto rotary club, raccolta fondi a favore dei bambini Africa
6. Ristorante didattico A.S.2021/2022
7. Ristorante didattico A.S. 2022/2023.

### 7.1 Criteri di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico - didattiche adottate, come riporta la C. M. n. 89 del 18/10/2012.

Il d. lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 c. II recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida di cui ai decreti del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n. 89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa" L'art. 1 c. VI del d. lgs n. 62/2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine i favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi". In fase di valutazione, l'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

#### Tipologia di prove proposte:

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre
Prove non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove esperte.	Numero due prove a quadrimestre.

Nel processo di valutazione in itinere e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati della prove di verifica;
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

*Per la valutazione si fa riferimento a quanto stabilito nel PTOF d'Istituto.*

## **7.2. Le UDA\_ Unità Didattiche di Apprendimento**

Secondo la riforma degli istituti professionali del Decreto Legislativo 61/2017, il lavoro didattico si è svolto per unità di apprendimento. L'UDA è un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti; parte da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppa appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente ha maturato le competenze attese.

Infatti secondo le linee guida del MIUR, dal punto di vista dello studente, la finalità principale dell' Uda, proposta dal Regolamento, è centrata sull'acquisizione di competenze, inteso come un micro-percorso pluridisciplinare finalizzato a perseguire determinati risultati di apprendimento. Le UDA rappresentano il momento cruciale in cui gli allievi sono sollecitati ad assumere un ruolo rilevante di fronte a consegne impegnative che interessano non solo la scuola, ma anche il contesto più ampio in cui essa si colloca. Essi sono chiamati a molteplici operazioni cognitive che consentano loro di assumere decisioni razionali ed efficaci, in vista di risultati il cui valore è apprezzato da specifici beneficiari: studenti di altre scuole, cittadini, rappresentanti di enti e istituzioni, tecnici e specialisti nei vari rami professionali ed economici.

Di seguito la tabella riassuntiva delle UDA realizzate durante questo anno scolastico.

UDA	Titolo	Insegnamenti coinvolti	Periodo	Prova esperta
1	Cibo sano per una alimentazione e sana: la sicurezza alimentare applicata ai processi di trasformazione.	<p><b><u>Tutti</u></b></p> <p><b><u>Competenze obiettivo</u></b></p> <p>Area generale: 4,5,7,8,9,10,12</p> <p>Area di indirizzo: 1,2,3,4, 7 e 10.</p>	Primo quadrimestre	
2	Le vie del vino e dei sapori tra longevità e nuove patologie legate all'alimentazione moderna	<p><b><u>Tutti</u></b></p> <p><b><u>Competenze obiettivo</u></b></p> <p>Area generale: 4,5,6,11</p> <p>Area di indirizzo: 1,2,3,4, 7 e 10.</p>	Secondo quadrimestre	

## 8. CRITERI ADOTTATI PER L'ATTRIBUZIONE CREDITI

Il collegio per ciò che riguarda l'attribuzione del credito scolastico applica le indicazioni della normativa ministeriale.

	Crediti studenti		
N.	Credito scolastico terzo anno	Credito scolastico quarto anno	Credito scolastico quinto anno
1	9	10	
2	9	10	
3	8	9	
4	9	10	
5	11	10	
6	10	10	
7	10	10	
8	11	10	
9	9	9	
10	9	9	

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
- Punteggio basso incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza per:

- Assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione alle attività didattiche;
- Esperienze condotte in alternanza Scuola Lavoro e tirocini formativi/stage (si terrà in considerazione il certificato di valutazione emesso dall'azienda ospitante);
- Partecipazione attiva agli eventi/manifestazioni organizzati dall'Istituto;
- Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori che contribuiscono alla crescita civile e culturale della persona: attività culturali, artistiche e ricreative, formazione professionale, lavoro, ambiente, volontariato, solidarietà e cooperazione.

Media dei voti	Classe III a. s. 20/21 Fasce di credito (all. A del d. lgs. 62/17 e o. m. 11/20)	Classe IV a. s. 21/22 Fasce di credito (all. A del d. lgs. 62/17)	Classe V a. s. 22/23 Fasce di credito (all. A del d. lgs. 62/17)
$M < 6$	6-7	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

### **8.1 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato durante la didattica in presenza:**

Simulazione prove scritte di Italiano (10 e 31Maggio 2024)

Simulazione prove scritte di Scienza e cultura dell'alim. e lab. di sala e vendita (17Aprile e 8 Maggio 2024).

## 9. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: SCHEDE INFORMATIVE



**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

Classe 5<sup>^</sup> C Sala

Indirizzo: Enogastronomia Settore Sala

**Prof.ssa: Roberta Deiana**

**MATERIA: Laboratorio di Cucina**

PECUP	Sa predisporre, 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.
COMPETENZE/ ABILITA' ACQUISITE	L'alunno, se opportunamente indirizzato e seguito dal docente, è in grado di: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Saper impostare un menu in base alla tipologia richiesta</li><li>2. Saper determinare il prezzo di vendita</li><li>3. Saper redigere un progetto organizzativo di banqueting</li><li>4. Conosce i criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della cucina</li><li>5. Pianificare il lavoro in relazione al tipo di utenza (occasionale, fissa, abituale)</li><li>6. Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo</li><li>7. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro</li></ol>

**CONTENUTI  
TRATTATI:**

Gli argomenti trattati sono:.

1. HACCP: sistema HACCP;
2. La qualità alimentare;
3. Norme ISO, certificazioni, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto;
4. La gestione degli acquisti;
5. Tecniche di approvvigionamento;
6. Tipologie di nuovi metodi di vendita;
7. Il catering;
8. Il banqueting;
9. Menu engineering;
10. Il menu;
11. Agenda 2030
12. La ristorazione
13. Normative Covid/post Covid
14. i Marchi di Qualità
15. Valorizzazione dei prodotti tipici locali e regionali
16. Funzioni del cibo
17. Disfunzioni del cibo
18. La Blu zone
19. Le eccellenze del territorio e regionali con i disciplinari  
(Carciofo spinoso-culurgiones Ogliastrini-agnello sardo)

**ED. CIVICA:**

1. SVILUPPO ECO SOSTENIBILE
2. EDUCAZIONE AMBIENTALE
3. TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE E DELLE IDENTITA'  
DEL TERRITORIO



ATTIVITA' e METODOLOGIE	Lezione frontale ed interattiva. Lezione dialogata seguita da esercizi applicativi. Lavoro di ricerca in piccoli gruppi. Lifeskills e giochi di ruolo Brainstorming per sollecitare la partecipazione attiva degli studenti
MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:	Libro di testo Dispense e appunti Ricerche internet/Web Video lezioni Giornali settore Slide/Power point Lim

TORTOLI', 15 Maggio 2024

IL DOCENTE:  
Roberta Deiana



**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

Classe 5<sup>^</sup> C Sala  
 Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera  
**Prof.:** Barbara Usala

**MATERIA: Lingua e Letteratura italiana**

<p>PECUP</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale.</li> <li>- Saper riconoscere le linee essenziali della letteratura e orientarsi agevolmente tra le fonti e i documenti.</li> <li>- Utilizzare gli strumenti metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà.</li> </ul>
<p>COMPETENZE/          ABILITA' ACQUISITE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esprimere opinioni e valutazioni in modo appropriato e opportunamente argomentato.</li> <li>- produrre testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina, riflettendo sulle caratteristiche formali dei testi prodotti</li> <li>- saper esporre gli argomenti in modo ordinato ed esauriente.</li> </ul>

<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p><b><u>Positivismo, naturalismo, verismo.</u></b>  <b>Giovanni Verga</b> - testi:  Rosso Malpelo.  Il Decadentismo: caratteri generali.  <b>Giovanni Pascoli:</b> la poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico -  testi:  “Lavandare” e “La grande proletaria si è mossa”  <b>Gabriele D’Annunzio</b> - testi:  “La pioggia nel pineto” e Ritratto di esteta” <b>Le Avanguardie: crepuscolari, vociani, futuristi</b>  Caratteri generali.  <b>Filippo Tommaso Marinetti</b> - testi:  “Zang Tumb Tumb”  <b>Italo Svevo</b> - testi  “La coscienza di Zeno”“L’ultima sigaretta”  <b>Luigi Pirandello:</b> Le idee e la poetica, relativismo e umorismo.  testi:  “Il sentimento del contrario”  <b>Giuseppe Ungaretti:</b> L’ermetismo Il neorealismo. La narrativa in Italia dal  1920 a oggi -testi:  “Fratelli” e “Mattina”  <b>Eugenio Montale</b> - testi:  “Spesso il male di vivere ho incontrato” e “Ho sceso, dandoti il braccio”</p>



**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

Classe 5<sup>^</sup> C Sala

Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera

**Prof.:** Barbara Usala

**MATERIA: Lingua e Letteratura italiana**

PECUP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale.</li> <li>- Saper riconoscere le linee essenziali della letteratura e orientarsi agevolmente tra le fonti e i documenti.</li> <li>- Utilizzare gli strumenti metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà.</li> </ul>
COMPETENZE/ ABILITA' ACQUISITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esprimere opinioni e valutazioni in modo appropriato e opportunamente argomentato.</li> <li>- produrre testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina, riflettendo sulle caratteristiche formali dei testi prodotti</li> <li>- saper esporre gli argomenti in modo ordinato ed esauriente.</li> </ul>

ATTIVITA' e METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lavoro di ricerca</li> <li>- Uso della LIM</li> <li>- Scambio di materiale e video elettronico, sezione didattica.</li> <li>- Studio guidato</li> </ul>
MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:	<p>Libro di testo: Chiare Lettere vol 3, Pearson Fotocopie fornite dall'insegnante</p>

**LETTURE IN CLASSE E DISCUSSIONE SUI SEGUENTI BRANI:**

**Giovanni Verga:**

- Rosso Malpelo.

**Gabriele D' Annunzio:**

- La pioggia nel pineto.
- Ritratto di esteta

**Giovanni Pascoli:**

- Lavandare.
- La grande proletaria si è mossa

**Italo Svevo:**

- L'ultima sigaretta

**Filippo Tommaso Marinetti:**

- Zang Tumb Tumb

**Luigi Pirandello:**

- Il sentimento del contrario

**Giuseppe Ungaretti:**

- Mattina
- Fratelli

**Eugenio Montale:**

- Ho sceso dandoti il braccio.
- Spesso il male di vivere ho incontrato.



**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

Classe 5<sup>^</sup> C Sala

Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera

**Prof.ssa:** Barbara Usala

**MATERIA: Storia**

<p>PECUP</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale.</li> <li>- Saper riconoscere le linee essenziali della storia e orientarsi agevolmente tra le fonti e i documenti</li> <li>- Utilizzare gli strumenti metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà.</li> </ul>
<p>COMPETENZE/ ABILITA' ACQUISITE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esprimere opinioni e valutazioni in modo appropriato e opportunamente argomentato.</li> <li>- Produrre testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina, riflettendo sulle caratteristiche formali dei testi prodotti</li> <li>- Saper esporre gli argomenti in modo ordinato ed esauriente.</li> </ul>
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La belle époque e la civiltà di massa.</li> <li>- Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento.</li> <li>- Le grandi potenze all'inizio del 900:</li> <li>- L' Italia e l'età giolittiana.</li> <li>- La prima guerra mondiale.</li> <li>- Da un conflitto locale alla guerra mondiale. Guerra di trincea. Crisi e malcontento sociale, il fascismo, nascita e presa del potere. La crisi della civiltà europea. - Il fascismo: crisi e malcontento sociale, a dittatura totalitaria, la politica economica ed estera.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La crisi del 1929 - Il regime nazista:</li> <li>- La repubblica di Weimar</li> <li>- Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La politica economica ed estera di Hitler. In nome della razza.</li> <li>- La seconda guerra mondiale:</li> <li>- Verso la seconda guerra mondiale - L'europa dei lager e della shoah - La svolta della guerra.</li> <li>- La guerra di liberazione.</li> <li>- I partigiani.</li> </ul> <p>Educazione civica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Articolo 9 della Costituzione italiana</li> <li>2. Storia del Tricolore</li> <li>3. Storia dell'inno nazionale italiano</li> <li>4. Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</li> </ol>
--	---

 <p>ITA' E METODOLOGIE</p>	<p>ATTIV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lavoro di ricerca</li> <li>- Uso della LIM</li> <li>- Scambio di materiale e video in aula virtuale o registro elettronico, sezione didattica. - Studio guidato</li> </ul>
<p>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:</p>	<p>Libro di testo: "La storia in corso"</p> <p>Pearson</p> <p>Fotocopie fornite dalla docente</p> <p>Video e documentari.</p>



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

ANNO SCOLASTICO 2023/ 2024

## PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe V C Sala

INSEGNANTE: Prof. Fabrizio Deiana

Il programma svolto si è articolato seguendo i seguenti argomenti:

1) Richiami di:

- a. Equazioni di primo grado;
- b. Prodotti notevoli;
- c. Equazioni di primo grado in due incognite;
- d. Equazioni per risolvere problemi.
- e. Equazioni di secondo grado:
- i. Risoluzioni di equazioni complete ed incomplete;
- f. Sistemi di equazioni di primo e secondo grado.
- g. Sistemi di disequazioni.
- h. Sistema di riferimento cartesiano:
- i. Rappresentazione di un punto in un piano cartesiano;
- ii. Rappresentazione grafica di una funzione

2) Disequazioni di primo e secondo grado;

- a. Disequazioni intere;
- b. Disequazioni fratte;
- c. Disequazioni di II grado risolvibile come diseq. di I grado 3) La retta:
  - a. Equazione della retta in forma esplicita ed implicita;
  - b. Coefficiente angolare e termine noto;
  - c. Posizione reciproca tra due rette: Parallelismo e Perpendicolarità.
  - d. Metodi per determinare l'equazione della retta dato un punto ed il coefficiente angolare.
- 4) Le coniche: cenni sulla parabola:
  - a. Equazione della parabola come luogo geometrico;
  - b. Equazione canonica della parabola;
  - c. Posizione reciproca tra retta e parabola.
- 5) Le funzioni :
  - a. Definizione di funzione
  - b. Concetto di intervallo (limitato ed illimitato superiormente od inferiormente)
  - c. Dominio e codominio 6) Nozioni di topologia:
    - a. Definizioni di intorno (destro, sinistro, di  $+\infty$ , di  $-\infty$ , di  $\infty$ )
    - b. Punto di accumulazione
    - c. Punto isolato.

7) I Limiti

- a. Limite finito ed infinito di una funzione per x che tende a un valore finito ed infinito 8)

Statistica:

- a. Il campionamento e raccolta dati;
- b. frequenza assoluta e relativa
- c. moda media e mediana
- d. Curva di Gauss
- e. Indici centrali e di distribuzione

# Lingua e Civiltà Straniera INGLESE

**Docente: Nataliya Lykhatska**

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**Classe 5<sup>^</sup> C Sala**

## Contenuti

⇒Module 1 Food intolerances and types of diets

**What is a vegan?**

The Mediterranean diet

- the definition of a vegan/ vegetarian
- the difference between various kinds of diets
- positive/negative aspects
- the reasons of the phenomenon

Vocabulary: Food vocabulary, diets definitions

Grammar: Present Simple Vs Present Continuous  
Adjectives and Adverbs

⇒Module 2 Safety and Nutrition

HACCP

Hygiene

- HACCP definition, the basic principles and areas
- Health and safety rules

**Vocabulary: Safety and Health vocabulary, risks definitions**

**Grammar: Modal verbs**

⇒Module 3 A Consumer Society

Waste and Pollution problems

Living green

- The definition of a Consumer and a Consumer Society
- Positive/Negative aspects of a Consumer Society
- Waste/ pollution problems
- the strategies for "living green" and save the Planet

**Vocabulary: Environment vocabulary, definitions**

**Grammar: Degrees of Comparisons of**

**Adjectives and Adverbs**

Module 4 Understanding of wine

Wine production

Spirits

Types of bars

- The fermentation process
- types of wines, using of adjectives to describe wine
- various types of bars definitions, the difference between different kinds of bars. - kinds of spirits

Vocabulary: adjectives used for wine definitions

Grammar: Degrees of Comparisons of

Adjectives and

Adverbs

<i>Materiali e strumenti didattici</i>	Testo: Catering: Well- done Service , autore Carton Elen Moris, editore: ELI Internet sites Slides prepared by a teacher Videos, audiofiles  Lezione frontale - Lezione dialogata - Problem solving - Studio guidato – Utilizzo della Lim Sintesi del docente – Mappe del docente
--	---

Docente.

Alunni

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**Classe 5^ C Sala e vendita**

Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera

**Prof.ssa Sara Nieddu**

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

PECUP

Sa predisporre prodotti, servizi e menu coereni con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualita, redditivita e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

COMPETENZE

ACQUISITE

Predisporre prodotti, servizi e menu coereni con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualita, redditivita e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali ed innovative

Curare tutte le fase 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

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.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<b>ATTIVITA' E METODOLOGIE</b>	Didattica frontale integrata da materiali multimediali  Lezione partecipata  Cooperative learning  Flipped classroom  Brainstorming  Ricerche individuali e/o di gruppo
<b>LIBRO DI TSTO</b>	Machado  Acienze e cultura dell'alimentazione  Poseidonia scuola



CONTENUTI  
UDA 1 E UDA 2

- **“La dieta in condizioni fisiologiche”**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

Dieta equilibrata: aspetti generali.

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (nell'età evolutiva, per l'adolescente, per l'adulto, per la terza età, in gravidanza, per la nutrice).

- **“Diete e benessere. Stili alimentari”**

La dieta mediterranea. La dieta dei Greci e dei Romani

La dieta sostenibile. Le diete vegetariane: latte-ovo vegetariano, dieta vegana, dieta crudista, dieta fruttariana. Blue zone: l'alimentazione dei centenari. La dieta sostenibile. Gli indicatori utilizzati per valutare l'impatto ambientale. La dieta nello sport.

- **“I nuovi prodotti alimentari”**

Prodotti alimentari innovativi. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare. I nuovi alimenti

- **La filiera alimentare**

La filiera agroalimentare. Tipologie di filiera agroalimentare: la filiera lunga, la filiera corta, la filiera sostenibile. Le frodi alimentari

- **“Il sistema HACCP”**

Igiene dei prodotti alimentari; requisiti generali in materia d'igiene

Manuali di buone pratiche igieniche. Esempi

Il sistema HACCP. Le fasi preliminari dell'HACCP. I sette principi dell'HACCP

La contaminazione degli alimenti. Tipi di contaminazioni

Le malattie trasmesse dagli alimenti. Agenti biologici e modalità di contaminazione.

I batteri. Tossine batteriche. Spore batteriche. I fattori di crescita microbica.

Le tossinfezioni alimentari. Rischio e prevenzione delle tossinfezioni

Principali batteri responsabili di MTA. Listeria, Salmonella, Shigella, Staphylococco

La contaminazione chimica degli alimenti.

Le micotossine. Principali micotossine.

Gli agrofarmaci. Gli zoofarmaci. I pesticidi. I metalli pesanti

Sostanze cedute dai MOC. I principali MOC

- **“La dieta nelle principali patologie”**

Le malattie cardiovascolari. La dieta nelle malattie cardiovascolari.

Prevenzione del rischio cardiovascolare. L'ipertensione arteriosa.

Complicanze dell'ipertensione. Indicazioni dietetiche. L'iperlipidemia e l'aterosclerosi.

Ipertensione arteriosa. Ipercolesterolemie. Ipertrigliceridemie. Le nuove linee guida. Grassi e salute. Alcol e salute

- **“L'alimentazione nelle malattie metaboliche”** Le malattie del metabolismo  
La sindrome metabolica  
Il diabete mellito. Tipi di diabete mellito Resistenza all'insulina. Indice glicemico. Indicazioni dietetiche  
L'obesità. Malattie correlate all'obesità. Tipi di obesità. Indicazioni dietetiche  
La gotta e l'osteoporosi
  
  - **“L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente”** I disturbi gastrointestinali  
Le malattie epatiche, Indicazioni dietetiche. Epatite. Cirrosi  
L'alcolismo
  
  - **“Allergie e intolleranze”.**  
Le reazioni avverse al cibo.  
Reazioni tossiche.  
Le allergie alimentari. Sintomi e complicanze delle allergie  
Le intolleranze alimentari Intolleranza al lattosio.  
Favismo.  
Celiachia.  
Diagnosi delle allergie e delle intolleranze  
Reg 1169/11 informativa allergeni  
Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.
  
  - **“Alimentazione nella ristorazione collettiva.”**  
La ristorazione di servizio. Norme di sicurezza alimentare. Diversi tipi di legume. Le certificazioni
  
  - **“Alimentazione e tumori”**  
I tumori. Il processo di cancerogenesi. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti
  
  - **“I disturbi alimentari”**  
Anoressia e bulimia nervosa.  
Disturbo da alimentazione incontrollata.
- Educazione Civica: Educazione alla sana e corretta alimentazione

## Griglia di correzione Seconda prova scritta

Alunno \_\_\_\_\_ Classe 5 \_\_\_\_\_

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>		
		<b>Enogast</b>	<b>Aliment</b>	<b>Totale</b>
<p>COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. ( Media tra i due insegnamenti max 3 punti)</p>	1.Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1	1	
	2.Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2	2	
	3. Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa.	3	3	
<p>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.  (Media tra i due insegnamenti max 6 punti)</p>	1.Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1-2	1-2	
	2.Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3	3	
	3. Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	4	4	
	4.Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	5-6	5-6	
<p>PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.  (Media tra i due insegnamenti max 8 punti)</p>	1.Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1-2	1-2	
	2.Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3-4	3-4	
	3. Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6	5-6	
	4. Avanzato: ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7-8	7-8	
<p>CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.  (Media tra i due insegnamenti max 3 punti)</p>	1.Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1	1	
	2.Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, utilizzando discretamente il linguaggio specifico.	2	2	
	3. Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3	3	
<b>TOTALE (MAX 20)</b>				

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**Classe 5<sup>^</sup> C Sala e vendita**

**Prof.ssa Pilia Stefania**

**MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**

PECUP	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.
COMPETENZE ACQUISITE	Sanno porre domande sui temi esistenziali e religiosi, sulle diversità culturali, su ciò che è bene e ciò che è male, sulla giustizia, raggiungendo consapevolezza dei propri diritti e doveri delle regole del vivere insieme. Sanno motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero, e costruttivo. Sanno formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.
ATTIVITA' E METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Analisi di testi specifici.
MATERIALI DIDATTICI	Riviste e dispense fornite dal docente per i vari argomenti trattati.

<p>CONTENUTI UDA 1 E UDA 2 UDA N.1</p>	<p>Elementi di bioetica. Anima e corpo nella religione. L'uomo nella filosofia aristotelica. Le diverse forme di volontariato Onlus. L'importanza di donarsi agli altri. Amnesty International. La Comunità di Nuovi Orizzonti. Bioetica. L'AIRC. Trapianto di organi. Gli Organismi preposti al dibattito biomedico. Attività di disegno, educazione al bello.</p> <p>UDA N.2 Gli OGM --- ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. LA CHIESA E GLI OGM. L' inizio e la fine della vita. La prospettiva cristiana. Visione del film sul tema dell'eutanasia –IO PRIMA DI TE. Riti e tradizioni della chiesa sulla festa di sant' Antonio Abate. L'OLOCAUSTO , una tragedia umanitaria che non va dimenticata. LA SACRA SINDONE dagli studi della dottoressa Marinelli. Diritti e parità di genere in Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile. Diverse forme di povertà. La lotta alla povertà . Il fenomeno delle migrazioni.</p>
--	---

Tortoli, 15 maggio 2024

La docente  
Stefania Pilia

**MATERIA:DOCENTE:** Scienze Motorie / Walter Sammartino

**TESTO ADOTTATO:** In Movimento – Ebook / Vol. Unico

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

Classe 5<sup>^</sup> C Sala

<p><b>UDA 1 primo quadrimestre</b></p> <p>Cibo sano per un alimentazione sana.</p>	<p><b>CONTENUTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Attività ed esercizi a carico naturale.</li><li>-Esercizi di resistenza, di velocità e di mobilità articolare.</li><li>-Esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo e situazioni spazio temporali varie</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>-Avviamento alla pratica sportiva: Pallavolo, Calcio a5, Pallatamburello. Badminton</li><li>-Attività in ambiente naturale.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>-Essere in forma.</li><li>-Alimentazione: Gli alimenti nutrienti; Il fabbisogno energetico.</li><li>-Apparato scheletrico: Funzione dello scheletro; Morfologia delle ossa; Lo scheletro Assile; La colonna vertebrale; Lo scheletro appendicolare;</li><li>-Articolazioni: Mobili, Semi mobili e Immobili</li></ul>
--	--

<p><b>UDA 2 secondo quadrimestre:</b></p> <p>Le vie del vino e dei spori.</p>	<p><b>CONTENUTI</b></p> <p>Attività ed esercizi a carico naturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Esercizi di resistenza, di velocità e di mobilità articolare.</li> <li>-Esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo e situazioni spazio temporali varie</li> </ul> <p>-Avviamento alla pratica sportiva: Pallavolo, Calcio a5, Pallatamburello.</p> <p>-Primo Soccorso: Come si presta il primo soccorso; traumi più comuni nello sport: contusioni, distorsioni, stiramenti, strappi, emorragie ecc..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La tecnica Rice</li> <li>-Il Doping; Le sostanze proibite; i Metodi proibiti</li> <li>-La Dieta dello sportivo -Giochi Sportivi: Pallacanestro; Pallavolo.</li> <li>- Atletica leggera: Impianti ed Attrezzature Corse, Salti e Lanci.</li> </ul>
<p><b>MATERIALI DIDATTICI</b></p>	

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**Classe 5<sup>^</sup> C (Sala e vendita )**

Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera

**Prof.ssa Oriana Contu**

**MATERIA:** Lingua francese

PECUP

Ha acquisito, in L2, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.  
Conosce le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, soprattutto inerenti al settore enogastronomico.  
Sa utilizzare la lingua in ambito settoriale per interagire e comunicare.

COMPETENZE

Partecipa a conversazioni su argomenti noti e interagisce in maniera adeguata anche se, per alcuni, con qualche difficoltà.

ACQUISITE

Sa comprendere e interpretare testi di vario tipo su argomento noto.  
Partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione, utilizzando anche terminologia settoriale.

ATTIVITA' E  
METODOLOGIE

Brainstorming  
Lezione frontale ed interattiva.  
Lezione dialogata seguita da esercizi applicativi.  
Cooperative learning  
Lavoro di ricerca  
Studio guidato attraverso schede facilitate o mappe concettuali

MATERIALI DIDATTICI

Testo in adozione *Superbe, restoration: cuisine et service*, Christine Duvallier, Pierre Bordas et fils, edizioni ELI.  
Materiale fornito dall' insegnante (fotocopie e power point), caricato anche su classroom.

CONTENUTI	<p><b>Riallineamento :</b>  L'HACCP  Les sept principes de l'HACCP  Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires  Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments</p> <p><b>Uda 1</b>  Les groupes alimentaires  La pyramide alimentaire  Les régimes méditerranéens  Les régimes alternatifs: végétalien, végétarien, macrobiotique, crudivore, fruitarian.  La Zone bleue: les secrets de la longévité en Sardaigne Les OGM  Des régimes "longue vie": régime Okinawa et crétois</p> <p><b>Uda 2</b>  Allergies et intolérances alimentaires  Les régimes alimentaires pour coeliaques  L'alimentation du sportif  L'alimentation de l'adolescent  L'alimentation de la femme enceinte  Conseiller et des plats typiques et des plats spéciaux  Les troubles du comportement alimentaire (TCA)  La Boulimie: symptômes, causes et remèdes  L'Anorexie: symptômes, causes et remèdes  L'Obésité: symptômes, causes et remèdes  L'alcoolisme  Le sommelier</p> <p><b>Grammaire:</b>  Consolidamento delle strutture di base della grammatica con approfondimento degli aspetti indispensabili per la produzione scritta e orale Les gallicismes  Le futur simple</p> <p><b>Éducation civique:</b>  Education alimentaire: La santé vient en mangeant</p>
-----------	---

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**Classe 5^ C Sala**

**Indirizzo: Enogastronomia Settore Sala e Vendita**

**Prof. Alessandro Tronci**

**UDA PROGRAMMATE E TRATTATE**

**1° QUADRIMESTRE**

**2° QUADRIMESTRE**

**Cibo sano per una sana alimentazione.**

**Le vie del vino e dei sapori.**

**PECUP**

- Sa predisporre i servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari.
- E' in grado di attuare tutte le procedure utili in termini di igiene e salvaguardia degli alimenti della persona e del cliente.
- Svolge la sua attività con piena conoscenza delle direttive Europee riferite alla disciplina dei Marchi di qualità, delle Certificazioni e dei programmi inseriti nell'Agenda 2030.
-

<p><b>COMPETENZE/ ABILITA' ACQUISITE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Lo studente è in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impostare il servizio di un menu in base alla richiesta organizzativa.</li>   <li>- Determinare il “Drink Cost” di un vino e di ogni altra tipologia di bevanda servita in sala o al bar e determinarne il corretto prezzo di vendita.</li>   <li>- Sa stilare correttamente una carta dei vini regionale e nazionale tenendo conto delle abitudini e delle tradizioni enologiche del territorio prediligendo la ricerca dei prodotti certificati.</li>   <li>- Conosce i prodotti di qualità del territorio e sa inserirli in un contesto gastronomico fornendo tutte le informazioni merceologiche utili al suo riconoscimento.</li>   <li>- Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.</li>   <li>- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro</li> </ul>
<p><b>CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione dei vini e dei distillati in Sardegna.</li> <li>- Le bevande alcoliche: la scelta e l’inserimento nei menu.</li> <li>- La comunicazione di vendita attraverso il menu.</li>   <li>- La fermentazione e la distillazione delle bevande alcoliche.</li> <li>- Vini spumanti e vini frizzanti.</li> <li>- I vini liquorosi nel mondo.</li> <li>- I vini da dessert: Passiti, Muffati e il Moscato.</li> <li>- Il processo di produzione della birra.</li> <li>- Le birre doppio malto.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli aperitivi: classificazione, proposta e servizio.</li> <li>- La scelta del Food e del Beverage nella programmazione degli eventi.</li> <li>- Gli alimenti della tradizione legati al concetto di longevità.</li> <li>- I cocktails a base di spumante.</li> <li>- Quale spumante scegliere per la preparazione di un buon Sparkling.</li> <li>- I vini Speciali e le varie forme di vinificazione.</li> <li>- I vitigni autoctoni della Sardegna.</li> <li>- I vini della tradizione sarda.</li> <li>- L'elaborazione della carta dei vini: regole fondamentali per la progettazione.</li> <li>- La scelta dei vini per l'elaborazione della carta del ristorante.</li> <li>- La carta dei vini: Wine Cost.</li> <li>- Carta dei vini regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>- I marchi di qualità: la Sardegna e il suo approccio alla nuova politica Alimentare Europea.</li> <li>- La promozione delle eccellenze alimentari del territorio: eventi, fiere e manifestazioni culturali.</li> </ul>
<b>CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli stili alimentari e la nuova ristorazione nel mondo.</li> <li>- L'alimentazione sostenibile: agenda 2030.</li> <li>- Il cibo nella tradizione sarda e longevità.</li> </ul>
<b>ATTIVITA' E METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni frontali.</li> <li>- Lavoro di gruppo.</li> </ul>
<b>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispense.</li> <li>- File Power Point</li> <li>- Web.</li> </ul>

**TORTOLI', 15 Maggio 2024**

**IL DOCENTE:  
Prof. Alessandro Tronci**

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024****Classe 5<sup>^</sup> C Sala e vendita**

Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera

**Prof.ssa Paoletta Dessena****MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

PECUP	Sa comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Sa utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
COMPETENZE ACQUISITE	<p>Maggiore padronanza della disciplina giuridica e delle tecniche amministrative, con particolare riferimento alle norme che disciplinano l'avvio e la gestione d'impresa, la tutela della riservatezza dei dati personali, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, la tutela e la sicurezza del cliente, alle tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione, di programmazione, di analisi delle vendite e degli indicatori di gestione.</p> <p>Maggiore disponibilità al dialogo con approfondimenti e confronti con la realtà sociale.</p>
ATTIVITA' E METODOLOGIE	<p>Didattica frontale integrata da materiali multimediali</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Brainstorming</p> <p>Ricerche individuali e/o di gruppo</p>

<p><b>MATERIALI DIDATTICI</b></p>	<p>Libro di testo: C. De Luca- M.T. Fantozzi: "Diritto e tecniche della struttura ricettiva- Enogastronomia- Sala e vendita" "Liviana Dea Scuola</p> <p>Schede didattiche fornite dalla docente</p> <p>Testi di supporto</p> <p>Siti Internet di settore</p>
<p><b>CONTENUTI UDA 1 E UDA 2</b></p>	<p>Le leggi che regolano l'attività ristorativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'avvio dell'impresa</li> <li>• La capacità all'esercizio dell'impresa</li> <li>• L'obbligo delle scritture contabili</li> <li>• Le norme sulla crisi d'impresa</li> <li>• La tutela della privacy</li> <li>• La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro</li> <li>• La sicurezza e l'igiene alimentare</li> <li>• Il piano di autocontrollo HACCP</li> <li>• I controlli integrati nella filiera</li> <li>• La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari</li> </ul> <p>I contratti delle imprese ristorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contratto ristorativo</li> <li>• Il contratto di catering</li> <li>• Il contratto di banqueting</li> <li>• Le norme da applicare ai contratti ristorativi</li> <li>• Le catene ristorative e in contratto di franchising</li> <li>• La tutela del cliente: il Codice del consumo □</li> </ul> <p>La responsabilità del ristoratore</p>

Il bilancio d'esercizio e l'analisi per indici:

- I principi di redazione del bilancio
- Le parti del bilancio
- L'analisi di bilancio per indici Business plan e marketing:
- Le funzioni del marketing
- Marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing di un'impresa ristorativa
- Analisi della situazione esterna e interna
- Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Il marketing mix
- Il business plan: l'idea imprenditoriale
- Parte descrittiva del business plan: il marketing nell'analisi del contesto esterno e interno
- Parte numerica del business plan (cenni)
- Il BEP e il diagramma di redditività

Educazione Civica: Agenda 2030 goals 12- la tutela del consumatore e il codice del consumo; la responsabilità del venditore nei contratti ristorativi

## IL CONSIGLIO DI CLASSE:

<b>DOCENTI</b>
<i>Prof.ssa Roberta Deiana (Coordinatrice)</i>
<i>Prof.ssa Oriana Contu</i>
<i>Prof.ssa Lykhatska Natalia</i>
<i>Prof.ssa Barbara Usala</i>
<i>Prof. Alessandro Tronci</i>
<i>Prof. Fabrizio Deiana</i>
<i>Prof.ssa Stefania Pilia</i>
<i>Prof.ssa Paoletta Dessena</i>
<i>Prof. Sammartino Walter</i>
<i>Prof.ssa Sara Nieddu</i>
<i>Prof. ssa Martina Lisai</i>
<i>Prof.ssa Agnese Moretti</i>

Tortolì, 15 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico  
*Prof. Gian Battista Usai*



ALUNNA/O \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

INDICATORI		DESCRITTORI						
<b>INDICATORE 1</b>	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
		Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
<b>INDICATORE 2</b>	- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
		Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura
<b>INDICATORE 3</b>	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
		Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale
<b>INDICATORE</b>	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
		Non rispetta alcun vincolo	Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	Rispetta in modo adeguato tutti i vincoli richiesti	Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915 e-mail  
 nurho30008@istruzione.it - PEC nurho30008@pec.istruzione.it - <http://www.ipsar.gov.it>  
 I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 697019 Fax 0782 697019  
 Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 697229 Fax 0782 621142  
 Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 697033



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

**I** **A** **N** **A** **S**  
 Ipsia Alberghiero Nautico Agrario Socio Sanitario

<b>SPE CIFI CO</b>	- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici  - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<b>6</b>  Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	<b>10</b>  Comprensione e analisi confuse e lacunose	<b>12</b>  Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	<b>13</b>  Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	<b>16</b>  Comprensione e analisi corrette e complete	<b>18</b>  Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	<b>20</b>  Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite
	- Interpretazione corretta e articolata del testo e approfondimento	<b>3</b>  Interpretazione del tutto scorretta	<b>4</b>  Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	<b>5</b>  Interpretazione schematica e/o parziale	<b>6</b>  Interpretazione sostanzialmente corretta, anche se non sempre approfondita	<b>8</b>  Interpretazione corretta, sicura e approfondita	<b>9</b>  Interpretazione precisa, approfondita e articolata	<b>10</b>  Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità

VALUTAZIONE IN DECIMI: TOTALE \_\_\_\_ / 10 = \_\_\_\_ VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE \_\_\_\_ / 5 = \_\_\_\_ FIRMA DELL'INSEGNANTE \_\_\_\_\_



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915 e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 697019 Fax 0782 697019



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 697229 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 697033



ALUNNA/O \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo**

INDICATORI		DESCRITTORI						
<b>INDICATORE 1</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali		Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente, organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
<b>INDICATORE 2</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura		Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura
<b>INDICATORE 3</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice	Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta	Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica buona	Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale
<b>INDICATORE SPECIFIC</b>	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	<b>3</b> Individuazione assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	<b>4</b> Individuazione confusa e/o approssimativa di tesi e argomentazioni	<b>5</b> Individuazione semplice e parziale di, tesi e argomentazioni	<b>6</b> Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	<b>8</b> Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	<b>9</b> Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed esauriente di tesi e argomentazioni	<b>10</b> Individuazione e comprensione articolata, esauriente e approfondita di tesi e argomentazioni
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<b>6</b> Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	<b>10</b> Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	<b>12</b> Elaborato schematico e non sempre lineare	<b>13</b> Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	<b>16</b> Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	<b>18</b> Elaborato sviluppato in modo coerente e, organico; corretta e completa la parte espositiva, con	<b>20</b> Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915 e-mail



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I A N A S  
Ipsia Alberghiero Nautico Agrario Socio Sanitario

0							qualche apporto personale	personali
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	3 Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	4 Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	5 Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	6 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	8 Completa; adeguati e pertinenti riferimenti culturali	9 Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	10 Completa e documentata; ottimi riferimenti culturali

VALUTAZIONE IN DECIMI: TOTALE \_\_\_\_ / 10 = \_\_\_\_ VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE \_\_\_\_ / 5 = \_\_\_\_ FIRMA DELL'INSEGNANTE \_\_\_\_\_



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915 e-mail nurho30008@istruzione.it - PEC nurho30008@pec.istruzione.it - <http://www.ipsar.gov.it>  
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 697019 Fax 0782 697019  
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 697229 Fax 0782 621142



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 697033



ALUNNA/O \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C - critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità**

INDICATORI		DESCRITTORI						
<b>INDICATORE 1</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>- Coesione e coerenza testuali</li> </ul>		Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente, organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
<b>INDICATORE 2</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura</li> </ul>		Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori I sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura
<b>INDICATORE 3</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>		Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice	Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta	Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica buona	Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale
<b>INDICATORE SPECIFICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pertinenza del testo rispetto alla traccia</li> <li>- Coerenza nella formulazione dell'eventuale titolo e dell'eventuale paragrafazione</li> </ul>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>15</b>

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915 e-

mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 697019 Fax 0782 697019

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 697229 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 697033



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI



		Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	Elaborato schematico e non sempre lineare	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente, organico e sicuro	Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>3</b> Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	<b>4</b> Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	<b>5</b> Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	<b>6</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	<b>8</b> Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	<b>9</b> Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	<b>15</b> Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali

VALUTAZIONE IN DECIMI: TOTALE \_\_\_\_ / 10 = \_\_\_\_ VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE \_\_\_\_ / 5= \_\_\_\_ FIRMA DELL'INSEGNANTE \_\_\_\_\_



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915 e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it –

<http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 697019 Fax 0782 697019

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 697229 Fax 0782 621142



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I A N A S  
Ipsia Alberghiero Nautico Agrario Socio Sanitario

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 697033

