



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "D. A.  
AZUNI"

SEDE DI PULA



I.I.S. "D. A. AZUNI"-CAGLIARI  
Prot. 0006771 del 15/05/2021  
01-01 (Uscita)

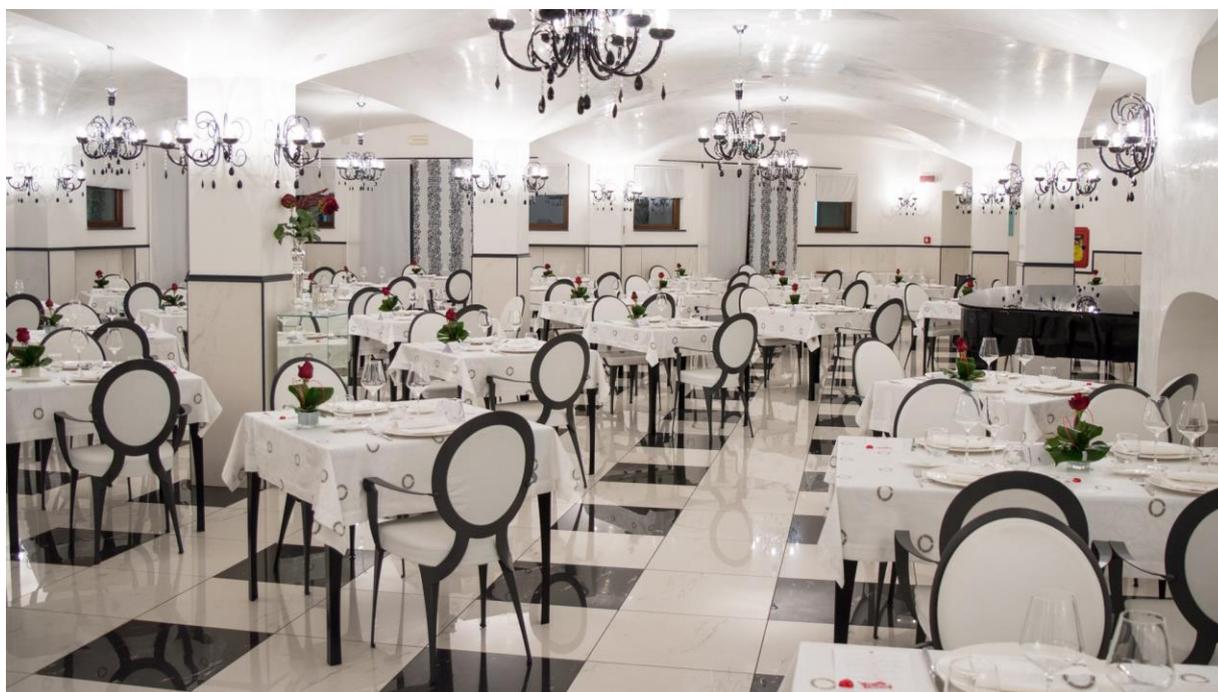
**ESAME DI STATO A.S. 2020/2021**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

***Articolazione: "Servizi di Sala e Vendita"***



### COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

| MATERIA  | DOCENTE<br>A.S. 2019/2020 | DOCENTE<br>A.S. 2020/2021  |     |
|--|---------------------------|----------------------------|-----|
| Italiano e Storia  | Prof.ssa Collu Simonetta  | Prof.ssa Collu Simonetta   | ITI |
| Diritto e Tecniche Amministrative                              | Prof. Lilliu Carlo        | Prof. Uras Antonio         | ITI |
| Matematica   | Prof. ssa Tiddia Angelo   | Prof. Tiddia Angelo        | ITI |
| Lingua Inglese   | Prof.ssa Amat Giuseppina  | Prof.ssa Amat Giuseppina   | ITI |
| Lingua Francese  | Prof.ssa Anedda Carla     | Prof.ssa Bullegas Fabienne | ITI |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione                           | Prof.ssa Ilaria Porru     | Prof.ssa Ilaria Porru      | ITI |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici /Settore Cucina         | Prof. Addeo Biagio        | Prof. Polito Valerio       | ITI |
| Sostegno   | Loddo laura               | Loddo Laura                | ITD |
| Sostegno   | Corbu Sara                | Cadeddu Diego              | ITD |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici /Settore Sala e Vendita | Prof. Piredda Valentina   | Prof. Piredda Valentina    | ITI |
| Scienze Motorie  | Prof. Midiri Paolo        | Prof. Midiri Paolo         | ITI |
| Religione Cattolica  | Prof. Angioni Sandro      | Prof. Angioni Sandro       | ITI |

***Tutor PCTO: Prof.ssa Piredda Valentina***

***Coordinatore di Classe: Prof.ssa Piredda Valentina***

## L'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 (Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica) di cui la prima, riferentesi all'Istituto Professionale, eroga corsi di studio del previgente ordinamento DPR 87/10 in vigore fino all'anno scolastico 2021-22 incluso, e nuovi corsi di studio con classi prime 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'IP 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 l'Università Luiss-Business School di Roma, con l'attivazione di un Master di 1° livello, "Five Stars Hotel Management" e un altro di 2° livello, "Food & Wine", ospitati nel nostro Istituto, a cui possono accedere, ogni anno, gli 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** (presente documento), 3. Accoglienza Turistica.

### **Il Percorso "Servizi di Sala e Vendita"**

## **IL PROFILO CUTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI (P.E.C.U.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.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (P.C.T.O.)**, ex Alternanza Scuola-Lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il Territorio.

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.

## **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 sarà 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 Curriculum.

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 curriculum 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 nelle articolazioni **Enogastronomia e/o Servizi di Sala e di Vendita**, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

1. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**QUADRO ORARIO: Servizi di Sala e Vendita**

| DISCIPLINE  | PRIMO BIENNIO   |                 | SECONDO BIENNIO                      |                                     | 5° ANNO                  |
|---|-----------------|-----------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
|   | 1 <sup>^</sup>  | 2 <sup>^</sup>  | 3 <sup>^</sup>                       | 4 <sup>^</sup>                      | 5 <sup>^</sup>           |
| <b>Area Generale</b>  |                 |                 |                                      |                                     |                          |
| 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 SALA e di VENDITA"</b>      |                 |                 |                                      |                                     |                          |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione                        |                 |                 | *132 (4/ sett.)<br>33 (1/ sett. ITP) | *99 (3/ sett.)<br>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)                       |                 |                 |                                      | 66 (2 sett.)                        | 66 (2 sett.)             |
| Lab. Servizi Enogastronomici (Sala e Vendita)               |                 |                 | 198 (6 sett.)                        | 132 (4 sett.)                       | 132 (4 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

## LA CLASSE 5ª B “ *Servizi di Sala e Vendita* ”

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

| NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI INTERNI | PROVENIENZA                         |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 2                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 3                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 4                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 5                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 6                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 7                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 8                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 9                                    | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 10                                   | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 11                                   | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 12                                   | Interruzione di freq. Il 01/09/2020 |
| 13                                   | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 14                                   | 4 <sup>^</sup> B                    |
| 15                                   | 4 <sup>^</sup> B                    |

| NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI ESTERNI | PROVENIENZA |
|--------------------------------------|-------------|
| 1                                    | –           |

### Il Profilo

La classe 5ª B indirizzo Sala e Vendita è formata da 15 alunni, 6 studenti e 9 studentesse, tutti provenienti dalla 4<sup>°</sup>B dell'anno precedente .

Circa la metà di essi sono pendolari, provenendo dai paesi limitrofi Capoterra, Sarroch, Assemini, Cagliari e Domus de Maria e Villa San Pietro.

Tutti hanno seguito un corso di studi regolare e alcuni di loro hanno conseguito la qualifica regionale di Operatore della Ristorazione, Indirizzo “Servizi di Sala e Bar”.

Il gruppo classe si è costituito nel corso degli anni durante i quali si è consolidata la realtà socio-relazionale; in modo positivo hanno influito le esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, P.C.T.O., ex Alternanza Scuola Lavoro.

Il pendolarismo, e talvolta le difficili realtà familiari, non hanno influenzato positivamente la gestione del tempo da dedicare allo studio e ad altri interessi culturali; pochi allievi svolgono attività di carattere sportivo e ricreativo mentre la maggior parte di loro, ha già sperimentato l'inserimento in ambito lavorativo.

Gli studenti non sempre hanno avuto un atteggiamento corretto e propositivo nei rapporti con i docenti e tra loro il clima non è stato sempre sereno ed improntato al rispetto reciproco e alla costruzione di relazioni sociali e durature .

La consapevolezza di dover affrontare il Nuovo Esame di Stato ha inizialmente disorientato la classe che è apparsa preoccupata dinanzi alle richieste di una maggiore assiduità nell'impegno e nell'applicazione allo studio. Cercare di stimolare, motivare e rassicurare gli alunni ma anche invitarli ad assumere un atteggiamento più responsabile, ha richiesto tempo ed energia per tutta la durata dell'anno scolastico. . L'azione dei docenti è stata altresì tesa, nell'ambito di ciascuna disciplina, a dotare gli studenti di strumenti di organizzazione del pensiero, di idonee tecniche operative e a potenziare le capacità logiche di analisi, di sintesi e di collegamento tra i saperi. Il Consiglio di Classe ha attivato strategie didattiche specifiche per far acquisire adeguate capacità espressive e di razionalizzazione dei contenuti.

I tempi di svolgimento delle attività didattiche hanno tenuto conto dei ritmi di apprendimento degli alunni e delle loro difficoltà. La partecipazione al dialogo educativo è stata dinamica, propositiva, con apporti personali validi da parte di un buon numero di allievi. Altri, per varie ragioni, talvolta anche connesse a motivi di salute, sono stati discontinui nello studio e nella frequenza. Nel considerare i risultati tenuti, va tenuto presente che le competenze ed abilità di apprendimento, la capacità attentiva e la motivazione all'impegno personale sono state differenziate, sia tra le persone, sia tra le discipline.

L'impegno spesso saltuario e superficiale ha inciso negativamente sulla continuità dell'azione didattica e sul percorso di apprendimento. Questa situazione ha determinato: rallentamenti e interruzioni; revisione di argomenti svolti; e la necessità di consolidare e potenziare più volte lezioni trattate.

Dalle valutazioni finora effettuate è emersa la fisionomia di una classe con conoscenze, abilità di base e competenze diverse: vi sono elementi dotati di buone o ottime capacità di rielaborazione e critiche, impegno costante e studio approfondito; essi si sono sempre distinti per la partecipazione e la disponibilità ad assumere impegni anche in ambito extracurricolare.

Altri si sono distinti per avere dimostrato disponibilità volitiva ed operativa, volta al miglioramento di condizioni formative non pienamente compiute e al raggiungimento di esiti culturali, senza dubbio, più soddisfacenti.

Infine, qualche allievo presenta una preparazione globale disomogenea a causa di discontinuità nell'applicazione e di uno studio non particolarmente approfondito. Per alcuni il disagio è aumentato dall'inadeguato metodo di studio talvolta mnemonico.

Il livello di apprendimento, conoscenze, abilità e competenze, raggiunto dalla classe è quindi diversificato. E' possibile individuare al suo interno quattro fasce di profitto:

Più che sufficiente:

Buon livello di partenza ed adeguate capacità di apprendimento, discreta assimilazione dei contenuti svolti, ottime le valutazioni conseguite durante lo stage nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, PCTO, ex Alternanza Scuola-Lavoro, con il conseguimento di una sufficiente preparazione generale.

**SUFFICIENTE:**

Sufficiente livello di partenza ed adeguate capacità di apprendimento, sufficiente assimilazione dei contenuti svolti, ottime le valutazioni conseguite durante lo stage nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, PCTO, ex Alternanza Scuola-Lavoro, con il conseguimento di una sufficiente preparazione generale.

**MEDIOCRE:**

Carenze nella preparazione di base, dovuta anche alle assenze, partecipazione non sempre positiva alle attività scolastiche. Ottime le valutazioni conseguite durante lo stage nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, PCTO, ex Alternanza Scuola-Lavoro, con il conseguimento di una mediocre preparazione generale.

**INSUFFICIENTE:**

Gravemente lacunosa la preparazione di base, poco assidua la frequenza e la partecipazione alle attività scolastiche, sebbene le valutazioni conseguite durante lo stage nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, PCTO, ex Alternanza Scuola-Lavoro, siano state positive, la preparazione generale risulta lacunosa e, pertanto non sufficiente.

Si evidenziano le molteplici difficoltà che hanno caratterizzato la seconda metà dell'anno scolastico che è stato svolto in parte in presenza e in parte in DAD. Tale alternanza ha disorientato gli alunni.

La classe ha reagito all'emergenza causata dall'epidemia "Covid-19" e all'attivazione della DAD in maniera disomogenea. Alcuni alunni sono apparsi disorientati ed impauriti dalla situazione. Solo una parte infatti ha saputo far fronte fin da subito alle nuove metodologie rispondendo adeguatamente alle attività didattiche proposte dai docenti. Il restante gruppo di alunni ha dimostrato scarsa partecipazione, causata, per alcuni dallo stato emozionale del momento, per altri dalla scarsa attitudine per i mezzi multimediali o da problemi legati alla connettività.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e

demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico 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 App.

Durante questo periodo il C.d.C ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza; sono state necessarie da parte degli insegnanti continue sollecitazioni, al fine di richiamare gli alunni ad intensificare gli sforzi, anche in vista degli Esami di Stato. Alcuni alunni particolarmente fragili, pur essendosi impegnati, non sono riusciti a raggiungere risultati pienamente soddisfacenti a causa di lacune pregresse e di un'applicazione individuale disorganizzata.

Va messo in rilievo, infine, che il punto di forza della classe è stato l'impegno emerso nello svolgimento delle attività pratiche.

## **PERCORSO EDUCATIVO**

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in Relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DaD (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite altri mezzi di comunicazione e Classroom con funzione apposita., materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico, registrazione di micro-lezioni su Youtube .

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

### **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, intermini 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 occupative, le risorse e lo sviluppo del Territorio. Ai sensi della normativa vigente per l'utilizzo delle quote locali di curricolo, 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 (L. 145/30.12.2018), ex Alternanza Scuola-Lavoro***

Nella progettazione dei percorsi degli istituti professionali assumono particolare importanza i *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.), ex Alternanza Scuola-Lavoro*, 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.

I *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento* svolte dagli studenti nelle classi terza, quarta e quinta, articolazione "Servizi di Sala e vendita", è stata di circa 400 ore in azienda in modalità di tirocinio ed ha avuto come finalità la formazione di alunni altamente qualificati nel settore alberghiero e ristorativo, attraverso il perfezionamento e consolidamento delle conoscenze e delle abilità acquisite nel 2° biennio e nel 5° anno, per un futuro inserimento in ambito lavorativo con una professionalità rispondente alle richieste del settore specifico.

Le attività dei PCTO sono state inserite nel curricolo 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 infatti sicuramente contribuito in modo incisivo all'acquisizione di competenze e di conoscenze indispensabili al completamento e rafforzamento del percorso formativo scolastico. Il tirocinio in azienda, inoltre, grazie al contributo dei tutor aziendali operanti all'interno delle aziende sede del Tirocinio, di riconosciuta e documentata esperienza professionale, ha avuto come obiettivo, il completamento e l'arricchimento del curriculum professionale.

Le aziende prescelte per la realizzazione del tirocinio sono state individuate sulla base dell'esperienza certificata in ambito turistico-alberghiero e della collaborazione continua e affidabile con il nostro Istituto, allo scopo di offrire ai nostri allievi una concreta opportunità di integrare e affinare le conoscenze e competenze apprese in ambito scolastico.

I *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento* svoltisi nel triennio sono stati pianificati e organizzati in moduli (cfr. sotto). I moduli dei *P.C.T.O.* relativi allo stage sono stati svolti rispettivamente:

- nella **classe terza** in Aziende del territorio quali:
- "Progetto Esmeralda" c/o Forte Village Hotel, Santa Margherita di Pula - Melody Cafè di Pula - Antico caffè Italia Pula.

Mentre durante le classi quarta e quinta non è stato svolta nessuna tipologia di attività presso le aziende a causa COVID-19

L'esperienza dello stage in azienda 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 infatti sono stati inseriti in una realtà lavorativa in cui, sotto la supervisione di un tutor aziendale e del tutor scolastico, prof.ssa Valentina Piredda, hanno svolto vere mansioni lavorative precedentemente concordate.

Gli alunni hanno dimostrato serietà, rispetto delle regole e dei ruoli partecipando con interesse, consapevoli che lo stage costituisce 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.

La valutazione più che positiva fatta dai Tutor Aziendali costituisce la conferma che questa esperienza permette di verificare le conoscenze acquisite e di approfondirne altre, di perfezionare le abilità professionali, di migliorare la loro disponibilità nei rapporti con i colleghi e i referenti.

## Articolazione dei P.C.T.O.

|    | <b>MODULI P.C.T.O.</b>   | <b>Ore<br/>3<sup>^</sup></b> | <b>Ore<br/>4<sup>^</sup></b> | <b>Ore<br/>5<sup>^</sup></b> | <b>Totale</b> |
|----|--|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------|
| 1  | <b>Modulo di Orientamento</b><br><i>Orientamento allo Stage e all'interno del PCTO</i>   | 6                            |                              |                              |               |
| 2  | <b>Modulo fondamentale: Stage</b><br><i>Esperienza lavorativa in struttura ospitante</i>   | 164                          |                              |                              | 164           |
| 3  | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro</i><br><i>Miur-INAIL Studiare il lavoro – La tutela della salute e della sicurezza per gli studenti lavoratori in ASL. Formazione al Futuro</i>   | 4                            |                              |                              | 4             |
| 4  | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>“HACCP Sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti alimentari”</i>  | 4                            |                              | 6                            | 10            |
| 5  | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Tecnica di vendita di un Vino o di una bevanda miscelata (scelta, presentazione, storia, cultura)</i>   |                              | 10                           | 10                           | 20            |
| 6  | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>PREVENZIONE IGIENICOSANITARIE</i>   | 6                            |                              |                              | 6             |
| 7  | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Modulo propedeutico alla professione</i>  |                              | 10                           |                              | 10            |
| 8  | <b>Modulo complementare allo stage</b>   |                              |                              |                              |               |
| 9  | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>“Le bevande alcoliche e il calcolo calorico”</i>  | 6                            | 6                            |                              | 12            |
| 10 | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Visite guidate</i>  |                              |                              |                              |               |
| 11 | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Orientamento strategico in riferimento alla “Cultura del posto di Lavoro” (incontro presso il Centro per l'impiego di Pula (CA) – 06/05/19:</i><br>1) <i>Significato e funzionamento del Centro per l'impiego</i><br>2) <i>La ricerca attiva del posto di lavoro (sul campo e sul web)</i><br>3) <i>La reputazione digitale</i><br>4) <i>gli incentivi alle assunzioni</i><br>5) <i>Le azioni da portare avanti nella fase post-diploma</i> | 2                            |                              |                              | 2             |
| 12 | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Manifestazioni</i><br><i>Manifestazione Pularchaios 2018</i><br><i>“RomanumConvivium”</i>   | 15                           |                              |                              | 15            |
| 13 | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Manifestazioni</i><br><i>“Festa del Donatore” A.V.I.S. di Pula</i>  | 9                            |                              |                              | 9             |
| 14 | <b>Modulo complementare allo stage</b><br><i>Manifestazioni</i><br><i>Partecipazione al Consiglio Comunale straordinario – Comune di Pula – giornata contro</i>  | 4                            | 4                            | 4                            | 16            |

|    |  |            |           |           |            |
|----|--|------------|-----------|-----------|------------|
|    | la violenza sulla donna.   |            |           |           |            |
| 14 | Modulo complementare allo stage<br>Manifestazioni<br>Partecipazione OPEN DAY 2018  | 8          | 6         |           | 8          |
| 16 | Modulo complementare allo stage<br>Manifestazioni<br>Partecipazione “ <i>Mercatini di Natale 2018</i> ”  | 8          |           |           | 8          |
| 17 | Modulo complementare allo stage<br>Manifestazioni<br>Partecipazione PROGETTO CIBO E RELIGIONI<br>2018  | 4          |           |           | 4          |
| 18 | Modulo complementare allo stage<br>Manifestazioni<br>Partecipazione : Cerimonia del 4 novembre 2018  | 6          |           |           | 6          |
| 19 | Modulo di orientamento alla valutazione dello<br>Stage e dell'intero percorso ASL<br><i>Riflessione sull'esperienza lavorativa e sul bilancio delle<br/>competenze acquisite</i> | 6          | 4         | 6         | 16         |
|    |  |            |           |           |            |
|    | <b>Totale complessivo</b>  | <b>252</b> | <b>40</b> | <b>26</b> | <b>318</b> |

\*La documentazione relativa ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento di ciascun allievo depositata in segreteria a disposizione della Commissione

**Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).**

| <b>TITOLO</b>             | <b>BREVE DESCRIZIONE DEL PERCORSO</b>  | <b>ATTIVITA' SVOLTE</b>   | <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> |
|---------------------------|--|---|-----------------------------|
| Esploriamo le professioni | Manifestazioni/Eventi di interesse professionale:<br>-PulArchaìos<br>-Open Day<br>- <i>Mercatini di Natale</i><br>- festa della primavera<br>- Cerimonia del 4 novembre 2018<br>- giornata contro la violenza sulla donna. | -Servizio di Sala – Banchettistica<br>Riflessione e discussione | Tutte                       |
| Orientamento              | -Sardinian Job Day<br>- Open Day Unica 2020<br>-Università Cagliari<br>-OrientaSardegna . webinar  | Orientamento universitario                                      | Tutte                       |

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA-DETTAGLIO INSEGNAMENTO TRASVERSALE

33 ORE/ANNO (da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti)

### CLASSI QUINTE

**MATERIA:** *EDUCAZIONE CIVICA*

**DOCENTE:** *INSEGNAMENTO TRASVERSALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

**REFERENTE:** *prof.ssa Simonetta Collu*

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <i>Contenuti<br/>(macroargomenti)</i> | <p><i>Organizzazioni nazionali internazionali e sovranazionali</i><br/> <i>L'Unione Europea e le sue istituzioni</i><br/> <i>La Costituzione italiana</i><br/> <i>Diritti e doveri dei cittadini</i><br/> <i>L'Organizzazione delle Nazioni Unite</i><br/> <i>I diritti umani</i><br/> <i>La Dichiarazione universale dei diritti umani</i></p> <p><i>La cittadinanza globale e le sue sfide</i><br/> <i>Sviluppo sostenibile</i><br/> <i>Sostenibilità e inclusione</i><br/> <i>Rispetto e cura dell'ambiente</i><br/> <i>Un'Agenda per il terzo millennio:</i><br/> <i>I 17 goal per lo sviluppo sostenibile</i></p> <p><i>Cittadini di un mondo digitale</i><br/> <i>Nuovi diritti del cittadino online</i><br/> <i>Gli abusi sul web</i></p>   |
| <i>Risultati di apprendimento</i>     | <p><i>Comprende la necessità delle regole nei contesti sociali di vita quotidiana e le rispetta.</i><br/> <i>Interagisce secondo il turno di parola, esprimere le proprie necessità e sa ascoltare quelle degli altri.</i><br/> <i>Ha comportamenti solidali e sperimenta situazioni di volontariato</i><br/> <i>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.</i><br/> <i>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</i><br/> <i>È capace di interagire conoscendo le conseguenze di parole e azioni e applicando giusti comportamenti anche nell'ambiente digitale.</i><br/> <i>Conosce l'e-safety della scuola e come tutelarsi e tutelare gli amici da atti di cyberbullismo.</i></p> |
| <i>Conoscenze</i>                     | <i>Conosce e applica le regole della convivenza civile nel rispetto di sé</i>  |

|                   |  |
|-------------------|--|
|                   | <p><i>e degli altri.</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Conosce l'ambiente digitale e interagisce applicando i giusti comportamenti di tutela dell'identità e di prevenzione del cyberbullismo</i></p>   |
| <i>Abilità</i>    | <p><i>Acquisizione miglioramento del senso critico.</i></p> <p><i>Consapevolezza dei diritti e dei doveri di ciascun uomo.</i></p> <p><i>Rispetto della diversità.</i></p> <p><i>Riflessione sulle diseguaglianze nella distribuzione della ricchezza e dei beni primari.</i></p> <p><i>Riflessione su problematiche etiche e sociali.</i></p> <p><i>Riflessione su povertà e crisi di risorse in alcune aree del pianeta.</i></p> <p><i>Riflessione sullo sviluppo sostenibile in modo che non si esauriscano le risorse disponibili e non si provochino danni irreparabili agli ecosistemi.</i></p>  |
| <i>Competenze</i> | <p><i>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.</i></p> <p><i>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza civile, gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali.</i></p> <p><i>Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.</i></p> <p><i>Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.</i></p> <p><i>Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali e di genere</i></p> <p><i>Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Conoscere i rischi della rete e saperli individuare.</i></p> <p><i>Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane.</i></p> <p><i>Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri.</i></p> |
| <i>Metodi</i>     | <p><i>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.</i></p> <p><i>Le tematiche sono state affrontate in modo da stimolare la</i></p>  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
|                                    | <i>partecipazione attiva degli studenti senza appesantire inutilmente la trattazione teorica.</i>  |
| <i>Mezzi e Strumenti di lavoro</i> | <i>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.</i>   |
| <i>Ambienti di apprendimento</i>   | <i>Ambienti disponibile nella struttura scolastica (aule, laboratori, biblioteca ecc.)<br/>Didattica a Distanza</i>  |
| <i>Strumenti di verifica</i>       | <i>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.</i> |

### **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.*

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

*-La FAO: Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.*  
*-La sicurezza alimentare in Europa. l'EFSA: Autorità Europea per la sicurezza alimentare.*  
*-Nobel per la pace al World Food Programme. Il diritto al cibo. Mancanza di cibo come arma di guerra.*

*(prof. Porru 4 ore)*

- *Modulo 5 educazione Civica Sustainability, Good ,Clean and Fair Food, Green Restaurants*

*(prof. Amat 6 ore)*

-

## Attività percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione

| TITOLO  | ATTIVITÀ SVOLTE   |
|---|---|
| <i>Educazione alla legalità</i>                             | <p>Novembre 2018 e 2019: Partecipazione al Consiglio Comunale Straordinario, in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne, presso il teatro Comunale “Maria Carta”;</p> <p>partecipazione di alcuni alunni alla realizzazione di un video</p> <p>Novembre 2019: Rappresentazione teatrale “Fiori strappati” a cura della Compagnia Teatrale “S'Arroliu”</p> <p>Gennaio 2019 - “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>Gennaio 2020 - “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> |
| <i>Cyberbullismo</i>  | A.S. 2018/19: Incontro “Le parole fanno più male delle botte” giornata di riflessione sul fenomeno del cyberbullismo  |
| <i>Giornate cinema/teatro<br/>Riflessione e discussione</i> | Partecipazione visione film “Domani” presso il teatro “Maria Carta”   |
| <i>I principi della Costituzione<br/>Diritti Umani</i>      | Durante le lezioni, svolte dal 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.  |
| <i>Interculturalità</i>                                     | 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 e alle competenze promosse, tenuto conto della preparazione culturale di ogni singolo alunno e della situazione di partenza, si può affermare che la classe, nel suo complesso, ha raggiunto:

- un *sufficiente* grado di conoscenza e competenze sulle problematiche relative alle diverse tipologie di aziende ristorative (alberghiera, commerciale e collettiva) dal punto di vista tecnico-operativo, 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 parlati e scritti, nelle due lingue straniere;
- *sufficienti* competenze linguistiche e capacità critiche in alcune discipline; le carenze evidenziate sono prevalentemente metodologiche.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRASVERSALI RAGGIUNTI**

La classe ha acquisito una formazione complessivamente adeguata per la figura professionale del corso di studi specifico e ha dimostrato capacità di riflessione e consapevolezza delle proprie capacità e abilità operative sostenute dall'acquisizione (livelli raggiunti differenziati) delle competenze chiave UE e di Cittadinanza.

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

Nella classe sono stati utilizzati tutte le misure compensative per gli alunni H e DSA.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

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

Ciascun docente, nell'ambito della propria programmazione, ha individuato gli strumenti più adatti alla rilevazione degli obiettivi. Colloqui orali, temi, relazioni individuali, analisi dei testi, trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta multipla, prove a soluzione rapida, casi pratici e professionali, tenendo conto della specificità delle situazioni degli allievi e delle discipline. Nello sviluppo di alcuni argomenti è stato dato spazio alla fruizione di audiovisivi, alla lettura ad alta voce ed alla lettura silenziosa.

### **VALUTAZIONE**

Per la valutazione di tipo formativo e sommativo (intesa come verifica in itinere dell'adeguatezza dell'azione didattica ai fini del processo di apprendimento e come accertamento delle conoscenze acquisite, delle abilità strumentali e delle competenze raggiunte), il Consiglio di Classe, in sede di programmazione annuale, ha deciso 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, i progressi rilevati nel percorso di apprendimento, l'impegno e il rispetto delle scadenze, la partecipazione e l'interesse, il comportamento in classe e durante gli stage.

### Livelli di valutazione degli apprendimenti

| <b>VOTO/GIUDIZIO</b>   | <b>PRESTAZIONE CORRISPONDENTE</b>   |
|--|---|
| <p><b>1 - 2 - 3</b><br/><b>NULLO o</b><br/><b>SCARSO</b></p> | <p>L'alunno si esprime in maniera stentata e gravemente incoerente.<br/>Non sa strutturare i propri argomenti ed è totalmente incapace di riprodurre i concetti proposti.<br/>Non conosce gli argomenti trattati.<br/>Non si sa applicare nell'attività pratica neppure se guidato</p>  |
| <p><b>4</b><br/><b>INSUFFICIENTE</b></p>                     | <p>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.<br/>Dimostra una conoscenza frammentaria degli argomenti studiati.<br/>L'applicazione nell'attività pratica è discontinua. Non ha costruito autonomia di lavoro</p>   |
| <p><b>5</b><br/><b>MEDIOCRE</b></p>                          | <p>Solo guidato l'alunno è capace di strutturare gli argomenti più importanti in modo coerente e facendo un uso adeguato dei concetti appresi.<br/>La conoscenza delle problematiche proposte si mantiene a tratti superficiale.<br/>L'applicazione nell'attività pratica è discontinua e talvolta necessita di sollecitazione.<br/>Ha costruito una limitata autonomia di lavoro.</p>                |
| <p><b>6</b><br/><b>SUFFICIENTE</b></p>                       | <p>L'alunno sa strutturare la maggior parte delle problematiche proposte con coerenza;<br/>sa applicare in modo sufficientemente autonomo i concetti appresi.<br/>Dimostra una conoscenza sostanzialmente completa ma non approfondita dei contenuti minimi della disciplina. L'applicazione nell'attività pratica è sufficientemente continua.<br/>Ha costruito un' adeguata autonomia di lavoro</p> |
| <p><b>7</b><br/><b>DISCRETO</b></p>                          | <p>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 .<br/>Ha costruito un' adeguata autonomia di lavoro.</p>  |
| <p><b>8</b><br/><b>BUONO</b></p>                             | <p>L'alunno è capace di strutturare gli argomenti in modo autonomo e coerente.<br/>Applica in modo accurato e pertinente i concetti appresi; dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati.<br/>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</p>       |
| <p><b>9</b><br/><b>DISTINTO</b></p>                          | <p>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.</p>   |

|                      |  |
|----------------------|--|
|                      | L'applicazione nell'attività pratica è continua, puntuale ed efficiente. Ha costruito un' autonomia di lavoro pienamente adeguata  |
| <b>10<br/>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. |

## ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

### *Allegato A*

***TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza***

| Credito conseguito | Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017 | Nuovo credito attribuito per la classe terza |
|--------------------|--|--|
| 3                  | 7  | 11   |
| 4                  | 8  | 12   |
| 5                  | 9  | 14   |
| 6                  | 10   | 15   |
| 7                  | 11   | 17   |
| 8                  | 12   | 18   |

***TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta***

| Credito conseguito | Nuovo credito attribuito per la classe quarta |
|--------------------|---|
| 8                  | 12  |
| 9                  | 14  |
| 10                 | 15  |
| 11                 | 17  |
| 12                 | 18  |
| 13                 | 20  |

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

| Media dei voti  | Fasce di credito classe quinta |
|-----------------|--------------------------------|
| $M < 5$         | 9-10                           |
| $5 \leq M < 6$  | 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 |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| $M < 6$         | ---                           | ---                            |
| $M = 6$         | 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**

L' Ordinanza M.I. 03.03.2021, n° 53 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021 ai sensi dell'articolo 1, comma 504 della legge 30 dicembre 2020, n. 178 e dell'articolo 1 del decreto legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41.

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.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato deve dimostrare, 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 enucleate all'interno delle singole discipline.

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.

## **ARTICOLAZIONE E MODALITA' DEL COLLOQUIO D'ESAME**

L'esame sarà così articolato:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti (cucina/scienze degli alimenti) 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 stato assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe entro il 30

aprile 2021. Il consiglio di classe ha provveduto durante una riunione apposita altresì alla designazione del docente di riferimento per l'elaborato. Il docente designato è il Prof. Testa Francesco. L'elaborato sarà 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.

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, durante il quinto anno e ricompreso in codesto documento del consiglio di classe;

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 dell'esperienza di PCTO da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, svolta durante il percorso di studi;

**ALLEGATO A****TABELLA RIASSUNTIVA ELABORATI****CLASSE QUINTA B indirizzo ENOGASTRONOMIA SETT.SALA E VENDITA****Sede PULA**

| <b>NUMERO<br/>PROGRESSIVO<br/>CANDIDATI INTERNI</b> | <b>TITOLO ELABORATO</b>  | <b>DOCENTE DI<br/>RIFERIMENTO</b> |
|---|--|-----------------------------------|
| 1   | COCKTAIL E LINEA GUIDA<br>SULL'ALCOL                                 | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 2   | ALIMENTAZIONE NELLE FASCE DI<br>ETA': ADOLESCENZA E ALCOL<br>(BIRRA) | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 3   | Slow Food e Fast Food- neo-ristorazione                              | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 4   | STORIA DELLA RISTORAZIONE E<br>RISTORAZIONE SOSTENIBILE              | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 5   | LA DIETA MEDITERRANEA E<br>ABBINAMENTO DI UN VINO<br>REGIONALE       | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 6   | VINIFICAZIONE E DIETA IN<br>GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO                | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 7   | H.A.C.C.P  | PIREDDA<br>VALENTINA              |
| 8   | ABBINAMENTO CIBO-VINO E<br>PRODOTTI ENOGASTRONOMICI                  | PORRU ILARIA                      |
| 9   | ALCOL E SALUTE   | PORRU ILARIA                      |
| 10  | COCKTAIL E PIRAMIDE<br>ALIMENTARE                                    | PORRU ILARIA                      |
| 11  | LA RISTORAZIONE COLLETTIVA   | PORRU ILARIA                      |
| 12  | INTOLLERANZE ALIMENTARI  | PORRU ILARIA                      |
| 13  | IL MENÙ  | PORRU ILARIA                      |
| 14  | LA RISTORAZIONE: IL CATERING   | PORRU ILARIA                      |

**CANDIDATI ESTERNI**

| <b>NUMERO<br/>PROGRESSIVO<br/>CANDIDATI<br/>ESTERNI</b> | <b>TITOLO ELABORATO</b>  |
|---|--|
| 1   | IL MENÙ E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NELLE<br>DIVERSE Età FISILOGICHE |
|   |  |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati. La valutazione relativa alla prova d'esame avviene sulla base del seguente Allegato.

| Indicatori  | Livelli | Descrittori  | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo       | I       | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.                  | 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, elaborando 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 elaborazione dei contenuti acquisiti                        | 6-7   |           |
|   | IV      | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti                             | 8-9   |           |
|   | V       | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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>   |         |  |       |           |

## Percorsi per disciplina

Disciplina: Sala e Vendita

Docente: Prof.ssa Piredda Valentina

Libro di testo Autore Oscar Galeazzi - Sala Bar E Vendite per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomico

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Contenuti macroargomenti   | <p>1° Modulo: IL VINO E LA VINIFICAZIONE<br/>                 2° Modulo: Il vino<br/>                 3° Modulo: Vinificazione bianco e rosso<br/>                 4° Modulo: Abbinamento cibo vino</p> <p>1° Modulo: Distillati e liquori<br/>                 2° Modulo: Bevande miscelate - Cocktails</p>   |
| Risultati di apprendimento | <p>Il Lavoro di quest'anno ha cercato di raccordare le conoscenze e le competenze acquisite negli anni precedenti attraverso il rinforzo delle basi tecnico professionali e l'ampliamento del loro bagaglio.<br/>                 Si è lavorato inoltre per far acquisire agli alunni il senso di brigata e di fiducia nello svolgere compiti e mansioni sia in autonomia che in gruppo.<br/>                 Gli Obiettivi sopracitati non sono stati raggiunti in modo omogeneo, sia per i livelli di partenza sia per le capacità tecniche e professionali .</p>  |
| Conoscenze (livelli)       | <p>La conoscenza degli argomenti è generalmente più che sufficiente<br/>                 Utilizzano in modo corretto e coerente la terminologia professionale.<br/>                 Applicano i metodi di servizio in presenza del cliente.<br/>                 Utilizzano le basi fondamentali per il servizio delle bevande analcoliche e della caffetteria.<br/>                 Sono in grado di preparare bevande miscelate ed eseguire più tipologie di servizio.</p>   |
| Abilità (livelli)          | <p>La Maggior parte della classe è in grado di cogliere gli aspetti essenziali dell'organizzazione e gestione di un'azienda ristorativa e di svolgere compiti e mansioni all'interno di una brigata. 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 nella gestione dell'ospite .</p>   |
| Competenze (livelli)       | <p>La maggior parte della classe ha dimostrato sufficiente interesse e partecipazione al lavoro svolto in laboratorio ed in classe anche se la loro presenza non è stata sempre costante.<br/>                 E' in grado di operare nella preparazione degli spazi operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place.<br/>                 Predisporre il luogo di lavoro "Bar" alla preparazione di bevande calde (Caffetteria) e analcoliche. Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar.<br/>                 Abbinamento alle pietanze preparate predisponendo il materiale di servizio necessario al suo utilizzo.<br/>                 L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un</p> |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici.  |
| Metodi                      | Lezioni Frontali , Pratiche di Laboratorio, DAD  |
| Mezzi e Strumenti di lavoro | Libro di Testo .<br>Proiezioni di Slide Riviste Specializzate.<br><i>Video lezioni , trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali,</i><br><i>l'uso Di App.</i>   |
| Ambienti di apprendimento   | Lezioni Frontali in Classe . Attività di Laboratorio . Attività interdisciplinari , manifestazioni e Stage in Azienda .  |
| Strumenti di verifica       | La Valutazione è stata effettuata tramite verifiche orali , esercitazioni di laboratorio , prove strutturate e semi - strutturate<br>Il giudizio finale ed il voto scaturiranno da più fattori si terrà conto del loro grado e livello di partenza , dalla loro partecipazione attiva alle lezioni di laboratorio ed ultimo ma non meno importante l'impegno dimostrato durante il periodo di stage svolto nel primo steep formativo |

#### Contenuti specifici e competenze

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;

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

Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico;

Proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione;

Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

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 .

## Percorsi per disciplina

Disciplina: Scienze motorie e sportive

Docente: Prof. Paolo Midiri

Libro di testo: Praticamente sport; Autore: Del Nista, Tasselli, Parker; Editore: D'Anna

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Contenuti macroargomenti    | Percezione di se e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive<br>Lo sport, le regole, il Fair Play<br>Salute, benessere, sicurezza, prevenzione.<br>Relazione con l'ambiente e il territorio.  |
| Risultati di apprendimento  | Sviluppo di una attività motoria adeguata, verso una completa maturazione personale.<br>Acquisizione del confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e fairplay.<br>Assunzione di stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico conferendo il giusto valore all'attività fisico sportiva.<br>Consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifica.          |
| Conoscenze (livelli)        | Il livello generale di conoscenze raggiunto dalla classe è discreto  |
| Abilità (livelli)           | Il livello generale di abilità raggiunto dalla classe è Buono  |
| Competenze (livelli)        | Il livello generale di competenze raggiunto dalla classe è Discreto  |
| Metodi                      | Le attività sono state proposte con lezioni frontali, lezioni pratiche, lavori di gruppo dal semplice al complesso e con un approccio globale. Si è cercato di creare situazioni motivanti per l'apprendimento attraverso forme di gioco codificato e/o non codificato orientato allo sviluppo di percorsi progettuali.  |
| Mezzi e Strumenti di lavoro | Attrezzature e sussidi (attrezzi tecnici piccoli e grandi, audiovisivi, materiali e attrezzi scolastici ecc.) Per la parte teorica della materia sono stati utilizzate lezioni frontali e il libro di testo per lo studio e l'approfondimento.   |
| Ambienti di apprendimento   | L'attività è stata svolta nella palestra della scuola in uno spazio ricavato dall'unione di due aule, o all'aperto nel cortile antistante l'ingresso della scuola. Le lezioni teoriche si sono svolte in aula.   |
| Strumenti di verifica       | Esercitazioni pratiche individuali e collettive, test oggettivi, interrogazioni sotto forma di discussione di esperienze e contenuti. Oltre alle varie verifiche in itinere, è stata effettuata un'osservazione sistematica riferita alla frequenza, alla partecipazione e all'interesse dimostrati per le varie attività. E' stata altresì considerate la disponibilità e la collaborazione verso i compagni e verso l'insegnante, la puntualità, la correttezza nel comportamento. |

## Contenuti specifici e competenze

|   |   |
|---|---|
| <p>La percezione di sé ed il comportamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:<br/>Le capacità motorie condizionali:</p> <p>Le capacità motorie coordinative e di mobilità articolare</p> | <p>Esercitazioni pratiche per il miglioramento delle capacità coordinative e condizionali (esercizi a corpo libero, andatura atletiche, percorsi, circuiti)</p> <p>Esercitazioni di coordinazione e mobilità. Esercizi di mobilitazione generale eseguiti in forma statica e dinamica; sequenza di stretching dinamico.</p>   |
| <p><b>Lo sport, le regole e il fair play:</b><br/>Sport di squadra</p> <p>Fair Play</p>   | <p>Conoscenza e pratica delle attività sportive: impianti attrezzature e regole dei principali giochi di squadra praticati; Pallavolo:fondamentali individuali e di squadra, Calcio; basket: fondamentali individuali; dodgeball</p> <p>Conoscere e applicare il gioco leale</p>  |
| <p><b>Principi dell'allenamento</b></p>   | <p>Importanza del riscaldamento dinamico nella prevenzione degli infortuni<br/>Importanza dell'allenamento specifico delle varie discipline, principio della progressività</p>  |
| <p><b>Salute e benessere, sicurezza e prevenzione:</b></p>  | <p><b>Il doping:</b> Che cos'è il doping;<br/>Sostanze e metodi sempre proibiti<br/>Sostanze e metodi proibiti in competizione<br/><b>Il pronto soccorso:</b> codice di comportamento;<br/>la posizione di sicurezza; le contusioni; le ferite;il crampo; lo stiramento; lo strappo; le tendinopatie; la distorsione; la lussazione; la frattura;l'arresto cardiaco e la rianimazione cardiopolmonare.<br/>I principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti</p> |

## Percorsi per disciplina

MATERIA: *Lingua Inglese- Sala e vendita*

DOCENTE: *Giuseppina Amat*

LIBRO DI TESTO: *Titolo: "Wine & Dine Club Up"*

*Autore: Olga Cibelli, Daniela d'Avino*

*Editore: CLITT*

|  |  |
|--|--|
| <p><i>Contenuti<br/>(macroargomenti)</i></p> | <p><i>Modulo 1 « THE Catering Industry, the History of the restaurant. »<br/>The meal experience.</i></p> <p><i>Modulo 2 « Think sustainability», Safe food and Slow Food.</i></p> <p><i>Modulo 3 « Catering land scenarios and service » Food and wine.<br/>Catering for special events. Spirits and cocktails.</i></p> <p><i>Modulo 4 « HACCP Hygiene &amp; safety in Catering. »</i></p> <p><i>Modulo 5 educazione Civica Sustainability, Good ,Clean and Fair<br/>Food, Green Restaurants.</i></p>   |
| <p><i>Risultati<br/>apprendimento</i></p>    | <p><i>I contenuti sono stati organizzati in moduli, suddivisi in unità di apprendimento finalizzate al raggiungimento di obiettivi didattici operativi e conoscitivi a breve e medio termine. Gli obiettivi proposti, di ordine linguistico e culturale, sono stati raggiunti in modo molto eterogeneo dalla classe 5B Sala e Vendita. Gli studenti sono stati sufficientemente disponibili alla pianificazione del lavoro proposta dal docente, un po' più in difficoltà nell'organizzare e sistemare in modo coerente le conoscenze. Lo studio dei contenuti si è rivelato frequentemente sommario e superficiale. Il livello di conoscenza della lingua Inglese si attesta su uno stretto livello base per la maggior parte degli studenti e si distinguono produzioni appena discrete solo per alcuni. Una minima parte della classe possiede discrete abilità espositive e sa orientarsi fra i contenuti trattati in modo personale e sufficientemente critico.</i></p> <p><i>Per la maggior parte degli alunni la competenza linguistica generale non è ancora adeguata, il lessico risulta limitato sia nella comunicazione di aspetti personali che in quelli del settore tecnico professionale della Sala e Vendita. Non tutti gli studenti hanno partecipato attivamente alle lezioni in classe o in DAD in quanto hanno incontrato diverse difficoltà ad inserirsi nel dialogo educativo in Inglese, anche a causa dell'orario delle lezioni di lingua che si sono tenute sempre alle ultime ore. La tensione, la fatica , il senso di smarrimento le difficoltà di connessione e, perché no, anche la noia di trovarsi costretti davanti ad uno schermo per lungo tempo non hanno certo favorito apprendimenti ideali . Senza timore si può affermare che gli studenti spesso hanno scelto di "subire" le lezioni piuttosto che sentirsi protagonisti di un dialogo continuo, e, nonostante gli sforzi del docente, si sono accontentati di uno studio mnemonico poco significativo con scarsi apporti di rielaborazione personale, malgrado i vari spunti di riflessione offerti di continuo. Solo alcuni riferiscono in lingua Inglese, in maniera trasversale ed autonoma le nozioni e le conoscenze acquisite operando collegamenti interdisciplinari pertinenti. La maggior parte degli</i></p> |

|                             |    |  |
|-----------------------------|----|--|
|                             |    | <p>alunni incontra numerose difficoltà nella esposizione orale dei contenuti nonostante il programma svolto in inglese abbia affrontato tematiche settoriali e professionali a loro familiari e già trattate a vari livelli nelle diverse discipline. La pronuncia e l'intonazione risultano spesso poco curate ed imprecise a causa delle scarse occasioni di utilizzo della lingua straniera nel corso di studio e nelle esperienze professionali. Nella maggior parte della classe permangono carenze grammaticali e lessicali mai colmate dovute ad un discontinuo ed inadeguato metodo di studio protratto per anni. Il comportamento è sempre stato corretto e sufficientemente collaborativo.</p>   |
| Conoscenze (livelli)        |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>La conoscenza degli argomenti trattati è da considerarsi per la maggior parte degli studenti di stretta sufficienza in quanto le stesse tematiche vengono ampiamente affrontate in più discipline, offrendo opportunità di riflessione, approfondimenti e collegamenti.</li> </ul>  |
| Abilità (livelli)           |    | <p>La maggior parte degli studenti sa cogliere gli aspetti essenziali dell'organizzazione e gestione di un'azienda ristorativa ed i rapporti con le diverse tipologie di clientela e sa esporre a livello base in lingua Inglese.</p>  |
| Competenze (livelli)        |    | <p>I livelli linguistici raggiunti in base al Quadro di Certificazione Europea per le quattro abilità di base sono stati raggiunti da pochissimi studenti.</p>   |
| Metodi                      |    | <p>L'approccio didattico comunicativo ed il metodo prevalentemente induttivo hanno collocato lo studente al centro del processo di ricerca e di sistemazione delle regole sottese all'uso della lingua. Si sono sviluppate nel triennio sia le abilità mnemoniche e logico cognitive e, parzialmente, anche quelle critiche. Si è fatto ricorso soprattutto ad attività di carattere comunicativo con la pratica della lettura intensiva ed estensiva. L'analisi dei documenti, in lingua originale, di carattere professionale, ha favorito l'apprendimento delle abilità linguistiche di base nel codice orale ed in quello scritto in situazioni reali o simulate. Tutto ciò ha permesso l'acquisizione della lingua inglese in modo pratico ed operativo dando ampio rilievo al lessico tecnico.</p> |
| Mezzi e Strumenti di lavoro |    | <p>Come strumenti di lavoro sono stati prevalentemente utilizzati il libro di testo, la Lim, materiali forniti in fotocopia o in formato digitale tratti da testi del settore dell'enogastronomia in lingua Inglese, mappe concettuali, la DAD inoltre, per lunghi periodi, ha offerto un nuovo approccio linguistico e formativo non sempre fruito attivamente.</p>   |
| Ambienti apprendimento      | di | <p>Le lezioni sono state svolte in classe o attraverso la piattaforma « Goole Meet » in didattica digitale a scansioni diversificate dettate dalla emergenza sanitaria in corso.</p>   |
| Strumenti di verifica       |    | <p>Le verifiche , scritte( assegnate soprattutto come lavori domestici e corrette in classe) e orali, effettuate durante l'anno scolastico, hanno rispecchiato i contenuti e le modalità delle attività svolte in classe. Nelle valutazioni si è tenuto conto delle prove svolte durante l'anno, dell'impegno profuso nella didattica a distanza che, tuttavia, per buona parte degli studenti è stata vissuta non sempre come una</p>   |

nuova opportunità per lo studio e la maturazione personale. Per tutti si sono considerate la frequenza e la progressione negli apprendimenti rispetto al livello di partenza. Relativamente alle verifiche si è scelto il percorso del potenziamento della lingua orale attraverso dibattiti, risoluzione di casi professionali, "brainstorming", "cooperative learning", questionari, domande aperte, a scelta multipla, vero falso, tutto ciò funzionale all'analisi dei testi proposti nel corso dell'anno scolastico. Le verifiche orali, in verità poco gradite agli studenti, sono state affiancate da una costante attività di conversazione con lo scopo di sollecitare gli alunni più refrattari, timidi o pigri al dialogo in lingua. I risultati non sempre soddisfacenti hanno prodotto valutazioni negative. Il programma si è svolto faticosamente in un clima talvolta apatico e poco stimolante. Buona parte dei ragazzi non ha superato con impegno e tenacia le difficoltà linguistiche anche a causa di un senso di sfiducia nelle proprie capacità. Alcuni ostacoli sono stati considerati quasi insormontabili, la chiusura e l'isolamento hanno talvolta contribuito alla resa. Il ruolo del docente è stato quello di valorizzare, ove possibile, le buone conoscenze e le capacità professionali tecnico pratiche maturate dagli studenti armonizzandole con la lingua Inglese incoraggiando la produzione orale che, il più delle volte, purtroppo, è ricaduta in un inutile esercizio mnemonico.

*Contenuti specifici e competenze.*

*Il lavoro svolto ha ricordato, ove possibile, le competenze acquisite negli anni precedenti per quanto riguarda la grammatica, il lessico di base e quello professionale. Si è cercato di favorire una maggior autonomia e consapevolezza linguistica ai futuri operatori del settore di Sala e Vendita.*

*Modulo 1*

*The Catering Industry and its sectors.*

*The History of the restaurant. Banqueting in the past.*

*Common Establishments, Restaurant Planning and Menus.*

*The atmosphere in the Dining Room of a restaurant.. Skills and competences of the Restaurant and Bar staff.*

*Competences:*

*Outlining the world of Hospitality.*

*Taking advantages of effective learning strategies ,taking responsibilities.*

*Modulo 2*

*Sustainable table*

*Global food system and Sustainable food system.*

*The Green Issue.The millennium challenge.*

*Slow food. Good ,Clean and Fair Food.The round table. FAO.*

*Safe food for all. Food miles :km0*

*Green Restaurants and menus.*

*Sustainability and new restaurants trends*

*Local Food, Industrial and processed food.*

*Competences:*

*Giving information about Slow Food and local Food.*

*Explaining the relationship between Global and Local Food System.*

*Modulo 3*

*Wine ,Cocktails and spirits., Equipments and glasses.*

*Coffee break.*

*Happy hour*

*Business lunch.*

*Cocktail party. Cocktails styles.*

*The origin of the word "Cocktail".*

*The mediterranean diet and its nutrients.*

*Recognizing the main features of food , drinks and service.*

*Explaining the relationship among food drink and profit for the caterer.*

*Marketing strategies, the 4 Ps.*

*Competences:*

*Promoting and comparing products, drinks and service.*

*Explaining the need for a quality service, the importance of staff training.*

*Identifying skills and selecting features for special events.*

*Modulo 4*

*Haccp*

*Hygiene and food safety.*

*Competences:*

*Describing different sources of food contamination.*

*Explaining the HACCP system.*

*Giving information about hygienic measures and HACCP System.*

Percorsi per disciplina

MATERIA: *Lingua Francese*

DOCENTE: *Prof.ssa Fabienne Bullegas*

LIBRO DI TESTO: Autori : Mariella Olivieri, Philippe Beupart

Titolo: "Prêt à servir"

*Editore: Rizzoli Languages*

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <i>Contenuti<br/>(macroargomenti)</i> | <i>Le restaurant<br/>Les vins et les boissons</i>  |
| <i>Risultati di apprendimento</i>     | <i>Sviluppo della competenza linguistico- comunicativa in termini di capacità di comprensione e produzione di testi in lingua straniera di interazione adeguata al contesto</i>  |
| <i>Competenze</i>                     | <i>Le Gli alunni hanno dimostrato diverse difficoltà sia nella lingua scritta che orale, tuttavia in entrambi i casi, gli errori commessi non pregiudicano l'efficacia della comunicazione.</i>  |
|                                       |  |
| <i>Abilità</i>                        | <i>Possesso delle abilità di base e riconoscimento dei concetti essenziali.<br/>Comprensione globale di testi scritti.</i>   |
| <i>Conoscenze</i>                     | <i>Conoscenza essenziale dei contenuti.</i>  |
| <i>Metodi</i>                         | <i>Fissazione di strutture e meccanismi linguistici al livello fonologico, semantico-lessicale e morfo-sintattico, in particolare intonazione e pronuncia, i tempi verbali, gli ambiti lessicali e le funzioni comunicative dei testi affrontati</i> |
| <i>Mezzi e Strumenti di lavoro</i>    | <i>Libro di testo.</i>   |
| <i>Ambienti di apprendimento</i>      | <i>Aula e didattica a distanza nel proprio domicilio</i>   |
| <i>Strumenti di verifica</i>          | <i>Verifica formativa attraverso l'osservazione diretta e la registrazione di comportamenti: il controllo delle esercitazioni assegnate, brevi discussioni ed interrogazioni.</i>  |

*Contenuti specifici*

*Modulo 1: Le restaurant*

*Unité 1 : le personnel*

*Etape 2 : la tenue vestimentaire et les qualités du personnel*

*Unité 2 :Le menu et les services*

*Etape 4 : la mise en place, le linge de table*

*Unité 3 : la vente*

*Etape 1 : vendre, c'est communiquer*

*Etape 2 : la prise de contact*

*Module 2 : les vins et les boissons*

*Unité1 : le champagne*

*Unité 5 : le barman et le matériel du bar*

*Etape 1 : le métier du barman*

*Grammaire*

*Les articles partitifs- la forme négative du partitif-*

*La formation du futur- du conditionnel- de l'imparfait-du passé composé- de l'impératif et du subjonctif*

*Les pronoms compléments*

*Les nombres*

*Les gallicismes*

*Les verbes : devoir, vouloir, pouvoir, choisir, mettre et servir*

## Percorsi per disciplina

### 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<br>2° unità: IL MARKETING<br>3° unità: IL MARKETING TERRITORIALE<br>4° unità: GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN<br>5° unità: LA NORMATIVA DI SETTORE: l'igiene alimentare e la tutela del consumatore   |
| Risultati di apprendimento | <p>Dopo un parziale iniziale disorientamento, 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.</p> <p>La classe ha progressivamente rivelato una sufficiente/discreta volontà di apprendere e di riuscire con profitto, seppure non sempre abbia mostrato costanza nella partecipazione e nell'applicazione personale a casa circa lo svolgimento dei compiti assegnati e assiduità nella frequenza, considerato il rilevante numero di assenze in diversi componenti.</p> <p>Partendo da una situazione in cui diversi elementi risultavano insufficientemente motivati e incostanti nell'impegno, si è comunque progressivamente concretizzato un "gruppo classe" complessivamente più interessato e partecipe, che ha cercato progressivamente - sempre più - di entrare in possesso dei requisiti minimi richiesti per le diverse tematiche oggetto di studio del programma ministeriale.</p> <p>Il Lavoro di quest'anno è stato finalizzato a raccordare conoscenze e competenze acquisite già negli anni precedenti e, soprattutto, nel corrente anno scolastico.</p> <p>Gli obbiettivi 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, risultato assai eterogeneo.</p> |
| Conoscenze (livelli)       | <p>La conoscenza degli argomenti è mediamente sufficiente, con punte sul discreto e un elemento sul buono.</p> <p>Gran parte degli allievi utilizza in maniera sufficientemente adeguata e coerente la terminologia professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• conosce i metodi di analisi e programmazione dell'attività di marketing;</li><li>• fruisce in maniera sufficientemente adeguata degli strumenti di programmazione connessi con l'analisi SWOT e la redazione del <i>Business plan</i>;</li><li>• Sa individuare i punti di forza e di debolezza di cui tener conto nell'ambito della valorizzazione del Territorio di appartenenza</li><li>• 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</li></ul>   |
| Abilità (livelli)          | <p>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</p>   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
|                             | 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/discreto interesse e partecipazione al lavoro svolto sia in classe sia durante la Didattica A Distanza/Didattica Digitale Integrata, anche se la partecipazione, l'interesse e l'impegno evidenziati da parte dei singoli allievi non sempre sono stati costanti.   |
| Metodi                      | Lezioni Frontali; Lezione partecipata con brainstorming; Didattica A Distanza/Didattica Digitale 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<br>Il giudizio finale ed il voto scaturiscono da più fattori, che tengono conto del grado e livello di partenza , dalla 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.

## Percorsi per disciplina

**MATERIA: MATEMATICA**  
**DOCENTE: ANGELO TIDDIA**

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** Titolo " MATEMATICA ROSSO" volume 4  
Autori: M.Bergamini, A.Trifone, G.Barozzi  
Editore: ZANICHELLI

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 79.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Contenuti (macroargomenti)</b>  | Le funzioni<br>Limiti<br>Derivate<br>(limitatamente al caso di funzioni razionali intere e fratte)  |
| <b>Risultati di apprendimento</b>  | La difficoltà di seguire argomenti di notevole astrazione, ricorrenti nello studio della disciplina, unita alle permanenti lacune non colmate, nonché la scarsa propensione allo studio, non hanno permesso di conseguire risultati di apprendimento soddisfacenti nella gran parte degli studenti, se non in alcuni.<br>Il programma svolto è stato inferiore rispetto a quanto previsto a causa dei più lunghi tempi di apprendimento e di assimilazione dei contenuti da parte degli studenti, per le numerose assenze e per la necessità di favorire il recupero in itinere delle carenze registrate al termine dell'anno scolastico precedente; si è ritenuto opportuno non svolgere ulteriori argomenti per dedicarsi all'attività di recupero didattico e/o consolidamento delle conoscenze acquisite. |
| <b>Conoscenze (livelli)</b>        | Solo pochi alunni hanno raggiunto un livello di conoscenze e abilità sufficiente.   |
| <b>Abilità (livelli)</b>           | Le permanenti lacune nelle abilità di calcolo algebrico non hanno permesso a molti alunni, di raggiungere un livello di abilità più che di base.  |
| <b>Competenze (livelli)</b>        | Le difficoltà indicate non hanno permesso di andare oltre lo svolgimento di semplici esercizi e quindi di affrontare situazioni problematiche per elaborare opportune soluzioni. Solo pochi alunni hanno raggiunto un livello di competenze oltre quelle di base.   |
| <b>Metodi</b>                      | La prima parte del primo quadrimestre è stata dedicata ad un ripasso degli argomenti svolti nell'anno scolastico precedente, data la rilevata presenza di consistenti carenze nella preparazione di base e relativamente agli argomenti trattati nell'anno scolastico precedente.<br>L'impostazione metodologica è stata sempre tesa a favorire l'apprendimento efficace negli studenti; ogni modulo disciplinare è stato prevalentemente affrontato con la metodologia del tipo lezione frontale corredata da esempi illustrativi dei contenuti precedentemente esposti, proponendo esercitazioni guidate e favorendo la discussione, il confronto costruttivo e la consapevolezza nell'utilizzo delle tecniche di calcolo per lo svolgimento degli esercizi proposti.                                       |
| <b>Mezzi e Strumenti di lavoro</b> | Il testo adottato, non in possesso degli studenti, presentava una trattazione formale non facilmente utilizzabile per lo studio da parte degli studenti; perciò le lezioni sono state svolte, utilizzando la lavagna a disposizione in aula, favorendo con i tempi dovuti, la possibilità di prendere facilmente gli appunti degli argomenti trattati e dei numerosi esercizi svolti.<br>Nei periodi di frequenza in modalità Didattica a Distanza è stato utilizzato costantemente il tablet del docente in collegamento alla Classroom in funzione di LIM per illustrare gli argomenti proposti e per lo svolgimento degli esercizi;  |

|                              |  |
|------------------------------|--|
|                              | nonché come strumento di interazione nelle verifiche orali, benchè unidirezionale mediato dal docente, in mancanza di uno strumento propriamente interattivo con gli studenti. |
| <b>Spazi</b>                 | Aula scolastica nei periodi di frequenza in presenza, la Classroom della piattaforma G-suite nei periodi della frequenza a distanza.   |
| <b>Strumenti di verifica</b> | Verifiche scritte<br>Verifiche orali   |

## MATEMATICA

### Le funzioni

- Le funzioni reali di una variabile reale
- Concetto di funzione
- Le funzioni di 1° e di 2° grado  $y = m x + q$  e  $y = a x^2 + b x + c$
- Determinazione del campo di esistenza di una funzione
- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani
- Gli zeri della funzione
- Intervalli di positività di una funzione
- Il segno di una funzione
- Indicazioni per una rappresentazione grafica nel piano cartesiano
- Le funzioni frazionarie
- La funzione  $y = (a x + b) / (c x + d)$

### I Limiti

- Il concetto di limite
- Calcolo di limiti di funzioni elementari in forma indeterminata
- Forme indeterminate  $+\infty-\infty$   $\infty/\infty$

### Asintoti di una funzione

- Asintoti Verticali
- Asintoti Orizzontali
- Asintoti Obliqui

### Derivate

- Il rapporto incrementale
- Il concetto di derivata
- Derivate fondamentali
- Calcolo di derivate di funzioni elementari
- Applicazioni: Equazione della retta tangente a una curva in un punto
- Derivata prima: punti stazionari
- Andamento crescente o decrescente di una funzione
- Derivata seconda: concavità, flessi

## Percorsi per disciplina

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: **SIMONETTA COLLU**

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

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <p>Contenuti<br/>(macroargomenti)</p> | <p>Il secondo Ottocento:<br/>Il romanzo realista, naturalista e verista.<br/>Giovanni Verga.<br/>Il primo Novecento:<br/>Il Decadentismo e le età delle avanguardie<br/>Il Romanzo dell'età della crisi.<br/>Luigi Pirandello.<br/>F. Kafka.<br/>La letteratura tra le due guerre:<br/>Emilio Lussu<br/>Giuseppe Ungaretti.<br/>Il secondo Novecento:<br/>Primo Levi.<br/>Grazia Deledda.<br/>Sibilla Aleramo.<br/>Letteratura contemporanea:<br/>Roberto Saviano - Gomorra.<br/>Michela Murgia - Ave Mary</p>  |
| <p>Risultati di<br/>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>  |
| <p>Conoscenze<br/>(livelli)</p> | <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>   |
| <p>Abilità<br/>(livelli)</p>    | <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>  |
| <p>Competenze<br/>(livelli)</p> | <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>  |
| <p>Metodi</p>                   | <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</p> |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
|                                    | <p>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 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. 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>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.</p> <p>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.</p> <p>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<br/> Fotocopie<br/> Altri libri<br/> Giornali<br/> Mappe concettuali<br/> Audiovideo, fotografie, documenti originali, dispense<br/> Audio lezioni<br/> Video lezioni<br/> Piattaforma Google Classroom<br/> Bacheca Argo<br/> 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</p>   |

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | <p>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 costruzione da due anni.</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> <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> |

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;">Contenuti specifici e competenze</p> <p>I</p> <p>Modulo 1: L'età del Positivismo</p> <p>Il Naturalismo: definizione, contesto storico, progresso della scienza, Charles Darwin, il vero, l'impersonalità, l'ereditarietà, il rifiuto della narrativa romantica.</p> <p>Il Verismo: Definizione, riferimenti storici, la questione meridionale, le differenze con il Naturalismo.</p> <p>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>Modulo 2: Il Primo Novecento</p> <p>Decadentismo ed età della crisi</p> <p>Il quadro storico e culturale</p> <p>La reazione al positi</p> <p>La crisi della ragione: Freud e la psicoanalisi, il romanzo della crisi.</p> <p>Franz Kafka: vita, opere e contestualizzazione dell'autore. Lettura del brano "Il risveglio di</p> |
|--|

Gregor" dall'opera La Metamorfosi. Lettera al padre.

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".

Modulo3: 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"

Modulo 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.

Modulo 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.

## Percorsi per disciplina

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<br/>(macro argomenti)</p> | <p>L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento.<br/>L'Italia dopo l'unificazione<br/>La prima Guerra Mondiale: le sue cause, i suoi esiti.<br/>La cultura del Nazionalismo..<br/>Il Fascismo: la presa del potere e la dittatura.<br/>L'affermazione della dittatura nazista.<br/>La seconda Guerra Mondiale.<br/>La Shoah.<br/>Globalizzazione.<br/>La Dichiarazione universale dei diritti umani.<br/>La Costituzione Italiana.</p>  |
| <p>Risultati di<br/>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.<br/>A causa dell'emergenza Coronavirus ho provveduto alla rimodulazione della programmazione, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.<br/>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<br/>(livelli)</p>        | <p>Gli studenti hanno conseguito le seguenti conoscenze con livello appena sufficiente, pienamente sufficiente o discreto/buono:<br/>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XIX secolo ed il XXI secolo in Italia, in Europa e nel mondo.<br/>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale.<br/>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale,.<br/>Innovazioni scientifico-tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali.</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.</p>   |
| <p>Abilità<br/>(livelli)</p>           | <p>Seppure in misura diversa, gli studenti sanno:<br/>         Conoscere ed utilizzare il lessico appropriato.<br/>         Localizzare gli eventi nel tempo e nello spazio.<br/>         Sintetizzare e schematizzare.</p>  |
| <p>Competenze<br/>(livelli)</p>        | <p>Gli studenti hanno conseguito le seguenti conoscenze con livello di competenze appena sufficiente, pienamente sufficiente o discreto/buono:<br/>         Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.<br/>         Analizzare problematiche significative del periodo considerato.<br/>         Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.<br/>         Riconoscere le relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali.<br/>         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.<br/>         La scelta degli argomenti ha cercato di favorire lo sviluppo delle abilità di studio adatte all'apprendimento della storia.<br/>         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.<br/>         L'emergenza Coronavirusus, ha cambiato le modalità didattiche.<br/>         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<br/>         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.<br/>         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<br/>di lavoro</p> | <p>Libri di testo<br/>         Fotocopie<br/>         Altri libri<br/>         Giornali</p>  |

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | <p>Mappe concettuali<br/>         Audiovideo, fotografie, documenti originali, dispense<br/>         Audio lezioni<br/>         Video lezioni<br/>         Piattaforma Google Classroom<br/>         Bachecca Argo<br/>         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>  |
| Ambienti di apprendimento | <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>  |
| 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> |

### Contenuti specifici e competenze

#### Modulo 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.

La bella époque:

Periodo ricco di contraddizioni.

La qualità della vita.

Progresso tecnico scientifico.

Società ed economia di massa.

#### Modulo 2: La prima guerra Mondiale

L'Europa verso la guerra

Le molteplici cause del conflitto

Gli schieramenti

L'attentato di Serajevo  
Il fallimento della guerra lampo  
L'intervento degli USA e la fine della guerra.

Modulo 3: L'Europa nel dopoguerra  
La conferenza di pace di Parigi  
Il trattato di Versailles  
Le eredità economiche del conflitto

Modulo 4 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

Modulo 5 La seconda Guerra Mondiale  
L'Europa e il mondo verso la guerra  
L'Olocausto  
La caduta del Fascismo

Modulo 6 La Globalizzazione.

Un mondo globalizzato.  
Il decentramento produttivo.  
La globalizzazione riguarda anche l'ambiente: 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.

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

|   | Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi        |
|---|--|
| 1 | Verga:, Rosso Malpelo; La roba                           |
| 2 | <b>Lussu:</b> Un anno sull'Altipiano (cap. III; cap XV). |
| 3 | Pirandello: Il fu Mattia Pascal                          |

|    |   |
|----|---|
| 4  | <b>Kafka:</b> La Metamorfosi                      |
| 5  | :Kafka: Lettera al padre                          |
| 6  | Pirandello:Il treno ha fischiato                  |
| 7  | Deledda: Canne al vento – brani tratti dall'opera |
| 8  | <b>Saviano:</b> Gomorra – brani tratti dall'opera |
| 9  | <b>Murgia:</b> Ave Mary – brani tratti dall'opera |
| 10 | Lussu: Marcia su Roma e dintorni (cap XIV, XXI)   |
|    |   |
|    |   |

## Percorsi per disciplina

**MATERIA:** • **Scienza e cultura dell'alimentazione**

**DOCENTE: ILARIA PORRU**

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

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Contenuti (macroargomenti) | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sostenibilità ambientale e Nuovi prodotti alimentari</li><li>• Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari 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></ul>  |
| Risultati di apprendimento | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli obiettivi legati alla conoscenza degli argomenti principali della disciplina sono stati raggiunti solo da un gruppo di alunni; per altri si evidenziano incertezze nell'utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma.</li><li>• La partecipazione alla attività didattica non sempre è stata costante, così come l'impegno e l'interesse per la disciplina; numerose sono state le assenze per motivi di vario genere, di salute, di lavoro e forse anche per negligenza.</li></ul> <p>Alcuni alunni hanno raggiunto una discreta padronanza 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. Hanno acquisito, inoltre, la consapevolezza di scelte alimentari idonee al mantenimento della salute e del benessere psico-fisico.</p> <p>Il resto della classe, in modo non omogeneo, ha manifestato lacune, talvolta importanti, in alcuni degli argomenti trattati. Si è cercato inoltre, attraverso la trattazione di "Alimentazione Sostenibile" di educarli alla sostenibilità rendendoli consapevoli della relazione esistente tra lo stile di vita, le scelte di consumo alimentare e la salvaguardia dell'ambiente.</p> |
| Conoscenze (livelli)       | In generale il livello raggiunto è mediamente sufficiente; accanto ad elementi che presentano conoscenze soddisfacenti, ve ne sono alcuni che hanno una preparazione superficiale dovuto all'impegno non costante.   |
| Abilità (livelli)          | 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 il risultato di uno studio mnemonico e non sempre approfondito e personalizzato.   |
| Competenze (livelli)       | Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti, abilità e competenze non è uniforme e varia dall'insufficiente al buono.  |
| Metodi                     | Il metodo di lavoro è stato incentrato sulla lezione e sulla discussione guidata. Sono state utilizzate, sia in presenza che nella fase a distanza, un insieme di strategie didattiche: lezioni frontali, 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.   |
| Mezzi e Strumenti di lavoro | Nella fase in aula sono stati utilizzati, 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.<br>Nella fase a distanza il libro di testo, le video lezioni e la piattaforma Classroom di GSuite per la condivisione dei materiali e per le consegne.  |
| Ambienti di apprendimento   | L'attività didattica si è svolta, in presenza, nell'aula assegnata a tale classe; a distanza nella piattaforma di Classroom di GSuite.   |
| Strumenti di verifica       | La verifica del processo di apprendimento è stata effettuata utilizzando diverse tipologie di prove (verifiche orali, verifiche scritte quali temi, prove strutturate e semi strutturate, ecc.) sia in presenza che durante le videolezioni, utilizzando la piattaforma didattica "GSuite" e "Meet". I criteri di valutazione hanno tenuto conto 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.<br><br>Sono state valutate inoltre: la partecipazione alle lezioni, anche on line e il rispetto delle consegne e dei tempi imposti dalla didattica a distanza. |

#### Contenuti specifici e competenze

### **INNOVAZIONI DI FILIERA AGROALIMENTARE E SICUREZZA IGIENICA**

#### **UNITA' 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

-Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile: Distribuzione delle risorse della Terra. Consumo del suolo in Italia. L'acqua, una risorsa fondamentale. L'aria, un bene prezioso. Cambiamenti climatici. Lo sviluppo sostenibile.

- Filiera agroalimentare e impronta ecologica: Definizione di filiera agroalimentare. Filiera corta o a "km 0". Filiera e spreco produttivo. La Carta di Milano. Evoluzione dei consumi. Impronta ecologica. Doppia piramide alimentare e ambientale.

-Nuovi prodotti alimentari: Classificazione degli alimenti. Alimenti alleggeriti o *light*. Alimenti arricchiti o fortificati. Alimenti funzionali o *functional food*. Alimenti innovativi o *novel food*. Alimenti di nuova gamma. *Convenience food*. Alimenti per gruppi specifici. Integratori alimentari e alimenti integrali. Alimenti OGM. Nanotecnologie. Nutrigenomica e nutraceutica.

-Qualità degli alimenti: Qualità alimentare. Certificazione e standard internazionali (ISO). Marchi legati alla qualità d'origine. Marchi legati alla tecnica produttiva. Etichettatura degli alimenti. *Super food* e *fake news* alimentari. Frodi alimentari.

#### **UNITA' 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**

-Contaminazioni alimentari: Sicurezza alimentare. Tipi di contaminazione (fisiche, chimiche e biologiche). Modalità di contaminazione. Prioni, Virus, Batteri, Muffe e Lieviti. Protozoi e Metazoi.

-Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: Malattie causate da contaminanti biologici. Infezioni, Intossicazioni e Tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione. Salmonellosi, intossicazione Stafilococcica, Botulismo. Malattie di origine virale. Intossicazioni da muffe: le micotossine. Parassitosi: l'Anisakiasi.

-Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:\_Requisito generali d'igiene. Igiene dei locali,

delle attrezzature e della persona. Il "Pacchetto Igiene". Il Sistema di autocontrollo HACCP nel settore ristorativo.

## **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E IN PARTICOLARI PATOLOGIE**

### **UNITA' 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

-Alimentazione equilibrata e LARN: Alimentazione equilibrata. Definizione dei termini in campo dietetico. Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata. Valutazione dello stato nutrizionale. Peso teorico e IMC. Peso Teorico durante l'accrescimento. Massa corporea. Quoziente respiratorio. Fabbisogno energetico. Ripartizione dei pasti. Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN (2014). Linee Guida per una Sana Alimentazione (2018) e modelli alimentari.

-Dieta nelle varie fasce d'età: Dieta equilibrate nelle varie fasce d'età. Alimentazione in gravidanza. Alimentazione della nutrice. Alimentazione nell'età evolutiva. Alimentazione nella prima infanzia: allattamento e svezzamento. Alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare. Alimentazione nell'adolescenza. Dieta di mantenimento in età adulta. Alimentazione nella terza età.

-Dieta nello sport: Alimentazione dello sportivo. Le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione. Sport e radicali liberi. dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN e le Linee Guida per una sana alimentazione.

### **UNITA' 4: ALIMENTAZIONE RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE**

-Alimentazione nella Ristorazione: Tipologie di ristorazione. Ristorazione commerciale. Ristorazione collettiva. *Catering e banqueting*. Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. Tipologie di menù. Menù ciclico e rotativo. Dichiarazione nutrizionale e di allergeni. Ristorazione veloce: *Fast Food*. *Slow food*: la risposta italiana alla ristorazione veloce. Ristorazione scolastica. Ristorazione aziendale. Ristorazione sanitaria e assistenziale.

-Tipologie Dietetiche: Stili alimentari e tipologie dietetiche. Dieta Mediterranea, Diete Vegetariane, Dieta eubiotica. Dieta macrobiotica. Cronodieta. Dieta a zona. Paleodieta. Dieta Nordica. Dieta Giapponese di Okinawa. Limiti delle diete dimagranti.

### **UNITA' 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

-Obesità e sindrome metabolica: Alimentazione e salute. Obesità. Stima dell'obesità. Classificazione dell'obesità. Malattie correlate con l'obesità. Indicazioni dietetiche. Sindrome metabolica.

-Malattie cardiovascolari: Apparato cardiocircolatorio. Dislipidemie. Aterosclerosi. Indicazioni dietetiche. Ipertensione. Indicazioni dietetiche (Dieta DASH).

-Diabete: Diabete. Diabete di tipo1. Diabete di tipo 2. Diabete gestazionale. Complicanze croniche. Indice glicemico. Indicazioni dietetiche.

-Alimentazione e Tumori: Fattori cancerogeni. Fattori anticancerogeni. Le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro. La regola dei 5 colori della frutta e della verdura.

-Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia nervosa. Bulimia nervosa. Altri disturbi del comportamento alimentare. Approccio terapeutico. Consumo e abuso delle bevande alcoliche.

-Allergie e intolleranze alimentari: Allergie alimentari. Intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio. Celiachia.

#### Competenze

Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. Individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali e per combattere e/o prevenire determinate patologie.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed

equilibrati.

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.

Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento generico.

#### Educazione civica

-La FAO: Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

-La sicurezza alimentare in Europa. l'EFSA: Autorità Europea per la sicurezza alimentare. (2 ore)

-Nobel per la pace al World Food Programme. Il diritto al cibo. Mancanza di cibo come arma di guerra. (2 ore)

Percorsi per disciplina

**MATERIA:** Religione Cattolica **Classe 5B** **DOCENTE:** Sandro Maria Ignazio Angioni

**LIBRO DI TESTO:** Contadini- Marcuccini- Cardinali "Nuovi Confronti" - Editore: Elledici

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Contenuti<br/>(macroargomenti)</b></p> | <p><i>La morte e la vita nell'aldilà.</i></p> <p><i>La parola alla medicina. Il pensiero umano dopo la morte. Morte e immortalità. Le religioni orientali la reincarnazione, la religione cristiana la resurrezione.</i></p> <p><i>L'etica e I valori del cristianesimo</i></p> <p><i>La coscienza, la legge la libertà.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Le relazioni: pace, solidarietà e mondialità</i></p> <p><i>Chiesa e i genocidi del xx secolo</i></p> <p><i>La posizione della chiesa nei confronti dei genocidi ( in generale).</i></p> <p><i>Etimologia sella parola genocidio. Accenni dei grandi genocidi. Con particolare riferimento alla shoah accenni sulle foibe.</i></p> <p><i>L'etica della vita</i></p> <p><i>Che cos'è l'etica. L'etica laica e l'etica religiosa. Se Dio non esiste tutto è permesso?</i></p> <p><i>L'etica della vita. La bioetica: etimologia. La vita di ognuno come patrimonio universale;</i></p> <p><i>La persona Umana e che cosa la distingue dalle altre forme di Vita.</i></p> <p><i>La Dignità della Persona Umana e la sua Sacralità.</i></p> <p><i>L'aborto: etimologia. Le varie fasi della vita nascente, L'embrione e le sue caratteristiche. (La legge n. 194 del 1978 sull'aborto).</i></p> <p><i>L'eutanasia: etimologia, l'eutanasia vera e propria, l'accanimento terapeutico, le cure palliative.</i></p> <p><i>La riflessione etica della Chiesa in merito alle questioni di bioetica.</i></p> <p><i>Progetto Cibo nelle religioni</i></p> <p><i>- Il Progetto Cibo nelle Religioni Monoteiste. Cristianesimo, Ebraismo e Musulmanesimo, accenni sul cibo Orientale.</i></p> <p><i>Progetto che ha avuto una scansione annuale con verifiche orali e scritte.</i></p> |
|  | <p><i>L'etica e i valori del cristianesimo</i></p>   |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Risultati di apprendimento</b></p> | <p><i>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.</i></p> <p><i>L'etica della vita</i></p> <p><i>Giungere a un'esplicitazione della sensibilità dello studente che potrà rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscano la cultura della vita.</i></p> <p><i>l progetto cibo nelle religioni monoteiste.</i></p> <p><i>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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>  |
| <p><b>Conoscenze (livelli)</b></p>       | <p><b><i>L'etica e i valori del cristianesimo</i></b><br/> <b><i>Conoscere le linee fondamentali del discorso etico cattolico relativo alla libertà umana.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri del mondo</i></li> </ul> <p><b><i>L'etica della vita</i></b><br/> <b><i>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.</i></b><br/> <b><i>Il Progetto Cibo nelle Religioni Monoteiste.</i></b><br/> <b><i>Conoscere le principali indicazioni e usi alimentari delle religioni Ebraiche e Islamiche.</i></b><br/> <b><i>Conoscere le regole alimentari ed alimenti delle principali religioni orientali</i></b></p>  |
| <p><b>Abilità (livelli)</b></p>          | <p><b><i>L'etica e i valori del cristianesimo</i></b><br/> <b><i>Coscienza legge e libertà</i></b><br/> <b><i>Valutare il ruolo fondamentale della coscienza e l'importanza della libertà nella vita umana</i></b><br/> <b><i>Cogliere il fondamento e le modalità dell'opzione etica cattolica.</i></b><br/> <b><i>Stabilire un confronto tra i fondamenti dell'etica religiosa e quelli dell'etica laica.</i></b></p> <p><b><i>L'etica della vita</i></b><br/> <b><i>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.</i></b></p> <p><b><i>Il Progetto Cibo nelle Religioni Monoteiste.</i></b><br/> <b><i>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.</i></b></p> |
| <p><b>Competenze (livelli)</b></p>       | <p><b><i>Discreto, Buono, Distinto e Ottimo.</i></b></p>  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Metodi</b>                      | <i>Lezioni frontali con ausilio di power point e filmati. (nella parte finale Marzo, Aprile, Maggio e Giugno DAD con videolezioni, lezioni registrate, e filmati.)</i> |
| <b>Mezzi e Strumenti di lavoro</b> | <i>Lime e computer DAD</i>   |
| <b>Ambienti di apprendimento</b>   | <i>Aula alternate con lezioni in DAD</i>   |
| <b>Strumenti di verifica</b>       | <i>Orali e scritti. DAD videointerrogazioni e materiale trasmesso via mail.<br/>Nel portale di classroom lavori del corso</i>  |

|   |   |
|---|---|
| <p>Docente<br/><b>Valerio Polito</b></p>  |   |
| <p>Ore di lezione settimanali:<br/><b>2</b></p>   |   |
| <p>Libro di testo in adozione:<br/><b>Cucina per sala e vendita ALMA</b></p>  |   |
| <p>Obiettivi Generali e specifici</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere un piatto o un menu destinato a clienti con particolari bisogni, intolleranti al lattosio ecc. Saper riconoscere un menù vegetariano.</li> <li>- Conoscere quali possono essere le cause di infortuni sul luogo di lavoro e come prevenirli.</li> <li>- Conoscere i propri diritti, nei confronti del datore di lavoro, per quanto concerne la sicurezza.</li> <li>- Conoscere i principi dell'HACCP.</li> <li>- Conoscere le regole comportamentali della cucina.</li> <li>- Saper sanificare e pulire gli ambienti e le attrezzature di lavoro.</li> <li>- Saper realizzare un servizio a buffet.</li> </ul> |
| <p>Competenze</p>   | <p>Conoscere le tipologie di menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali diete.</li> <li>- Conoscere la prevenzione per infortuni e malattie sul lavoro.</li> <li>- Conoscere le buone prassi di igiene, applicare il piano di autocontrollo.</li> </ul>   |
| <p>Contenuti<br/><b>Divisi in Moduli e Unità didattiche</b></p>   | <p>Periodo</p>  |
| <p><b>1</b> <b>CULTURE ALIMENTARI e SICUREZZA ALIMENTARE</b></p> <p><b>Il cibo come esperienza culturale :</b></p> <p><b>Come si formano i modelli alimentari</b><br/> <b>Come si definisce il comportamento alimentare</b><br/> <b>Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi due secoli</b><br/> <b>Quali sono le nuove tendenze alimentari</b><br/> <b>Quale relazione esiste tra alimentazione e salute</b><br/> <b>Che cosa sceglie oggi il consumatore</b><br/> <b>Che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana</b></p> | <p><b>Primo trimestre</b></p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p><b>Gli alimenti :</b></p> <p><i>Che cosa sono gli alimenti</i><br/> <i>Che cosa sono i novel food</i><br/> <i>Che cosa sono gli alimenti fortificati</i><br/> <i>Che cosa sono gli alimenti funzionali</i><br/> <i>Che cosa sono gli OGM</i><br/> <i>Che cosa sono i prodotti light</i><br/> <i>Che cosa sono gli alimenti dietetici</i><br/> <b>La qualità alimentare:</b></p> <p><i>Che cosa si intende per qualità totale</i><br/> <i>Che cos'è la certificazione ISO 9001</i><br/> <i>Che cos'è la produzione biologica</i><br/> <i>Che cos'è la lotta integrata</i><br/> <i>Che cosa sono il chilometro zero e la filiera corta</i><br/> <i>Che cos'è la tipicità (DOP,IGP,STG)</i></p>   |  |
| 2 | <p><b>LA RISTORAZIONE</b></p> <p><b>Le classi ristorative e il menu :</b></p> <p><i>Che cosa è la ristorazione</i><br/> <i>Che cosa è la ristorazione commerciale</i><br/> <i>Che cosa è la ristorazione collettiva</i></p> <p><b>Il catering:</b></p> <p><i>Che cosa si intende per catering</i><br/> <i>Che cosa prevede il contratto di catering</i><br/> <i>Quali forme può assumere il catering</i><br/> <i>Come avviene il trasporto dei pasti</i></p> <p><b>Il banqueting:</b></p> <p><i>Che cosa si intende per banqueting</i><br/> <i>Quali forme può assumere il banqueting</i><br/> <i>Di cosa si occupa il banqueting manager</i><br/> <i>Come si organizza un banchetto</i><br/> <i>Che cosa prevede il contratto di banqueting</i><br/> <i>Che cos'è la scheda evento</i><br/> <i>Come va organizzata la logistica</i><br/> <i>Come si preparano le pietanze</i></p> <p><b>Il servizio a buffet:</b></p> <p><i>Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet</i><br/> <i>Quali forme può assumere il buffet</i><br/> <i>Come si organizza il buffet</i></p> |  |
|   |   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>3</b></p>   | <p><b>SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE</b></p> <p><b>La sicurezza:</b></p> <p><b>Che cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro</b><br/> <b>Come si può definire la sicurezza alimentare</b><br/> <b>Che cosa si intende per rintracciabilità</b></p> <p><b>Il sistema HACCP:</b></p> <p><b>Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP ( in quali fasi si articola l'HACCP)</b><br/> <b>Quali sono le cinque fasi preliminari dell'HACCP</b><br/> <b>Quali sono i sette principi dell'HACCP (come avvengono l'identificazione dei pericoli e l'analisi dei rischi)</b><br/> <b>Come vengono gestiti i prodotti non idonei</b></p> |  |
| <p>Collegamenti con i PCTO</p>                                    |   |  |
| <p>Metodi</p>   | <p><b>Lezioni frontali e dad asincrona/sincrona</b></p>   |  |
| <p>Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento</p> | <p><b>Libro di testo in adozione</b><br/> <b>Fotocopie</b><br/> <b>Appunti</b></p>  |  |
| <p>Strumenti di verifica</p>                                      | <p><b>Verifiche orali</b></p>   |  |
| <p>DIDATTICA A DISTANZA</p>                                       | <p><b>Attività svolta</b><br/> <b>Invio di materiali informativi dato che quasi tutti gli allievi non sono in possesso del libro di testo in adozione.</b></p> <p><b>Attività Asincrona</b><br/> <b>Ricerche,attività di studio e approfondimento.</b></p>  |  |

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

| <b>MATERIA</b>  | <b>DOCENTE</b>       | <b>FIRMA</b> |
|---|----------------------|--------------|
| Italiano e Storia   | Simonetta COLLU      |              |
| Matematica  | Angelo Tiddia        |              |
| Lingua Inglese  | Giuseppina Amat      |              |
| Lingua Francese   | Fabienne Bullegas    |              |
| Scienze motorie e sportive                                  | Paolo MIDIRI         |              |
| Religione Cattolica   | Sandro M. I. ANGIONI |              |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | Ilaria Porru         |              |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Antonio URAS         |              |
| Lab. di servizi enogastronomici settore cucina              | Valerio Polito       |              |
| Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita      | Valentina Piredda    |              |
| Sostegno  | Laura Loddo          |              |
| Sostegno  | Diego Cadeddu        |              |

Coordinatore: Prof.ssa Valentina Piredda

\_\_\_\_\_