

I.I.S. "D. A. AZUNI"-CAGLIARI
Prot. 0006757 del 15/05/2021
01-01 (Uscita)

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"D. A. AZUNI"**



DOCUMENTO

***DEL CONSIGLIO DELLA
CLASSE***

5^AC

ENOGASTRONOMIA

settore CUCINA

*Data di compilazione:
15/05/2021*

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI (P.E.C.U.P.)

Il PECUP si basa su una dimensione connotata da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'UE per intrecciare istruzione, formazione e lavoro e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal Progetto Formativo Individuale (PFI), idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie Competenze Chiave di Cittadinanza, a partire da quelle che caratterizzano l'Obbligo di Istruzione (DM 139/2007) e, nel contempo, avere migliori prospettive di impiego nel mondo del lavoro.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

I risultati di apprendimento comuni sono declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze con l'obiettivo di far acquisire competenze generali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali: gli Assi Culturali (che non prevedono obiettivi distinti per disciplina, ma percorsi pluridisciplinari organizzati in UdA).

L'IDENTITA' DELLA SCUOLA

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 2 tipologie di istruzione (Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica) di cui la prima, riferendosi all'Istituto Professionale, eroga corsi di studio del previgente ordinamento DPR 87/10 in vigore fino all'A.S. 2021-22 incluso, e nuovi corsi di studio con classi prime a seguito della revisione degli Istituti Professionale Dlgs 61/17.

L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dal personale a.t.a., hanno fin dall'inizio affrontato con convincimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e delle alunne.

L'Istituto persegue inoltre anche la propria naturale vocazione di scuola inclusiva curando la formazione degli alunni diversamente abili, alcuni dei quali sono stati inseriti, dopo attività laboratoriali interne all'istituto e percorsi di alternanza scuola lavoro, in ambiti lavorativi legati alla ristorazione.

La presenza di alunni provenienti anche da altri continenti si è rivelata spesso una risorsa per approfondire tra gli altri aspetti culturali, anche quello culinario.

Le grandi tematiche del lavoro per aree disciplinari, dell'insegnare e del valutare per competenze, del perseguire gli obiettivi didattico-formativi anche attraverso l'attività didattico-progettuale oltre che quella curricolare, ha consentito di svolgere attività pratica dell'educazione alla salute degli alunni e delle alunne in funzione socialmente preventiva e contro la dispersione e l'abbandono scolastico.

La didattica laboratoriale delle materie tecnico professionali ha rappresentato la specificità dell'Istituto caratterizzandolo fortemente come presenza ben riconoscibile sia nell'ambito della realtà scolastica regionale, sia nell'ambito del rapporto con il territorio di riferimento. Le numerose attività didattiche di cura dei servizi di cucina, di ricevimento e di sala svolte per conto di vari Enti locali di vario livello, per il Comando dei Carabinieri, per la Questura e per svariati altri soggetti istituzionali, per associazioni di categoria e culturali hanno sempre costituito per gli alunni un'opportunità formativa importante e per l'istituto la possibilità di intessere rapporti ricchi di confronto e di stimoli professionali. La cospicua attività di stage e di alternanza scuola lavoro che interessa gli alunni e le alunne, dalla classe terza fino alla conclusione degli studi, ha trovato nei protocolli di intesa posti in essere con le più rappresentative associazioni di categoria uno strumento di tutela e di garanzia per gli studenti e di confronto per i docenti tecnico professionali. Gli studenti e le studentesse, provengono da un bacino territoriale particolarmente esteso, con

tempi di percorrenza casa-scuola che, in alcuni casi, sfiorano anche le due ore. Particolarmente significativa, numericamente, è la componente che proviene dalla città di Cagliari e Pula e comuni limitrofi. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero di Cagliari presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici. Come si è già accennato, l'offerta formativa e la pratica didattica dell'Istituto alberghiero e per servizi commerciali di Cagliari sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare, come recitano il d.p.r. 275/1999 e, più di recente, il Decreto ministeriale 22 maggio 2018, le differenze e le specificità individuali.

PROFILO DELL'INDIRIZZO (DPR 15 marzo 2010, n.87)

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al Territorio.

Il Profilo di uscita è rappresentato dai Risultati di Apprendimento con Competenze articolate in abilità e conoscenze; con riferimento alle attività economiche e alle professioni referenziate ai codici ATECO.

Contestualmente alle azioni interne, l'Istituto partecipa, a diversi livelli di collaborazione, ai lavori delle Reti di scopo nazionali (specifiche per ogni indirizzo) in qualità di partner per lo sviluppo e la condivisione di iniziative comuni correlate alla progettazione generale di un curriculum, coerente con le richieste del mondo del lavoro e delle professioni (eventualmente integrato con percorsi di formazione professionale a qualifica regionale).

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze culturali, sociali, tecniche, economiche e normative necessarie per l'educazione, la formazione culturale e per l'inserimento lavorativo nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nello specifico, nell'articolazione "Enogastronomia" - Settore **Cucina**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della loro commercializzazione
- Organizzare servizi di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
- Comunicare in almeno 2 lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio.
- Documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche

LA CLASSE 5C: PRESENTAZIONE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	CLAUDIA PETRINA
LINGUA INGLESE	SUSANNA LAO
MATEMATICA	CAREDDU PIERLUIGI
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT	GIULIANA ASONI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPANU VALERIA
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	CINZIA BOI
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	VALENTINA PIREDDA
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	LAURA MELONI
SCIENZE MOTORIE	ORNANO ANNA RITA
RELIGIONE	ROMANO GIUSEPPE

COORDINATORE DI CLASSE:

Prof.ssa BOI CINZIA

TUTOR PCTO:

Prof.ssa VALERIA SPANU

COORDINATORE DI EDUCAZIONE CIVICA:

Prof.ssa GIULIANA ASONI

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI INTERNI	PROVENIENZA
1	4 [^] C
2	4 [^] C
3	4 [^] C
4	4 [^] C
5	4 [^] C
6	4 [^] C
7	4 [^] C
8	4 [^] C
9	Interruzione di frequenza
10	4 [^] C
11	4 [^] C
12	4 [^] C
13	Ist. Alberghiero Gramsci Monserrato
14	4 [^] C
15	4 [^] C

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI ESTERNI	PROVENIENZA
1	–
2	–
3	–

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da quindici alunni di cui sei ragazze e nove ragazzi, uno proveniente dall'istituto alberghiero Gramsci di Monserrato ed i rimanenti provenienti dalla classe quarta C.

Un'alunna non ha mai frequentato ma non risulta formalmente ritirata (R.A.).

Sono stati abbinati alla classe anche tre candidati privatisti che dovranno sostenere gli esami preliminari tra il 20 e il 30 di maggio.

Il comportamento

La classe si presenta sufficientemente scolarizzata, tutti sono per lo più ben inseriti nella realtà scolastica mostrandosi abbastanza corretti nei rapporti interpersonali.

I docenti che hanno avuto modo di seguire la classe nel corso degli anni hanno rilevato, soprattutto per alcuni alunni, una lieve maturazione, che si è espressa in un comportamento più disciplinato e maturo rispetto agli anni passati ed in un migliore impegno nell'attività didattica.

Tuttavia è da evidenziare per alcuni lo scarso rispetto del regolamento d'Istituto per quanto concerne le entrate in ritardo e le uscite anticipate, non sempre realmente giustificabili. Anche la frequenza di alcuni alunni non è stata sempre regolare, purtroppo anche a causa dell'emergenza sanitaria.

Partecipazione e impegno

Non si rilevano nel complesso particolari problemi di apprendimento o difficoltà nella comprensione degli argomenti trattati. Rispetto agli anni passati la classe ha migliorato il rendimento scolastico superando le differenze nella preparazione di base ed acquisendo una maggiore autonomia nella rielaborazione dei contenuti. Le principali differenze nel raggiungimento degli obiettivi disciplinari sono dovute ai diversi stili cognitivi, alle diverse modalità di apprendimento e all'interesse mostrato da ciascun allievo.

Permangono carenze riferibili soprattutto all'ambito linguistico-espressivo e logico-matematico, di conseguenza i livelli di profitto e competenze nelle materie di area comune risultano generalmente solo sufficienti.

Nelle materie di indirizzo la classe raggiunge risultati complessivamente più che sufficienti.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola", durante la particolare circostanza legata al COVID 19 che ha costretto all'adozione della DDI, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con una serie di 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.

Il coordinatore di classe è stato in costante contatto per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

I docenti hanno cercato di mantenere un contatto con i genitori sia nelle ore previste per il ricevimento mensile, sia in occasione dei colloqui generali previsti nel piano annuale delle attività; nonostante ciò i contatti con le famiglie sono risultati scarsi.

Attività extracurricolari.

Le attività extracurricolari, hanno subito una drastica riduzione a causa dell'impossibilità di realizzazione e pianificazione in un periodo di continua incertezza. Pochissime sono state le attività alle quali la classe ha partecipato:

- WEBINAR CON L'AERONAUTICA MILITARE;
- WEBINAR CON IL COMANDO SUPPORTO LOGISTICO DELLA MARINA MILITARE;
- WEBINAR ORIENTATIVI CON DIVERSE UNIVERSITÀ;
- CONVEGNO DI STUDI ASTER – “NULLA SARÀ COME PRIMA! COME CAMBIA LA PERCEZIONE DELLA NOSTRA VITA DOPO IL COVID”;

Crediti formativi.

Tutta la documentazione è presente nella cartella personale di ciascun alunno.

Tutti gli studenti sono stati autorizzati dalla Presidenza, ad accedere sulla piattaforma Ministeriale “Curriculum dello Studente”, per inserire tutte le informazioni relative al percorso scolastico, le certificazioni conseguite e le attività extrascolastiche svolte nel corso degli anni. Documento introdotto dalla Legge 107 del 2015 e in seguito disciplinato dal Decreto legislativo 62 del 2017.

Insegnamento dell'Educazione Civica.

L'insegnamento dell'Educazione Civica ha rispettato “Le Linee Guida”, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92. Tale insegnamento è stato affidato, in contitolarità, ai docenti sulla base del curriculum, avvalendosi delle risorse dell'organico dell'autonomia. Il coordinamento è stato affidato al docente di DIR. E TEC. AMMINISTRATIVE.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2020-2021

OBIETTIVI EDUCATIVI, TRASVERSALI E COGNITIVI

OBIETTIVI EDUCATIVI, TRASVERSALI E COGNITIVI

Per quel che riguarda gli **obiettivi educativi** il Consiglio di Classe, considerati gli obiettivi definiti nel P.O.F. e nella Programmazione Educativa e considerata la situazione della classe, definisce i seguenti obiettivi educativi:

Rispettare le regole
Rappresentarsi correttamente con gli altri
Socializzare con docenti e compagni
Seguire con attenzione le lezioni
Partecipare attivamente alle lezioni
Eseguire con puntualità le consegne
Impegnarsi con continuità

Per quel che riguarda gli **obiettivi trasversali**, sempre tenendo presente la situazione della classe, il Consiglio di Classe definisce i seguenti:

Acquisire un metodo di studio autonomo
Memorizzare ricordando gli elementi essenziali di quanto appreso
Problematizzare
Ricerca autonomamente soluzioni
Collegare le proprie conoscenze
Rielaborare le proprie conoscenze
Saper analizzare
Saper sintetizzare
Usare i linguaggi specifici
Esprimere quanto appreso con un'esposizione corretta

Per quel che riguarda gli **obiettivi cognitivi** ciascun docente, in linea con gli obiettivi generali della Programmazione Educativa, nella Programmazione Disciplinare elenca gli obiettivi specifici propri delle discipline.

Comunque, l'insieme degli obiettivi didattici è incluso in quello degli obiettivi educativi in quanto questi ultimi saranno coerenti con i primi e ad essi relazionati.

CONTENUTI E ATTIVITA'

I contenuti sono scelti in funzione degli obiettivi individuati, nel rispetto dei Programmi Ministeriali e in base ai seguenti criteri:

- Significatività
- Validità
- Interesse
- Possibilità di apprendimento

Ciascun docente, nella Programmazione disciplinare, individua i contenuti specifici e indica i tempi necessari alla trattazione degli stessi (tempi di massima).

Vengono in seguito individuati i contenuti multidisciplinari.

La trattazione dei contenuti implica lo svolgimento di attività varie, quali:

➤ PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e di Orientamento

Il percorso pcto è svolto seguendo il modulo di programmazione che viene presentato dal tutor didattico prof.ssa Spanu Valeria

- Partecipazione a concorsi, manifestazioni, etc.
- Se la situazione epidemiologica lo consente, si prevede la partecipazione a manifestazioni di vario genere (le ore svolte durante tali manifestazioni sono valutate nel percorso pcto)
- Visite guidate
- Viaggi di istruzione
- Attività extracurricolari

Nei limiti delle risorse finanziarie eventualmente disponibili il Consiglio di Classe si propone di fornire agli studenti ulteriori stimoli e opportunità di crescita culturale e professionale attraverso la partecipazione a seminari di studio, eventi culturali, convegni, visite guidate e aziendali, viaggi di istruzione, concorsi e manifestazioni, se la situazione epidemiologica dovesse consentirlo.

La classe partecipa da remoto a progetti, manifestazioni o visite proposte dai docenti o dall'Istituto.

- Gli alunni possono partecipare a tutte le attività organizzate dalla scuola e da enti ed agenzie esterne alla scuola, come ad esempio manifestazioni teatrali, concorsi, corsi, e quant'altro si presenti nel corso dell'anno scolastico. Tra le attività sono comprese le manifestazioni sportive organizzate dalla scuola o da esterni, anche gravate da spesa (si finanzia fin dove ciò sia possibile) come ad esempio tornei vari, giochi sportivi studenteschi. Gli alunni possono utilizzare per l'attività di educazione fisica anche strutture esterne alla scuola (campi da golf, campi di calcio e calcetto, piscina, ecc.). Tutte le volte che un alunno partecipa ad attività fuori dalla scuola, viene regolarmente autorizzato dal genitore. Il docente organizzatore controlla la regolarità delle autorizzazioni.
- Talora i ragazzi utilizzano mezzi propri per gli spostamenti.
- Il docente che vuole invitare esperti in classe per trattare particolari tematiche porta la proposta in Consiglio di Classe ai fini della valutazione dell'opportunità e della valenza educativa.

STRATEGIE DA METTERE IN ATTO PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Per permettere ai ragazzi un apprendimento significativo, i docenti hanno organizzato il processo di insegnamento tenendo conto di:

- Struttura conoscitiva dell'alunno
- Struttura delle conoscenze da acquisire
- Insieme delle operazioni che l'alunno deve compiere per incorporare gli elementi conoscitivi nella sua matrice cognitiva
- Aspetti motivazionali
- Aspetti socio – affettivi

Ciascun docente, consapevole delle differenze esistenti tra gli alunni di una classe, ha avuto cura di diversificare al massimo le proposte didattiche, così da consentire a ciascun alunno di apprendere in modo significativo.

I docenti hanno impostato la loro attività tenendo conto dei seguenti principi:

- ❑ Principio di significatività (mettere gli alunni in grado di collegare il nuovo contenuto con gli altri concetti già acquisiti)
- ❑ Principio di motivazione
- ❑ Principio di direzione (esplicitazione delle mete da raggiungere)
- ❑ Principio di continuità (Acquisizione di un concetto o di un procedimento per gradi)
- ❑ Principio di ricorsività (sviluppo progressivo dei concetti, andamento a spirale)
- ❑ Principio di integrazione (collegamenti orizzontali tra le diverse arre di studio)
- ❑ Principio di trasferibilità linguistica)

Per quel che riguarda la selezione dei materiali e dei sussidi didattici, sono stati impiegati tutti i mezzi disponibili come:

- ❑ Mezzi a stampa
- ❑ Mezzi visivi
- ❑ Mezzi sonori
- ❑ Mezzi audiovisivi
- ❑ Mezzi di sperimentazione
- ❑ Mezzi particolari (laboratori)

STRUMENTI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state frequenti e diversificate e sono state comunicate sempre tempestivamente agli alunni che hanno considerato le verifiche dei momenti normali dell'attività didattica.

Gli esiti delle verifiche orali sono stati comunicati agli alunni immediatamente e quelli delle verifiche scritte in tempi brevi.

I docenti, nella programmazione disciplinare, hanno indicato il numero delle verifiche scritte (tenendo presente i criteri espressi dal Collegio dei docenti) e orali che avevano intenzione di effettuare durante ogni singolo quadrimestre.

Le verifiche e la relativa valutazione hanno avuto la molteplice funzione di:

- Rendere gli alunni consapevoli della loro preparazione ed attivare eventualmente azioni di recupero delle conoscenze e delle competenze
- Mettere i docenti in condizione di verificare la programmazione disciplinare e di apportare eventuali modifiche in itinere
- Mettere i docenti in condizione di programmare eventuali interventi di recupero e di potenziamento

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA

La valutazione formativa legata alle verifiche in itinere ha avuto una forte valenza "formativa": informare gli alunni sul processo di apprendimento e sugli esiti dello stesso, rendendoli al contempo consapevoli delle loro capacità e delle loro potenzialità nonché dei loro limiti.

La stessa valutazione è stata utile ai docenti per monitorare l'andamento del processo di apprendimento della classe e ha consentito un continuo controllo della programmazione e della sua efficacia.

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

La valutazione sommativa è stata intermedia (conclusione del primo quadrimestre) e finale.

Ciascun docente ha avuto cura che la valutazione seguisse i criteri della validità e dell'attendibilità.

Per la valutazione di tipo formativo e sommativo, il Consiglio di Classe delibera di utilizzare la griglia di valutazione inserita nel PTOF e approvata dal Collegio che definisce in modo univoco il livello raggiunto, il corrispondente giudizio sintetico e voto in decimi.

FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

La valutazione periodica e finale ha tenuto conto, oltre che delle valutazioni delle singole prove fornite dagli allievi, anche di:

- conoscenze acquisite;
- capacità di comporre e ricomporre i contenuti appresi, confrontarli e collegarli; di effettuare operazioni di analisi e sintesi; di individuare percorsi di risoluzione di problemi;
- partecipazione alle lezioni e impegno mostrato;
- progresso in relazione alla situazione di partenza;
- accertamento della frequenza alle attività didattiche.

DEFINIZIONE DEI CARICHI MASSIMI DI LAVORO SETTIMANALE DOMESTICO

I carichi di lavoro sono stati calibrati da ciascun docente sulla base delle difficoltà manifestate dagli studenti e in alcuni casi adattati alla DDI 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.

DEFINIZIONE DEL NUMERO MASSIMO DELLE PROVE FORMATIVE GIORNALIERE E SETTIMANALI PREVISTE

Non più di due verifiche scritte al giorno.

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA-DETTAGLIO

INSEGNAMENTO TRASVERSALE

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

CLASSI QUINTE

PRIMO QUADRIMESTRE		SECONDO QUADRIMESTRE	
TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
Organizzazioni internazionali ed unione europea	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
Ordinamento giuridico italiano	Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali		
ITALIANO/STORIA 2 ore	L'ordinamento della Repubblica	ITALIANO/STORIA 3 ore	I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia Cosa significa educare ai diritti umani. Dove educare? Educazione alla democrazia. Educazione alla legalità. Educazione comunitaria. Mondialità educativa. Locke e la teoria del Diritto naturale L'illuminismo Il liberalismo
INGLESE		INGLESE 1 ora	Excursus sui dritti umani: la Magna Carta Libertatum, l' Habeas Corpus Act, The Petition of Rights, The Bill of Rights, The Declaration
FRANCESE		FRANCESE 1 ora	Les droits de l'homme
MATEMATICA		MATEMATICA 2 ore	Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici
SCIENZE DEGLI ALIMENTI 3	Alimentazione sostenibile, dalla Carta di Milano all'Agenda 2030	SCIENZE DEGLI ALIMENTI 2	L'Europa e i regolamenti Europei per l'alimentazione e la ristorazione

ECONOMIA 4 ore	Elementi basilari di Diritto pubblico: la Costituzione, le funzioni dei tre organi fondamentali della Repubblica italiana. La gerarchia delle fonti del diritto.	ECONOMIA 6 ore	Le caratteristiche e le fonti del diritto Internazionale. L'Unione europea, la nascita e processo di integrazione. Gli organismi internazionali: L'ONU, Gli organi principali dell'Onu, Assemblea generale, Consiglio di Sicurezza, Segretario Generale e la Corte internazionale di giustizia. Gli obiettivi di sviluppo del millennio. Il ruolo della NATO: gli obiettivi del G8 e del G20, del WTO e dell'OCSE.
CUCINA 3	Normativa europea sulla sicurezza alimentare	CUCINA	
SALA 3	Regole per l'esercizio dei servizi di ristorazione ai tempi della pandemia	SALA	
SCIENZE MOTORIE		SCIENZE MOTORIE	
RELIGIONE		RELIGIONE 3 ore	L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo. Cosa possiamo fare noi per i diritti umani Educazione alla fratellanza e alla solidarietà
TOTALE 15 ore		TOTALE ORE 18	33 ORE ANNUE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, attività di DDI così come previsto dalla normativa.

Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

In particolare, durante tutto l'anno scolastico, a causa dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DDI:

- video lezioni seguendo il normale orario scolastico, 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 e tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola.
- ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita.
- spiegazione di argomenti tramite materiale didattico, mappe concettuale e Power Point;

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

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.

I suddetti obiettivi sono stati raggiunti in misura diversa dagli allievi in relazione alla storia personale di ciascuno e all'impegno profuso.

Il Consiglio di Classe, per favorire un più rapido ed efficace processo formativo, ha scelto di adottare una programmazione modulare flessibile al fine di coinvolgere gli studenti nel dialogo educativo attraverso una più puntuale informazione ed esplicitazione degli obiettivi, delle strategie e dei metodi proposti di volta in volta.

In generale lo svolgimento dei programmi ha avuto un avanzamento determinato prioritariamente dalle capacità recettive degli studenti e, per alcune discipline, è stato necessario sfrondare e operare dei tagli rispetto a quanto previsto dalle programmazioni individuali.

L'attività di recupero, dopo il primo quadrimestre, è stata svolta in orario curricolare dai docenti.

OBIETTIVI SPECIFICI RAGGIUNTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

Vedi Piani di lavoro Monodisciplinari.

PROGRAMMA DI ITALIANO CLASSE VC

Insegnante: Claudia Petrina

TESTO: Sambugar Marta - Sala Gabriella "Letteratura viva" vol. 3 La Nuova Italia Editrice
ORE SETTIMANALI: 4

Mete educative e formative

Finalità dell'educazione letteraria:

- rafforzare la capacità di lettura ed analisi dei testi letterari, sapendo evidenziare la dimensione storica della letteratura e della cultura;
- promuovere la consapevolezza che non esistono risposte semplici e univoche ai problemi conoscitivi che attraversano e spesso muovono la produzione letteraria e perciò educare a riconoscere in essa la molteplicità di fruizione e di analisi e la pluralità di legami e intrecci esistenti tra i settori della storia letteraria, culturale e sociale;
- sollecitare la disponibilità ad esperienze di lettura numerose e varie.

Finalità dell'educazione linguistica:

- rafforzare le competenze linguistiche necessarie per produrre testi orali e scritti coerenti e coesi, adeguati al contesto comunicativo richiesto;
- promuovere l'attitudine alla lettura autonoma di testi contemporanei e non.

Obiettivi di apprendimento

Educazione letteraria:

- acquisire la conoscenza di cornici storico-cronologiche per inquadrare sommariamente i maggiori eventi letterari degli ultimi due secoli;
- sviluppare la capacità di cogliere nei testi le caratteristiche formali e tematiche che li costituiscono e i nessi con il contesto sociale e culturale a cui appartengono;
- rielaborare in modo personale i contenuti di un testo.

Educazione linguistica:

- acquisire la capacità di svolgere una relazione orale della durata di alcuni minuti, anche sulla base di appunti, su un argomento culturale o professionale appositamente preparato;
- acquisire la padronanza procedurale delle diverse fasi di redazione di un testo scritto informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee e informazioni alla revisione finale.

METODOLOGIA - Recupero e analisi di esperienze personali o del proprio vissuto scolastico; elaborazione ed approfondimento dei vari dati emersi; analisi e rielaborazione di testi sia individualmente che in gruppo; redazione di relazioni, schede, saggi, ecc...

Per quanto concerne l'educazione letteraria è stata operata una scelta, sono stati selezionati alcuni autori tralasciandone altri, per la necessità di offrire uno spaccato quanto più significativo possibile della ricchezza di movimenti e di tematiche nel periodo e per l'esigenza di far comprendere i numerosi legami esistenti tra di essi. Particolare attenzione è stata posta nell'acquisizione della padronanza di procedimenti di storicizzazione dei testi letterari e della capacità di costruzione di cornici storico-cronologiche per inquadrare sommariamente i maggiori eventi letterari dei secoli presi in esame.

Di ciascun autore sono stati evidenziati i caratteri letterari e la problematicità di alcuni testi, oltre alle possibili differenti interpretazioni del discorso poetico. Sono stati chiariti anche i rapporti esistenti con le correnti letterarie dei paesi stranieri, soprattutto quando queste hanno influenzato gli autori presi in esame.

Si è alternata la riflessione sui movimenti letterari all'analisi dei testi, dando particolare rilevanza a questo momento, per una più diretta conoscenza dei singoli autori. Per tale motivo sono stati messi a confronto stili e tematiche differenti con la finalità di sviluppare il senso critico degli allievi.

Sono stati promossi il dialogo e la conversazione, il coinvolgimento attivo dei ragazzi nell'attività scolastica incoraggiando la discussione. A proposito dell'educazione letteraria, è stato fondamentale l'approccio diretto al testo, l'utilizzo del metodo induttivo, della scoperta guidata, sempre anticipata e accompagnata dalla lezione frontale (interattiva, partecipata, problematica).

L'utilizzo del libro di testo è stato fondamentale. Talvolta integrato da fotocopie di testi non presenti nel manuale in adozione nella classe, materiale multimediale e da altre letture consigliate agli allievi per approfondimenti personali.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Scritte: temi, analisi del testo, saggi brevi – articoli di giornale.

Orali: analisi e commenti di testi, esposizioni argomentate su contenuti del programma, interrogazioni, relazioni, conversazioni-dibattito.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- frequenza alle lezioni;
- interesse e partecipazione al lavoro in classe;
- verifiche periodiche sia orali che scritte.

Contenuti

1) Movimenti e generi letterari del primo novecento

Romanticismo, realismo, naturalismo e verismo.

Autori

Giovanni Verga "Libertà", "I Malavoglia"

Emilio Lussu "Un anno sull'altipiano"

Periodo: Ottobre, Novembre

2) Simbolismo e decadentismo

Elementi caratterizzanti il simbolismo e il decadentismo.

Autori

Gabriele D'Annunzio: "Il piacere", "La pioggia nel pineto", "La sabbia del tempo"

Giovanni Pascoli: "X Agosto", "Temporale", "Novembre", "Il lampo", "Il fanciullino"

Periodo: Dicembre, Gennaio

3) L'età delle avanguardie

La cultura nell'età delle avanguardie: espressionismo, futurismo, dadaismo, surrealismo.

Autori

Filippo Tommaso Marinetti: "Il manifesto del Futurismo", "Zang, tumb, tumb."

"Il manifesto della cucina futurista"

Periodo: Febbraio

4) Il romanzo d'avanguardia

La crisi dell'identità

Autori

Luigi Pirandello: "Il fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno e centomila", "La patente", "L'umorismo",

"Così è (se vi pare)", "Sei personaggi in cerca d'autore"

Periodo: Marzo

5) Il Neorealismo

Temi e autori del neorealismo

Autori

Primo Levi "Se questo è un uomo", "La tregua", "I sommersi e i salvati".

Italo Calvino "Il sentiero dei nidi di ragno".

Beppe Fenoglio "Il partigiano Johnny"

Periodo: Aprile, Maggio

**PROGRAMMA DI STORIA
CLASSE VC**

Insegnante: Claudia Petrina

TESTO: Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, Storia in corso, Ed. Scolastiche B. Mondadori.
ORE SETTIMANALI: 2

Metee educative e formative:

- sviluppare l'interesse per la disciplina e la consapevolezza del nesso tra presente e passato;
- promuovere il senso storico, come apertura a riconoscere le diversità delle esperienze umane e culturali attraverso il tempo e lo spazio, e l'attitudine a riconoscere lo spessore storico dei fenomeni contemporanei;
- sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione di fatti e idee di cui lo storico vaglia e seleziona le fonti, interpreta, ordina le informazioni secondo riferimenti ideologici e secondo la propria attrezzatura di strumenti intellettuali;
- saper distinguere cronologia, avvenimenti fondanti, avvenimenti collaterali, strutture e spazi;
- sviluppare la consapevolezza che l'efficacia delle azioni e delle decisioni nel presente è connessa con la capacità di problematizzare il passato e di metterlo in rapporto con il presente;
- saper riconoscere gli apporti di altre discipline allo studio della storia.

Obiettivi di apprendimento:

- adoperare concetti interpretativi e termini del linguaggio storiografico adeguati al tema trattato;
- conoscere le linee fondamentali degli assetti sociali, economici e politici dell'area problematica presa in esame;
- padroneggiare gli strumenti concettuali che servono per organizzare temporalmente le conoscenze storiche e quelli che servono a descrivere persistenze e mutamenti;
- comprendere e usare alcuni strumenti del lavoro storico, quali cronologie, tavole, trasposizioni grafiche, diagrammi.

METODOLOGIA - Lo strumento metodologico di base è stata la lezione frontale, utilizzata in particolare per i quadri di riferimento generale, adatta alle esigenze della classe ed orientata a favorire il dialogo e la discussione. La scelta metodologica è stata quella di studiare il passato come ponte con il presente, facendo riferimento con uno o più esempi al dibattito storiografico e alle sue problematiche.

Partendo da uno spaccato complessivo del periodo studiato, sono stati studiati fatti storici attraverso l'analisi delle fonti per ritornare poi al presente. Sono stati analizzati criticamente alcuni fatti di attualità con forte caratterizzazione sociale, il motivo di tali situazioni e le radici di un determinato problema.

I vari argomenti sono stati trattati in modo sintetico privilegiando le discussioni ed i confronti in classe, problematizzando i contenuti e ricostruendo le varie fasi degli avvenimenti al fine di individuare e riconoscere nel passato le radici storiche del presente.

L'utilizzo del libro di testo è stato fondamentale. Talvolta integrato da fotocopie di testi non presenti nel manuale in adozione nella classe, materiale multimediale e da altre letture consigliate agli allievi per approfondimenti personali.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche hanno accertato la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, la capacità d'argomentazione quindi di collegamento, di confronto, di sintesi, di giudizio autonomo e motivato, la padronanza del linguaggio specifico. Le verifiche sono state attuate attraverso colloqui e discussioni, prove scritte strutturate, mappe concettuali, relazioni orali e scritte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- frequenza alle lezioni;
- interesse e partecipazione al lavoro in classe;
- verifiche periodiche sia orali che scritte.

Contenuti

1) L'ITALIA E L'ETÀ GIOLITTIANA

Crispi e la crisi di fine secolo

L'Italia e l'età giolittiana

Periodo: Ottobre

2) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le ragioni profonde della guerra

La polveriera balcanica e l'Europa

Una guerra di logoramento

L'Italia in guerra

La svolta del 1917

La fine della guerra

Periodo: Novembre, Dicembre

3) LA RIVOLUZIONE RUSSA

La Russia all'inizio del secolo

Le due rivoluzioni russe

Il governo bolscevico e la guerra civile

La dittatura di Stalin

Periodo: Dicembre, Gennaio

4) L'EUROPA TRA LE DUE GUERRE: FASCISMO E NAZISMO

Il dopoguerra e il biennio rosso
Il fascismo: nascita e presa del potere
I primi anni del governo fascista
La dittatura totalitaria
La politica economica ed estera
La crisi del '29
Il New Deal
La repubblica di Weimar
Il nazismo e la salita al potere di Hitler
La dittatura nazista
Periodo: Febbraio, Marzo

5) LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La guerra civile spagnola
La guerra in Europa e in Oriente
I nuovi fronti
L'Europa dei lager e della shoah
La svolta della guerra
Periodo: Aprile

6) IL DOPOGUERRA

Un bilancio della guerra
L'Europa unita
Periodo: Maggio

Educazione civica: "Ordinamento della Repubblica" 2 ore; "Educazione alla democrazia" 2 ore nel secondo quadrimestre.

PROGRAMMA DI MATEMATICA - ANNO SCOLASTICO 2020-2021 - CLASSE VC

Insegnante: Pierluigi Careddu

Totale ore settimanali: 3

FINALITA'

Il corso di matematica intende promuovere le facoltà sia intuitive che logiche - educare ai processi di astrazione e di formazione dei concetti - esercitare a ragionare sia induttivamente che deduttivamente - sviluppare le attitudini sia analitiche che sintetiche.

Gli obiettivi principali di apprendimento si possono così sintetizzare: comprensione del linguaggio specifico della matematica e suo uso corretto per una esposizione rigorosa; attitudine a riesaminare criticamente e a sistemare logicamente le conoscenze acquisite; capacità di affrontare situazioni problematiche di varia natura avvalendosi di modelli matematici atti alla loro rappresentazione; riconoscere il contributo dato dalla matematica alle scienze sperimentali, comprendere correttamente il rapporto tra scienza e tecnologia; acquisizione degli aspetti culturali del sapere; inquadrare storicamente l'evoluzione delle idee matematiche fondamentali.

OBIETTIVI GENERALI:

- Favorire il consolidamento delle capacità acquisite al termine del triennio curricolare;
- Approfondire e ampliare le conoscenze già acquisite;
- Aumentare la padronanza delle competenze acquisite.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Saper riconoscere l'equazione di una parabola;
- Saper determinare i parametri caratteristici di una parabola;
- Saper riconoscere i diversi tipi di funzione;
- Saper determinare il campo di definizione dei diversi tipi di funzione;
- Comprendere il significato di limite;
- Saper ricavare analiticamente il valore dei limiti di funzioni reali;
- Saper individuare i punti di discontinuità di una funzione;
- Saper determinare gli asintoti di una funzione;
- Saper determinare il grafico probabile di una funzione;

CONTENUTI

MODULO 1: (settembre-ottobre)

PREREQUISITI – EQUAZIONI, SISTEMI, DISEQUAZIONI, IL PIANO CARTESIANO, LA RETTA E LA PARABOLA

- Equazioni e sistemi lineari;
- Equazioni e sistemi di 2° grado;

- Disequazioni di primo e secondo grado;
- Piano cartesiano;
- La retta;
- La parabola.

MODULO 2:

LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'

Obiettivi:

- conoscere la definizione di funzione, di dominio e di codominio;
- saper classificare le funzioni ;
- conoscere la definizione di funzione;
- conoscere la definizione di funzione pari, dispari, crescente e decrescente;
- saper riconoscere funzioni pari e dispari;
- saper determinare il dominio di una funzione intera, fratta, irrazionale.
- saper calcolare gli zeri di una funzione

UNITA' DIDATTICA n. 1: (novembre-dicembre)

LE FUNZIONI

- concetto di funzione;
- definizione di funzione, dominio, codominio, immagine;
- funzioni numeriche;
- classificazione di funzioni;
- funzioni pari e dispari;
- zeri di una funzione
- funzioni crescenti e decrescenti.

UNITA' DIDATTICA n. 2: (gennaio-febbraio)

DOMINIO DI UNA FUNZIONE

- dominio di una funzione razionale intera;
- dominio di una funzione razionale fratta;
- dominio di una funzione irrazionale

MODULO 3:

LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

Obiettivi:

- conoscere la definizione di intorno di un punto;
- conoscere la definizione intuitiva di limite;
- conoscere e saper applicare i teoremi fondamentali sui limiti;
- conoscere e saper applicare le tecniche per il calcolo dei limiti, anche di forme indeterminate;
- conoscere la definizione di funzione continua;
- saper classificare i vari tipi di discontinuità;
- conoscere la nozione di asintoto come applicazione del concetto di limite di una funzione;
- saper determinare gli asintoti di una funzione;
- saper tracciare il grafico probabile di una funzione.

UNITA' DIDATTICA n. 1: (marzo)

I LIMITI

- Intorno di un punto;
- concetto intuitivo di limite;
- limite finito di una funzione in un punto;
- limite destro e sinistro;
- limite infinito di una funzione in un punto;
- limite finito per x che tende a infinito;
- limite infinito per x che tende a infinito;
- teoremi fondamentali sui limiti;
- operazioni sui limiti;

UNITA' DIDATTICA n. 2: (aprile)

FUNZIONI CONTINUE

- Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo;
- punti di discontinuità delle funzioni;
- limiti di forme indeterminate;
- asintoti di una funzione;
- grafico probabile di una funzione

MODULO 4: IL GRAFICO DELLE FUNZIONI ALGEBRICHE

Obiettivi:

- saper rappresentare graficamente le funzioni algebriche;

UNITA' DIDATTICA n. 1: (maggio)

IL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- la rappresentazione grafica delle funzioni algebriche.

Educazione civica: "Indagini statistiche e modelli matematici" 2 ore nel secondo quadrimestre.

CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIA

La metodologia dell'insegnamento della matematica è stata improntata all'uso di tecniche sia deduttive che induttive, adattando la scelta al tipo e alle caratteristiche dell'argomento preso in esame. Si è cercato di rendere efficace l'insegnamento facendo comprendere all'alunno l'importanza dei metodi che usa la matematica che, se ben assimilati, consentiranno loro di affrontare problemi e situazioni anche in contesti diversi.

STRUMENTI DI LAVORO

Sono stati utilizzati i libri di testo, sia per la parte teorica che per la parte applicativa; le calcolatrici scientifiche; fotocopie didattiche per approfondimento di alcuni temi; computer.

VERIFICHE

Le verifiche sono state sia formative, per guidare gli allievi a colmare le lacune nell'apprendimento, che sommative, per misurare il grado di conseguimento degli obiettivi. Tutte le verifiche, sia scritte che orali sono state condotte sotto forma di soluzione di problemi ed esercizi di tipo tradizionale.

Con le verifiche orali è stata valutata la capacità di ragionamento ed i progressi fatti dagli allievi nella chiarezza e proprietà di espressione.

VALUTAZIONE

La valutazione non deve ridursi ad un controllo formale della padronanza delle sole abilità di calcolo e di particolari conoscenze mnemoniche, ma deve vertere, in modo equilibrato, su tutte le tematiche e tenere conto di tutti gli obiettivi evidenziati in precedenza.

Ciò premesso, la valutazione sufficiente dell'allievo scaturisce dalla dimostrazione della conoscenza delle nozioni di base utilizzando un linguaggio abbastanza appropriato e di essere in grado di risolvere semplici esercizi analoghi a quelli già fatti in classe. Si è derogato dal possesso completo di tali abilità qualora l'allievo abbia, comunque, dimostrato particolare impegno nel partecipare alle attività didattiche. La capacità di affrontare e risolvere situazioni problematiche più complesse ha dato all'allievo l'opportunità di conseguire valutazioni superiori alla sufficienza.

PER LA VALUTAZIONE SONO STATI CONSIDERATI I SEGUENTI ELEMENTI:

- PROGRESSI RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA
- PARTECIPAZIONE ATTIVA ALLE LEZIONI
- REGOLARITÀ NELLO STUDIO
- COERENZA E CORRETTEZZA NELL'ELABORAZIONE SCRITTA
- AUTONOMIA E FLUIDITÀ NELL'ESPOSIZIONE ORALE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 - CLASSE VC

Insegnante: Giuliana Asoni
Ore settimanali: 5

Mete educative e formative:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività, nella gestione ed organizzazione dei servizi enogastronomici, in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promozione dei servizi enogastronomici, anche attraverso la progettazione riescano a valorizzare il servizio turistico, le risorse, ed i prodotti del territorio.
- saper programmare l'attività aziendale in tutte le sue fasi.

Obiettivi specifici di apprendimento:

- Saper proporre dei giusti prezzi di vendita applicando le tecniche utilizzate per redigere un preventivo di vendita.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi enogastronomici in relazione alle richieste del mercato e della clientela.
- Saper diversificare l'offerta all'interno della struttura ristorativa.
- Sovrintendere all'organizzazione di tutte le attività correlate al settore enogastronomico, applicando le relative tecniche di gestione economica-finanziaria.
- Conoscere le principali tecniche di promozione e vendita, commercializzazione, assistenza e informazione turistico-alberghiera riguardanti il settore eno-gastronomico.
- Saper programmare l'apertura di una nuova attività con la stesura del relativo business-plan corredato da progetto imprenditoriale e piano di start-up.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Verifiche individuali formative e sommative derivanti da:

- verifiche orali;
- verifiche scritte con calcoli e risoluzioni;
- verifiche scritte a componimento;
- verifiche a test semi-strutturati;
- bonus per particolare attenzione alle lezioni e interventi intelligenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno tiene conto dei seguenti elementi:

- valutazione proveniente da verifiche scritte e orali;
- frequenza delle lezioni;
- interesse e partecipazione al lavoro in classe e in DAD;
- consegna dei compiti assegnati per casa nei tempi stabiliti

LIBRO DI TESTO

Il libro di testo adottato è: Tutto compreso, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (vol.3 per il quinto anno degli Istituti professionali per i servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera - Autori: F.Cammisa, P.Matrisciano, M.Micelli - Editore Scuola & Azienda - Prezzo € 24,30

CONTENUTI DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA SVOLTI IN PRESENZA E IN D.A.D. DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

Mesi settembre, ottobre, novembre:

- Contabilità analitica. Analisi dei costi e dei ricavi aziendali ai fini della costruzione di un preventivo di vendita e valutazione della fattibilità di diversificare l'offerta.

Mesi dicembre, gennaio, febbraio:

- Il bilancio d'esercizio e i suoi allegati. Composizione dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico con classificazione dei conti e calcolo del risultato economico.

Mesi marzo, aprile, maggio:

- Business plan e gestione strategica. Dalla business idea al progetto imprenditoriale al piano di start-up.

EDUCAZIONE CIVICA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 - CLASSE VC

Insegnante: Giuliana Asoni
Ore annuali: 6

CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA

SVOLTI IN PRESENZA E IN D.A.D.
DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

- La Gerarchia delle fonti del diritto.
- La Costituzione Italiana, l'organizzazione dello Stato e i suoi organi.
- Il sistema tributario italiano. I principi costituzionali dai quali deriva tutta la normativa relativa all'imposizione fiscale. Imposte dirette, indirette e le tasse.
- Il processo di integrazione europea e nascita dell'U.E. Che cos'è l'Unione Europea e quali sono le maggiori istituzioni comunitarie.
- La cittadinanza europea e la costituzione europea.
- La nascita dell'ONU. Le carte dei diritti dell'uomo: La dichiarazione dei diritti dell'uomo. Gli organi primari.

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 _ CLASSE VC

Insegnante: Valentina Piredda

TOT ORE SETTIMANALI: 2

Metee educative e formative:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Obiettivi di apprendimento:

- Le tecniche di degustazione dei vini e produzioni enologiche della regione.
- Saper valutare la qualità del prodotto enologico.
- Saper elaborare abbinamenti cibo-vino secondo la tradizione e il territorio e tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali. Le tecniche di approvvigionamento e gestione delle scorte.
- Saper distinguere le diverse strategie di approvvigionamento.
- Saper riconoscere gli strumenti da utilizzare per la redazione di liste e menu, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche hanno accertato la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, la capacità d'argomentazione quindi di collegamento, di confronto, di sintesi, di giudizio autonomo e motivato, la padronanza del linguaggio specifico. Le verifiche sono state attuate attraverso colloqui e discussioni, prove scritte strutturate, lavori di ricerca in PowerPoint, relazioni orali e scritte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- frequenza alle lezioni;
- interesse e partecipazione al lavoro in classe;
- verifiche periodiche sia orali che scritte.
-

TESTO: Oscar Galezzi, Sala-bar e vendita Per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomia , Hoepli.

Programma svolto

- Marketing in campo ristorativo
- Catering e banqueting
- Il Menù
- La vinificazione : in bianco, rosso rosato
- La carta dei vini
- Abbinamento cibo vino
- Le piccole colazioni
- Street food
- La cucina di sala
- La birra

Educazione civica: Le nuove regole anti Covid in campo ristorativo, n. ore 2

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021_ **CLASSE VC**

Insegnante: Susanna Lao

TOT ORE SETTIMANALI: 3

Mete educative e formative:

- Acquisizione dei contenuti disciplinari e delle competenze linguistiche specifiche, necessarie per affrontare le diverse situazioni che si presentano nell'esercizio della professione di indirizzo
- Arricchimento educativo e culturale personale

- Padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti anche non professionali
- Acquisire consapevolezza dei rapporti tra lingua e cultura dei paesi in cui la si utilizza come L1
- Conoscenza delle caratteristiche culturali salienti del paese di cui la lingua è espressione, contribuendo alla formazione degli allievi in una dimensione europea, stimolando e promuovendo il contatto/confronto con gli altri paesi e popoli attraverso l'esposizione ad altri sistemi culturali, raffrontandoli col proprio, nell'intento di combattere gli stereotipi e i pregiudizi

Obiettivi di apprendimento:

- Utilizzare la lingua inglese per agire ed interagire nel settore enogastronomico
- Sviluppare la consapevolezza delle differenze culturali e degli atteggiamenti dei destinatari (ospiti/clienti)
- Saper rielaborare le proprie conoscenze e sintetizzarle
- Saper utilizzare la fraseologia specifica relativa al settore enogastronomico
- Esprimersi con un'esposizione corretta
- Acquisire la capacità di usare la lingua nella ricezione e nella produzione orale e scritta, in relazione agli scopi e alle diverse situazioni comunicative

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Per ciò che concerne la valutazione, essa è stata di tipo formativo, al fine di controllare il processo di apprendimento dei singoli alunni, e sommativo. Le verifiche sono state effettuate attraverso: prove scritte strutturate/semistrutturate, presentazioni orali di lavori assegnati, brevi interrogazioni individuali, brevi produzioni scritte. In tal modo sono stati verificati la comprensione del testo, la capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale, la competenza linguistica, la padronanza del linguaggio specifico e la conoscenza dei contenuti. Nella valutazione si è tenuto conto, inoltre, della partecipazione attiva all'attività didattica, dell'impegno, della puntualità nello svolgere i compiti assegnati e, naturalmente, dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione adottati sono stati:

- ⑩ comprensione del testo,
- ⑩ correttezza morfo-sintattica e proprietà di linguaggio,
- ⑩ coesione e coerenza,
- ⑩ competenza espositiva e lessicale,
- ⑩ capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.
- ⑩ **autonomia e fluidità nell'esposizione scritta e orale**

LIBRO DI TESTO: Light the fire di E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, editore Rizzoli

CONTENUTI divisi in Moduli e Unità didattiche

Sono stati trattati i seguenti argomenti tratti dal libro di testo in adozione:

Modulo 7: Food and health (settembre-gennaio)

Unit 1 Healthy eating

- A healthy lifestyle
- Food and health

- The food pyramid and food groups
- Healthy plates

Unit 2: Diets

- The Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances
- Alternative diets

Module 8: Food safety and hygiene (Febbraio-marzo)

Unit 1: Food hygiene

- Food contamination
- A closer look at microbes
- Food poisoning
- Safe food storage and handling

Unit 2: Food safety measures

- Food preservation and food packaging
- Food-safety legislation
- The HACCP system
- HACCP principles

Module 9: Think globally, eat locally (aprile-giugno)

Unit 1: Food – a right for everyone

- Hunger and malnutrition
- The effects of hunger
- Taking action against hunger

Unit 2: Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet
- Sustainable food – Organic food
- Slow food and 0 km food
- Food waste reduction
- Last Minute Market

Educazione civica: The Declaration of human right, n. ore 2 mese di febbraio.

Materia

LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente

Prof.ssa Susanna Lao

PROGRAMMA DI RELIGIONE SVOLTO NELL’A.S. 2020-2021

CLASSE 5°C

Insegnante: Giuseppe Romano.

TOT ORE SETTIMANALI: 1

LIBRO DI TESTO: CONFRONTI 2.0, di Marcuccini-Contadini-Cardinali, ed.Elledici.

OBIETTIVI GENERALI E SPECIFICI

- Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza delle diverse religioni, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso, con particolare attenzione alla cultura dell'alimentazione.
- Valorizzare l'attitudine al dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria, nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.

COMPETENZE

- Leggere e interpretare i principali segni religiosi espressi dai diversi popoli.
- Conoscere gli elementi essenziali delle singole religioni, in particolare le regole alimentari.
- Confrontare le diverse religioni.
- Esprimere valutazioni e critiche personali in riferimento alle singole religioni.

METODI

- Didattica dialogica-partecipativa e laboratoriale.
- DAD tramite invio di materiale didattico.

STRUMENTI, MATERIALI DIDATTICI E AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- LIM, libro di testo, aula scolastica, DAD (piattaforme: Argo, classroom).

STRUMENTI DI VERIFICA

- Osservazione dei comportamenti e della partecipazione al lavoro scolastico.
- Colloqui che possono essere strutturati o svolti in maniera estemporanea e informale.
- Ricerche cartacee o presentazioni PowerPoint.

DIDATTICA A DISTANZA

- Ricerche o presentazioni PowerPoint sulle religioni.
- Rielaborazioni personali sui testi inviati dal docente tramite le piattaforme istituzionali della scuola.

CRITERI DI VALUTAZIONE (ANCHE IN DAD)

- Attenzione, interesse e partecipazione alla lezione.
- Conoscenza essenziale degli argomenti.
- Disponibilità al lavoro di gruppo e a un confronto dialogico e costruttivo con il docente e il gruppo classe.
- Capacità di prendere appunti ed elaborare un lavoro di ricerca personale.

DAD: puntualità nella restituzione dei lavori assegnati e correttezza degli stessi.

CONTENUTI

LE GRANDI RELIGIONI

- EBRAISMO
- CRISTIANESIMO
- ISLAM
- HINDUISMO
- BUDDHISMO

- ALTRE RELIGIONI ORIENTALI (TAOISMO, CONFUCIANESIMO, SHINTOISMO)

N.M.R. NUOVI MOVIMENTI RELIGIOSI

- MORMONI (CHIESA DI GESU' DEI SANTI DEGLI ULTIMI GIORNI)
- WICCA
- SCIENTOLOGY
- SATANISMO
- TESTIMONI DI GEOVA

EDUCAZIONE CIVICA

- **FRATELLI TUTTI** , lettera enciclica sociale di Papa Francesco (2020)
Lettura e analisi di brani scelti relativi a problematiche sociali del mondo contemporaneo.

PROGRAMMA DI LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA SVOLTO NELL’A.S. 2020-2021 _ CLASSE VC

Insegnante: CINZIA BOI

TOT ORE SETTIMANALI: 4

Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria Volume C ALMA

CONSIDERAZIONI GENERALI

La classe è formata da allievi con livelli di capacità, impegno e partecipazione all’attività didattica differenti. Diversi alunni motivati hanno mostrato interesse per la materia, sia nello svolgimento della parte teorica sia in quella pratica, ottenendo risultati discreti. Spesso hanno dimostrato interesse e curiosità per la disciplina, non sempre accompagnata da un lavoro costante a casa. Poiché la classe è eterogenea, lo è anche il profitto raggiunto; una parte degli alunni ha conseguito risultati discreti, mentre un’altra parte, non sempre partecipativa, ha raggiunto risultati appena sufficienti.

COMPETENZE

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

Saper applicare i principi del sistema Haccp ed evitare le contaminazioni

Saper utilizzare metodi di cottura differenti anche innovativi

Scegliere il legume più idoneo in cucina

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

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

Saper calcolare il food cost di un piatto attraverso diverse metodologie

Saper lavorare all'interno di una brigata

CONOSCENZE

Quadro normativo sulla sicurezza sul lavoro

Il sistema Haccp

La cottura degli alimenti, le modalità di trasmissione del calore

I legami in cucina

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

Allergie, intolleranze alimentari

Il Food cost

L'igiene nella ristorazione

Catering e banqueting

ABILITA'

Applicare i criteri e gli strumenti per garantire la sicurezza sul lavoro

Adottare comportamenti igienici corretti secondo il sistema Haccp

Calcolare il food cost

Utilizzare il giusto metodo di cottura

Garantire l'igiene durante il lavoro

Realizzare piatti e menù coerenti con le esigenze dietologiche del cliente

Utilizzare in maniera corretta le attrezzature di un laboratorio

Lavorare all'interno di una brigata

METODOLOGIA

La metodologia didattica scelta è basata sulla discussione e sul confronto con gli alunni in molti casi con lavori di gruppo, specialmente nella parte pratica. Molto importanti le attività svolte all'interno delle aziende ristorative durante i periodi di stage realizzati nel percorso di PTCO.

SPAZI

Aula e laboratorio di cucina.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche hanno accertato la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, la capacità di argomentazione e quindi di collegamento, di confronto, di sintesi, la padronanza del linguaggio specifico. Le verifiche sono state attuate attraverso colloqui e discussioni, prove scritte, prove pratiche.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- frequenza alle lezioni;
- interesse e partecipazione al lavoro in classe;
- verifiche periodiche sia orali che scritte.

PROGRAMMA SVOLTO

1) METODI DI COTTURA

Effetti positivi e negativi della cottura

Modificazioni a carico dei principi nutritivi

Modalità di trasmissione del calore

Classificazione dei metodi di cottura

Metodi di cottura innovativi: cottura sottovuoto a bassa temperatura

Periodo di svolgimento: Settembre-Ottobre

2) LA SICUREZZA ALIMENTARE

Quadro normativo

Pacchetto igiene

La rintracciabilità

Periodo di svolgimento: Ottobre - Novembre

3) IL SISTEMA HACCP

L'autocontrollo

Le 5 fasi preliminari

I 7 principi: identificazione dei pericoli, le contaminazioni; identificazione dei ccp; definizione dei limiti critici; attivazione del sistema di monitoraggio; misure correttive; applicazione delle verifiche; documentazione

Periodo di svolgimento: Novembre – Dicembre

4) L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE

La cura e l'igiene della persona

L'igiene degli ambienti e delle attrezzature

L'igiene dei prodotti

Il Principio della marcia in avanti

Periodo di svolgimento: Gennaio - febbraio

5) SALUTE IN CUCINA

Piatti e menù per soggetti con intolleranze

Le reazioni avverse agli alimenti

Differenze tra allergie e intolleranze

I diversi tipi di intolleranze da deficit enzimatico e farmacologiche

Intolleranza al lattosio

La celiachia

I pericoli di contaminazione in cucina

Periodo di svolgimento: Febbraio – Marzo

6) IL FOOD COST

Metodi di calcolo

Metodo a coefficiente fisso

Metodo a coefficiente variabile

Metodo semplificato

Determinazione del prezzo di vendita del piatto

Periodo di svolgimento: Marzo - Aprile

7) CATERING E BANQUETING

Caratteristiche dei servizi

Periodo di svolgimento: Aprile - Maggio

**Educazione civica: n. ore 3, svolte nel primo quadrimestre, nel mese di ottobre
"Quadro normativo sulla Sicurezza Alimentare"**

**I.I.S. "AZUNI" DI CAGLIARI
PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SVOLTO
NELL'A.S. 2020-21
CLASSE VC**

Insegnante: Valeria Spanu

TESTO: S. Rodato-Alimentazione oggi vol 5- CLITT Editore

ORE SETTIMANALI: 3

Obiettivi Generali

- Saper riconoscere l'alimentazione come espressione della cultura, della religione, delle tradizioni e della storia.
- Riconoscere l'importanza di comportamenti alimentari adeguati al fine di mantenere un buono stato di salute.
- Riconoscere l'importanza della qualità e della sostenibilità ambientale nella filiera alimentare.

Obiettivi Specifici

- Individuare alimenti e bevande tipici di un territorio.
- Individuare gli alimenti consentiti o vietati in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Conoscere le caratteristiche che deve avere una dieta varia ed equilibrata.
- Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.
- Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.

Competenze

- Valorizzare i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e alle esigenze dietologiche della clientela.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

1	<p>INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> Filiera agroalimentare Innovazione di filera Filiera a km 0 filiera corta Nuovi prodotti alimentari 	Settembre- ottobre
2	<p>SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> Sicurezza nella filiera alimentare Contaminazioni Principali microrganismi Principali malattie da contaminazioni biologiche 	Ottobre- novembre
3	<p>SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> Requisiti generali di igiene Il sistema HACCP Qualità alimentare 	Novembre- dicembre
4	<p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN</p> <ul style="list-style-type: none"> Fabbisogno energetico LARN e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione La dieta mediterranea: Ancel Keys; la piramide della dieta mediterranea. Tipologie dietetiche La dieta vegetariana. La dieta sostenibile: sviluppo sostenibile, filiera corta (km 0), doppia piramide alimentare e ambientale. 	Gennaio febbraio
5	<p>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> Malattie cardiovascolari: generalità, fattori di rischio, indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi. Diabete: classificazione, cause, indicazioni dietetiche. Obesità: tipi di obesità, prevenzione e trattamento, gli integratori alimentari e la perdita di peso. Alimentazione e cancro: generalità, consigli dietetici e prevenzione dei tumori. 	Marzo - aprile (DDI)
7	<p>CIBO E RELIGIONI</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: ebraismo, cristianesimo, islamismo, induismo, buddismo.</p>	Maggio
	<p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>EXPO 2015 e Carta di Milano</p> <p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Agenda 2030 obiettivo 2 -obbiettivo 12</p>	3 ore I quadrimestre 2 ore

	Gli organi dell'Unione Europei e l'alimentazione Normativa Europea riguardo agli alimenti e la ristorazione	II quadrimestre
Metodi	Lezione frontale, lezione dialogata, lettura e commento dal libro di testo o da articoli di giornale o presi dal web, discussioni aperte, ricerca su web, lavori di gruppo, esercitazioni su casi studio.	
Mezzi e Strumenti di lavoro	Libro di testo e fotocopie da altri libri o articoli di riviste, quotidiani o presi dal web. Presentazioni power point. Per la Didattica Digitale Integrata (DDI): utilizzo di PC/tablet e/o telefono per collegarsi alla piattaforma alla piattaforma Argo e Google Suite e applicativi vari (Classroom, Meet, Calendar, Moduli, ecc.).	
Ambienti di apprendimento	Aula scolastica Classe virtuale di Google Suite Education – Classroom, Abitazione alunno	
Strumenti di verifica	Prove orali individuali e di gruppo Prove scritte (Prove semi-strutturate, schemi comparativi, elaborati argomentativi o espositivi)	
Didattica A Distanza	<u>Attività Svolta:</u> _in presenza: lezione frontale con supporto di slide e del libro di testo, ricerche DDI: videoconferenze, piattaforme didattiche, al fine di supportarle nell'utilizzo dei nuovi strumenti tecnologici, nella attività didattica e nel mantenere la socialità del gruppo classe. <u>Asincrona:</u> condivisione di materiali didattici, assegnazione ricerche, schemi e verifiche con Bachecca Argo e Gsuite Classroom; chiarimenti e restituzione compiti tramite Gsuite Classroom, Google moduli. <u>Sincrona:</u> video lezione, discussione su argomenti specifici, simulazione colloquio esame, tramite Meet o Skype (solo a Marzo). Assegnazione compiti scritti con restituzione commenti e valutazione tramite Google Moduli e Classroom.	
Criteri di Valutazione anche in DaD	Risultati di apprendimento conseguiti e miglioramento rispetto alla situazione di partenza. Partecipazione alle lezioni e alle video lezioni per la DAD. Puntualità nelle consegne. Interesse, autonomia e responsabilità dimostrate nello svolgimento delle attività assegnate.	

Docente

Prof.ssa Valeria Spanu

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SVOLTO NELL'A.S.2020 -21- CLASSE VC

Insegnante: Anna Rita Ornano.

Totale ore settimanali: 2

Metee educative e formative:

- Sviluppare l'interesse per la disciplina e la consapevolezza delle proprie competenze motorie, sia nei punti di forza sia nei limiti;
- utilizzare le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in situazione;
- utilizzare gli aspetti comunicativo-relazionali del linguaggio motorio per entrare in relazione con gli altri, praticando attivamente il fair play come modalità di relazione quotidiana;
- riconoscere, ricercare e applicare a se stesso comportamenti di promozione dello "star bene" in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione,
- essere capace di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa e adeguata a una completa maturazione personale;
- conoscere e essere consapevole degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifica;
- conoscere e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale;
- conoscere e applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi;
- affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con il rispetto delle regole e vero fair play;
- assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisico sportiva;
- conoscere i principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisico sportiva;

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche hanno accertato la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, le capacità di argomentazione, di confronto di sintesi, di giudizio autonomo e motivato, la padronanza del linguaggio specifico. Le verifiche sono state attuate attraverso colloqui e discussioni, prove scritte, relazioni orali e scritte e qualche prova pratica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- frequenza alle lezioni;
- interesse e partecipazione al lavoro in classe;
- verifiche periodiche sia orali che scritte e pratiche.

TESTO: Pier luigi Del Nista-June Parker-Andrea Tasselli, Cultura sportiva Padronanza del corpo

Ed. D'Anna.

CONTENUTI

1) L'apparato locomotore: la funzione e l'utilizzo dei vari sistemi del corpo umano:

- i meccanismi energetici;
- le capacità coordinative e condizionali.
- la struttura di un allenamento.

2) Sport e attività sportiva:

- Il fair play;
- posizioni e movimenti fondamentali;
- ideare un percorso di riscaldamento di base e specifico;
- costruire un percorso o un circuito di esercizi di potenziamento muscolare, di velocità, di resistenza e di flessibilità;

Attività pratiche svolte:

- andature;
- attivazione generale;
- esercizi di coordinazione a corpo libero o con piccoli attrezzi (funicella);
- esercizi di flessibilità;
- lo stretching;
- esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale;
- giochi individuali: con la palla, badminton, tennis.

3) Educazione alla salute:

- Concetto di benessere e salute dinamica;
- principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute;
- la dieta equilibrata e valore calorico degli alimenti;
- la composizione corporea e il peso ideale e l'IMC;
- il fabbisogno energetico nell'attività sportiva;
- il fitness.
- Le dipendenze e influenze negative nelle prestazioni sportive dell'alcol, fumo e droghe;
- Il doping.

4) Sicurezza e prevenzione:

- norme di prevenzione e sicurezza in palestra e durante le attività all'aperto, con particolare riferimento alle regole imposte dalla pandemia da COVID;

- codice comportamentale del primo soccorso;
- tecniche di rianimazione e manovra Heimlich, con supporto di video;
- trattamento dei traumi più comuni e il RICE.

Lo sport nella dittatura.

Le olimpiadi di Berlino 1936.

Approfondimenti e ricerche sugli argomenti trattati.

PROGRAMMA DI FRANCESE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 _ CLASSE VC

Insegnante: Laura Meloni

TOT ORE SETTIMANALI: 3

Mete educative e formative:

Per contribuire al pieno sviluppo della personalità, l'insegnamento della lingua straniera è stato articolato in modo da favorire:

- La formazione umana, sociale e culturale degli studenti mediante il contatto con le altre realtà, in un'educazione interculturale che ha portato a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé;
- L'acquisizione di una competenza comunicativa che ha permesso di migliorare l'utilizzo della lingua in modo adeguato al contesto;
- L'ampliamento della riflessione sulla propria lingua e sulla propria cultura, attraverso l'analisi comparativa con un'altra lingua e un'altra cultura;
- L'educazione al cambiamento, derivante dal fatto che ogni lingua recepisce e riflette le modificazioni culturali della comunità che la usa;
- Lo sviluppo delle modalità generali del pensiero, attraverso la riflessione sulla lingua.

Obiettivi di apprendimento:

- Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione, anche su argomenti di carattere specifico dell'indirizzo;
- Acquisire, nella prospettiva microlinguistica, una competenza testuale che significa soprattutto:
 - Conoscenza dei generi tipici della microlingua
 - Conoscenza degli artifici retorici caratteristici dei vari generi
 - Conoscenza dei meccanismi di costruzione testuale basata su paragrafi concettuali
- Descrivere processi e/o situazioni in modo personale con adeguata chiarezza logica e precisione lessicale;
- Orientarsi nella comprensione globale di pubblicazioni in lingua straniera relative al settore specifico di indirizzo;
- Comprendere in modo globale e analitico testi scritti specifici del settore di indirizzo;
- Produrre semplici testi scritti di carattere generale e/o specifico dell'indirizzo con adeguata coerenza e coesione;
- Possedere un'adeguata conoscenza della cultura e della civiltà del paese straniero che gli permetta di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria e di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette;
- Attivare modalità di apprendimento autonomo sia nella scelta di materiali e di strumenti di studio, sia nell'individuazione di strategie idonee a raggiungere gli obiettivi prefissati.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La verifica, parte integrante di tutto il processo didattico – educativo, si è avvalsa di procedure sistematiche e continue e di momenti più formalizzati con prove di tipo oggettivo e soggettivo.

La comprensione globale o analitica dei testi orali e scritti proposti, è stata verificata mediante le seguenti prove:

- prove strutturate del tipo vero/falso, scelta multipla, attività di completamento, ricerca di sinonimi, etc.
- questionari a risposta breve (aperta e/o chiusa)
- compilazione di tabelle, griglie, moduli

La produzione orale è stata verificata attraverso:

- Presentazione di lavori di ricerca sul web
- Produzioni individuali.

Per la produzione scritta, la verifica è passata attraverso le seguenti fasi:

- Resoconti e commenti a testi o ad attività;
- Analisi globale e analitica di testi autentici o specifici dell'indirizzo.

La verifica ha avuto carattere periodico che nonostante le difficoltà riscontrate durante le lezioni a distanza, è stata il mezzo che ha consentito un controllo costante del processo di insegnamento/apprendimento. L'analisi dell'errore, parte essenziale della verifica, ha rappresentato uno strumento diagnostico fondamentale per impostare l'attività di recupero e per orientare in itinere il processo di insegnamento/apprendimento.

Anche il controllo sul lavoro svolto a casa e in classe, ha avuto un grande valore didattico: per questo motivo esso è stato effettuato con regolarità e tempestività ed è stato accompagnato da consigli sulle aree di intervento per rimediare le deficienze riscontrate.

La valutazione ha coinvolto le diverse abilità, singole o integrate e la competenza linguistica. Pertanto, ogni prova ha verificato più di una abilità comprendendo tipologie di attività diverse.

Per la valutazione formativa:

- Test;
- Questionari;
- Completamento di griglie;
- Lavori svolti a casa;
- Prove strutturate e semi-strutturate;
- Produzioni libere

Per la valutazione sommativa:

- Interrogazioni;
- Prove scritte;
- Relazioni brevi.

TESTO IN ADOZIONE: M. Zanotti, Marie -Blanche Paour - Passion restauration – editrice San Marco

TESTO UTILIZZATO: Christine Duvallier - Sublime oenogastronomie – Eli éditions

CONTENUTI

Per quanto concerne il programma di microlingua, la scelta dei contenuti è stata effettuata sulla base dei seguenti elementi:

- essi hanno costituito il punto di avvio per le attività di comprensione orale e scritta e di produzione orale;
- motivanti al fine di far emergere più facilmente sia le strategie di comprensione, sia discussioni volte a consolidare la competenza comunicativa;
- i testi scelti sono stati di complessità graduata e adeguata sia alle conoscenze già possedute dagli studenti, sia alla competenza linguistica raggiunta;
- gli argomenti dei testi specialistici si sono raccordati a quelli trattati nelle materie professionalizzanti;
- i testi specialistici che hanno presentato linguaggi settoriali sono stati utilizzati in modo che lo studente li percepisse come strumento e non unicamente come fine immediato di apprendimento

RÉGIMES ET NUTRITION

Les groupes alimentaires

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen

Allergies et intolérances

Les régimes alimentaires pour cœliaques

Les menus religieux

L'alimentation du sportif

L'alimentation de la femme enceinte

L'alimentation de l'adolescent

Les troubles du comportement alimentaire

Les régimes alternatifs

Des régimes "Longue vie": le régime Okinawa et le régime crétois

Le Slow Food

LE PERSONNEL DE CUISINE ET LA SÉCURITÉ

La brigade de cuisine

La tenue du cuisinier professionnel

La sécurité en cuisine

L'hygiène

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

LE MONDE DE LA PÂTISSERIE

La pâtisserie

Histoire de la pâtisserie

Les 5 meilleurs pâtisseries du monde

LA RESTAURATION

La restauration commerciale

La restauration collective à caractère social

Les enseignes franchisées

Le traiteur
Les guides gastronomiques
Le "Street Food": une nouvelle offre culinaire en France
La filière alimentaire durable
Le "Novel Food"

GRAMMAIRE

Revision du système verbal français
Il faut/Il ne faut pas
Les COD et les COI
Y/En
L'impératif
Les articles contractés et partitifs

EDUCAZIONE CIVICA (4 ore)

Les droits de l'homme: le sexisme et la réalité des femmes en France et en Europe (salaire; travail).
Film "Les héritiers" di Marie-CastilleMention-Schaar (intégration, sexisme, racisme, ecc.)

PROGRAMMA VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

INSEGNAMENTO TRASVERSALE

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Totale 33 ORE ANNUE - CLASSE QUINTA C

OBIETTIVI E COMPETENZE

- Conoscenza dei valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali e delle loro funzioni.
- Saper cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici della società italiana.
- Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni. Degli Enti territoriali e delle Autonomie locali.
- Conoscenza dei diritti umani, della tutela dell'infanzia ed educazione alla democrazia.
- Conoscenza delle fonti del diritto pubblico e internazionale.
- Conoscenza dei principi ispiratori della carta costituzionale, e dell'Unione Europea.
- Conoscenza delle principali norme relative alla normativa europea sulla sicurezza alimentare.
- Conoscenza delle regole imposte per l'esercizio dei servizi ristorativi durante la pandemia.

DISCIPLINA: ECONOMIA

3 ore al primo quadrimestre 3 ore al secondo quadrimestre - Insegnante: Giuliana Asoni

- La Gerarchia delle fonti del diritto.
- La Costituzione Italiana, l'organizzazione dello Stato e i suoi organi.

- Il processo di integrazione europea e nascita dell'U.E. Che cos'è l'Unione Europea e quali sono le maggiori istituzioni comunitarie.
- La cittadinanza europea e la costituzione europea.
- La nascita dell'ONU. Le carte dei diritti dell'uomo: La dichiarazione dei diritti dell'uomo. Gli organi primari.

DISCIPLINA: ITALIANO/STORIA

4 ore al secondo quadrimestre - Insegnante Claudia Petrina.

- L'ordinamento della Repubblica italiana;
- Educazione alla democrazia.

DISCIPLINA: INGLESE

2 ore al secondo quadrimestre - Insegnante: Susanna Lao.

- The Declaration of human rights.

DISCIPLINA: FRANCESE

4 ore - Insegnante: Laura Meloni.

- Les droits de l'homme: le sexisme et la réalité des femmes en France et en Europe (salaire, travail).
- Film "Les héritiers" di Marie-Castille Minton-Schaar (integrazione, sexisme, racisme, ecc).

DISCIPLINA: MATEMATICA

2 ore al secondo quadrimestre - Insegnante: Pierluigi Careddu.

- Indagini statistiche e modelli matematici.

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

3 ore al primo quadrimestre. 2 ore al secondo quadrimestre - Insegnante: Valeria Spanu.

- EXPO 2015 e Carta di Milano.
- Sviluppo sostenibile.
- Agenda 2030 obiettivo 2 -obbiettivo 12.
- Gli organi dell'Unione Europea e l'alimentazione.
- Normativa Europea riguardo agli alimenti e la ristorazione.

DISCIPLINA: SALA

2 ore - Insegnante: Valentina Piredda

- Le nuove regole anti Covid in campo ristorativo.

DISCIPLINA: CUCINA

3 ore al primo quadrimestre. Insegnante: Cinzia Boi.

- Quadro normativo sulla sicurezza alimentare.

DISCIPLINA: RELIGIONE

5 ore - Insegnante: Giuseppe Romano.

- Lettera enciclica sociale "Fratelli tutti" di Papa Francesco.
- Lettura e analisi di brani scelti relativi a problematiche sociali del mondo contemporaneo.

Cagliari 15 maggio 2021

Tutor di Educazione Civica
Prof.ssa Asoni Giuliana

CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

a) Criteri.

Il Consiglio di Classe ha seguito i criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti, oltre alla normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus.

Nella tabella allegata viene riportata la griglia di valutazione delle prove scritte e orali adeguatamente modificata dalla normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus.

La valutazione periodica e finale tiene conto sia delle valutazioni delle singole prove fornite dagli allievi, sia dei seguenti criteri integrata dalla normativa vigente avente ad oggetto misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- Comportamento complessivo inteso come assiduità della frequenza, interesse, partecipazione al dialogo educativo, responsabilità nel rispetto delle scadenze
- Impegno e assiduità nello studio
- Risultati degli interventi didattici di recupero
- Miglioramenti registrati.

b) Metodi.

Il processo di apprendimento - insegnamento è stato accompagnato da prove di varia natura:

- Verifiche orali generali ed individuali;
- Elaborati scritti: tema, articolo di giornale, saggio breve, test di varie tipologie, relazioni, schemi, prove strutturate e semi strutturate, risoluzione di casi, verifiche scritte di tipo tradizionale.

LIVELLI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

L'O.M. n.53 del 3 marzo 2021 recante disposizioni in materia di **“Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021”**, evidenzia che “La situazione epidemiologica, in continua evoluzione, ha reso necessario derogare, anche per il corrente anno scolastico, alle norme vigenti, al fine di contemperare la necessità di consentire agli alunni e ai loro docenti di svolgere gli esami in piena sicurezza e di accertare l'acquisizione delle competenze previste dagli ordinamenti scolastici.”

L' O.M. 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 D.Lgs 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.

Il Curriculum dello studente, una delle novità ordinamentali realizzate quest'anno, consente una migliore organizzazione e documentazione della realtà degli apprendimenti e delle caratteristiche di ciascuno.

ARTICOLAZIONE E MODALITA' DEL COLLOQUIO D'ESAME

L'esame sarà così articolato:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti (Laboratorio di enogastronomia settore 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 dei docenti di riferimento per l'elaborato. I docenti designati sono la Prof.ssa Spanu e la Prof.ssa Boi. L'elaborato sarà trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, inviando in copia anche all'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.

Per quanto riguarda la discussione del primo punto, previsto nel colloquio, gli **ARGOMENTI DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E LAB. SERV. ENO. SETTORE CUCINA** che saranno presentati dagli alunni saranno i seguenti:

ALLEGATO A
TABELLA RIASSUNTIVA ELABORATI
CLASSE QUINTA C indirizzo enogastronomico - cucina Sede Cagliari

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI INTERNI	TITOLO ELABORATO	DOCENTE DI RIFERIMENTO
1	Slow Food e Fast Food: modelli dietetici e tecniche di cottura per prodotti slow food della Sardegna	cinzia.boi@azuni.info
2	L'HACCP: principi e fasi del sistema e punti critici in una preparazione	valeria.spanu@azuni.info
3	Le contaminazioni alimentari: principali tipi e contaminazioni durante le preparazioni in cucina	valeria.spanu@azuni.info
4	Disturbi del comportamento alimentare: le diverse patologie, indicazioni dietetiche e stile di vita	valeria.spanu@azuni.info
5	Le Diete dimagranti e il binge eating: limiti delle diete e stili di vita adeguati	cinzia.boi@azuni.info
6	Dieta Vegetariana: la Piramide verde, limiti della dieta e menù con prodotti tipici del territorio	cinzia.boi@azuni.info
7	Le malattie cardiovascolari: le diverse patologie, indicazioni dietetiche e stile di vita	valeria.spanu@azuni.info

8	Alimentazione nella ristorazione collettiva: le varie tipologie e i legami	cinzia.boi@azuni.info
9	La Dieta Vegetariana	cinzia.boi@azuni.info
10	La sicurezza sul lavoro: normativa di riferimento, ruoli e responsabilità dei soggetti	valeria.spanu@azuni.info
11	Cottura sottovuoto a bassa temperatura: caratteristiche e vantaggi, menù con prodotti tipici regionali	cinzia.boi@azuni.info
12	Le patologie legate all'alimentazione: l'obesità, indicazioni dietetiche e stile di vita	valeria.spanu@azuni.info
13	Dieta Mediterranea: Piramide e menù con prodotti tipici regionali	cinzia.boi@azuni.info
14	Alimentazione e tumori: relazione tra alimentazione e tumori, prevenzione	valeria.spanu@azuni.info
15	Allergie e intolleranze alimentari: analogie e differenze, normativa di riferimento in ambito ristorativo	cinzia.boi@azuni.info

CANDIDATI ESTERNI

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI ESTERNI	TITOLO ELABORATO
1	Alimentazione nella terza età: Piramide over 65, dieta e metodi di cottura idonei.
2	La Filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità di filiera e menù con prodotti tipici del territorio
3	Nuovi prodotti alimentari: normativa europea, alimenti funzionali e alimenti di gamma

Il Coordinatore di classe
Cinzia Boi

così come da delibera del c.d.c. svolto in data 21/04/2021.

I materiali oggetto di analisi e discussione da parte degli alunni previsti nel secondo punto del colloquio saranno i seguenti:

TESTI DI ITALIANO

Verga "I Malavoglia", capitolo uno
 Lussu "Un anno sull'altipiano", capitolo sette
 Marinetti "Il manifesto del futurismo"
 D'Annunzio "Il piacere", capitolo secondo
 Pascoli "X Agosto"
 Pirandello "Il fu Mattia Pascal", premessa
 Levi "Se questo è un uomo"
 Calvino "Il sentiero dei nidi di ragno"

Fenoglio "Il partigiano Johnny"

VERGA "I MALAVOGLIA" capitolo uno

Un tempo i Malavoglia erano stati numerosi come i sassi della strada vecchia di Trezza; ce n'erano persino ad Ognina, e ad Aci Castello, tutti buona e brava gente di mare, proprio all'opposto di quel che sembrava dal nomignolo, come dev'essere. Veramente nel libro della parrocchia si chiamavano Toscano, ma questo non voleva dir nulla, poiché da che il mondo era mondo, all'Ognina, a Trezza e ad Aci Castello, li avevano sempre conosciuti per Malavoglia, di padre in figlio, che avevano sempre avuto delle barche sull'acqua, e delle tegole al sole. Adesso a Trezza non rimanevano che i

Malavoglia di padron 'Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della Provvidenza ch'era ammarrata sul greto, sotto il lavato- io, accanto alla Concetta dello zio Cola, e alla paranza di padron Fortunato Cipolla.

Le burrasche che avevano disperso di qua e di là gli altri Malavoglia, erano passate senza far gran danno sulla casa del nespolo e sulla barca ammarrata sotto il lavatoio; e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso — un pugno che sembrava fatto di legno di noce — Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro.

Diceva pure: — Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo.

E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente dispo- sta come le dita della mano. Prima veniva lui, il dito grosso, che comandava le feste e le quarant'ore; poi suo figlio Bastiano, Bastianazzo, perché era grande e grosso quanto il San Cristoforo che c'era dipinto sotto l'arco della pescheria della città; e così grande e grosso com'e- ra filava diritto alla manovra comandata, e non si sareb- be soffiato il naso se suo padre non gli avesse detto «soffiati il naso» tanto che s'era tolta in moglie la Longa quando gli avevano detto «pigliatela». Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciu- ghe, e far figliuoli, da buona massaia; infine i nipoti, in ordine di anzianità: 'Ntoni il maggiore, un bighellone di vent'anni, che si buscava tutt'ora qualche scappellotto dal nonno, e qualche pedata più giù per rimettere l'equi- librio, quando lo scappellotto era stato troppo forte; Luca, «che aveva più giudizio del grande» ripeteva il nonno; Mena (Filomena) soprannominata «Sant'Agata» perché stava sempre al telaio, e si suol dire «donna di te- laio, gallina di pollaio, e triglia di gennaio»; Alessi (Alessio) un moccioso tutto suo nonno colui!; e Lia (Rosalia) ancora né carne né pesce. — Alla domenica, quando entravano in chiesa, l'uno dietro l'altro, pareva una processione.

Padron 'Ntoni sapeva anche certi motti e proverbi che aveva sentito dagli antichi: «Perché il motto degli antichi mai menti»: — «Senza pilota barca non cammina» — «Per far da papa bisogna saper far da sagrestano» — oppure — «Fa il mestiere che sai, che se non arricchisci camperai» — «Contentati di quel che t'ha fatto tuo padre; se non altro non sarai un birbante» ed altre sentenze giudiziose.

Ecco perché la casa del nespolo prosperava, e padron 'Ntoni passava per testa quadra, al punto che a Trezza l'avrebbero fatto consigliere comunale, se don Silvestro, il segretario, il quale la sapeva lunga, non avesse predi- cato che era un codino marcio, un reazionario di quelli che proteggono i Borboni, e che cospirava pel ritorno di Franceschello, onde poter spadroneggiare nel villaggio, come spadroneggiava in casa propria.

Padron 'Ntoni invece non lo conosceva neanche di vista Franceschello, e badava agli affari suoi, e soleva dire: «Chi ha carico di casa non può dormire quando vuole» perché «chi comanda ha da dar conto».

LUSSU "UN ANNO SULL'ALTIPIANO" capitolo sette

Il tenente generale comandante la divisione, ritenuto responsabile dell'abbandono ingiustificato di Monte Fior, fu silurato. In sua sostituzione, prese il comando della divisione il tenente generale Leone. L'ordine del giorno del comandante di corpo d'armata ce lo presentò «un soldato di provata fermezza e d'esperimentato ardimento». Io lo incontrai la prima volta a Monte Spill, nei pressi del comando di battaglione. Il suo ufficiale d'ordinanza mi disse che egli era il nuovo comandante la divisione ed io mi presentai.

Sull'attenti, io gli davo le novità del battaglione.

– Stia comodo, – mi disse il generale in tono corretto e autoritario. – Dove ha fatto la guerra, finora?

– Sempre con la brigata, sul Carso.

– È stato mai ferito?

– No, signor generale.

– Come, lei ha fatto tutta la guerra e non è stato mai ferito? Mai?

– Mai, signor generale. A meno che non si vogliano considerare tali alcune ferite leggere che mi hanno permesso di curarmi al battaglione, senza entrare all'ospedale.

– No, no, io parlo di ferite serie, di ferite gravi.

– Mai, signor generale.

– È molto strano. Come lei mi spiega codesto fatto?

– La ragione precisa mi sfugge, signor generale, ma è certo che io non

sono stato mai ferito gravemente.

– Ha preso lei parte a tutti i combattimenti della sua brigata?

– A tutti.

– Ai «gatti neri»?

– Ai «gatti neri».

– Ai «gatti rossi»?

– Ai «gatti rossi», signor generale.

– Molto strano. Per caso, sarebbe lei un timido?

Io pensavo: per mettere a posto un uomo simile, ci vorrebbe per lo meno un generale comandante di corpo d'armata. Siccome io non risposi subito, il generale, sempre grave, mi ripeté la domanda.

– Credo di no, – risposi.

– Lo crede o ne è sicuro?

– In guerra, non si è sicuri di niente, – risposi io dolcemente. E soggiunsi, con un abbozzo di sorriso che voleva essere propiziatorio: – Neppure di essere sicuri.

Il generale non sorrise. Già, credo che per lui fosse impossibile sorridere. Aveva l'elmetto d'acciaio con il sottogola allacciato, il che dava al suo volto un'espressione metallica. La bocca era invisibile, e, se non avesse portato dei baffi, si sarebbe detto un uomo senza labbra. Gli occhi erano grigi e duri, sempre aperti come quelli d'un uccello notturno di rapina.

Il generale cambiò argomento.

– Ama lei la guerra?

Io rimasi esitante. Dovevo o no rispondere alla domanda? Attorno v'erano ufficiali e soldati che sentivano. Mi decisi a rispondere.

– Io ero per la guerra, signor generale, e alla mia Università, rappresentavo il gruppo degli interventisti.

– Questo, – disse il generale con tono terribilmente calmo, – riguarda il passato. Io le chiedo del presente.

– La guerra è una cosa seria, troppo seria ed è difficile dire se... è difficile... Comunque, io faccio il mio dovere –.

E poiché mi fissava insoddisfatto, soggiunsi: – Tutto il mio dovere.

– Io non le ho chiesto, – mi disse il generale, – se lei fa o non fa il suo dovere. In guerra, il dovere lo debbono fare tutti, perché, non facendolo, si corre il rischio di essere fucilati. Lei mi capisce. Io le ho chiesto se lei ama o non ama la guerra.

– Amare la guerra! – esclamai io, un po' scoraggiato.

Il generale mi guardava fisso, inesorabile. Le pupille gli si erano fatte più grandi. Io ebbi l'impressione che gli girassero nell'orbita.

– Non può rispondere? – incalzava il generale.

– Ebbene, io ritengo... certo... mi pare di poter dire... di dover ritenere...

Io cercavo una risposta possibile.

– Che cosa ritiene lei, insomma?

– Ritengo, personalmente, voglio dire io, per conto mio, in linea generale, non potrei affermare di prediligere, in modo particolare, la guerra.

– Si metta sull'attenti!

Io ero già sull'attenti.

– Ah, lei è per la pace?

Ora, nella voce del generale, v'erano sorpresa e sdegno.

– Per la pace! Come una donnetta qualsiasi, consacrata alla casa, alla cucina, all'alcova, ai fiori, ai suoi fiori, ai suoi fiorellini! È così, signor tenente?

– No, signor generale.

– E quale pace desidera mai, lei?

– Una pace...

E l'ispirazione mi venne in aiuto.

– Una pace vittoriosa.

Il generale parve rassicurarsi. Mi rivolse ancora qualche domanda di servizio e mi pregò di accompagnarlo in linea.

Quando fummo in trincea, nel punto più elevato e più vicino alle linee nemiche, in faccia a Monte Fior, mi chiese:

– Quale distanza corre qui, fra le nostre trincee e quelle austriache?

– Duecentocinquanta metri circa, – risposi.

Il generale guardò a lungo e disse:

– Qui, ci sono duecentotrenta metri.

– È probabile.

– Non è probabile. È certo.

Noi avevamo costruito una trincea solida, con sassi e grandi zolle. I soldati la potevano percorrere, in piedi, senza esser visti. Le vedette osservavano e sparavano dalle feritoie, al coperto. Il generale guardò alle feritoie,

ma non fu soddisfatto. Fece raccogliere un mucchio di sassi ai piedi del parapetto, e vi montò sopra, il binocolo agli occhi. Così dritto, egli restava scoperto dal petto alla testa.

– Signor generale, – dissi io, – gli austriaci hanno degli ottimi tiratori ed è pericoloso scoprirsi così.

Il generale non mi rispose. Dritto, continuava a guardare con il binocolo. Dalle linee nemiche partirono due colpi di fucile. Le pallottole fischiarono attorno al generale. Egli rimase impassibile. Due altri colpi seguirono ai primi, e una palla sfiorò la trincea. Solo allora, composto e lento, egli discese. Io lo guardavo da vicino. Egli dimostrava un'indifferenza arrogante. Solo i suoi occhi giravano vertiginosamente. Sembravano le ruote di un'automobile in corsa. La vedetta, che era di servizio a qualche passo da lui, continuava a guardare alla feritoia, e non si occupava del generale. Ma dei soldati e un caporale della 12a compagnia che era in linea, attratti dall'eccezionale spettacolo, s'erano fermati in crocchio, nella trincea, a fianco del generale, e guardavano, più diffidenti che ammirati. Essi certamente trovavano in quell'atteggiamento troppo intrepido del comandante di divisione, ragioni sufficienti per considerare, con una certa quale apprensione, la loro stessa sorte. Il generale contemplò i suoi spettatori con soddisfazione.

– Se non hai paura, – disse rivolto al caporale, – fa' quello che ha fatto il tuo generale.

– Signor sì, – rispose il caporale. E, appoggiato il fucile alla trincea, montò sul mucchio di sassi.

Istintivamente, io presi il caporale per il braccio e l'obbligai a ridiscendere.

– Gli austriaci, ora, sono avvertiti, – dissi io, – e non sbaglieranno certo il tiro.

Il generale, con uno sguardo terribile, mi ricordò la distanza gerarchica che mi separava da lui. Io abbandonai il braccio del caporale e non dissi più una parola.

– Ma non è niente, – disse il caporale, e risalì sul mucchio.

Si era appena affacciato che fu accolto da una salva di fucileria. Gli au-

striaci, richiamati dalla precedente apparizione, attendevano coi fucili puntati. Il caporale rimase incolume. Impassibile, le braccia appoggiate sul parapetto, il petto scoperto, continuava a guardare di fronte.

– Bravo! – gridò il generale. – Ora, puoi scendere.

Dalla trincea nemica partì un colpo isolato. Il caporale si rovesciò indietro e cadde su di noi. Io mi curvai su di lui. La palla lo aveva colpito alla sommità del petto, sotto la clavicola, traversandolo da parte a parte. Il sangue gli usciva dalla bocca. Gli occhi socchiusi, il respiro affannoso, mormorava:

– Non è niente, signor tenente.

Anche il generale si curvò. I soldati lo guardavano, con odio.

– È un eroe, – commentò il generale. – Un vero eroe.

Quando egli si drizzò, i suoi occhi, nuovamente, si incontrarono con i

miei. Fu un attimo. In quell'istante, mi ricordai d'aver visto quegli stessi occhi, freddi e roteanti, al manicomio della mia città, durante una visita che ci aveva fatto fare il nostro professore di medicina legale.

– È un eroe autentico, – continuò il generale.

Egli cercò il borsellino e ne trasse una lira d'argento.

– Tieni, – disse, – ti berrai un bicchiere di vino, alla prima occasione.

Il ferito, con la testa, fece un gesto di rifiuto e nascose le mani. Il generale rimase con la lira fra le dita, e, dopo un'esitazione, la lasciò cadere sul caporale. Nessuno di noi la raccolse.

MARINETTI "IL MANIFESTO DEL FUTURISMO"

Manifesto del futurismo "Le Figaro" 20 Febbraio 1909

1-Noi vogliamo cantare l'amor del pericolo, l'abitudine all'energia e alla temerità.

2-Il coraggio, l'audacia, la ribellione, saranno elementi essenziali della nostra poesia.

3-La letteratura esaltò fino ad oggi l'immobilità penosa, l'estasi ed il sonno. Noi vogliamo esaltare il movimento aggressivo, l'insonnia febbrile, il passo di corsa, il salto mortale, lo schiaffo ed il pugno.

4-Noi affermiamo che la magnificenza del mondo si è arricchita di una bellezza nuova: la bellezza della velocità

5-Noi vogliamo inneggiare all'uomo che tiene il volante, la cui asta attraversa la Terra, lanciata a corsa, essa pure, sul circuito della sua orbita.

6-Bisogna che il poeta si prodichi con ardore, sfarzo e magnificenza, per aumentare l'entusiastico fervore degli elementi primordiali.

7-Non vi è più bellezza se non nella lotta. Nessuna opera che non abbia un carattere aggressivo può essere un capolavoro.

8-Noi siamo sul patrimonio estremo dei secoli! poichè abbiamo già creata l'eterna velocità onnipresente.

9-Noi vogliamo glorificare la guerra-sola igene del mondo-il militarismo, il patriottismo, il gesto distruttore

10-Noi vogliamo distruggere i musei, le biblioteche, le accademie d'ogni specie e combattere contro il moralismo, il femminismo e contro ogni viltà opportunistica o utilitaria

11-Noi canteremo le locomotive dall'ampio petto, il volo scivolante degli areoplani. E' dall'Italia che lanciamo questo manifesto di violenza travolgente e incendiaria col quale fondiamo oggi il Futurismo
Queste le parole con cui Filippo Tommaso Marinetti fonda il 20 Febbraio 1909 a Parigi il manifesto futurista.

D'ANNUNZIO "IL PIACERE" capitolo due

Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta, unico erede, proseguiva la tradizione familiare. Egli era, in verità, l'ideale tipo del giovane signore italiano del XIX secolo, il legittimo campione d'una stirpe di gentiluomini e di artisti eleganti, ultimo discendente d'una razza intellettuale.

Egli era, per così dire, tutto impregnato di arte. La sua adolescenza, nutrita di studi vari e profondi, parve prodigiosa. Egli alternò, fino a vent'anni, le lunghe letture coi lunghi viaggi in compagnia del padre e poté compiere la sua straordinaria educazione estetica sotto la cura paterna, senza restrizioni e costrizioni di pedagoghi. Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo dei pregiudizii, l'avidità del piacere.

Questo padre, cresciuto in mezzo agli estremi splendori della corte borbonica, sapeva largamente vivere; aveva una scienza profonda della vita voluttuaria e insieme una certa inclinazione byroniana al romanticismo fantastico. Lo stesso suo matrimonio era avvenuto in circostanze quasi tragiche, dopo una furiosa passione. Quindi egli aveva turbata e travagliata in tutti i modi la pace coniugale. Finalmente s'era diviso dalla moglie ed aveva sempre tenuto seco il figliuolo, viaggiando con lui per tutta l'Europa.

L'educazione d'Andrea era dunque, per così dire, viva, cioè fatta non tanto su i libri quanto in conspetto delle realtà umane. Lo spirito di lui non era soltanto corrotto dall'alta cultura ma anche dall'esperimento; e in lui la curiosità diveniva più acuta come più si allargava la conoscenza. Fin dal principio egli fu prodigo di sé; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansione di quella sua forza era la distruzione in lui di un'altra forza, della forza morale che il padre stesso non aveva ritengno a deprimere. Ed egli non si accorgeva che la sua vita era la riduzione progressiva delle sue facoltà, delle sue speranze, del suo piacere, quasi una progressiva rinuncia; e che il circolo gli si restringeva sempre più d'intorno, inesorabilmente sebbene con lentezza.

Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna fare la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui.»

Anche, il padre ammoniva: «Bisogna conservare ad ogni costo intiera la libertà, fin nell'ebbrezza. La regola dell'uomo d'intelletto, eccola: – Habere, non haberi.»

Anche, diceva: «Il rimpianto è il vano pascolo d'uno spirito disoccupato. Bisogna sopra tutto evitare il rimpianto occupando sempre lo spirito con nuove sensazioni e con nuove immaginazioni.»

Ma queste massime volontarie, che per l'ambiguità loro potevano anche essere interpretate come alti criteri morali, cadevano appunto in una natura involontaria, in un uomo, cioè, la cui potenza volitiva era debolissima.

PASCOLI "X AGOSTO"

San Lorenzo, io lo so perché
tanto di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché s'è gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.

Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra i spini;
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.

Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.

Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono.

Ora là nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:

egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.

E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!

PIRANDELLO "IL FU MATTIA PASCAL" premessa

Una delle poche cose, anzi forse la sola ch'io sapessi di certo era questa: che mi chiamavo Mattia Pascal. E me ne approfittavo. Ogni qual volta qualcuno de' miei amici o conoscenti dimostrava d'aver perduto il senno fino al punto di venire da me per qualche consiglio o suggerimento, mi stringevo nelle spalle, socchiudevo gli occhi e gli rispondevo:

— Io mi chiamo Mattia Pascal. — Grazie, caro. Questo lo so. — E ti par poco?

Non pareva molto, per dir la verità, neanche a me. Ma ignoravo allora che cosa volesse dire il non sapere neppur questo, il non poter più rispondere, cioè, come prima, all'occorrenza:

— Io mi chiamo Mattia Pascal.

Qualcuno vorrà bene compiangermi (costa così poco), immaginando l'atroce cordoglio d'un disgraziato, al quale avvenga di scoprire tutt'a un tratto che... sì, niente, insomma: né padre, né madre, né come fu o come non fu; e vorrà pur bene indignarsi (costa anche meno) della corruzione dei costumi, e de' vizii, e della tristezza dei tempi, che di tanto male possono esser cagione a un povero innocente.

Ebbene, si accomodi. Ma è mio dovere avvertirlo che non si tratta propriamente di questo. Potrei qui esporre, di fatti, in un albero genealogico, l'origine e la discendenza della mia famiglia e dimostrare come qualmente non solo ho conosciuto mio padre e mia madre, ma e gli antenati miei e le loro azioni, in un lungo decorso di tempo, non tutte veramente lodevoli.

E allora?

Ecco: il mio caso è assai più strano e diverso; tanto diverso e strano che mi faccio a narrarlo.

Fui, per circa due anni, non so se più cacciatore di topi che guardiano di libri nella biblioteca che un monsignor Boccamazza, nel 1803, volle lasciar morendo al nostro Comune. È ben chiaro che questo Monsignore dovette conoscer poco l'indole e le abitudini de' suoi concittadini; o forse sperò che il suo lascito dovesse col tempo e con la comodità accendere nel loro animo l'amore per lo studio. Finora, ne posso rendere testimonianza, non si è acceso: e questo dico in lode de' miei concittadini. Del dono anzi il Comune si dimostrò così poco grato al Boccamazza, che non volle neppure erigerli un mezzo busto pur che fosse, e i libri lasciò per molti e molti anni accatastati in un vasto e umido magazzino, donde poi li trasse, pensate voi in quale stato, per allogarli nella chiesetta fuori mano di Santa Maria Liberale, non so per qual ragione sconosciuta. Quali affidò, senz'alcun discernimento, a titolo di beneficio, e come sinecura, a qualche sfaccendato ben protetto il quale, per due lire al giorno, stando a guardarli, o anche senza guardarli affatto, ne avesse sopportato per alcune ore il tanfo della muffa e del vecchiume.

Tal sorte toccò anche a me; e fin dal primo giorno io concepì così misera stima dei libri, sieno essi a stampa o manoscritti (come alcuni antichissimi della nostra biblioteca), che ora non mi sarei mai e poi mai messo a scrivere, se, come ho detto, non stimassi davvero strano il mio caso e tale da poter servire d'ammaestramento a qualche curioso lettore, che per avventura, riducendosi finalmente a effetto l'antica speranza della buon'anima di monsignor Boccamazza, capitasse in questa biblioteca, a cui io lascio questo mio manoscritto, con l'obbligo però che nessuno possa aprirlo se non cinquant'anni dopo la mia terza, ultima e definitiva morte.

Giacché, per il momento (e Dio sa quanto me ne duole), io sono morto, sì, già due volte, ma la prima per errore, e la seconda... sentirete.

LEVI "SE QUESTO È UN UOMO"

Voi che vivete sicuri
nelle vostre tiepide case,
voi che trovate tornando a sera
il cibo caldo e i visi amici:
considerate se questo è un uomo,
che lavora nel fango,
che non conosce pace,
che lotta per mezzo pane,
che muore per un sì o per un no.
Considerate se questa è una donna
senza capelli e senza nome,

senza più forza di ricordare,
vuoti gli occhi e freddo il grembo
come una rana d'inverno.
Meditate che questo è stato:
vi comando queste parole.
Scolpitele nel vostro cuore,
stando in casa andando per via,
coricandovi alzandovi;
ripetetele ai vostri figli.
O vi si sfaccia la casa,
la malattia vi impedisca
i vostri nati torcano il viso da voi.

CALVINO "IL SENTIERO DEI NIDI DI RAGNO"

Perché combattono, allora? Non hanno nessuna patria, né vera né inventata. Eppure tu sai che c'è coraggio, che c'è furore anche in loro. È l'offesa della loro vita, il buio della loro strada, il sudicio della loro casa, le parole oscene imparate fin da bambini, la fatica di dover essere cattivi. E basta un nulla, un passo falso, un impennamento dell'anima e ci si trova dall'altra parte, come Pelle, dalla brigata nera, a sparare con lo stesso furore, con lo stesso odio, contro gli uni o contro gli altri, fa lo stesso.

Ferriera mugola nella barba: – Quindi, lo spirito dei nostri... e quello della brigata nera... la stessa cosa?...

– La stessa cosa, intendi cosa voglio dire, la stessa cosa... – Kim s'è fermato e indica con un dito come se tenesse il segno leggendo; – la stessa cosa ma tutto il contrario. Perché qui si è nel giusto, là nello sbagliato. Qua si risolve qualcosa, là ci si ribadisce la catena. Quel peso di male che grava sugli uomini del Dritto, quel peso che grava su tutti noi, su me, su te, quel furore antico che è in tutti noi, e che si sfoga in spari, in nemici uccisi, è lo stesso che fa sparare i fascisti, che li porta a uccidere con la stessa speranza di purificazione, di riscatto. Ma allora c'è la storia. C'è che noi, nella storia, siamo dalla parte del riscatto, loro dall'altra. Da noi, niente va perduto, nessun gesto, nessuno sparo, pur uguale al loro, m'intendi? uguale al loro, va perduto, tutto servirà se non a liberare noi a liberare i nostri figli, a costruire un'umanità senza più rabbia, serena, in cui si possa non essere cattivi. L'altra è la parte dei gesti perduti; degli inutili furori, perduti e inutili anche se vincessero, perché non fanno storia, non servono a liberare ma a ripetere e perpetuare quel furore e quell'odio, finché dopo altri venti o cento o mille anni si tornerebbe così, noi e loro, a combattere con lo stesso odio anonimo negli occhi e pur sempre, forse senza saperlo, noi per redimercene, loro per restarne schiavi. Questo è il significato della lotta, il significato vero, totale, al di là dei vari significati ufficiali. Una spinta di riscatto umano, elementare, anonimo, da tutte le nostre umiliazioni: per l'operaio dal suo sfruttamento, per il contadino dalla sua ignoranza, per il piccolo borghese dalle sue inibizioni, per il paria dalla sua corruzione. Io credo che il nostro lavoro politico sia questo, utilizzare anche la nostra miseria umana, utilizzarla contro se stessa, per la nostra redenzione, così come i fascisti utilizzano la miseria per perpetuare la miseria, e l'uomo contro l'uomo.

[...]

È la colonna dei gesti perduti: ora un soldato svegliandosi a uno scossone del camion pensa: ti amo, Kate. Tra sei, sette ore morirò, lo uccideremo; anche se non avesse pensato: ti amo, Kate, sarebbe stato lo stesso, tutto quello che lui fa e pensa è perduto, cancellato dalla storia. Io invece cammino per un bosco di larici e ogni mio passo è storia; io penso: ti amo, Adriana, e questo è storia, ha grandi conseguenze, io agirò domani in battaglia come un uomo che ha pensato stanotte: «ti amo, Adriana». Forse non farò cose importanti, ma la storia è fatta di piccoli gesti anonimi, forse domani morirò, magari prima di quel tedesco, ma tutte le cose che farò prima di morire e la mia morte stessa saranno pezzetti di storia, e tutti i pensieri che sto facendo adesso influiscono sulla mia storia di domani, sulla storia di domani del genere umano. Certo io potrei adesso invece di fantasticare come facevo da bambino, studiare mentalmente i particolari dell'attacco, la disposizione delle armi e delle squadre. Ma mi piace troppo continuare a pensare a quegli uomini, a studiarli, a fare delle scoperte su di loro. Cosa faranno «dopo», per esempio? Riconosceranno nell'Italia del dopoguerra qualcosa fatta da loro? Capiranno il sistema che si dovrà usare allora per continuare la nostra lotta, la lunga lotta sempre diversa del riscatto umano?

Ma allora c'è la storia.

C'è che noi, nella storia, siamo dalla parte del riscatto, loro dall'altra.

Da noi, niente va perduto, nessun gesto, nessuno sparo, pur uguale al loro, m'intendi? uguale al loro, va perduto, tutto servirà se non a liberare noi a liberare i nostri figli, a costruire un'umanità senza più rabbia, serena, in cui si possa non essere cattivi.

L'altra è la parte dei gesti perduti, degli inutili furori, perduti e inutili anche se vincessero, perché non fanno storia, non servono a liberare ma a ripetere e perpetuare quel furore e quell'odio, finché dopo altri venti o cento o mille anni si

tornerebbe così, noi e loro, a combattere con lo stesso odio anonimo negli occhi e pur sempre, forse senza saperlo, noi per redimercene, loro per restarne schiavi.

Questo è il significato della lotta, il significato vero, totale, al di là dei vari significati ufficiali.

Una spinta di riscatto umano, elementare, anonimo, da tutte le nostre umiliazioni: per l'operaio dal suo sfruttamento, per il contadino dalla sua ignoranza, per il piccolo borghese dalle sue inibizioni, per il paria dalla sua corruzione.

Io credo che il nostro lavoro politico sia questo, utilizzare anche la nostra miseria umana, utilizzarla contro se stessa, per la nostra redenzione, così come i fascisti utilizzano la miseria per perpetuare la miseria, e l'uomo contro l'uomo.

Italo Calvino, "Il sentiero dei nidi di ragno" – Einaudi

FENOGLIO "IL PARTIGIANO JOHNNY"

[...]

Johnny si appoggiò contro un pilastro del portico e il mugnaio venne a domandargli a che stesse pensando " Ah, quanto sono fortunato, quanto sono fortunato". Fino ad allora la fortuna aveva fatto sì che egli non si inserisse in quella geometricità. Era anche lui andato e si era

fermato, stato qui e là, dormito e vegliato, inconsciamente scelto quella strada e quell'ora piuttosto che un'altra, tutto come Ivan e Luis, esattamente come tutti gli altri morti dell'inverno e dello sbandamento. Bene, il mortale insetto aveva appena aleggiato sul loro capo e li aveva pungiglioniati a morte..., loro.

"Sei davvero fortunato, Johnny, se immeritamente non so. Ma tu sei abbastanza intelligente da capire che anche la fortuna si consuma. Questo è appunto il succo del discorsetto che ti dissi.

Ma non qui, per riguardo alla salute dei polmoni. Scendi al mio mulino e chiamati dietro la cagna". La cucina del mulino era il locale più caldo in cui Johnny ricordasse d'esser entrato mai, le donne stavano preparando cena, calavano belle, seriche lasagne in un ricco, denso brodo. E subito la cagna si avventò ad insidiare la tavola, con sommo dispetto della mugnaia.

Era magra e lagnosa, l'opposta del marito. I due uomini sedettero posando i piedi sulla mensola della stufa, la neve friggendo e sfumando subito via."Io sono ignorante, d'accordo, — cominciò il mugnaio, — e poiché abbiamo un po' di tempo cercherò di spiegarti perché e quanto sono ignorante. Io nacqui nell'ignoranza e ci restai allevato fino da bambino. Ma da ragazzo non ci vollì rimanere, come ci restano invece tutti quelli nati e vissuti su queste alte colline, ma ci lottai contro, mi rivoltai e ci lottai contro e ancora ci lotto. Mi basti dirti che pur occupato in questo mestieraccio e vivendo in questi posti selvaggi, io non ho mai mancato di leggermi tutti i giorni il giornale, naturalmente fin quando la carriera ha funzionato e il servizio postale. Ogni volta rileggevo tre volte lo stesso foglio, per ricavare idee sugli uomini e sui fatti e sul mondo". Qui scoccò un'occhiata polemica e provocativa alla moglie. " Per dirti che sono uomo di buon senso nei miei limiti e tu devi pesare e considerare di conseguenza le mie presenti parole che, oltre tutto, vengono proprio dal cuore". Johnny era in assoluta vacuità mentale, praticamente sordo, tutto stemperato in quell'alta temperatura e nell'aroma di quella ricca minestra. " "Stanno facendovi cascare come passerì dal ramo. E tu, Johnny, sei l'ultimo passero su questi nostri rami, non è vero? Tu stesso ammetti d'aver avuto fortuna sino ad oggi ma la fortuna si consuma, e sarà certamente consumata avanti il 31 gennaio.

Perché dunque stare ancora in giro, in divisa e con le armi, digiunando e battendo i denti? Sembrerebbe che tu lo voglia, che tu ti ci prepari a quel loro colpo di caccia ". Giunse compostamente le sue potenti mani. " Da' retta a me, Johnny. La tua parte l'hai fatta e la tua coscienza è senz'altro a posto. Dunque smetti tutto e scendi in pianura. Non per consegnarti, Dio vieti, e poi è troppo tardi. Ma scendi e un ragazzo come te avrà certamente parenti e amici che lo nascondano. Un nascondiglio dove stare fino a guerra finita, soltanto mangiare e dormire e godersi il calduccio e... — ridacchiò e abbassò la voce: — e ricevere la visita ogni tanto di qualche tua amica di fiducia, l'unica a conoscere il tuo indirizzo".

La moglie, con in mano tutti gli arnesi da cucina, li sorvegliava di sbieco, Johnny e il marito, con un'irosa disapprovazione contenuta, certamente stava dentro sé impropriando il suo uomo. Johnny le seguiva il pensiero come le si scrivesse in fronte. «Che diavolo sta blaterando quell'idiota di mio marito, senza pesar le parole e senza che nessuno gliel'abbia chiesto e glielo ci inviti. Questi ragazzacci armati non si sa mai come reagiscono. Al diavolo l'idiota di mio marito e l'odioso giovanastro armato che si è tirato in casa". Johnny le fece l'ombra di un sorriso, perché stesse tranquilla e quieta, ma il sorriso atterrò sul naso del mugnaio che gli restituì il sorriso al suo profilantesi successo e riprese con più rotonda eloquenza.

" Vedo che afferrì il punto. A che servirebbe, d'altronde? Lo sai meglio di me, sebbene io non perda una trasmissione di Radio Londra, una che è una. Gli alleati sono fermi in Toscana, con la neve al ginocchio e questa situazione permette ai fascisti di farvi cascar tutti come passerì dal ramo, come ho detto prima. Al disgelo gli alleati si muoveranno e allora daranno il gran colpo, quello buono. E vinceranno senza voi. Non ti offendere, ma voi partigiani siete di gran lunga la parte meno importante in tutto il gioco, converrai con me. E allora perché crepare in attesa di una vittoria che verrà lo stesso, senza e all'infuori di voi!"

L'uomo parlava col cuore, indubbiamente, e forse voleva risparmiarsi la pena, non già la fatica, di maneggiar lui Johnny come oggi aveva maneggiato Ivan e Luis. E stasera alla sepoltura sarebbe certamente stato dei più attivi e preziosi. Così

gli sorrisi soltanto e si alzò, chiamando la cagna. L'uomo lo seguì alla porta con massiccio orgoglio. "Che mi dici, Johnny?" — Johnny alzò il catenaccio. "Mi sono impegnato a dir di no fino in fondo, e questa sarebbe una maniera di dir sì" "No che non lo è!" — gridò il mugnaio.

"Lo è, lo è una maniera di dir di sì."

Dietro la porta la gelida notte attendeva come una belva all'agguato e la cagna gli sbatté grevemente fra le gambe. "Fa' almeno un boccone di cena con noi, — disse il mugnaio, ma Johnny era già affogato nella tenebra.

Un vento polare dai ritani di sinistra spazzava la sua strada, obbligandolo a resistere con ogni sua forza per non esser rovesciato nel fosso a destra. Tutto, anche la morsa del freddo, la furia del vento e la voragine della notte, tutto concorse ad affondarlo in un sonoro orgoglio. "Io sono il passero che non cascherà mai. Io sono quell'unico passero!" ma tosto se ne pentì e soberized, come gli parve di vedere in un cerchio di luce diurna le grigie, petree guance di Ivan e Luis disserrarsi appena percettibilmente in un mitemente critico, knowing, sorrisetto. Allora urlò alla lupa di sbrigarci, che sportivamente errabondava in quell'inferno notturno e puntò avanti, quasi piegato in due, agli atomi di luce che costellavano la nera massa della Langa. La padrona sapeva il fatto da ore e guardò tetramente e in silenzio la cagna fumante. "Nessuno l'ha vista" mentì Johnny. "So quel che rimuginate. Serrano, serrano, e la prossima volta sarà la mia. Non vi affannate, vado a dormire lontano e domani mi terrò al largo per tutto il giorno.

Mettete la cagna a catena e cercate di addormentarvi.

Beppe Fenoglio, "Il partigiano Johnny" – Einaudi.

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO della prova d'esame:

Per quanto concerne la prova d'esame che gli studenti dovranno svolgere a partire dalla data del 16 giugno 2021, il Consiglio di Classe ha deliberato una simulazione del colloquio d'esame:

il giorno venerdì 21 maggio ore 10.00.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

La valutazione relativa alla prova d'esame avviene sulla base del seguente Allegato B - Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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, nelaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, nelaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, nelaborando 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	
Punteggio totale della prova				

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

ARTICOLAZIONE DEL P.C.T.O.

NumMod.	TITOLI <i>Moduli Stage e Moduli complementari allo Stage</i> (in riferimento alle attività didattiche)	Ore 3 [^] -4 [^] aa.ss. 2018-19-20		Numero ore/gg a.s. 2020-21
		3 [^]	4 [^]	5 [^]
1	<i>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti formali)</i> -Orientamento all'ASL -Orientamento al modulo <i>Stage</i> -Orientamento ai moduli <i>complementari</i>	10	2	2
2	<i>MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa: <u>in azienda ospitante</u> (contesti non formali)</i> <i>Stage in azienda</i>	140	COVID -19	COVID-19
3	<i>MODULO SICUREZZA/PRIMO SOCCORSO</i>			
4	<i>MODULO HACCP</i>	10		
6	<i>MODULO INCONTRO CON ESPERTI</i>	10	4	4
7	<i>MODULO PARTECIPAZIONE A INCONTRI VISITE</i> - <i>MUSEO DEL CIBO</i> - <i>JOB DAY</i>		10	
8	<i>Modulo orientamento al lavoro</i>			16
9	<i>Modulo complementare allo Stage: in aula (contesti formali)</i> <i>Riflessione esperienza in funzione delle competenze acquisite e della valutazione</i>	10	COVID -19	COVID-19
	PARTECIPAZIONE MANIFESTAZIONE BARUMINI OTTOBRE 2018	20		
	TOTALE	200	16	22

- **Emergenza Sanitaria per COVID-19**

Relazione

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

a. s. 2020-21

Tutor: prof.ssa SPANU VALERIA

Classe – 5C enogastronomia- settore cucina

Durante il terzo anno, gli alunni hanno effettuato l'attività di STAGE nelle aziende di seguito riportate

LE PLUS BON 2
MINOTER SPA
OSTERIA KOBUTA
SEA PROJECT SRL
GIANLUCA ARESU SRL
NIU ASSET MANAGEMENT SRL
CAVE FOOD

Durante il 4°anno, causa emergenza sanitaria COVID-19 i modulo programmati di PCTO non sono stati svolti

Gli alunni hanno partecipato nella prima parte dell'anno scolastico alle seguenti attività:

- Job Day Sardinia
- Visita al Museo del Cibo e visita al Mercato Civico rionale di Santa Chiara
- Partecipazione a due giornate di incontro con esperti della cultura internazionale.

Durante quest'anno scolastico sempre a causa del COVID-19 non è stato possibile svolgere i moduli di stage e visite guidate. Gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività in modalità di webinar:

- Orienta Sardegna
- Salone dell'Orientamento
- HORECA Orienta scuola
- Webinar A.I.R.A
- Convegno associazione ASTER

Cagliari 15/05/2021

il Tutor Scolastico PCTO

Prof.ssa Valeria Spanu

APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- **Ordinanze del Ministro dell'istruzione 3 marzo 2021, n. 52, recante "Esami di Stato nel primo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" ; n. 53, recante "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" ; n. 54, recante "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" ;**
- **decreto legge 8 aprile 2020, n. 22, recante "Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato", convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41;**
- **decreto del Ministro dell'istruzione 7 agosto 2020, n. 89, recante "Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39";**

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.

Materia	Docente	Firma
ITALIANO E STORIA	CLAUDIA PETRINA	
LINGUA INGLESE	SUSANNA LAO	-
MATEMATICA	CAREDDU PIERLUIGI	
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT	GIULIANA ASONI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPANU VALERIA	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	BOI CINZIA	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	PIREDDA VALENTINA	
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	LAURA MELONI	
SCIENZE MOTORIE	ORNANO ANNA RITA	
RELIGIONE	ROMANO GIUSEPPE	

Cagliari, 15 maggio 2021