



REPUBBLICA ITALIANA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"D.A. AZUNI" – CAGLIARI

SEDE ASSOCIATA DI PULA

**ESAME DI STATO A.S. 2020/2021**

**CLASSE 5<sup>A</sup>**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ**

**ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



ESAME DI STATO A.S. 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>A</sup>**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA****PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**a composizione del C. di C. nel corso del 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> anno è schematizzata con la seguente tabella

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE A.S. 2019/2020</b>	<b>DOCENTE A.S. 2020/2021</b>	
Italiano e storia	COLLU Simonetta	<b>COLLU Simonetta</b>	ITI
Matematica	PIRAS Carlo	<b>MARRA Stefania</b>	ITD
Lingua Francese	TRUDU Adriana	<b>TRUDU Adriana</b>	ITI
Scienze motorie e sportive	MIDIRI Paolo	<b>MIDIRI Paolo</b>	ITI
Religione Cattolica	ANGIONI Sandro M. I.	<b>ANGIONI Sandro M. I.</b>	ITI
Lingua Inglese	LARA Nicoletta	<b>SERRA Monica</b>	ITD
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	URAS Antonio	<b>URAS Antonio</b>	ITI
Scienza e cultura dell'alimentazione	NIFFOI Tonina Maria	<b>NIFFOI Tonina Maria</b>	ITI
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	PODDIGHE Graziella	<b>NERI Gerlando</b>	ITI
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	LEDDA Maurizio	<b>LEDDA Maurizio</b>	ITI

**COORDINATRICE: Prof.ssa Simonetta Collu****TUTOR P.C.T.O: Prof. Gerlando Neri**

## **BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto di Istruzione Superiore "D. A. Azuni", inteso come unica Autonomia Scolastica, è presente in due diverse aree del Territorio della Provincia di Cagliari: *Cagliari e Pula*.

L'Istituto attualmente comprende due tipologie di Istruzione: Professionale e Tecnica. La prima eroga ancora corsi di studio del previgente ordinamento DPR 87/10 in vigore fino all'anno scolastico 2021-2022 incluso, e i nuovi corsi di studio, con classi prime e seconde, a seguito della revisione degli Istituti Professionali D.lgs. 61/17.

## **LA SEDE DI PULA**

Dall 'A.S. 1994-95 la scuola è stata aggregata all'Istituto "D.A.Azuni" di Cagliari, quale scuola coordinata ad indirizzo Alberghiero e della Ristorazione. Nel corso degli anni, la scuola, fortemente voluta dall'Amministrazione Comunale, ha consolidato la sua presenza in un contesto territoriale che facilita presupposti per una piena ed efficace integrazione con il tessuto economico e produttivo.

L'Indirizzo Alberghiero, quindi, trova una sua naturale collocazione in un territorio caratterizzato dalla presenza di aziende turistiche che, a vario titolo, offrono, sulla base di proficua collaborazione, nuove opportunità e prospettive per l'offerta formativa della scuola.

Una collaborazione di notevole importanza per lo sviluppo professionale dell'Istituto ha avuto inizio nell'anno scolastico 2008-09 con il Progetto Esmeralda/Forte Village e Università Luiss Business School di Roma, grazie all'attivazione di un Master di I livello, "Five Stars Hotel Management", e uno di II livello, "Food & Wine", ospitati nel nostro Istituto, ai quali possono accedere ogni anno i nostri alunni più meritevoli.

Dall'anno scolastico 2016-17 la sede di Pula costituisce un'unica Autonomia con la sede di Cagliari. Eroga, oltre ai nuovi percorsi di cui sopra, corsi di Istruzione Professionale con Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera", con tre articolazioni:

1. Enogastronomia,
2. Servizi di Sala e Vendita,
3. Accoglienza Turistica.

## **Il Percorso "Servizi di Enogastronomia"**

### **IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI (P.E.CU.P.)**

L'identità degli Istituti Professionali 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 necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

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 degli Istituti Professionali si articola in un'area di Istruzione Generale, comune a tutti i percorsi, e in Aree di Indirizzo. L'Area di Istruzione Generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli Assi Culturali, che caratterizzano l'Obbligo di Istruzione: Asse dei Linguaggi, Matematico, Scientifico-Tecnologico, Storico-Sociale.

Gli studenti degli Istituti Professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le Aree di Indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

### **PERCORSO EDUCATIVO DI EDUCAZIONE CIVICA**

**L'insegnamento dell'Educazione Civica è previsto dalle Linee Guida per l'Educazione Civica del 22 Giugno 2020.**

La trasversalità e la contitolarità di questa disciplina, previste dalla Legge 92 del 20 Agosto 2019, richiama la necessità che la Scuola intervenga nella formazione di una cultura della cittadinanza attiva, della partecipazione alla comunità, della responsabilità sociale e del rispetto della legalità. Il curriculum verticale elaborato dal nostro Istituto prospetta il perseguimento di queste finalità alla quale concorrono tutte le discipline ed è, quindi, volto alla formazione di studenti che siano cittadini consapevoli, responsabili ed autonomi nell'applicazione delle regole, nell'utilizzo delle risorse per il benessere proprio e della comunità e nella salvaguardia del bene comune.

L'insegnamento dell'Educazione Civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali per registrare il raggiungimento delle competenze in uscita previste dai curricoli.

Data la trasversalità e la contitolarità della disciplina, sarà individuato un docente coordinatore dell'insegnamento che formulerà una proposta di valutazione, in sede di scrutinio, dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti del Team o del Consiglio di Classe. Le griglie di valutazione saranno uno degli strumenti oggettivi di valutazione, applicati ai percorsi interdisciplinari, per registrare il progressivo sviluppo delle competenze previste nel Curricolo.

Poiché la valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, allo Statuto delle studentesse e degli studenti, al Patto educativo di corresponsabilità e ai Regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche, nel formularla, in sede di scrutinio, si terrà conto anche delle competenze conseguite nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica.

Si evidenziano di seguito le linee guida per l'insegnamento della suddetta disciplina proposte dal Ministero:

#### 1. COSTITUZIONE:

Diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

#### 2. SVILUPPO SOSTENIBILE:

Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra

soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

### 3. CITTADINANZA DIGITALE:

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto. L'approccio e l'approfondimento di questi temi dovrà iniziare fin dal primo ciclo di istruzione: con opportune e diversificate strategie.

La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di Classe possono avvalersi di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curricolo dedicata all'educazione civica.

### **P.C.T.O.**

I Risultati di Apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle Professioni Tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Lo studente che consegue il Diploma di Istruzione Professionale dell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera denominato "Diploma quinquennale di Istituto Professionale in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" 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.

Il Diplomato nell'articolazione Enogastronomia, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

- 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.

**QUADRO ORARIO: Servizi di Enogastronomia**

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e Letteratura Italiana	132 (4/sett)	132 (4/sett)	132(4/sett)	132 (4/sett)	132 (4/sett)
Storia	66 (2/sett)	66 (2/sett)	66 (2/sett)	66 (2/sett)	66 (2/sett)
Lingua Inglese	99 (3/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)
Matematica	132 (4/sett)	132(4/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)
Scienze Integrate (Sc della Terra e Biologia)	66 (2/sett)	66 (2/sett)			
Diritto ed Economia	66 (2/sett)	66 (2/sett)			
Scienze Motorie e Sportive	66 (2/sett)	66 (2/sett)	66 (2/sett)	66 (2/sett)	66 (2/sett)
Religione Cattolica o attività alternative	33 (1/sett)	33 (1/sett)	33 (1/sett)	33 (1/sett)	33 (1/sett)
Geografia	33 (1/sett)				
<b>Totale annuale ore Area Generale</b>	<b>693</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Area di Indirizzo</b>					
Scienze Integrate (Fisica)	66 (2/sett)				
Scienze Integrate (Chimica)		66 (2/sett)			
Scienza degli Alimenti	66 (2/sett)	66 (2/sett)			
Seconda Lingua Straniera (Francese)	66 (2/sett)	66 (2/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)	99 (3/sett)
Lab. Servizi Enogastronomici (Cucina)	**66 (2/sett)	**66 (2/sett)	<i>cfr. articolazione</i>	<i>cfr. articolazione</i>	<i>cfr. articolazione</i>
Lab. Servizi Enogastronomici (Sala e Vendita)	**66 (2/sett)	**66 (2/sett)	<i>cfr. articolazione</i>	<i>cfr. articolazione</i>	<i>cfr. articolazione</i>
Lab. Servizi Accoglienza Turistica	**66 (2/sett)	**66 (2/sett)	<i>cfr. articolazione</i>	<i>cfr. articolazione</i>	<i>cfr. articolazione</i>
<b>Articolazione 2. "SERVIZI di ENOGASTRONOMIA"</b>					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			*132 (4/sett) 33 (1/sett ITP)	*99 (3/sett) 33 (1/sett ITP)	99 (3/sett)
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			132 (4/sett)	165 (5/sett)	165 (5/sett)
Lab. Servizi Enogastronomici (Cucina)			198 (6/sett.)	132 (4/sett)	132 (4/sett)
Lab. Servizi Enogastronomici (Sala e Vendita)				66 (2/sett.)	66 (2/sett)
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1089</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\*L'attività didattica di Laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi.

Le ore indicate con asterisco si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP). L'Istituto, nell'ambito della sua autonomia didattica e organizzativa, programma le ore di compresenza nell'ambito del 2° Biennio (66) sulla base del relativo monte ore.

\*\*Organizzazione delle classi in squadre.

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>A</sup> articolazione "Enogastronomia" è composta da tredici alunni (undici maschi e due femmine) tutti provenienti dalla classe 4<sup>a</sup> A.

Tutti gli alunni si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Uno degli alunni, durante quest'ultimo anno non ha mai frequentato.

Quasi tutti hanno seguito un corso di studi regolare e hanno conseguito la qualifica regionale di Operatore della Ristorazione, Indirizzo "Preparazione pasti".

La maggior parte degli allievi sono pendolari e provengono dai paesi limitrofi: Capoterra, Domus De Maria, Sarroch e Villa San Pietro. Sono tutti maggiorenni e alcuni hanno già esperienze in campo lavorativo.

Sotto il profilo didattico emerge quanto segue: gli alunni non sempre si sono impegnati a fondo nello svolgere quanto gli venisse assegnato.

Alcuni hanno mostrato un atteggiamento non sempre costruttivo presentando inoltre incertezze nella rielaborazione scritta e orale dei contenuti. Durante il percorso scolastico, gli alunni hanno migliorato diversamente i propri livelli di partenza affinando la loro preparazione. I risultati ottenuti in termini di profitto non sempre sono stati corrispondenti alle effettive potenzialità a causa di uno studio incostante e poco approfondito.

Opportune strategie di intervento sono state attivate per cercare di recuperare le carenze ed evitare che le difficoltà potessero accentuarsi e creare demotivazione. Sono state messe in atto azioni di supporto agli studenti con più difficoltà così da consentire il recupero dei prerequisiti e la motivazione.

A causa dell'emergenza determinata dalla diffusione del Covid-19; le lezioni tradizionali sono state spesso, durante il corso dell'anno, sostituite dalle modalità di insegnamento proprie della Didattica Digitale Integrata con lezioni sincrone e asincrone.

Diversa è stata anche l'organizzazione di attività e progetti ed il rapporto con i ragazzi più fragili, volto a garantire loro vicinanza e supporto.

Durante il corso dell'anno il continuo alternarsi di tecniche didattiche nuove non ancora sufficientemente collaudate ha destabilizzato alunni e docenti, Questi ultimi grazie anche all'esperienza dell'anno precedente hanno ricercato e attivato soluzioni adeguate per gestire mutate necessità e nuove realtà didattiche e relazionali. L'uso della piattaforma GSuite e dell'applicazione Classroom ha facilitato in maniera importante l'interazione tra docenti e alunni. Le video lezioni sono state parte integrante della Didattica a Distanza facilitando ulteriormente il rapporto con gli studenti. Sono stati forniti ai ragazzi materiali didattici di vario genere, dall'articolo di giornale, all'audio lezione, alla presentazione in video degli argomenti. Alcuni hanno risposto positivamente, partecipando in modo responsabile alle attività proposte. Si è riscontrato in buona parte degli studenti senso di responsabilità e maturità e la capacità ad adattarsi a questa nuova modalità di lavoro, evidenziando talvolta abilità e competenze mai espresse. Si è constatato quindi che la modalità digitale non è

stata solo un limite, ma un'opportunità che ha fatto emergere attitudini e competenze, evidenziando talvolta, motivazione e risposte proficue.

Ha inciso comunque in modo rilevante per i nostri ragazzi e ragazze, vanificando in parte il percorso formativo, non aver potuto effettuare in questi ultimi due anni lo STAGE nelle aziende lavorative e non aver partecipato alle consuete MANIFESTAZIONI e SAGRE, e alle altre attività che li hanno sempre visti operatori protagonisti impegnati in prima persona per il rafforzamento delle competenze non solo del settore enogastronomico ma, anche quelle relazionali, comunicative e organizzative.

Rispetto a questa analisi si distinguono alcuni alunni che hanno mantenuto un atteggiamento costante in termini di impegno, interesse, motivazione e capacità.

Si registra comunque per tutti un progressivo miglioramento e consolidamento delle abilità e delle competenze tecnico professionali; si evidenziano inoltre adeguate capacità nello stabilire relazioni logiche e nell'utilizzo del linguaggi specifici delle diverse discipline.

I livelli di apprendimento delle conoscenze e delle competenze raggiunte dalla classe è diversificato, pertanto è possibile individuare al suo interno tre fasce di profitto:

**Fascia medio-alta:** discreto livello di partenza e adeguate capacità di apprendimento, buona assimilazione dei contenuti svolti, più che buone le valutazioni conseguite durante i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento con il conseguimento di una discreta preparazione generale.

**Fascia media: qualche carenza** nella preparazione di base; partecipazione positiva alle attività scolastiche soddisfacente la conoscenza dei contenuti. Buone le competenze Trasversali e per l'Orientamento.

**Fascia medio-bassa:** carenze nella preparazione di base e impegno nell'apprendimento di alcune discipline non sempre adeguato. Risulta comunque positiva la partecipazione e la valutazione delle attività inserite nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

### **SPAZI UTILIZZATI**

Le lezioni si sono svolte, a causa della pandemia, in parte da Remoto e in parte in aula dotata di LIM; le attività pratiche di Cucina si sono svolte nei laboratori di cui dispone la scuola.

Le lezioni pratiche di Scienze Motorie e sportive si sono svolte negli spazi esterni dell'Istituto non disponendo la scuola di palestra in costruzione da due anni.

**ATTIVITÀ E PERCORSI**

L'Istituto ha individuato autonomamente, in termini di quote di massima (Autonomia e Flessibilità), attività progettuali coerenti con il PECUP, in funzione delle proprie politiche educative e in connessione con le potenzialità occupazionali, le risorse e lo sviluppo del Territorio. Ai sensi della normativa vigente per l'utilizzo delle quote locali di curriculum, l'Istituto non ha ridotto l'orario del monte ore di ciascuna disciplina oltre il 20%, rispetto al quadro orario.

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O)****EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (art.4 L.53/2003, art.8 DPR 87/2010, L.107/2015)**

Nella progettazione dei percorsi degli istituti professionali assumono particolare importanza i *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.)*, metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage ecc.

Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e il mondo del lavoro e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

Le attività relative ai *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.)* (art.4 della L.53/2003, art.8 del DPR 87/2010, artt. 33-43 della L.107/2015 e presenti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, P.T.O.F., dell'Istituto "Azuni") sono state svolte dagli studenti nel triennio. Ci si rammarica che in quarta e quinta non è stato possibile effettuare i tirocini in azienda a causa del Covid-19. Purtroppo questa mancanza ha penalizzato in modo consistente il loro percorso formativo, creando spesso profonda demotivazione sia dal punto di vista umano che professionale, vanificando il valore ed il significato della loro scelta formativa.

Il tirocinio, le manifestazioni e la partecipazione ad eventi, determinanti per la formazione professionale degli alunni, sono stati sostituiti da una serie di eventi online che il corpo docente ha individuato all'interno di un ampio programma proposto alla scuola dagli Enti di formazione. Si sottolinea che, per quanto la partecipazione degli alunni sia stata proficua e interessata, queste attività non hanno potuto assolutamente compensare la grave mancanza dei percorsi lavorative che i ragazzi sono abituati a svolgere.

Le attività dei PCTO sono state inserite nel curriculum didattico come parte complementare di un processo formativo che ha visto coinvolte tutte le discipline con particolare riferimento a quelle dell'area di indirizzo. Tutte hanno contribuito in modo incisivo all'acquisizione di competenze e di conoscenze indispensabili al completamento e rafforzamento del percorso formativo scolastico.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, svoltisi nel triennio sono state pianificate e organizzate in moduli: il modulo fondamentale, lo Stage in azienda, che i ragazzi hanno svolto solo in terza; due moduli complementari obbligatori per l'indirizzo Enogastronomico, il Modulo *Sicurezza* (ex Dlgs 81/08) sulla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e il Modulo Prevenzione Igienico – Sanitaria; altri cinque moduli complementari per lo sviluppo di competenze trasversali e per l'orientamento professionale.

L'esperienza degli stage in azienda effettuata nella classe terza ha rappresentato il momento maggiormente qualificante della formazione dell'Istruzione Professionale in

quanto ha consentito agli allievi di completare il percorso teorico con l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze tecnico professionali specifiche relative ai ruoli assegnati, competenze relazionali, comunicative e organizzative.

Durante il tirocinio gli allievi sono stati inseriti in una realtà lavorativa in cui, sotto la supervisione di un tutor aziendale e del tutor scolastico hanno svolto vere e proprie mansioni lavorative precedentemente concordate e successivamente valutate.

Gli alunni hanno dimostrato serietà, rispetto delle regole e dei ruoli partecipando con interesse, consapevoli che i PCTO costituiscono un'opportunità di crescita culturale e professionale e una chance in più per il futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Gli allievi non hanno incontrato difficoltà ad inserirsi in contesti professionali diversi e a relazionarsi con il personale delle strutture ospitanti.

<b>Attività, corsi e progetti svolti nell'ambito di PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O)</b>	
<b>MODULO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTE</b>
Modulo di Orientamento	Attività frontale: obiettivi e impegni dello studente e dell'azienda ospitante durante lo stage (in riferimento al Progetto e al Patto formativo).
Modulo fondamentale: stage	<p><b>Classe 3<sup>^</sup></b>: Stage presso PROGETTO ESMERALDA c/o Forte Village S. Margherita di Pula e Pasticceria "Su Nuraghe" -Pula</p> <p><b>Classe 4<sup>^</sup></b>: Causa Covid-19 non è stato possibile effettuare gli stage programmati.</p> <p><b>Classe 5<sup>^</sup></b>: Causa Covid-19 non è stato possibile effettuare gli stage programmati.</p>
Modulo complementare allo stage	Corso Ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro svolto dal Dott. Ing. Vincenzo Porrà.
Modulo complementare allo stage	Corso Tutela dell'igiene degli alimenti nel servizio ristorativo (Sistema HACCP – Reg. CE 852/2004). Percorso formativo svolto dalla prof.ssa Niffoi (docente di Scienze degli alimenti) sulla sicurezza alimentare e le tossinfezioni, la normativa igienico – sanitaria, l'HACCP ecc.
Modulo complementare allo stage	<p><u>A.S. 2018/19</u></p> <p>Preparazione ROMANUM CONVIVIUM all'interno della manifestazione <i>PulArchàios</i>.</p> <p>Partecipazione di alcuni studenti alle giornate OPENDAY: Scuola Aperta al Territorio attività di Orientamento rivolta agli alunni delle Scuole Medie Inferiori presso il nostro Istituto.</p> <p><u>A.S. 2019/20</u></p> <p>Ottobre 2019: Preparazione ROMANUM CONVIVIUM all'interno della manifestazione <i>PulArchàios</i>.</p> <p>Febbraio 2020: Masterclass tenuta dallo chef Manuele Senis proprietario/chef del ristorante MEMA e insegnante collaboratore della ACCADEMIA CASA PUDDU</p> <p>Partecipazione al progetto IN EQUILIBRIO SUL MARE promosso da FLAG Sardegna Sud-occidentale per promuovere la sostenibilità, valorizzare i mestieri legati al mare e il cibo. (progetto non concluso a causa del Covid-19).</p>
Modulo complementare allo stage	<p><u>A.S. 2018/2019</u></p> <p>Ottobre 2018: partecipazione convegno "Nora antiqua II"</p> <p>Aprile 2019: uscita didattica a Cagliari, per la visione del</p>

	<p>film "<b>L'uomo che comprò la luna</b>" presso il Cinema Spazio Odissea</p> <p><u>A.S. 2019/2020</u>  Ottobre 2019:  Visita guidata alla Fiera di Cagliari per "Sardegna Expo Mediterraneo"  Obiettivi della visita guidata:  -far conoscere ai ragazzi le eccellenze artigianali e gastronomiche della nostra isola sia dal punto di vista commerciale che culturale.  -far conoscere ai ragazzi le peculiarità regionali e le capacità degli artigiani di creare sistema per rilanciare la Sardegna in Italia e all'estero.</p> <p>Dicembre 2019:  Visita al Mercato di San Benedetto (<b>Faccini F., Manca A, Secci F.</b>)  Uscita didattica a Cagliari, per la visione del film "Il Campione" presso il Cinema Spazio Odissea.  Gennaio 2020 presso il SEARCH – sede Espositiva Archivio Storico Comunale a Cagliari visita guidata alla Mostra "Murtzu" idee per un Museo del cibo", una mostra dedicata al cibo, alla sua storia e ai suoi luoghi. Visita alla III edizione della manifestazione TIPICITÀ (enogastronomia a km 0, prodotti tipici dell'agroalimentare) alla passeggiata coperta del Bastione Saint Remy di Cagliari  Febbraio 2020: uscita didattica a Cagliari presso il cinema Odissea per la visione del film "<i>JoJo Rabbit</i>".  La visione del film vuole avere come obiettivo una attenta riflessione sul tema dell'olocausto.</p>
Modulo complementare allo stage	<p><u>A.S. 2018/19</u></p> <p>IN MEMORIA della Prof.ssa Rita Lepori: intestazione Laboratorio di cucina; Cerimonia di commemorazione e riflessione sulla sicurezza del territorio (alluvioni) presso il teatro comunale "Maria Carta" a Pula  - Manifestazione "Sapori d'autunno 2018" - Villa San Pietro.  <i>Alcuni alunni.</i></p> <p>Partecipazione VIII Edizione ORIENTA SARDEGNA – ASTER Sardegna presso la Fiera Internazionale a Cagliari.</p> <p><u>A.S. 2019/2020</u></p> <p>Gennaio 2020:  Partecipazione alla conferenza CREATIVITÀ E LAVORO presso la fiera di Cagliari in occasione dell'International Job Meeting.</p> <p>Febbraio: I CUOCHI DEL FUTURO 2021 –  Fondazione GUALTIERO MARCHESI</p> <p>Aprile: A.I.R.A. "REMENUE" webinar sulla professione Food &amp; Beverage:  Come applicare le strategie di Revenue Management nel settore F&amp;B</p>

	<p>Aprile 2021: Convegno online di studi ASTER: "Nulla sarà come prima" Arte e dolore" Prof. Stefano Zecchi e "Attenzione: fragile!!!" Dott. Paolo Crepet</p> <p><u>A.S. 2020/2021</u></p> <p>Novembre 2020: partecipazione OrientaSud - Il Salone delle Opportunità in modalità completamente digitale.</p> <p>Dicembre 2020: Incontro con i rappresentanti della Aeronautica Militare.</p> <p>Febbraio 2021: Incontro con HORECA-GI-GROUP</p> <p>Marzo 2021: UNOrienta, Orientamento <b>sulla piattaforma Google Meet</b>, Università di Oristano classi quinte.</p>
Modulo di orientamento alla valutazione dello Stage e dell'intero percorso	Predisposizione di una Relazione Finale sui PCTO svolti nei tre anni in funzione delle competenze acquisite.

### Attività e percorsi svolti nell'ambito dell'Educazione Civica

TITOLO	ATTIVITÀ SVOLTE
Educazione alla legalità	<p>A.S. 2018/2019</p> <p><u>Novembre 2018</u>: Partecipazione al Consiglio Comunale Straordinario, in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne, presso il teatro Comunale "Maria Carta"; partecipazione di alcuni alunni alla realizzazione di un video per una rappresentazione teatrale dal titolo "La doppia sim card" <b>a cura della dott.ssa Zedda</b></p> <p><u>Gennaio 2019</u> - "Giorno della Memoria"; per non dimenticare partecipazione presso il Teatro "Maria Carta" allo spettacolo teatrale dal titolo "MEMORIE" di e con Marta Proietti Orzella</p> <p>A.S. 2019/2020</p> <p><u>Novembre 2019</u>: Partecipazione al Consiglio Comunale Straordinario in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne, presso il teatro Comunale e alla rappresentazione teatrale "Fiori strappati" a cura della Compagnia Teatrale "S'Arroliu"</p> <p><u>Gennaio 2020</u> - "Giorno della Memoria"; per non dimenticare, presso il Teatro "Maria Carta" incontro e un Recital sulla Shoah "Mai Più" di e con Marta Proietti Orzella.</p> <p>A.S. 2020/2021</p> <p><u>Novembre 2020</u>: partecipazione incontro in piattaforma Web in occasione della giornata Internazionale contro la violenza sulle donne. Protagonisti delle Letture e riflessioni coordinati da Anna</p>

	<p>Rosa Zedda, (esperta di Pari Opportunità) alcuni alunni.</p> <p><u>Gennaio 2021</u> Partecipazione incontro in piattaforma Web – Giorno della Memoria con la partecipazione del prof. Giancarlo Nonnoi, docente presso la Facoltà di lettere e Filosofia Università di Cagliari curatore dell’evento e degli interventi dei nostri alunni che hanno letto dei brani sul tema della giornata.</p> <p><u>Febbraio 2021:</u> Partecipazione incontro in piattaforma Web – Giorno del ricordo Foibe. Relatore Dott. Giuliano Lodes profugo istriano e cagliaritano d'adozione, il quale collabora da anni con scuole e istituzioni sul tema della tragedia delle foibe e della diaspora delle popolazioni Giuliano Dalmate di etnia italiana. Lettura di brani e presentazione video prodotto dagli alunni del nostro istituto.</p>
Cyberbullismo	A.S. 2018/19: Incontro “Le parole fanno più male delle botte” giornata di riflessione sul fenomeno del cyberbullismo
Giornate cinema/teatro Riflessione e discussione	Partecipazione visione film “Domani” presso il teatro “Maria Carta”
I principi della Costituzione Diritti Umani	Durante le lezioni, svolte dalla Prof.ssa Collu i ragazzi sono stati introdotti ai principi fondamentali della Costituzione e ai Diritti fondamentali dell’individuo sanciti dalla Dichiarazione universale dei diritti umani. Si è poi affrontata un’ampia e articolata discussione in relazione alla temporanea sospensione dei diritti individuali causata dall’emergenza sanitaria Covid-19.
Interculturalità	Culture e abitudini alimentari legate alla religione con particolare riferimento alle grandi religioni monoteiste.

Tutte le attività integrative svolte hanno avuto come finalità il rafforzamento delle conoscenze e competenze del profilo professionale di indirizzo e del potenziamento delle competenze linguistiche e di orientamento per il lavoro e/o per il proseguo degli studi.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTI**

In relazione agli obiettivi stabiliti in sede di programmazione annuale, tenuto conto della preparazione culturale di ogni singolo alunno e della situazione di partenza, della partecipazione alle attività didattiche proposte anche in modalità a distanza negli ultimi mesi dell'anno scolastico, si può affermare che la classe nel suo complesso ha raggiunto:

- un *discreto* grado di conoscenza e competenze sulle problematiche relative alle diverse tipologie di aziende ristorative (alberghiera, commerciale e collettiva) sia dal punto di vista tecnico-operativo che giuridico, alimentare e igienico-sanitario; mentre per quanto riguarda le altre discipline il livello è mediamente sufficiente;
- un *adeguato* grado di autonomia e consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti;
- *sufficienti* capacità comunicative verbali e non verbali non sempre supportati da una completa padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione nel parlato e nello scritto soprattutto nelle lingue straniere;
- *sufficienti* competenze linguistiche e capacità critiche in alcune discipline ma limitate in altre; le carenze evidenziate sono prevalentemente metodologiche.
- *buone* competenze professionali nelle discipline laboratoriali conseguite sia attraverso le attività dei PCTO sia con la partecipazione a concorsi, manifestazioni ed esperienze lavorative queste ultime effettuate purtroppo solo nella classe terza

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRASVERSALI RAGGIUNTI**

La classe ha acquisito una formazione complessivamente adeguata alla figura professionale del corso di studi specifico e ha dimostrato capacità di riflessione e consapevolezza delle abilità operative acquisite in riferimento alle competenze chiave di Educazione Civica (livelli raggiunti differenziati).

## **STRUMENTI/MISURE PER STUDENTI CON DISABILITÀ e/o D.S.A.**

Nella classe non ci sono alunni con disabilità e/o DSA

## **STRATEGIE DIDATTICHE**

Per gli alunni che hanno conseguito valutazioni insufficienti nelle verifiche i docenti hanno attivato attività di recupero quali:

- Lavoro a casa: ripasso, esercizi, costruzione di sintesi e schemi su contenuti e procedimenti;

- Lavoro in classe: i docenti del Consiglio di Classe si sono resi disponibili a fornire chiarimenti su questioni specifiche a richiesta degli alunni;
- Recupero in itinere.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Gli strumenti di verifica hanno tenuto conto delle diversità delle situazioni di ogni singolo alunno, degli obiettivi e delle caratteristiche specifiche di ciascuna disciplina.

Ciascun docente nell'ambito della propria programmazione ha individuato gli strumenti più adatti alla rilevazione delle competenze raggiunte. Colloqui orali, temi, relazioni individuali, analisi dei testi, prove strutturate o semi-strutturate di varie tipologie (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta multipla, prove a soluzione rapida, casi pratici e professionali ecc.), problem solving, sono state utilizzate tenendo conto della specificità delle situazioni degli allievi e delle discipline anche nella fase a distanza.

### **VALUTAZIONE**

Il Consiglio di Classe in sede di programmazione annuale ha deciso di utilizzare la griglia di valutazione inserita nel PTOF che definisce in modo univoco il livello raggiunto, il corrispondente giudizio sintetico e voto in decimi.

Ha inoltre individuato, quali criteri comuni in relazione agli obiettivi educativi: la frequenza e la partecipazione anche alle attività in modalità di didattica a distanza, i progressi rilevati nel percorso di apprendimento, l'impegno, la partecipazione e l'interesse e il rispetto delle scadenze e delle regole di comportamento in classe e durante le attività del PCTO.

**LIVELLI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

<b>VOTO/GIUDIZIO</b>	<b>PRESTAZIONE CORRISPONDENTE</b>
<b>1 - 2 - 3 NULLO o SCARSO</b>	L'alunno si esprime in maniera stentata e gravemente incoerente. Non sa strutturare i propri argomenti ed è totalmente incapace di riprodurre i concetti proposti. Non conosce gli argomenti trattati. Non si sa applicare nell'attività pratica neppure se guidato
<b>4 INSUFFICIENTE</b>	Anche con guida e suggerimenti l'alunno non sa strutturare in modo coerente gli argomenti proposti; riproduce concetti precedentemente proposti in modo superficiale e incoerente. Dimostra una conoscenza frammentaria degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è discontinua. Non ha costruito autonomia di lavoro
<b>5 MEDIocre</b>	Solo guidato l'alunno è capace di strutturare gli argomenti più importanti in modo coerente e facendo un uso adeguato dei concetti appresi. La conoscenza delle problematiche proposte si mantiene a tratti superficiale. L'applicazione nell'attività pratica è discontinua e talvolta necessita di sollecitazione. Ha costruito una limitata autonomia di lavoro.
<b>6 SUFFICIENTE</b>	L'alunno sa strutturare la maggior parte delle problematiche proposte con coerenza; sa applicare in modo sufficientemente autonomo i concetti appresi. Dimostra una conoscenza sostanzialmente completa ma non approfondita dei contenuti minimi della disciplina. L'applicazione nell'attività pratica è sufficientemente continua. Ha costruito un'adeguata autonomia di lavoro
<b>7 DISCRETO</b>	L'alunno sa strutturare le problematiche in modo autonomo e coerente. Fa buon uso dei concetti appresi e dimostra una conoscenza completa degli argomenti studiati, con gli approfondimenti principali. L'applicazione nell'attività pratica è costante e coerente. Ha costruito un'adeguata autonomia di lavoro.
<b>8 BUONO</b>	L'alunno è capace di strutturare gli argomenti in modo autonomo e coerente. Applica in modo accurato e pertinente i concetti appresi; dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è costante, organica e coerente. Ha costruito una buona autonomia di lavoro che gli consente di adottare scelte e decisioni
<b>9 DISTINTO</b>	L'alunno è abile nello strutturare in modo chiaro e convincente le diverse problematiche. Applica in modo accurato e rigoroso i concetti appresi e dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è continua, puntuale ed efficiente. Ha costruito un'autonomia di lavoro pienamente adeguata
<b>10 OTTIMO</b>	L'alunno è brillante nello strutturare temi e problematiche in modo chiaro, preciso e efficacemente argomentato. Applica in modo accurato e rigoroso i concetti appresi, elaborandoli in maniera personale, originale e creativa. Dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è continua, puntuale, efficiente e pienamente rispondente alle necessità. Ha costruito una piena autonomia di lavoro.

**Allegato A O.M. Esami di Stato 2020-2021****Tabella A****Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

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

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)*

**Tabella B****Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

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

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020*

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16

$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

**Tabella D** Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

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

### **PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO**

In seguito all'emergenza Covid-19, anche quest'anno, l'esame verrà svolto esclusivamente con una prova orale secondo le prescrizioni riportate nell'Ordinanza Ministeriale del 03.03.2021 di cui si riporta l'art. 17 indicante le norme relative alla prova:

#### **Articolo 17** (Prova d'esame)

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 sono sostituite da un colloquio, **che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.**
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
  - a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
  - b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
  - c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enunciate all'interno delle singole discipline.
3. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali di cui all'articolo 18 comma 1, lettera c) all'inizio di ogni giornata di colloqui, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un

progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.



Nella conduzione del colloquio, la sottocommissione tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

## **Articolo 18**

### **(Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame)**

1. L'esame è così articolato:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.

L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata.

Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10;

- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
- d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

La sottocommissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato B dell'Ordinanza Ministeriale di seguito allegata:

**Allegato B Griglia di valutazione della prova orale**

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il 5° anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale**

<b>Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi</b>	
<b>1</b>	<b>Verga:</b> Rosso Malpelo; La roba
<b>2</b>	<b>Lussu:</b> Un anno sull'Altipiano (cap. III; cap XV). Marcia su Roma e dintorni (cap. XIV, XXI)
<b>3</b>	<b>Pirandello:</b> Il fu Mattia Pascal; Il treno ha fischiato
<b>4</b>	<b>Kafka:</b> La Metamorfosi; Lettera al padre.
<b>5</b>	<b>Marinetti:</b> Bombardamento – brano tratto da: "Zang tumb tumb"
<b>6</b>	<b>Ungaretti:</b> Soldati, San Martino del Carso, , Mattino
<b>7</b>	<b>Deledda:</b> Canne al vento – brani tratti dall'opera
<b>8</b>	<b>Saviano:</b> Gomorra – brani tratti dall'opera
<b>9</b>	<b>Aleramo:</b> Una donna – brani tratti dall'opera
<b>10</b>	<b>Carofiglio:</b> Le tre del mattino – brani tratti dall'opera
<b>11</b>	<b>Murgia:</b> Ave Mary – brani tratti dall'opera
<b>12</b>	<b>Levi:</b> Se questo è un uomo: brano "L'arrivo al Lager"

**ALLEGATO A****TABELLA RIASSUNTIVA ELABORATI****ESAME DI STATO 2020/21****CLASSE QUINTA A indirizzo ENOGASTRONOMIA Sede PULA**

<b>NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI INTERNI</b>	<b>TITOLO ELABORATO</b>	<b>DOCENTE DI RIFERIMENTO</b>
1.	<i>Catering e banqueting</i>	<i>Neri Gerlando</i>
2.	<i>Ristorazione viaggiante</i>	<i>Neri Gerlando</i>
3.	<i>Slow food</i>	<i>Niffoi Tonina M.</i>
4. <i>Alunno Non Frequentante</i>		
5.	<i>Agriturismo</i>	<i>Neri Gerlando</i>
6.	<i>Ristorazione tradizionale</i>	<i>Niffoi Tonina M.</i>
7.	<i>Ristorazione scolastica</i>	<i>Niffoi Tonina M.</i>
8.	<i>Alimentazione sostenibile</i>	<i>Niffoi Tonina M.</i>
9.	<i>Ristorazione aziendale</i>	<i>Neri Gerlando</i>
10.	<i>Ristorazione veloce</i>	<i>Niffoi Tonina M.</i>
11.	<i>Ristorazione gourmet</i>	<i>Neri Gerlando</i>
12.	<i>Ristorazione sanitaria e assistenziale</i>	<i>Niffoi Tonina M.</i>
13.	<i>Alimenti innovativi</i>	<i>Neri Gerlando</i>

## **PERCORSI DISCIPLINARI**

**MATERIA: ITALIANO**

**DOCENTE: SIMONETTA COLLU**

**LIBRO DI TESTO:** Titolo: La letteratura e i saperi  
Autore: Cataldi – Angioloni – Panichi Editore: Palumbo

<p>Contenuti (macroargomenti)</p>	<p>Il secondo Ottocento: Il romanzo realista, naturalista e verista. Giovanni Verga. Il primo Novecento: Il Decadentismo e le età delle avanguardie. Il "Manifesto" Marinetti. Il Romanzo dell'età della crisi. Luigi Pirandello. F. Kafka. La letteratura tra le due guerre: Emilio Lussu Giuseppe Ungaretti. Il secondo Novecento: Primo Levi. Grazia Deledda. Sibilla Aleramo. Letteratura contemporanea: Roberto Saviano - Gomorra. Michela Murgia - Ave Mary Gianrico Carofiglio - Le tre del mattino.</p>
<p>Risultati di apprendimento</p>	<p>L'attività didattica ha consentito di conseguire alcuni dei principali obiettivi individuati nella programmazione. Particolarmente impegnativo il lavoro sul metodo di apprendimento poiché hanno pesato negativamente le carenze di base, tuttavia la classe, nel suo complesso, pur con differenti livelli di conoscenze e competenze ha cercato di colmare i deficit culturali.</p> <p>A causa dell'emergenza Coronavirus ho provveduto alla rimodulazione della programmazione, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.</p> <p>E' stata attivata la didattica online attraverso video lezioni, video chiamate ed altre modalità a distanza per mantenere uno stretto contatto con i ragazzi, per ascoltare i loro problemi e le loro difficoltà non solo scolastiche ma anche personali</p> <p>E' stata curata la capacità di interpretazione dei testi con riferimento al contesto storico-culturale nel quale sono state inserite le personalità degli autori. Si è data minore attenzione agli aspetti stilistici. I risultati raggiunti sono complessivamente sufficienti relativamente all'acquisizione dei concetti, alle principali problematiche relative ai movimenti culturali e ai singoli autori.</p> <p>L'esposizione autonoma risente delle non sempre adeguate abilità linguistiche e del vocabolario. Solo in alcuni casi si è riscontrata una più articolata capacità espressiva e comunicativa. Hanno contribuito negativamente ad un più proficuo raggiungimento degli obiettivi, sia qualitativamente che quantitativamente, il limitato impegno nello studio, per alcuni la discontinuità nella frequenza ed una frequente inclinazione alla disattenzione durante le lezioni. Da segnalare ancora la costante fatica nell'impadronirsi di concetti e problematiche</p>

	<p>complesse che presuppongono competenze di base e capacità elaborative di un livello superiore a quello che la maggior parte degli alunni possiede.</p> <p>Gli obiettivi, seppur non eccellenti, sono stati raggiunti con non pochi problemi e difficoltà causati dalle nuove modalità didattiche alle quali i ragazzi si sono adattati lavorando, quasi tutti, con impegno adeguato.</p>
Conoscenze (livelli)	<p>Gli studenti hanno conseguito le seguenti conoscenze con livello sufficiente, discreto e buono:</p> <p>La storia della letteratura: Movimenti, Autori e Opere.</p> <p>Gli strumenti di analisi contenutistica di testo poetici.</p> <p>Le procedure per contestualizzare, confrontare e interpretare i testi.</p> <p>Gli aspetti caratteristici di epoche, movimenti, autori, opere e testi.</p> <p>I caratteri specifici e le procedure di scrittura di tipologie testuali diverse.</p>
Abilità (livelli)	<p>Seppure in misura diversa, gli studenti fanno:</p> <p>Contestualizzare un movimento, un autore o un'opera.</p> <p>Comprendere i contenuti di un testo.</p> <p>Fare la parafrasi.</p> <p>Contestualizzare testi.</p> <p>Esprimere un'opinione personale.</p> <p>Produrre le diverse tipologie di testo previste per l'Esame di Stato.</p> <p>Individuare concetti chiave.</p> <p>Fare una ricerca.</p> <p>Utilizzare la rete per reperire informazioni.</p> <p>Motivare le ragioni delle proprie scelte.</p>
Competenze (livelli)	<p>Gli studenti hanno conseguito le seguenti conoscenze con livello di competenze discreto, sufficiente o appena sufficiente:</p> <p>Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura.</p> <p>Comprendere e ordinare i testi letterari.</p> <p>Produrre diverse tipologie di testi.</p> <p>Selezionare ed organizzare contenuti.</p> <p>Risolvere problemi.</p> <p>Interpretare informazioni.</p> <p>Individuare collegamenti e informazioni.</p> <p>Saper stabilire nessi tra la letteratura e le altre discipline.</p>
Metodi	<p>Il metodo di lavoro è stato incentrato sulla lezione dialogata. Il criterio didattico di base seguito è stato quello di legare il più possibile la trattazione della letteratura con quella della storia, anche se gli attuali programmi ministeriali operano uno sfasamento. Sono stati quindi forniti degli inquadramenti storici propedeutici allo studio della letteratura per abituare gli studenti a pensare quest'ultima come una delle tante conseguenze che, dal punto di vista culturale, sono state prodotte dagli avvenimenti storici. Un altro criterio didattico seguito è stato quello di sviluppare la spiegazione degli argomenti in modo tale da offrire agli studenti la possibilità di operare autonomamente delle sintesi, delle conclusioni e deduzioni su di essi. Questo sia per le esposizioni teoriche generali, sia per l'analisi del testo letterario per il quale si è cercato di fornire elementi adatti a scoprirne le regole interne di composizione e fruizione. In sostanza ci si è mossi dalla convinzione che lo studio delle materie umanistiche ha come scopo anche quello di affinare la capacità di elaborare discorsi per concetti astratti, in modo logico e consequenziale, organizzando le conoscenze nozionistiche a disposizione in un'articolazione che dimostri di aver saputo cogliere il loro grado di</p>

	<p>importanza.</p> <p>Il metodo di trattazione dei contenuti ha puntato alla comprensione linguistica puntuale degli argomenti trattati, alla loro decodificazione e alla loro analisi attuata anche tramite tecniche che sono state via via fornite nel corso del lavoro. Gli studenti hanno usato quanto più possibile il libro di testo, hanno preso appunti, hanno schedato e riassunto gli argomenti di studio attraverso l'uso di griglie di inquadramento relative alla trattazione di opere, autori ed argomenti. Si è dovuto semplificare tematiche e concetti e ridimensionare la trattazione di autori e testi perché la mancanza di riferimenti adeguati, di padronanza terminologica, di competenze sui programmi precedenti rendevano impossibile un esame approfondito.</p> <p>Sono stati spesso affrontati temi relativi a questioni e avvenimenti di attualità, per favorire il corretto inserimento degli studenti come parte attiva e consapevole della società civile, mediante l'approfondimento di una serie di problematiche basilari suggerite dal programma di storia, da avvenimenti di cronaca nazionale e internazionale di particolare interesse e da specifiche richieste avanzate dagli studenti.</p> <p>A causa dell'emergenza Coronavirus, sono cambiate le modalità didattiche.</p> <p>An Si è cercato di mantenere gli stessi criteri didattici e, come ho già fatto presente, le problematiche sono state molteplici, affrontate comunque con serenità e atteggiamento propositivo. La verifica digitale si è rivelata talvolta uno strumento atto a rilevare attitudini e competenze del tutto sconosciute rimotivando studenti che spesso nelle attività tradizionali soffrono. Le verifiche orali in modalità digitale hanno permesso allo studente di esprimersi liberamente sugli argomenti proposti e inoltre hanno favorito la formulazione di ipotesi e la risoluzione di compiti reali.</p> <p>tra</p>
<p>Mezzi e Strumenti di lavoro</p>	<p>Libri di testo  Fotocopie  Altri libri  Giornali  Mappe concettuali  Audiovideo, fotografie, documenti originali, dispense  Audio lezioni  Video lezioni  Piattaforma Google Classroom  Bacheca Argo  Video. Libri. Testi Digitali.</p>
<p>Ambienti di apprendimento</p>	<p>Le lezioni si sono svolte, a causa della pandemia, in parte da Remoto e in parte in aula dotata di LIM; le attività pratiche di Cucina si sono svolte nei laboratori di cui dispone la scuola.</p> <p>Le lezioni pratiche di Scienze Motorie e sportive si sono svolte negli spazi esterni dell'Istituto non disponendo la scuola di palestra in</p>

	costruzione da due anni.
Strumenti di verifica	<p>I criteri di valutazione hanno tenuto conto, in primo luogo, della comprensione dei concetti di fondo sottesi alle discipline trattate, quindi della capacità di ogni studente di procedere con una certa autonomia nel ragionamento sulle questioni proposte, in modo da trarre giudizi personali sui testi e sui fatti storici. In sostanza è stata valutata positivamente non tanto l'acquisizione mnemonica e acritica dei contenuti quanto la volontà di raggiungere con impegno e partecipazione un metodo di studio critico e non ripetitivo, di approfondire e porre, a se stesso e all'insegnante, problemi e interrogativi che andassero oltre la superficie. A questo scopo è stato tenuto in considerazione il livello di sintesi degli appunti presi in classe e l'articolazione logico espositiva delle verifiche scritte e orali.</p> <p>Per le valutazioni scritte di italiano sono state utilizzate due tipologie di strumenti. La prima è consistita nella somministrazione di prove analoghe a quelle utilizzate nell'Esame di Stato. La seconda è consistita in una trattazione sintetica di argomenti, utilizzata spesso per varie materie nella terza prova dell'Esame di Stato.</p> <p>Per le valutazioni orali, si è tenuto conto della pertinenza delle risposte alle domande, della chiarezza espositiva, della capacità di analisi e sintesi. Per la valutazione finale si terrà conto dei progressi realizzati, della frequenza e della diligenza anche nella modalità didattica dell'ultima parte dell'anno scolastico.</p>

Contenuti specifici e competenze	
<p><b>UDA 1: L'età del Positivismo</b>  Il Naturalismo: definizione, contesto storico, progresso della scienza, Charles Darwin, il vero, l'impersonalità, l'ereditarietà, il rifiuto della narrativa romantica.  Il Verismo: Definizione, riferimenti storici, la questione meridionale, le differenze con il Naturalismo.  Verga: percorso letterario, l'eclissi dell'autore, contestualizzazione delle principali opere. Lettura ed analisi delle novelle Nedda, la Lupa, Rosso Malpelo, Libertà, La Roba.</p> <p><b>UDA 2: Il Primo Novecento</b>  Decadentismo ed età della crisi  Il quadro storico e culturale  La reazione al positivismo  L'estetismo ed il romanzo estetizzante  Il "Manifesto" Marinetti</p> <p><b>UDA 3 La crisi della ragione</b>  Freud e la psicoanalisi, il romanzo della crisi.  Franz Kafka: vita, opere e contestualizzazione dell'autore. Lettura del brano "Il risveglio di Gregor" dall'opera La Metamorfosi.  Luigi Pirandello: vita, opere e contestualizzazione dell'autore, il tema dell'umorismo e del relativismo. Lettura, analisi e commento di brani tratti dall'opera "Il fu Mattia Pascal", lettura delle novelle "Il treno ha fischiato".</p>	

#### **UDA 4: La narrativa tra le due guerre**

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e contestualizzazione dell'autore. Lettura e analisi di alcuni brani tratti dall'opera *L'Allegria*: "Veglia", "Il porto sepolto", "San Martino del Carso", "Mattina", "Soldati".

Emilio Lussu: vita opere e contestualizzazione dell'autore. Lettura e analisi di alcuni brani tratti da "Un anno sull'Altipiano. "Marcia su Roma e dintorni"

#### **UDA 4: Il secondo Novecento**

Primo Levi: vita, opere e contestualizzazione dell'autore, lettura di brani dall'opera "Se questo è un uomo".

Sibilla Aleramo. Contestualizzazione dell'autrice. "la consapevolezza di essere donna.

Grazia Deledda: vita, opere e contestualizzazione dell'autrice. Letture di brani tratti dalle sue opere più celebri.

#### **UDA 5: Letteratura contemporanea.**

Roberto Saviano: vita, opere e contestualizzazione dell'autore. Lettura e analisi di alcuni brani tratti dal romanzo: *Gomorra*. ( *La terra dei fuochi*).

Michela Murgia: vita, opere e contestualizzazione dell'autrice. Lettura e analisi di alcuni brani tratti dal romanzo: *Ave Mary*.

Gianrico Carofiglio: vita, opere e contestualizzazione dell'autore. Lettura e analisi di alcuni brani tratti dal romanzo: "Le tre del mattino"

Visione di numerosi film tra cui:

*Il Pranzo di Babette* (1987). Regista: Gabriel Axel.

*Hotel Rwanda* (2004). Regista: Terry George.

*Jojo Rabbit* (2019). Regista: Taika Waititi.

*Suffragette* (2015). Regista: Sarah Gavron.

Le tematiche trattate nei film sono state contestualizzate, analizzate e discusse in classe.

Competenze

Interpretare informazioni.

Individuare collegamenti e informazioni.

Saper stabilire nessi tra la letteratura e le altre discipline.

**MATERIA: STORIA**

**DOCENTE: SIMONETTA COLLU**

**LIBRO DI TESTO:** Titolo: La nostra avventura vol.3

Autori: G. De Vecchi, G Giovannetti

Editore: B. Mondadori.

<p>Contenuti (macro argomenti)</p>	<p>L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento. L'Italia dopo l'unificazione La Prima Guerra Mondiale: le sue cause, i suoi esiti. La cultura del Nazionalismo. Il Fascismo: la presa del potere e la dittatura. L'affermazione della dittatura nazista. La Seconda Guerra Mondiale. La Shoah. Globalizzazione. La Dichiarazione universale dei diritti umani. La Costituzione Italiana.</p>
<p>Risultati di apprendimento</p>	<p>Nello studio della storia si è raggiunto un sufficiente grado di consapevolezza nel ricostruire le trasformazioni strutturali della civiltà europea ed extraeuropea, con particolare riferimento agli aspetti economici, politici ed istituzionali dalla fine del 1800 fino alla Seconda Guerra Mondiale. I singoli accadimenti della dinamica storica hanno goduto di una attenzione funzionale agli obiettivi generali e non certo all'acquisizione mnemonica degli avvenimenti specifici. Si è dato maggior risalto alla comprensione dei fenomeni inerenti alle discipline storiche che permettono di avere una visione di insieme dello sviluppo della civiltà: le forme di potere, le istituzioni di governo, le aggregazioni statali in rapporto alle etnie, i modi di produzione e divisione del lavoro, le classi sociali. A causa dell'emergenza Coronavirus ho provveduto alla rimodulazione della programmazione, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. E' stata attivata la didattica online attraverso video lezioni, video chiamate ed altre modalità a distanza per mantenere uno stretto contatto con i ragazzi, per ascoltare i loro problemi e le loro difficoltà non solo scolastiche ma anche personali</p>
<p>Conoscenze (livelli)</p>	<p>Gli studenti hanno conseguito le seguenti conoscenze con livello appena sufficiente, pienamente sufficiente o discreto/buono: Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XIX secolo ed il XXI secolo in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. Innovazioni scientifico-tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali. Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.</p>
	<p>Seppure in misura diversa, gli studenti sanno:</p>

<p>Abilità (livelli)</p>	<p>Conoscere ed utilizzare il lessico appropriato. Localizzare gli eventi nel tempo e nello spazio. Sintetizzare e schematizzare.</p>
<p>Competenze (livelli)</p>	<p>Gli studenti hanno conseguito le seguenti conoscenze con livello di competenze appena sufficiente, pienamente sufficiente o discreto/buono: Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Riconoscere le relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali. Produrre diverse tipologie di testi.</p>
<p>Metodi</p>	<p>La programmazione didattica ha privilegiato più l'aspetto qualitativo che quantitativo, cercando di utilizzare al meglio il tempo a disposizione per i necessari interventi formativi. La scelta degli argomenti ha cercato di favorire lo sviluppo delle abilità di studio adatte all'apprendimento della storia. Si è cercato di collegare il linguaggio storico-grafico all'educazione linguistica per cui la lettura e la scrittura sono state attività determinanti, strumenti attraverso i quali gli studenti sono riusciti a sviluppare capacità di comprensione e analisi e di comunicazione orale e scritta dei fatti esaminati. L'emergenza Coronavirus, ha cambiato le modalità didattiche. Anche a distanza, si è cercato di mantenere gli stessi criteri didattici e, come ho già fatto presente, le problematiche sono state molteplici.</p> <p>Si è cercato di mantenere gli stessi criteri didattici e, come ho già fatto presente, le problematiche sono state molteplici, affrontate comunque con serenità e atteggiamento propositivo La verifica digitale si è rivelata talvolta uno strumento atto a rilevare attitudini e competenze del tutto sconosciute rimotivando studenti che spesso nelle attività tradizionali soffrono. Le verifiche orali in modalità digitale hanno permesso allo studente di esprimersi liberamente sugli argomenti proposti e inoltre hanno favorito la formulazione di ipotesi e la risoluzione di compiti reali.</p>
<p>Mezzi e Strumenti di lavoro</p>	<p>Libri di testo Fotocopie Altri libri Giornali Mappe concettuali Audiovideo, fotografie, documenti originali, dispense Audio lezioni Video lezioni Piattaforma Google Classroom</p>

	<p>Bacheca Argo Audiolibri</p> <p>sono stati caricati e messi a disposizione degli allievi videolezioni condivise su YouTube, file e quant'altro ritenuto utile per la didattica</p>
<p>Ambienti di apprendimento</p>	<p>Le lezioni si sono svolte a causa della pandemia. In parte da Remoto e in parte in aula dotata di LIM;</p> <p>La didattica online ha previsto: video lezioni, audio lezioni e altri canali non ufficiali per una più efficace circolazione dei materiali dei compiti. Tutto ciò mi ha permesso di mantenere vivo il contatto con la classe.</p>
<p>Strumenti di verifica</p>	<p>I criteri di valutazione hanno tenuto conto, in primo luogo, della comprensione dei concetti di fondo sottesi alle discipline trattate, quindi della capacità di ogni studente di procedere con una certa autonomia nel ragionamento sulle questioni proposte, in modo da trarre giudizi personali sui testi e sui fatti storici. In sostanza è stata valutata positivamente non tanto l'acquisizione mnemonica e acritica dei contenuti quanto la volontà di raggiungere con impegno e partecipazione un metodo di studio critico e non ripetitivo, di approfondire e porre, a se stesso e all'insegnante, problemi e interrogativi che andassero oltre la superficie. A questo scopo è stato tenuto in considerazione il livello di sintesi degli appunti presi in classe e l'articolazione logico espositiva delle verifiche scritte e orali.</p>

#### Contenuti specifici e competenze

##### **UDA 1: I processi storici, economici e politici del primo Novecento**

L'Italia dopo l'unità:  
Lo Stato al di sopra delle parti.  
Suffragio universale.  
Le riforme economico-sociali

##### **UDA 2 :La bella epoque:**

Periodo ricco di contraddizioni.  
La qualità della vita.  
Progresso tecnico scientifico.  
Società ed economia di massa.

##### **UDA 3: La Prima Guerra Mondiale**

L'Europa verso la guerra  
Le molteplici cause del conflitto  
Gli schieramenti  
L'attentato di Sarajevo  
Il fallimento della guerra lampo  
L'intervento degli USA e la fine della guerra.

#### **UDA 4: L'Europa nel dopoguerra**

La conferenza di pace di Parigi  
Il trattato di Versailles  
Le eredità economiche del conflitto

#### **UDA 5: I Regimi totalitari**

Il Fascismo:  
Il dopoguerra in Italia  
Il biennio rosso  
Le leggi fascistissime  
Organizzazione del consenso e repressione del dissenso  
Il Nazismo:  
L'ascesa di Hitler  
Manipolazione delle coscienze  
Le leggi di Norimberga

#### **UDA 6: La Seconda Guerra Mondiale**

L'Europa e il mondo verso la guerra  
L'Olocausto  
La caduta del Fascismo

#### **UDA 7: L'ambiente**

Organizzazioni internazionali e sovranazionali  
L'Unione Europea e le sue istituzioni  
I diritti dei cittadini in Europa  
"Carta dei diritti fondamentali della Ue.  
Le politiche dell'Ue in merito all'ambiente e allo sviluppo sostenibile  
ONU "Agenda 2030"  
17 obiettivi di sviluppo sostenibile.

#### **Competenze:**

Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.

Riconoscere le relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali.

**MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA****DOCENTE: INSEGNAMENTO TRASVERSALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

REFERENTE: prof.ssa Simonetta Collu

<b>Contenuti (macroargomenti)</b>	<b>Organizzazioni nazionali internazionali e sovranazionali</b> L'Unione Europea e le sue istituzioni La Costituzione italiana Diritti e doveri dei cittadini L'Organizzazione delle Nazioni Unite I diritti umani La Dichiarazione universale dei diritti umani  <b>La cittadinanza globale e le sue sfide</b> Sviluppo sostenibile Sostenibilità e inclusione Rispetto e cura dell'ambiente Un'Agenda per il terzo millennio: I 17 goal per lo sviluppo sostenibile  <b>Cittadini di un mondo digitale</b> Nuovi diritti del cittadino online Gli abusi sul web
<b>Risultati di apprendimento</b>	Comprende la necessità delle regole nei contesti sociali di vita quotidiana e le rispetta. Interagisce secondo il turno di parola, esprimere le proprie necessità e sa ascoltare quelle degli altri. Ha comportamenti solidali e sperimenta situazioni di volontariato È capace di esplorare l'ambiente di vita quotidiana, di riconoscerne le caratteristiche, di prevedere le situazioni di rischio e adottare comportamenti idonei e corretti. È consapevole dell'importanza dell'igiene personale quotidiana, partecipa alle iniziative di riciclo dei materiali di uso comune, si impegna nel perseguire una alimentazione ecosostenibile È capace di interagire conoscendo le conseguenze di parole e azioni e applicando giusti comportamenti anche nell'ambiente digitale. Conosce l'e-safety della scuola e come tutelarsi e tutelare gli amici da atti di cyberbullismo.
<b>Conoscenze</b>	Conosce e applica le regole della convivenza civile nel rispetto di sé e degli altri. Conosce e applica comportamenti idonei e corretti riguardo alla tutela del patrimonio ambientale, al riciclo dei materiali, all'igiene personale e alla scelta di una alimentazione solidale ed ecosostenibile Conosce l'ambiente digitale e interagisce applicando i giusti comportamenti di tutela dell'identità e di prevenzione del cyberbullismo
<b>Abilità</b>	Acquisizione miglioramento del senso critico. Consapevolezza dei diritti e dei doveri di ciascun uomo.

	<p>Rispetto della diversità.  Riflessione sulle diseguaglianze nella distribuzione della ricchezza e dei beni primari.  Riflessione su problematiche etiche e sociali.  Riflessione su povertà e crisi di risorse in alcune aree del pianeta.  Riflessione sullo sviluppo sostenibile in modo che non si esauriscano le risorse disponibili e non si provochino danni irreparabili agli ecosistemi.</p>
<b>Competenze</b>	<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.  Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza civile, gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali.  Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.  Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.  Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali e di genere  Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.  Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e degli altri.  Conoscere i rischi della rete e saperli individuare.  Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane.  Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri.</p>
<b>Metodi</b>	<p>Si è optato per una didattica dialogica e partecipativa. Si è cercato di limitare l'esposizione frontale da parte dell'insegnante e si è stimolata la partecipazione consapevole dello studente agli argomenti trattati.  Le tematiche sono state affrontate in modo da stimolare la partecipazione attiva degli studenti senza appesantire inutilmente la trattazione teorica.</p>
<b>Mezzi e Strumenti di lavoro</b>	<p>Utilizzo delle fonti normative e di sono stati caricati e messi a disposizione degli allievi videolezioni condivise su YouTube, file e quant'altro ritenuto utile per la didattica e altro materiale digitale reperito in rete.</p>
<b>Ambienti di apprendimento</b>	<p>Ambienti disponibile nella struttura scolastica (aule, laboratori, biblioteca ecc.)  Didattica a Distanza</p>
<b>Strumenti di verifica</b>	<p>Strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.</p>

## ARGOMENTI SVOLTI

Organizzazioni internazionali e sovranazionali ( prof.ssa Collu 15 ore)  
L'Unione Europea e le sue istituzioni  
I diritti dei cittadini in Europa  
"Carta dei diritti fondamentali della Ue.  
Le politiche dell'Ue in merito all'ambiente e allo sviluppo sostenibile  
ONU "Agenda 2030"  
17 obiettivi di sviluppo sostenibile.

Normativa nazionale e internazionale di settore (prof. Uras 21 ore)  
La filiera agro-alimentare e i suoi canali di distribuzione.  
Le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche.  
Le principali forme di commercializzazione della filiera corta.  
Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP  
Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare.  
I concetti di rintracciabilità e tracciabilità  
Gli elementi da utilizzare per la tracciabilità.  
Le caratteristiche dei marchi di qualità.

Les Droits de l'Homme (prof.ssa Trudu 10 ore)  
Les 17 objectifs du développement durable

The United Nations (history of the organization and its role in present days) (prof.ssa Serra 3 ore)  
Capacità di lettura e comprensione dei testi tecnici  
Saper esprimere contenuti di materia tecnica

Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici (prof.ssa Marra 2 ore)

La fame nel mondo (prof. Angioni 4 ore)  
Discorso di Papa Francesco al PAM  
Lo spreco alimentare  
Funzione del banco alimentare

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. (prof.ssa Niffoi 8 ore)  
Sistemi produttivi in agricoltura sostenibili.  
Le politiche dell'UE in merito all'ambiente e allo sviluppo sostenibile.  
I 17 OBIETTIVI per lo sviluppo sostenibile "Agenda 2030" coordinata dall'ONU  
La Carta di Milano e i tre obiettivi fondamentali:  
Ridurre lo spreco.  
Agricoltura sostenibile.  
Eliminare la fame e promuovere stili di vita sani  
La FAO: Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura e  
l'EFSA: Autorità Europea per la sicurezza alimentare  
Nobel per la pace al World Food Programme  
Il diritto al cibo e mancanza di cibo come arma di guerra.

Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani. (prof. Neri 7 ore)  
I mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile,  
caporalato

**LIBRO DI TESTO: TALENT CONCISE. CATERING. John Feltham  
CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS AND LOESCHER 2020 EDITORE, 2020  
Beter learning**

Contenuti (macroargomenti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Food in Britain</li> <li>● Haccp</li> <li>● Food addictive</li> <li>● Vegetarian and Vegan</li> <li>● United Nations</li> <li>● Health: dealing with allergies and intolerances</li> </ul>
Risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacità di lettura dei testi tecnici</li> <li>● Capacità di riconoscere strutture grammaticali</li> <li>● Capacità di tradurre adeguatamente testi di varia tipologia e argomento</li> <li>● Approfondimento della materia di indirizzo favorendo la familiarizzazione con il linguaggio specifico del settore di specializzazione</li> <li>● Potenziamento di abilità orali</li> <li>● Saper esprimere contenuti di materia tecnica</li> </ul>
Conoscenze (livelli)	La maggior parte degli alunni ha dimostrato una buona conoscenza degli argomenti trattati. Una minoranza non ha raggiunto un livello idoneo delle conoscenze.
Abilità (livelli)	Una volta riscontrate a inizio anno scolastico gravi carenze grammaticali da parte di alcuni studenti, è stato dato spazio al potenziamento delle abilità linguistiche. Alcuni studenti hanno attualmente recuperato e raggiunto un livello accettabile, mentre altri presentano difficoltà nella sintassi della lingua inglese
Competenze (livelli)	La maggior parte della classe ha dimostrato sufficiente capacità di orientamento nell'utilizzo della lingua inglese in campo culinario. La classe ha dimostrato competenza nell'espressione di testi in lingua inglese riguardanti situazioni lavorative tipiche del settore culinario. I livelli di competenze dimostrati sono vari. Nella media la classe risulta idonea.
Metodi	Lezione frontale in presenza e lezione virtuale tramite condivisione di file e documenti <i>forniti dalla docente</i>
Mezzi e Strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>● file realizzati dalla docente</li> <li>● Esercizi in formato digitale</li> <li>● Libri di testo in formato digitale</li> <li>● Video</li> <li>● Audio</li> <li>● Classroom</li> </ul>
Ambienti di apprendimento	A causa della pandemia, come stabilito da O.M., le lezioni si sono svolte in parte all'interno dell'istituto scolastico, in parte tramite la piattaforma istituzionale Meet.
Strumenti di verifica	<b>Test scritto:</b> domande a risposta multipla. <b>Verifica orale:</b> domande a risposta aperta, riassunto orale di testi di natura tecnica, lettura e traduzione.

### Contenuti specifici e competenze

- Past Simple
- Past continuous
- Food in Britain
- Countable and Uncountable. Utilizzo di much/many e Some/any
- Haccp
- Indirect questions
- Job interview
- Food addictive
- Vegetarian and Vegan
- Health dealing with allergies and intolerances
- United Nations
- Capacità di lettura e comprensione dei testi tecnici
- Saper esprimere contenuti di materia tecnica

**MATERIA: Matematica**

**DOCENTE: Stefania Marra**

**LIBRO DI TESTO:** Matematica in cucina, in sala, in albergo volume per il triennio  
Autori: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi  
Editore: Zanichelli

Contenuti (macroargomenti)	LE DISEQUAZIONI LE FUNZIONI ELEMENTI DI CALCOLO DELLE PROBABILITÀ ELEMENTI DI STATISTICA DESCRITTIVA
Risultati di apprendimento	Il docente di Matematica concorre a far conseguire allo studente al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: <ul style="list-style-type: none"><li>- Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica;</li><li>- Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;</li><li>- Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</li></ul>
Conoscenze (livelli)	La classe si mantiene ad un livello base relativamente al programma svolto.
Abilità (livelli)	La classe si mantiene ad un livello base o non ha raggiunto livelli apprezzabili di abilità relativamente al programma svolto.
Competenze (livelli)	Per quel che riguarda il "saper utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni", le competenze raggiunte sono mediamente al livello base.
Metodi	Nella consapevolezza del fatto che l'attività matematica si concretizza nel porre e risolvere problemi nell'accezione più ampia del termine, ho condotto l'insegnamento partendo da situazioni problematiche presentate a livello intuitivo, in modo da rendere la trattazione degli argomenti quanto più semplice possibile senza tralasciare la concretezza logica e terminologica. In funzione del tipo di argomento trattato ho preferito l'uso di una metodologia induttiva o deduttiva, basata sull'alternanza delle lezioni frontali in presenza e lezioni in modalità agile a distanza tramite le funzionalità offerte da GSuite, dovute all'emergenza Covid19 ancora in corso. Tutto il materiale delle videolezioni, comprese le registrazioni delle stesse, è stato puntualmente caricato su Classroom e condiviso con le alunne e gli alunni. Fin dall'inizio dell'anno scolastico sono stati rivisti e approfonditi alcuni argomenti degli anni precedenti quali equazioni e disequazioni per funzioni polinomiali intere e fratte e irrazionali. Non sono state proposte dimostrazioni per questioni di tempo e per non frammentare ed appesantire eccessivamente la trattazione. Tutti gli argomenti trattati sono stati accompagnati da

	esempi e da visualizzazioni grafiche tendenti al rafforzamento della comprensione. È stato dato ampio spazio alla risoluzione di esercizi su tutti gli argomenti proposti.
Mezzi e Strumenti di lavoro	Le lezioni sono state svolte utilizzando la lavagna a disposizione in aula oppure tramite l'applicativo One Note (Microsoft) per le lezioni in didattica a distanza. Ogni file delle lezioni è stato salvato in PDF e condiviso con la classe. Gli esercizi sono stati ulteriormente condivisi tramite foto allegate su Classroom. Si è preferito usare principalmente il libro di testo, anche se per alcuni argomenti si sono usati solamente appunti forniti dal docente in quanto la trattazione Zanichelli risultava troppo dispersiva.
Ambienti di apprendimento	Aula alternata da Classroom e Meet.
Strumenti di verifica	Per verificare il grado di apprendimento sono state utilizzate, oltre alla tradizionale interrogazione frontale, prove scritte articolate sotto forma di esercizi e problemi di tipo tradizionale per la verifica delle abilità operative e delle capacità logico-deduttive. Le verifiche sono state svolte sia durante le lezioni in presenza che durante la modalità agile a distanza, sempre utilizzando le applicazioni di Gsuite. Nel corso delle verifiche è stato consentito, quando ritenuto opportuno, l'uso dei sussidi didattici utilizzati nell'attività d'insegnamento-apprendimento (calcolatrici tascabili, appunti, fotocopie e testi scolastici).

### Contenuti specifici e competenze

#### LE DISEQUAZIONI (ripasso)

**CONTENUTI SPECIFICI:** Definizione, principi di equivalenza, disequazioni di primo grado, disequazioni di secondo grado, disequazioni fratte.

**ABILITÀ:** saper riconoscere una disequazione di primo grado, saper risolvere una disequazione di primo grado applicando i principi di equivalenza, saper riconoscere una disequazione di secondo grado, saper risolvere una disequazione di secondo grado applicando la formula risolutiva ed il metodo grafico, saper riconoscere una disequazione fratta, saper risolvere una disequazione fratta applicando le opportune regole.

**COMPETENZE:** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Analizzare e interpretare dati e grafici. Costruire e utilizzare modelli. Risolvere problemi.

#### LE FUNZIONI

**CONTENUTI SPECIFICI:** Definizione di funzione. Le funzioni numeriche e la loro classificazione. Lo studio del dominio. La classificazione dei domini. Lo studio degli zeri e del segno per funzioni algebriche razionali e irrazionali (di indice pari o dispari) intere o fratte. Lo studio del segno delle funzioni. Il calcolo dei limiti delle funzioni razionali fratte.

**ABILITÀ:** Saper classificare le funzioni. Classificare i domini delle funzioni. Individuare il dominio, il segno e le intersezioni con gli assi nel caso di semplici funzioni algebriche razionali e irrazionali intere e fratte. Studiare il segno e i limiti delle funzioni algebriche razionali fratte.

**COMPETENZE:** Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Analizzare e interpretare dati e grafici. Costruire e utilizzare modelli. Risolvere problemi.

#### ELEMENTI DI STATISTICA DESCRITTIVA

**CONTENUTI SPECIFICI:** Rilevazione dei dati: unità statistiche, popolazione, frequenza assoluta, relativa e percentuale. La rappresentazione grafica dei dati: diagrammi cartesiani, istogrammi, ortogrammi, aerogrammi, ideogrammi. Gli indici di posizione centrale: moda, mediana, media aritmetica, media aritmetica ponderata. Gli indici di variabilità: il campo di variazione, gli scarti dalla media, lo scarto semplice medio, la varianza e la deviazione standard.

**ABILITÀ:** Rilevare e organizzare dati. Rappresentare graficamente dati statistici. Determinare frequenze assolute e relative. Determinare moda, mediana, media. Calcolare indici di posizione centrale: media, mediana, moda per caratteri quantitativi. Calcolare indici di variabilità: campo di variazione, scarto semplice medio, deviazione standard per caratteri quantitativi.

**COMPETENZE:** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo. Analizzare e interpretare dati e grafici. Costruire e utilizzare modelli. Risolvere problemi.

#### ELEMENTI DI CALCOLO DELLE PROBABILITÀ

**CONTENUTI SPECIFICI:** La concezione classica della probabilità. Semplici spazi di probabilità: eventi aleatori, eventi compatibili ed eventi incompatibili. La probabilità della "somma logica" di eventi. La probabilità condizionata. La probabilità del "prodotto logico" per eventi dipendenti e per eventi indipendenti.

**ABILITÀ:** Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile. Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica. Calcolare la probabilità della somma logica per eventi compatibili e per eventi incompatibili. Calcolare la probabilità condizionata. Calcolare la probabilità del prodotto logico per eventi dipendenti e per eventi indipendenti.

**COMPETENZE:** Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Analizzare e interpretare dati e grafici. Costruire e utilizzare modelli. Risolvere problemi.

**MATERIA: Scienze motorie e sportive**

**DOCENTE: Midiri Paolo**

**LIBRO DI TESTO:** PRATICAMENTE SPORT\_

Autore: Del Nista, Tasselli, Parker

Editore: D'Anna

Contenuti (macroargomenti)	I PRINCIPALI GIOCHI SPORTIVI: CALCIO - PALLAVOLO - PALLACANESTRO
Risultati di apprendimento	I risultati sono stati più che buoni
Conoscenze (livelli)	Medio alte
Abilità (livelli)	Medio alte
Competenze (livelli)	Medio alte
Metodi	Diretto e frontale
Mezzi e Strumenti lavoro	di Aula e attrezzi specifici
Ambienti di apprendimento	Aula e campo all'aperto
Strumenti di verifica	Discussione orale e pratica

Contenuti specifici e competenze

I Giochi Sportivi: Pallavolo - Pallacanestro - Calcio  
(Le regole)

Le Capacità Condizionali (Forza Resistenza Velocità – Mobilità Articolare)

I Piccoli e Grandi Attrezzi

L'Alimentazione dello Sportivo

Infortuni da Sport: Strappi, Stiramenti

Il Pronto Soccorso

Il Doping

I Salti: in Lungo, in Alto

Le Corse Veloci: 100m - 200m - 400m

Le Corse Lunghe: 800m – 1500m – 3000m – 5000m – 1000m – La Maratona

Esercizi a Coppie

Ginnastica Artistica su Trave

L'Equilibrio Statico e Dinamico

Esercizi con la Palla Medica

Il Corpo Umano - Lo Scheletro - Le Ossa (Corte - Lunghe - Piatte) - Le  
Articolazioni  
La Colonna Vertebrale  
Il Cuore  
La Respirazione  
Le Olimpiadi Antiche e Moderne

Capacità di svolgere le attività sportive in modo corretto e plausibile

**MATERIA: Lingua Francese**

**DOCENTE: Adriana Trudu**

**LIBRO DI TESTO:** "PRET A MANGER" Le français professionnel  
M. Olivieri, P. Beaupart (Rizzoli)

Contenuti (macroargomenti)	Le système HACCP Les OGM et les produits biologiques La réglementation alimentaire La gestion du restaurant La qualité des produits
Risultati di apprendimento	L'obiettivo generale del corso di Lingua Francese è quello di formare figure professionali in grado di operare e di inserirsi in ambiti diversi, capaci di adattarsi ai frequenti mutamenti tecnologici ed organizzativi della società odierna. In generale gli studenti dimostrano di cogliere il significato globale dei testi proposti ma solo alcuni sono in grado di rielaborarli in modo autonomo.
Conoscenze (livelli)	Nel complesso gli studenti conoscono in modo sufficiente la micro-lingua del settore, nonché le tematiche studiate nel corso dell'anno scolastico riguardanti l'Enogastronomia.
Abilità (livelli)	<p>I contenuti e le conoscenze sono stati presentati distinguendo i tre settori istituzionali nello studio delle lingue straniere in generale, quello dello sviluppo graduale, bilanciato ed equilibrato delle quattro abilità linguistiche, della riflessione sulla lingua, dell'acquisizione dei contenuti degli argomenti specifici dell'indirizzo. La classe è apparsa mediamente interessata ma il bagaglio lessicale abbastanza ridotto non permette di esprimersi in modo funzionale.</p> <p>Si sono sempre accontentati di uno studio poco metodico e di tipo mnemonico che non sviluppa le abilità critiche e di rielaborazione del materiale proposto. La maggior parte degli alunni sono comunque in grado di cogliere collegamenti trasversali alle diverse discipline ma trovano difficoltà nell'argomentare e dimostrano di possedere una debole preparazione di base. Un piccolo gruppo invece appare più disponibile e partecipativo e raggiunge discrete capacità nell'esposizione di argomenti e tematiche legate all'Enogastronomia in generale. Il livello, in generale, è mediamente sufficiente.</p>
Metodi	I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali, slides, si è fatto uso di video, sia con la DAD che in DDI.
Mezzi e Strumenti di lavoro	Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo e materiale multimediale.
Ambienti di apprendimento	Durante tutto l'anno scolastico la classe ha alternato periodi in modalità DaD, DDI e anche mista.
Strumenti di verifica	Sono state somministrate verifiche orali con esposizione di argomenti, verifiche scritte con domande a risposta aperta, trattazione sintetica di argomenti. Dal mese di maggio è previsto un accurato ripasso per focalizzare, ed eventualmente recuperare, gli argomenti già svolti.

## **Contenuti specifici e competenze**

### **LE SYSTÈME HACCP**

Définition du système

Les règles des 5 M

La marche en avant et la gestion des stocks

La réception et le contrôle des marchandises

Le contrôle qualitatif et quantitatif

L'analyse sensorielle

L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

### **LES OGM ET LES PRODUITS BIOLOGIQUES**

Les OGM voie d'avenir ou catastrophe écologique?

L'homme devient apprenti créateur

Les OGM et l'économie

Les OGM et l'homme

Pourquoi agriculture biologique?

Agriculture durable/BIO

Principes de l'agriculture BIO

Quels risques pour le BIO

### **LA RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE**

La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne

Les additifs alimentaires

Les colorants alimentaires

### **LA GESTION DU RESTAURANT**

Connaissances et compétences

Dévenir restaurateur

Les stratégies pour se placer sur le marché et l'étude de marché

La méthodologie

Le marketing : budget et cible

Le marketing mix : les quatre P

Promouvoir le restaurant

Les différents moyens de promotion: le prospectus, le dépliant, le site internet, les réseaux sociaux

Les rapports avec les fournisseurs:

Le service d'approvisionnement, la nature des produits, les lieux de stockage

### **LA QUALITÉ DES PRODUITS**

Les labels de qualité et d'origine

Les labels et signes garants de l'origine

Le label garant d'une qualité supérieure

Le signe d'identification garant d'une recette traditionnelle

Le label garant du respect de l'environnement

Le code-barre

Attraverso la scelta di video riguardanti aspetti della ristorazione francese si è cercato di stimolare la curiosità degli studenti, favorire le loro conoscenze e l'acquisizione di competenze linguistico-comunicative utili nelle professioni di cui sono state studiate le principali figure professionali. Il livello di competenza raggiunto corrisponde, nel complesso, al A2.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Les Droits de l'Homme 5 ore

Les 17 objectifs du développement durable 10 ore

**MATERIA: Religione Cattolica**

**DOCENTE: Sandro M.I. Angioni**

**LIBRO DI TESTO: "Nuovi Confronti"**

Contadini - Marcuccini - Cardinali

Editore: Elledici

<p>Contenuti (macroargomenti)</p>	<p><b>LA MORTE E LA VITA NELL'ALDILÀ</b> La parola alla medicina. Il pensiero umano dopo la morte. Morte e immortalità. Le religioni orientali la reincarnazione, la religione cristiana la resurrezione.</p> <p><b>L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO</b> La coscienza, la legge la libertà. L'etica e i valori del cristianesimo. Alcuni concetti base di morale: Il bene e il male, La libertà e le libertà, la coscienza umana, i valori morali; la legge morale naturale, e le leggi positive. Le relazioni: pace, solidarietà e mondialità.</p> <p><b>LA CHIESA E I GENOCIDI DEL XX SECOLO</b> La posizione della chiesa nei confronti dei genocidi (in generale). Etimologia della parola genocidio. Accenni sui grandi genocidi con particolare riferimento alla shoah e accenni sulle foibe.</p> <p><b>L'ETICA DELLA VITA</b> Che cos'è l'etica. L'etica laica e l'etica religiosa. Se Dio non esiste tutto è permesso? L'etica della vita. La bioetica: etimologia. La vita di ognuno come patrimonio universale; La persona Umana e che cosa la distingue dalle altre forme di Vita. La Dignità della Persona Umana e la sua Sacralità. L'aborto: etimologia. Le varie fasi della vita nascente, L'embrione e le sue caratteristiche. (La legge n. 194 del 1978 sull'aborto). L'eutanasia: etimologia, l'eutanasia vera e propria, l'accanimento terapeutico, le cure palliative. La riflessione etica della Chiesa in merito alle questioni di bioetica.</p> <p><b>PROGETTO CIBO NELLE RELIGIONI</b> Il Progetto Cibo nelle Religioni Monoteiste. Cristianesimo, Ebraismo e Musulmanesimo, accenni sul cibo Orientale. Progetto che ha avuto una scansione annuale con verifiche orali e scritte.</p>
<p>Risultati di apprendimento</p>	<p><b>L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO</b> lo studente sa cogliere e definire il rapporto esistente tra coscienza, libertà e legge nell'antropologia cattolica confrontandolo con i modelli proposti dalla cultura contemporanea.</p> <p><b>L'ETICA DELLA VITA</b> Giungere a un'esplicitazione della sensibilità dello studente che potrà rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscano la cultura della vita.</p> <p><b>IL PROGETTO CIBO NELLE RELIGIONI MONOTEISTE.</b> Lo studente attraverso lo studio delle abitudini alimentari delle principali religioni monoteiste ed orientali sa vedere l'importanza dell'accoglienza delle diversità e si rende disponibile al servizio dell'altro come una persona con eguali diritti.</p>

<p>Conoscenze (livelli)</p>	<p><b>L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO</b>  Conoscere le linee fondamentali del discorso etico cattolico relativo alla libertà umana. Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di sé stesso, degli altri e del mondo.</p> <p><b>L'ETICA DELLA VITA</b>  Essere in grado di fornire indicazioni di massima per una sintetica ma corretta trattazione delle tematiche di bioetica, approfondire le loro implicazioni antropologiche, sociali e quindi religiose.</p> <p><b>IL PROGETTO CIBO NELLE RELIGIONI MONOTEISTE</b>  Conoscere le principali indicazioni e usi alimentari delle religioni Ebraiche e Islamiche. Conoscere le regole alimentari ed alimenti delle principali religioni Orientali.</p>
<p>Abilità (livelli)</p>	<p><b>L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO</b>  Coscienza legge e libertà: Valutare il ruolo fondamentale della coscienza e l'importanza della libertà nella vita umana. Cogliere il fondamento e le modalità dell'opzione etica cattolica. Stabilire un confronto tra i fondamenti dell'etica religiosa e quelli dell'etica laica.</p> <p><b>L'ETICA DELLA VITA</b>  Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono al concetto e all'esperienza della vita, apprezzandone la ricchezza di relazioni che nascono in un ambito di accoglienza fattiva della vita in genere.</p> <p><b>IL PROGETTO CIBO NELLE RELIGIONI MONOTEISTE</b>  Riuscire ad organizzare una giornata tematica che valorizzi l'aspetto dell'accoglienza e del servizio elaborando delle pietanze secondo gli usi e costumi delle religioni ebraica, Islamica ed orientali.</p>
<p>Competenze (livelli)</p>	<p>Discreto, Buono, Distinto e Ottimo.</p>
<p>Metodi</p>	<p>Lezioni frontali con ausilio di power point e filmati. Nella parte finale Marzo, Aprile, Maggio e Giugno DAD con videolezioni, lezioni registrate, e filmati.</p>
<p>Mezzi e Strumenti di lavoro</p>	<p>Lim e computer DAD</p>
<p>Ambienti di apprendimento</p>	<p>Aula e laboratori nella prima parte dell'anno, DAD da Marzo sino a Giugno.</p>
<p>Strumenti di verifica</p>	<p>Orali e scritti. DAD video-interrogazioni e materiale trasmesso via mail.</p>

Disciplina: Diritto e Tecniche amministrative

Docente: Prof. Antonio Uras

Libro di testo: Autore: F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli - Tutto compreso – Diritto e Tecniche Amm.tive della struttura ricettiva – Vol. 3° per il 5° anno

Contenuti macroargomenti	1° unità: LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO 2° unità: IL MARKETING 3° unità: IL MARKETING TERRITORIALE 4° unità: GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN 5° unità: LA NORMATIVA DI SETTORE: l'igiene alimentare e la tutela del consumatore
Risultati di apprendimento	Dopo un iniziale disorientamento, successivamente ma già nel corso del primo trimestre, la maggior parte degli alunni si è dimostrata sorretta da una motivazione più costruttiva e costante in termini di interesse e partecipazione verso l'attività didattica svolta in aula. La classe ha progressivamente rivelato una sufficiente volontà di apprendere e di riuscire con profitto, seppure abbia mostrato una certa incostanza nella partecipazione e nell'applicazione personale a casa circa lo svolgimento dei compiti assegnati e, talora, un certo numero di assenze in diversi componenti. Partendo da una situazione in cui molti elementi risultavano scarsamente motivati e incostanti nell'impegno, si è comunque progressivamente concretizzato un "gruppo classe" complessivamente più interessato e partecipe, che ha cercato progressivamente di entrare sempre più in possesso dei requisiti minimi richiesti per le diverse tematiche oggetto di studio nel programma ministeriale. Il lavoro di quest'anno è stato finalizzato a raccordare conoscenze e competenze acquisite già negli anni precedenti e, soprattutto, nel corrente anno scolastico. Gli obiettivi sopracitati non sono stati raggiunti in modo omogeneo, sia per i livelli di partenza sia per le capacità, l'interesse e l'impegno diversamente profuso.
Conoscenze (livelli)	La conoscenza degli argomenti è mediamente intorno alla sufficienza. Gran parte degli allievi utilizza in maniera sufficientemente adeguata e coerente la terminologia professionale: conosce i metodi di analisi e programmazione dell'attività di marketing; fruisce in maniera sufficientemente adeguata degli strumenti di programmazione connessi con l'analisi SWOT e la redazione del <i>Business plan</i> ; Sa individuare i punti di forza e di debolezza di cui tener conto nell'ambito della valorizzazione del Territorio di appartenenza comprende, in maniera idonea, gli strumenti e i sistemi di autocontrollo aziendale da utilizzare ai fini della igienicità e rintracciabilità dei prodotti alimentari oggetto di manipolazione, trasformazione, conservazione, distribuzione o trasporto degli stessi beni, a difesa/tutela del consumatore
Abilità (livelli)	La maggior parte della classe è in grado di cogliere gli aspetti essenziali dei contenuti specifici della disciplina con riferimento all'analisi e gestione di un'azienda ristorativa e di svolgere compiti e mansioni di una certa rilevanza gestionale all'interno di essa. E' in grado di portare a termine i compiti che gli vengono assegnati ed allo stesso di prendere in autonomia delle decisioni per la risoluzione dei problemi gestionali della programmazione e della pianificazione dell'attività ristorativa e ricettiva in generale.
Competenze (livelli)	La maggior parte della classe ha dimostrato mediamente un sufficiente interesse e partecipazione al lavoro svolto sia in classe sia durante la Didattica A Distanza/Didattica Integrata, anche se la presenza, l'interesse e l'impegno evidenziati, da parte dei singoli allievi, non sempre è stata costante.

Metodi	Lezioni Frontali; Lezione partecipata con brainstorming; Didattica A Distanza/Digitale Didattica Integrata; Proiezione di Slide; utilizzo di Videolezioni; Analisi documentali e bibliografiche, anche su Internet
Mezzi e Strumenti di lavoro	Libro di Testo, giornali e Riviste Specializzate Proiezioni di Slide. Video lezioni, trasmissione di materiale didattico e lezioni attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali. L'uso di più App.
Ambienti di apprendimento	Lezioni Frontali in Classe . Attività di Laboratorio . Attività interdisciplinari , manifestazioni e Didattica A Distanza/Didattica Digitale Integrata
Strumenti di verifica	La Valutazione è stata effettuata tramite verifiche orali, esercitazioni di carattere laboratoriale , prove formative strutturate e semi-strutturate Il giudizio finale ed il voto scaturiscono da più fattori, che tengono conto del loro grado e livello di partenza , dalla loro partecipazione attiva alle lezioni "laboratoriali" ed in ultimo - ma non meno importante - dall'impegno dimostrato durante il periodo di Didattica Integrata

#### Contenuti specifici e competenze

Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella gestione e organizzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Sa applicare i metodi di analisi e programmazione dell'attività di marketing;

Sa utilizzare in maniera sufficientemente adeguata gli strumenti di programmazione connessi con l'analisi SWOT e la redazione del Business plan.

Sa individuare e tener in debito conto dei punti di forza e di debolezza necessari alla valorizzazione del Territorio di appartenenza

Sa gestire, in maniera opportuna, gli strumenti e i sistemi di autocontrollo aziendale ai fini della igienicità e rintracciabilità dei prodotti alimentari oggetto di manipolazione, trasformazione, conservazione, distribuzione o trasporto degli stessi, a difesa/tutela del consumatore.

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione**      **DOCENTE: Tonina Maria Niffoi**

**LIBRO DI TESTO: ALIMENTAZIONE OGGI seconda edizione**  
**Autore: Silvano Rodato – Editore: CLITT**

<p>Contenuti (macroargomenti)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>-AGENDA 2030; Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.</li><li>-La Carta di Milano; filiera agroalimentare e impronta ecologica.</li><li>-Nuovi prodotti alimentari.</li><li>-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li><li>-Alimentazione nella Ristorazione e Tipologie dietetiche</li><li>-Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</li><li>-Sicurezza igienica in campo alimentare.</li><li>-Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</li><li>-Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li></ul>
<p>Risultati di apprendimento</p>	<p>La classe nel complesso ha partecipato alla attività didattica con impegno e motivazione sia durante le lezioni in presenza che nella fase di DaD ad eccezione di alcuni alunni/e per i quali l'impegno e l'applicazione non sono stati costanti. Durante la fase di emergenza COVID-19, nonostante le difficoltà iniziali, la didattica online, portata avanti con diverse modalità, ha permesso di mantenere uno stretto contatto con gli alunni, ascoltare i loro problemi, motivarli e lavorare con serenità senza peraltro modificare la programmazione iniziale se non le modalità di lavoro.</p> <p>Gli alunni/e che hanno partecipato attivamente, nelle fasi dell'emergenza sanitaria sia nella modalità in presenza, hanno conseguito dei discreti risultati in relazione alle conoscenze, abilità e competenze declinate all'interno del programma svolto; gli alunni/e la cui partecipazione non sempre attiva all'attività didattica hanno conseguito risultati ad un livello non del tutto sufficiente.</p> <p>In generale, gli alunni hanno raggiunto una discreta conoscenza degli aspetti fondamentali della "Scienza dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali; permangono incertezze nell'utilizzo del linguaggio tecnico specifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma.</p> <p>Attraverso lo studio dei moduli relativi al fabbisogno energetico e di nutrienti e ad una dieta equilibrata, con chiare indicazioni di modelli alimentari corretti, gli allievi hanno raggiunto la consapevolezza dell'importanza che una corretta alimentazione ha nel mantenimento della salute e del benessere psico-fisico.</p> <p>Oggi più che mai la questione alimentare e nutrizionale sta assumendo aspetti di vera emergenza mondiale. Sono state evidenziati i paradossi di questo millennio attraverso le due differenti situazioni che si contrappongono: da un lato gli effetti negativi delle "patologie da civilizzazione" (obesità, malattie cardiovascolari, ecc.) dovute ad una nutrizione squilibrata per eccesso; dall'altro, gli effetti di carenze gravi che colpiscono le popolazioni che ogni giorno devono lottare contro la fame.</p> <p>Per quanto riguarda gli aspetti igienici hanno raggiunto una sufficiente conoscenza delle Tossinfezioni alimentari più frequenti nella ristorazione e delle modalità di trasmissione.</p> <p>Si è cercato inoltre, attraverso la trattazione di "Alimentazione Sostenibile" di educarli alla sostenibilità rendendoli consapevoli dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, le scelte di consumo alimentare e la salvaguardia dell'ambiente.</p>

<p>Conoscenze (livelli)</p>	<p>In generale il livello raggiunto è mediamente discreto; accanto ad elementi che presentano conoscenze soddisfacenti ve ne sono altri che hanno una preparazione superficiale ciò dovuto all'impegno non costante.</p>
<p>Abilità (livelli)</p>	<p>Alcuni alunni hanno evidenziato discrete abilità e sono grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Per altri l'acquisizione e l'esposizione dei contenuti è risultato di uno studio mnemonico e non sempre approfondito e personalizzato</p>
<p>Competenze (livelli)</p>	<p>Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti, abilità e competenze è non uniforme e varia dal mediocre al buono.</p>
<p>Metodi</p>	<p>Il metodo di lavoro è stato incentrato sulla lezione e sulla discussione guidata; il criterio seguito è stato quello di collegare i vari temi trattati con le discipline dell'area di indirizzo e delle attività svolte nei PCTO coerenti con il profilo professionale in uscita.</p> <p>Sono state utilizzate, sia in presenza che nella fase a distanza, un insieme di strategie didattiche: lezioni frontali, lettura di articoli di giornali, fotocopie di materiale integrativo, lavori e schemi in Power Point, tabelle ecc. per educare gli alunni alla complessità e all'utilizzo di diverso materiale e alla ricerca autonoma per approfondire alcune tematiche.</p>
<p>Mezzi e Strumenti di lavoro</p>	<p>Nella fase in aula sono stati utilizzati, oltre il libro di testo adottato, altri testi specifici, fotocopie di materiale integrativo, articoli di giornale, riviste scientifiche, tabelle ecc., presentazioni multimediali a sostegno della lezione frontale.</p> <p>Nella fase a distanza il libro di testo innanzitutto, le video lezioni, la bacheca Argo e la piattaforma GSUITE per la condivisione dei materiali e per le consegne.</p>
<p>Ambienti di apprendimento</p>	<p>L'attività didattica si è svolta sia nell'aula assegnata a tale classe sia a distanza utilizzando la piattaforma Meet di GSUITE con cui docente ed alunni hanno familiarizzato nello scorso anno scolastico.</p>
<p>Strumenti di verifica</p>	<p>La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata alla fine di ogni U.D. e di ciascun Modulo utilizzando diverse tipologie di prove: colloqui, discussioni guidate, verifiche orali, verifiche scritte quali temi, prove strutturate e semi-strutturate ed esercizi utilizzando formule e tabelle per il calcolo del peso teorico, per la formulazione di diete equilibrate ecc.</p> <p>I criteri di valutazione hanno tenuto conto, in primo luogo, della conoscenza e comprensione degli argomenti, delle capacità di rielaborazione personale ed esposizione con linguaggio specifico ed inoltre della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno, dei progressi correlati alle capacità individuali e delle competenze complessive conseguite.</p> <p>Per la valutazione finale si terrà conto dei progressi realizzati, della frequenza e della diligenza anche nella modalità di didattica a distanza</p>

## Contenuti specifici e competenze

### UDA 1: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

#### CONOSCENZE

Agenda 2030. Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; Carta di Milano. Filiera agroalimentare e impronta ecologica; Filiera corta e a Km 0. Doppia Piramide alimentare e ambientale. Nuovi prodotti alimentari. Qualità totale degli alimenti e Marchi di tutela europei relativi alla qualità produttiva e d'origine degli alimenti che valorizzano il Made in Italy (DOP, IGT, STG e Prodotti biologici)

#### ABILITÀ

Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico.  
Saper definire il concetto di alimentazione e sviluppo sostenibile.

### UDA 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE (da completare dopo il 15 maggio)

#### CONOSCENZE

Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le Tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione. Tossinfezioni: Salmonellosi, intossicazione Stafilococcica, Botulismo.

Intossicazioni da muffe: le micotossine. Parassitosi: l'Anisakiasi.

Igiene nella Ristorazione e Sistema HACCP. La sicurezza alimentare in Europa. L'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). La Rintracciabilità di filiera (Reg. n. 178 del 2002). Il "Pacchetto Igiene" (i 4 Regolamenti in particolare il Reg. CE 852/2004). Il Sistema di autocontrollo HACCP nel settore ristorativo.

#### ABILITÀ

Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. Conoscere e saper applicare il sistema di controllo HACCP.

### UDA 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, LARN E LINEE GUIDA e MODELLI ALIMENTARI

#### CONOSCENZE

LA BIOENERGETICA: Generalità- Misura dell'energia- Calorimetria diretta e indiretta. Fabbisogno Energetico Totale: M.B., ADS degli alimenti, Termoregolazione, Attività Fisica.

Peso Teorico e IMC (BMI) LARN 2014 E LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE.

Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche  
Alimentazione in gravidanza, della nutrice- Alimentazione nella prima infanzia (0-1 anni). Alimentazione nella seconda infanzia e nell'età scolare- Alimentazione nell'adolescenza- Alimentazione nell'età adulta e nella terza età.

#### ABILITÀ

Saper calcolare i fabbisogni energetici dell'organismo. Valutare il peso teorico o ideale di una persona. Leggere e interpretare correttamente le tabelle LARN e le Linee Guida del 2018.

Saper descrivere una dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche secondo le indicazioni LARN e le Linee Guida per una sana alimentazione.

### UDA 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

#### CONOSCENZE

TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE. La ristorazione commerciale. La ristorazione collettiva (scolastica, comunitaria, aziendale, sanitaria e assistenziale); Catering e banqueting.

FAST FOOD) E SLOW FOOD

TIPOLOGIE DIETETICHE (DIETA MEDITERRANEA, DIETE VEGETARIANE, EUBIOTICA, MACROBIOTICA E

PALEODIETA.

#### ABILITÀ

Saper descrivere le diverse tipologie di menu in relazione alle diverse tipologie ristorative.

Saper realizzare menu funzionali alle esigenze dietologiche degli utenti.

Saper descrivere i benefici della Dieta Mediterranea.

**UDA 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

Obesità, Diabete, Aterosclerosi, Alimentazione e Tumori. Allergie e intolleranze alimentari. Allergeni ed etichette alimentari; REG. UE 1169/2011. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

**ABILITÀ e COMPETENZE**

Utilizzare il linguaggio specifico

Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali e per combattere e/o prevenire determinate patologie.

Indicare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze e/o allergie alimentari

**UDA 6: CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI**

**CONOSCENZE**

*Consuetudini e prescrizioni nelle grandi religioni: Induismo, Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo.*

Argomento trattato anche durante le ore di RC e inserito nel progetto Cibo e religione

**ABILITÀ**

Essere consapevoli del legame tra alimentazione, cultura e religione di un popolo.

Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

**MATERIA: Enogastronomia-CUCINA**

**DOCENTE: Neri Gerlando**

**LIBRO DI TESTO: ALMA, Tecniche di cucina e pasticceria con quaderno delle competenze**

Contenuti (macroargomenti)	Caratteristiche dei prodotti del territorio _ IL SISTEMA HACCP _L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE _PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI _LA CUCINA VEGETARIANA E VEGANA _ LE CERTIFICAZIONI DI Qualità (DOP, IGP, STG) _IL CATERING _IL BANQUETING _IL SERVIZIO A BUFFET, sicurezza e tutela nel luogo di lavoro
Risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"><li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, 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><li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>• 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.</li><li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li></ul>
Conoscenze (livelli)	Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Abilità (livelli)	Individua e dinamiche del gusto. Sa abbinare gli ingredienti e la degustazione del piatto. Sa rivisitare una ricetta. Sa creare un piatto. conoscere l'arte della presentazione del piatto Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando appropriate tecniche di comunicazione e di vendita. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato. Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto. Utilizzare tecniche di lavorazione di prodotti enogastronomici. Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera,

	intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici
Competenze (livelli)	Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.
Metodi	Lezione frontale con l'ausilio delle slide, libro di testo, appunti personali, esercitazione pratica in laboratorio di cucina.
Mezzi e Strumenti di lavoro	1. Di tipo direttivo (in cui l'insegnamento ha come momento centrale la lezione frontale dell'insegnante seguito dalla discussione con gli allievi), facendo uso del metodo d'insegnamento "a spirale", che non presenta stacchi netti tra un argomento e l'altro. 2. L'insegnamento per problemi con soluzione guidata. 3. Proposizione di una situazione problematica, che susciti l'interesse e l'impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione, mediante il ricorso alle conoscenze già possedute, al senso comune, all'intuizione, alla fantasia e al confronto con gli altri.
Ambienti di apprendimento	L'aula e il laboratorio di cucina
Strumenti di verifica	Colloqui; prove strutturate; relazioni su visite, esperienze lavorative; risoluzioni di casi specifici. La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione e l'applicazione pratica.

#### CONTENUTI SPECIFICI E COMPETENZE

La sicurezza degli ambienti di lavoro; la prevenzione, le prevenzioni antinfortunistiche, rischi professionali speciali, il primo soccorso, l'igiene personale, l'igiene dell'ambiente, delle attrezzature e degli alimenti, il sistema HACCP, marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche, la qualità organolettica e sensoriale, le tecniche di catering e banqueting, tutela della salute: Il cliente con intolleranze alimentari.

#### COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti, predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**MATERIA: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita**  
**DOCENTE: Prof. Ledda Maurizio**

**LIBRO DI TESTO: SALA BAR e VENDITA – per il quarto e quinto anno**

dell'articolazione enogastronomia

Autore: Oscar Galeazzi – Editore: HOEPLI- Milano

<p>Contenuti (macroargomenti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione informatizzata dell'azienda.</li> <li>• Gestione dei "Costi, ricavi e prezzi" nella Ristorazione.</li> <li>• Banchetti, servizi di Catering e Banqueting.</li> <li>• Valorizzazione dei prodotti tipici.</li> </ul> <p>5) Fondamenti di Enologia, degustazione e abbinamento cibo- . vino.</p> <p>6) Il servizio delle bevande.</p> <p>7) La cucina di sala.</p>
<p>Risultati di apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📁① Conoscenza base delle attività gestionali sviluppate con apposito software e hardware e dei vantaggi derivanti dal loro uso.</li> <li>📄① Conoscenza e giusto approccio alla gestione dell'azienda con particolare riferimento a "costi e prezzi" nella ristorazione.</li> <li>📄① Conoscenza e valorizzazione del "Prodotto Tipico" in ambito ristorativo.</li> <li>📄① Sufficiente conoscenza sull'esecuzione dei banchetti e nozioni di base sulla loro organizzazione.</li> <li>📄① Conoscenza base dei servizi di Catering e Banqueting.</li> <li>🕒① Nozioni di Enologia generale, degustazione e criteri di "abbinamento Cibo/Vino".</li> <li>🍷① Conoscenza base delle bevande sotto l'aspetto merceologico, del servizio in sala bar ed eventuale utilizzo in cucina nella preparazione delle pietanze.</li> <li>👤① Conoscenza del servizio di "Cucina di Sala" e interazione dei reparti Cucina e Sala per il suo corretto svolgimento.</li> </ul>
<p>Conoscenze (livelli)</p>	<p>Il livello di conoscenze raggiunto dagli studenti rispetto al programma svolto, in varie modalità, è in media discreto.</p>
<p>Abilità (livelli)</p>	<p>Il livello di abilità raggiunto dagli studenti rispetto al programma svolto è in media discreto.</p>
<p>Competenze (livelli)</p>	<p>Il livello di competenze raggiunto dagli studenti rispetto al programma svolto è in media discreto.</p>
<p>Metodi</p>	<p>Il metodo privilegiato: lezioni frontali.          Svolgimento del lavoro pianificato in Unità di Apprendimento, in linea con quanto previsto dalle linee guida ministeriali e in funzione dell'ottimale acquisizione delle competenze fondanti la disciplina.          Anche per l'anno scolastico 2020/21, a causa di varie problematiche</p>

	<p>ed eventi non imputabili alla scuola ma di carattere straordinario (vedi il protrarsi dell'emergenza Covid-19), è stato necessario ricalibrare il lavoro programmato sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo. Sono state comunque fatte delle scelte tali da fornire il più possibile agli alunni un'adeguata formazione ottimizzandone al massimo l'apprendimento, approfittando anche delle opportunità offerte dalla moderna tecnologia soprattutto nei periodi di lezione in DaD (Didattica a Distanza).</p> <p>Di fondamentale importanza è stata la collaborazione tra docenti di diverse discipline, facendo riferimento a tematiche comuni anche se trattate da punti di vista differenti, in modo da rendere ancora più completa ed articolata la preparazione degli allievi.</p>
Mezzi e Strumenti di lavoro	<p>Il supporto principale è stato il libro di testo in adozione, talvolta completato da materiale fornito dal docente, grazie anche all'utilizzo della Limm presente in classe e altra strumentazione elettronica - multimediale personale degli alunni.</p> <p>E' stato inoltre di indubbia utilità l'utilizzo, durante l'emergenza sanitaria Covid 19, di varie piattaforme multimediali (in primis quella ufficiale "Google Meet" che, insieme al Registro Elettronico hanno consentito al docente di portare avanti in DaD (Didattica a Distanza) il lavoro programmato e agli alunni di non perdere contatto con l'istituzione scolastica e le sue proposte didattiche ed educative.</p>
Ambienti di apprendimento	<p>Aula scolastica.</p> <p>Varie piattaforme e altri materiali multimediali (in classe e quando necessario per lo svolgimento delle lezioni in DaD).</p>
Strumenti di verifica	<p>Ai fini valutativi sono state effettuate verifiche orali .</p> <p>Tali verifiche non sono state una mera ripetizione di nozioni ma spunto per ulteriori analisi e riflessioni sulle attuali e future realtà settoriali studiate.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti.</li> <li>- Capacità di orientarsi ed argomentare sulle tematiche proposte.</li> <li>- Capacità di esporre i contenuti in modo logico, coerente e corretto.</li> <li>- Livello di partenza, partecipazione al dialogo educativo ed impegno dimostrati nel corso dell'anno per superare le difficoltà incontrate.</li> <li>- Impegno e partecipazione alle attività proposte a scuola e durante il periodo di Didattica a Distanza a seguito dell'emergenza Covid 19, considerando le particolari difficoltà di tale momento.</li> </ul>

#### Contenuti specifici e competenze

U.D.A. 1: Gestione informatizzata dell'azienda.  
Presentazione;  
Principali funzionalità di un software;  
Lavorare con una gestione informatizzata.

Competenze UDA 1: gestione delle principali attività di un'azienda ristorativa, a vari livelli, grazie ai moderni strumenti informatici (es. gestione magazzino, prenotazioni, comande, conto, etc.).

U.D.A. 2: Costi e prezzi nella ristorazione.

- 1) Perché calcolare;
- 2) I prerequisiti;
- 3) Calcolare il Food cost;
- 4) Il prezzo di vendita.

Competenze UDA 2: programmare, attuare procedure di produzione e servizio cibi e bevande, con il controllo dei costi, in funzione della determinazione del prezzo di vendita e del raggiungimento degli obiettivi economici prefissati.

U.D.A. 3: Banchetti.

- Disposizione di tavoli per banchetti;
- Il servizio banchetti;
- Organizzazione di un banchetto;
- Disposizione dei commensali;
- Il servizio Catering & Banqueting.

Competenze UDA 3: analizzare le esigenze tecniche di una location, organizzare un servizio di banchettistica in base alla tipologia di evento, gestire l'accoglienza del cliente.

U.D.A. 4: Valorizzazione dei prodotti tipici.

La tipicità come elemento strategico;

Nozione di prodotto tipico;

La dimensione collettiva;

Il valore del prodotto tipico;

Forze e debolezze dei prodotti tipici;

Ruolo dei consumatori;

I marchi di tutela dei prodotti;

I prodotti tipici, cucina e vini nazionali, regionali e locali (con riferimento alle principali differenze tra cucina di costa, di collina, di montagna – del nord, del centro e del sud).

Competenze UDA 4: Valorizzare i prodotti tipici come proposta di gestione, di comunicazione, di vendita e di cultura.

U.D.A. 5: Enologia.

- Generalità;
- Dalla vite al vino;
- Pratiche di cantina, conservazione e invecchiamento del vino.

U.D.A. 6: Degustazione e abbinamento del vino.

- Presentazione;
- Esame visivo;
- Esame olfattivo;
- Esame gusto – olfattivo;
- Considerazioni finali;
- Temperatura del vino;
- Abbinamento cibo-vino.

Competenze UDA 5 e UDA 6: utilizzo consapevole dei vini in cucina e in funzione dei menù proposti in sala al cliente.

U.D.A. 7: La Cucina di Sala.

- 1) Generalità;
- 2) Strumenti, mise en place, tecniche operative e regole per un corretto servizio di Cucina di sala;
- 3) Schede tecniche di alcune ricette di Cucina di Sala.

Competenze UDA 7: Essere in grado di collaborare con gli addetti al servizio di "Cucina di sala" talvolta predisponendo parte degli ingredienti o eseguendo direttamente in sala le preparazioni con professionalità e disinvoltura.

U.D.A. 8: Le bevande.

Generalità;

Le bevande analcoliche, alcoliche, superalcoliche;

Le bevande miscelate.

Competenze UDA 8: saper riconoscere le bevande in funzione dell'eventuale uso in cucina e, in termini propositivi, nella comunicazione e vendita al cliente del bar di tali prodotti anche sotto forma di Drinks miscelati.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia	Simonetta COLLU	<i>Simonetta Collu</i>
Matematica	Stefania MARRA	<i>Stefania Marra</i>
Lingua Inglese	Monica SERRA	<i>Monica Serra</i>
Lingua Francese	Adriana TRUDU	<i>Adriana Trudu</i>
Scienze motorie e sportive	Paolo MIDIRI	<i>Paolo Midiri</i>
Religione Cattolica	Sandro M. I. ANGIONI	<i>Sandro M. I. Angioni</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Tonina Maria NIFFOI	<i>Tonina Maria Niffoi</i>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Antonio URAS	<i>Antonio Uras</i>
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	Gerlando NERI	<i>Gerlando Neri</i>
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Maurizio LEDDA	<i>Maurizio Ledda</i>

Coordinatore: Prof.ssa Simonetta Collu.

*Simonetta Collu*