

I.I.S. "D. A. AZUNI"-CAGLIARI  
Prot. 0006760 del 15/05/2021  
01-01 (Uscita)

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



**DOCUMENTO**

***DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE***

***5<sup>A</sup>E***

**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. Esso declina le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere a conclusione del percorso quinquennale.

Le competenze previste nel PECUP possono essere raggruppate nelle macro aree di seguito esposte.

**Competenze di base:** esprimono gli obiettivi di competenza di tipo disciplinare, articolati nei seguenti assi :

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico – sociale

Tali competenze risultano fondamentali nel curriculum del primo biennio che conclude il periodo dell'assolvimento dell'obbligo scolastico.

**Competenze tecnico - professionali:** sono costituite da conoscenze dichiarative, procedurali e tecniche tipiche delle attività e dei processi lavorativi da acquisire per lo più con attività di laboratorio.

**Competenze trasversali:** sono l'insieme delle abilità di ampio respiro che permettono all'individuo di fare fronte anche a situazioni nuove e imprevedibili e che forniscono strumenti per la realizzazione di percorsi di educazione permanente. A titolo indicativo ma non esaustivo possono ricondursi a questo insieme le competenze di diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti.

■ **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA:** includono (Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio-18.12.2006) competenze comunicative nella madrelingua e nelle lingue straniere, competenze matematiche e di base in scienza e tecnologia, competenza

digitali, competenze sociali e civiche, imparare ad imparare, spirito di iniziativa e imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale.

### **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 convinimento 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 negli anni (ad eccezione del presente a.s.) 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 instaurare rapporti ricchi di confronto e di stimoli professionali. La cospicua attività di stage e di PCTO (ex alternanza scuola lavoro) che interessa gli alunni e le alunne, dalla classe seconda 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 Metropolitana di Cagliari. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Gli studenti che frequentano l'Istituto "D.A. Azuni" 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 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 5 E: PRESENTAZIONE****COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>MULAS MARIA SILVANA</b>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>SANNA MAURO</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>PORCELLI RENATA</b>
<b>DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT</b>	<b>FERRI MARCO</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>GAI VINCENZA MARIA CRISTINA</b>
<b>LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA</b>	<b>TESTA FRANCESCO</b>
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>	<b>PIREDDA VALENTINA</b>
<b>SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE</b>	<b>ZEDDA ANNA</b>
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<b>ORNANO ANNA RITA</b>
<b>RELIGIONE</b>	<b>ROMANO GIUSEPPE</b>

**COORDINATORE DI CLASSE:****Prof. TESTA FRANCESCO TUTOR****PCTO:****Prof.ssa PORCELLI RENATA**

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI INTERNI	PROVENIENZA
1	4 <sup>^</sup> E
2	4 <sup>^</sup> E
3	INT. di FREQUENZA
4	4 <sup>^</sup> E
5	4 <sup>^</sup> E
6	INT. di FREQUENZA
7	4 <sup>^</sup> E
8	4 <sup>^</sup> E
9	4 <sup>^</sup> E
10	4 <sup>^</sup> E
11	4 <sup>^</sup> E
12	4 <sup>^</sup> E
13	4 <sup>^</sup> E
14	4 <sup>^</sup> E
15	4 <sup>^</sup> E
16	4 <sup>^</sup> E
17	4 <sup>^</sup> E

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI ESTERNI	PROVENIENZA
1	–
2	–
3	–

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da diciassette alunni (interni) di cui quattro ragazze e tredici ragazzi, tutti provenienti dalla classe quarta E; due studenti hanno interrotto la frequenza a inizio anno scolastico. Della classe fanno parte tre candidati esterni che devono sostenere l'esame di ammissione dal 20 al 30 Maggio. La frequenza dell'intero gruppo classe è sempre risultata regolare, sia in presenza che in DDI.

## **Il comportamento**

La classe si presenta scolarizzata, tutti sono ben inseriti nella realtà scolastica mostrandosi corretti nei rapporti interpersonali.

I docenti che hanno avuto modo di seguire la classe nel corso del triennio hanno rilevato, soprattutto per alcuni alunni, una graduale maturazione, che si è espressa in un comportamento più disciplinato e maturo rispetto agli anni passati ed in un discreto impegno nell'attività didattica. Durante la DDI, tutta la classe ha dimostrato un atteggiamento consono e corretto.

## **Partecipazione e impegno**

Non si rilevano problemi di apprendimento o difficoltà nella comprensione degli argomenti trattati. Durante l'intero ciclo di studi, la classe ha sempre mostrato positivi miglioramenti nel rendimento scolastico superando le differenze nella preparazione di base ed acquisendo una maggiore autonomia nella rielaborazione dei contenuti.

Poche sono le carenze riferibili all'ambito linguistico-espressivo e logico-matematico; i livelli di profitto e competenze nelle materie di area comune risultano soddisfacenti con la presenza di alcune eccellenze.

Elevato è stato l'interesse dimostrato per le materie di indirizzo e l'impegno profuso dagli allievi nelle attività di laboratorio portano la classe ad ottenere risultati complessivamente soddisfacenti.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Nonostante le molteplici difficoltà, legate all'emergenza sanitaria COVID 19, con la continua alternanza di didattica in presenza e DDI, coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, nella seconda metà dell'a.s. hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola", durante tutto l'anno scolastico, con l'obiettivo di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali d'Istituto, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp sia con i docenti che con gli alunni ed 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 sanitaria.

**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 a cui la classe ha partecipato, nonostante molte erano quelle approvate dal consiglio di classe:

- WEBINAR CON L'AERONAUTICA MILITARE;
- WEBINAR CON IL COMANDO SUPPORTO LOGISTICO DELLA MARINA MILITARE;
- GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE –GENNAIO 2021;
- GIORNATA DELLA MEMORIA 2021;
- PRIMA GIORNATA NAZIONALE IN RICORDO DELLE VITTIME DEL COVID 2021;
- WEBINAR ORIENTATIVI CON DIVERSE UNIVERSITÀ;
- CONVEGNO DI STUDI ASTER – “NULLA SARÀ COME PRIMA! COME CAMBIA LA PERCEZIONE DELLA NOSTRA VITA DOPO IL COVID”;
- FESTIVAL DEI GIOVANI 2021;

**Crediti formativi.**

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

Tutti gli studenti sono stati autorizzati dalla Presidenza, ad accedere alla 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. AMM. DELLA STR. RICETTIVA.

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2020-2021****OBIETTIVI EDUCATIVI, TRASVERSALI E COGNITIVI**

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

- Rispettare le regole
- Rapportarsi 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
- Ricercare 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 (allegati al presente verbale), nella Programmazione Disciplinare ha elencato gli obiettivi specifici propri delle discipline.

## CONTENUTI E ATTIVITA'

I contenuti sono stati scelti in funzione degli obiettivi individuati, nel rispetto delle Linee Guida Ministeriali e in base ai seguenti criteri:

- ❑ Significatività
- ❑ Validità
- ❑ Interesse
- ❑ Possibilità di apprendimento

Ciascun docente, nella Programmazione disciplinare, ha individuato i contenuti specifici e indicato i tempi necessari alla trattazione degli stessi (tempi di massima). La trattazione dei contenuti ha implicato lo svolgimento di attività varie, quali:

➤ Attività di PCTO

Il consiglio di classe ha attivato per ogni alunno le possibili attività previste dai PCTO nel corso del triennio finale. Quest'anno (vista l'emergenza sanitaria) tali attività hanno subito una forte riduzione;

➤ Partecipazione a concorsi, manifestazioni, etc.

Durante il terzo anno e prima parte del quarto anno.

➤ Attività extracurricolari

Gli alunni hanno partecipato alle attività organizzate dalla scuola e da enti ed agenzie esterne alla scuola, come ad esempio manifestazioni teatrali, concorsi, corsi, e quant'altro si presentasse nel corso del triennio (tali attività hanno subito un drastico blocco a partire da Marzo 2020).

Le attività di stage, quest'anno, non si sono realizzate a causa dell'emergenza sanitaria.

## STRATEGIE MESSE 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 della 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 aree di studio)
- ❑ Principio di trasferibilità linguistica

Per quel che riguarda la selezione dei materiali e dei sussidi didattici, hanno impiegato tutti i mezzi disponibili come:

- ❑ Mezzi a stampa
- ❑ Mezzi visivi
- ❑ Mezzi sonori
- ❑ Mezzi audiovisivi
- ❑ Mezzi di sperimentazione

- Mezzi particolari (laboratori, palestra)

Le verifiche, tenuto conto dell'emergenza sanitaria, sono state adattate alla DDI e diversificate e sono state comunicate sempre tempestivamente agli alunni.

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

Strumenti	Interrog lunga	Interrog. breve	Prova scritta	Questio n	Relazion e	Prova laborat	Prove Strutt.	Prove semistr.	Discussi one	Test motori
Materia										
Sala e vendita		<b>x</b>	<b>x</b>					<b>x</b>		
Alimentazion e		<b>x</b>	<b>x</b>				<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	
Inglese		<b>x</b>	<b>x</b>				<b>x</b>			
Matematica		<b>x</b>	<b>x</b>				<b>x</b>	<b>x</b>		
Scienze Motorie		<b>x</b>	<b>x</b>				<b>x</b>			<b>x</b>
Dir.Tec Amm.		<b>x</b>	<b>x</b>					<b>x</b>		
Francese		<b>x</b>	<b>x</b>							
Italiano		<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>			<b>x</b>			
Storia		<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>			<b>x</b>			
Religione		<b>x</b>	<b>x</b>						<b>x</b>	
Lab. Cucina		<b>x</b>			<b>x</b>	<b>x</b>			<b>x</b>	

## **STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA**

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

Il Consiglio di Classe ha seguito i criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti, oltre alla normativa vigente.

La valutazione periodica e finale tiene conto sia delle valutazioni delle singole prove fornite dagli allievi, sia dell'impegno manifestato dagli studenti durante tutte le attività a distanza in DDI tramite la piattaforma digitale d'Istituto gSUITE CLASSROOM:

- 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.

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

## **FATTORI CHE HANNO CONCORSO 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:

- livello di partenza e del progresso fatto dagli allievi nel periodo esaminato

## **DEFINIZIONE DEI CARICHI MASSIMI DI LAVORO SETTIMANALE DOMESTICO**

In seguito all'alternarsi di periodi in presenza e periodi in DDI 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 o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

## **DEFINIZIONE DEL NUMERO MASSIMO DELLE PROVE**

### **FORMATIVE GIORNALIERE E SETTIMANALI PREVISTE**

Per l'intero anno scolastico, così come da programmazione iniziale, il consiglio di classe ha limitato a una (1) max due (2) il numero di prove formative scritte giornaliere e ad un massimo di cinque il numero di prove scritte settimanali.

## 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, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DDI (Didattica digitale integrata) 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 il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DDI:

- videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di GoogleSuite "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 audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuali e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico,
- registrazione di micro-lezioni su Youtube, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni appunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche da 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 inadeguati 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 ed extracurricolare dai docenti.

In particolare le attività di PCTO hanno visto la classe impegnata al fine di permettere la valorizzazione di competenze personali e professionali.

**CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA-DETTAGLIO**  
**INSEGNAMENTO TRASVERSALE**  
**33 ORE/ANNO**  
**CLASSE QUINTA E**

PRIMO QUADRIMESTRE		SECONDO QUADRIMESTRE	
TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<b>Organizzazioni internazionali ed unione europea</b>	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	<b>Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani</b>	Cogliere la complessità dei problemi esistenti, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
<b>Ordinamento giuridico italiano</b>	Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali		
ITALIANO/STORIA <b>2 ore</b>	L'ordinamento della Repubblica	ITALIANO/STORIA <b>3 ore</b>	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 <b>2 ore</b>	Excursus sui diritti umani: la Magna Carta Libertatum, l' Habeas Corpus Act, The Petition of Rights, The Bill of Rights, The Declaration
FRANCESE		FRANCESE	
MATEMATICA		MATEMATICA	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI		SCIENZE DEGLI ALIMENTI	

ECONOMIA <b>9 ore</b>	<p><b>Le Organizzazioni Internazionali</b> La struttura e le funzioni degli organismi internazionali Il Diritto internazionale e le sue fonti; l'Italia nel contesto internazionale; le funzioni dell'ONU; il ruolo della NATO; gli obiettivi del G8 e del G20, del WTO e dell'OCSE. La BM.</p> <p><b>Il processo di integrazione europea</b> la storia e gli obiettivi dell'Unione europea.</p>	ECONOMIA <b>9 ore</b>	<p>Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo) Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...)</p>
CUCINA <b>1 ora</b>	La cucina etica.	CUCINA <b>1 ora</b>	La cucina etica.
SALA e VENDITA		SALA e VENDITA <b>2 ore</b>	Le nuove regole Anticovid in ambito ristorativo.
ACCOGLIENZA		ACCOGLIENZA	
SCIENZE MOTORIE		SCIENZE MOTORIE	
RELIGIONE		RELIGIONE <b>4 ore</b>	<p>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</p>
<b>TOTALE 12 ore</b>		<b>TOTALE ORE 21</b>	<b>33 ORE ANNUE</b>

**OBIETTIVI SPECIFICI RAGGIUNTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE**

Vedi Piani di lavoro Monodisciplinari.

**PROGRAMMA DI RELIGIONE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE VE**

Insegnante: Prof. 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 ITALIANO SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE VE**

Insegnante: Mulas Maria Silvana

**TESTO: CATALDI-ANGIOLINI-PANICHI " LA LETTERATURA E I SAPERI" 3° VOL. ED. PALUMBO**  
**N. ore settimanali: 4 ITALIANO****Situazione generale**

L'avvio dell'attività scolastica nel corrente anno è avvenuto con un notevole ritardo in quanto le lezioni di Italiano e Storia sono iniziate solo il 12 novembre, per l'assenza dell'insegnante. Tale ritardo ha comportato delle difficoltà nella ripresa delle attività dopo la lunga interruzione e, conseguentemente, si è resa necessaria una rimodulazione della Programmazione.

Tuttavia, la classe ha risposto bene alle sollecitazioni, impegnandosi con continuità nello studio, seppure in maniera differente a seconda delle competenze e dell'interesse.

Alcuni alunni si sono impegnati in modo pienamente adeguato, costruendo competenze linguistico-espressive e di conoscenza e comprensione dei temi storici trattati più che buoni,.

La classe, in generale, ha raggiunto una preparazione soddisfacente in entrambe le discipline.

Permangono alcune difficoltà linguistiche e di conoscenza, sia in Italiano che in Storia, in alcuni alunni che, comunque, si sono impegnati nello studio.

**Obiettivi raggiunti**

Il programma è stato svolto solo in parte, sia per il periodo di assenza dell'insegnante, sia perché la modalità a distanza imposta dalla pandemia attraverso la DDI ha accentuato le difficoltà degli alunni più deboli. Si è scelto, pertanto, di curare maggiormente la comprensione e la capacità di esposizione e di argomentazione, anche in preparazione dell'Esame di Stato, approfondendo gli argomenti proposti.

**OBIETTIVI GENERALI:**

Gli studenti hanno raggiunto l'obiettivo relativo alla promozione etico-sociale, e si sono mostrati responsabili nel comportamento e nell'interazione tra pari.

**OBIETTIVI SPECIFICI:**

Gli alunni hanno costruito adeguate capacità di comprensione e di analisi dei testi proposti, riuscendo con discreta autonomia a individuare, distinguere e interpretare i temi incontrati, e riuscendo a elaborare una personale riflessione. Alcuni studenti mantengono incertezze linguistico-espressive e una mediocre consapevolezza nell'analisi testuale. Le difficoltà espressive si evidenziano sia nella produzione scritta che in quella orale.

La maggior parte della classe ha compreso le strategie di composizione delle tipologie testuali e sa organizzare il testo in modo coerente e argomentato.

**CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA****METODI**

Lezione con l'ausilio di presentazioni ppt

Lezioni con la LIM

Coinvolgimento nell'analisi delle diverse tipologie testuali

Approfondimenti di temi storici con attività laboratoriali ( lettura e analisi di testi, immagini, grafici, carte geografiche, carte tematiche)

Didattica a distanza

**STRUMENTI, MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI****LIBRO DI TESTO**

Diapositive

Video

Piattaforma classrom

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione sono adottati i seguenti criteri :

- Progressi rispetto alla situazione di partenza
- Partecipazione attiva alle lezioni, interventi alle discussioni
- Regolarità e impegno nello studio
- Ideatività, coesione, coerenza e correttezza orto-sintattica nella produzione scritta
- Autonomia e fluidità nell' esposizione orale

**RAPPORTO SCUOLA-FAMIGLIA**

Il rapporto con la famiglia degli studenti è stato aperto.

**COMPETENZE DISCIPLINARI**L'acquisizione delle competenze di **ITALIANO** è relativa all' Asse dei linguaggi e si intende raggiunta ( nei diversi livelli ) quando si accerti che l'alunno

- **Identifica** le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale
- **sviluppa** capacità di interpretazione
- **acquisisce** padronanza di procedimenti di storicizzazione dei testi letterari
- **riconosce** caratteristiche formali o tematiche storicamente connotate
- **comprende** i nessi della poetica con il contesto sociale e culturale

**PERCORSI E METODOLOGIE**

Il programma sé stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, ponendo come obiettivo primario il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.

La struttura modulare della programmazione ha previsto per ogni modulo il seguente percorso:

- contestualizzazione dell'argomento
- presentazione dell'argomento, anche attraverso l'uso di mappe, tabelle, grafici, carte, presentazioni ppoint
- consultazione del libro di testo e di altri eventuali materiali integrativi
- collegamento con argomenti già noti
- confronto e discussione su problemi eventualmente emersi
- esercitazioni individuali e di gruppo
- verifica in itinere orale e/o scritta
- verifica sommativa orale e/o scritta

I compiti assegnati per casa sono finalizzati a consolidare le conoscenze

**TEMPI E MODI DELLE VERIFICHE**

verifica in itinere orale e/o scritta

verifica sommativi orale e/o scritta

Numero verifiche : una prova orale e almeno due prove scritte per il primo quadrimestre.

due prove orali e almeno tre prove scritte per il secondo quadrimestre

Tipologia

**Le verifiche orali** vogliono accertare:

- comprensione delle informazioni;

- acquisizione delle informazioni e loro rielaborazione attraverso la riflessione;
- organizzazione logica delle informazioni

**Le verifiche scritte** sono di diverse tipologie:

- questionari a risposta chiusa tipo scelte multiple;
- schemi e testi da completare;
- questionari a risposta aperta;

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione si basa su:

- quantità e qualità delle informazioni possedute;
- coerenza e coesione delle informazioni riportate;
- uso del registro linguistico adeguato;
- capacità di argomentare;
- capacità di affrontare con metodo critico un tema;

Nella valutazione finale, si terrà conto anche della continuità dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.

#### ARGOMENTI:

#### **POSITIVISMO**

#### **REALISMO**

#### **NATURALISMO**

**ZOLA E I F.LLI GONCOURT.** Il romanzo sperimentale. L'impersonalità

Introduzione al Verismo. Lingua, pubblico e generi letterari

**G.VERGA**, la biografia, le opere

La poetica

Verga pre-verista

#### **IL VERISMO**

Il canone dell'impersonalità; le tecniche: regressione, straniamento, discorso indiretto libero.

Novelle: "*Nedda*", "*Rosso Malpelo*"

Il ciclo dei vinti

La prefazione ai Malavoglia

"Malavoglia"

"Mastro don Gesualdo"

#### **SIMBOLISMO E DECADENTISMO**

Il Simbolismo nella letteratura.

La nascita della poesia moderna

**BAUDELAIRE** e il Simbolismo

"I fiori del male" "*Corrispondenze*", "*L'albatro*"

I Poeti maledetti.

#### **G. PASCOLI**

la biografia, le opere

La poetica: "*Il fanciullino*", il simbolismo

"Myricae": "*Lavandare*", "*X Agosto*",

"Canti di Castelvecchio": "*Il gelsomino notturno*", "*Nebbia*"

#### **ESTETISMO EUROPEO**

**O. Wilde** "Il ritratto di Dorian Gray"

**Huysmans** "A ritroso"

#### **G. D'ANNUNZIO**

la biografia, le opere

La poetica

L'estetismo e il superomismo

"Il Piacere"

**L. PIRANDELLO**

la biografia, le opere

La poetica: "*L'Umorismo*"

"Il fu Mattia Pascal": "*Pascal porta i fiori alla propria tomba*"

"Uno, nessuno, centomila"

"Novelle per un anno": "*Il treno ha fischiato*", "*La patente*"

Il Teatro: "Sei personaggi in cerca d'autore"

**I. SVEVO**

la biografia, le opere

La poetica

"Una vita"

"Senilità"

"La coscienza di Zeno": *cap.1: Prefazione; cap.2: Preambolo*

**G. UNGARETTI**

la biografia, le opere

La poetica

**San Martino del Carso**

**Soldati**

**Fratelli**

**Veglia**

**PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE VE**

Insegnante: Mulas Maria Silvana

**TESTO: DE VECCHI- GIOVANNETTI-STORIA IN CORSO 3- B. MONDADORI****N. ore settimanali: 2 STORIA****OBIETTIVI SPECIFICI:**

L'applicazione nello studio e l'attenzione mostrata hanno consentito di rafforzare le competenze di base della classe, portando ad uno sviluppo di capacità di problematizzazione e argomentazione dei diversi temi trattati. La maggior parte della classe ha realizzato un livello di conoscenza e comprensione soddisfacente, raggiungendo la capacità di interpretare in modo autonomo i fatti analizzati e di stabilire relazioni tra essi.

**COMPETENZE DISCIPLINARI**

L'acquisizione delle competenze di **STORIA** è relativa all' Asse storico-sociale e si intende raggiunta ( nei diversi livelli ) quando si accerti che l'alunno:

-**Comprende** il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali e, in particolare:

1. **classifica** i fatti storici in ordine alle durate, alle scale spaziali, ai soggetti implicati;
2. **tematizza** in modo coerente un fatto storico riconoscendo soggetti, fatti, luoghi, periodi che lo costituiscono;
3. **seleziona** le informazioni in coerenza con la tematizzazione stabilita;
4. **utilizza** atlanti storici e geografici, schemi ad albero, schemi di spiegazione, tabelle, grafici allo scopo di comprendere testi storiografici;
5. **schematizza** mediante diagrammi temporali la datazione, la successione, la contemporaneità, la durata, la periodizzazione dei fatti storiografici studiati;
6. **schematizza** mediante diagrammi temporali le serie di fatti studiati;
7. **individua** su mappe la contemporaneità delle società, delle strutture economiche e sociali, delle religioni;
8. **individua** su diagrammi temporali la successione delle società, delle strutture economiche e sociali, delle religioni relative ad un medesimo spazio;
9. **individua** i periodi significativi nelle ricostruzioni storiche;
10. **usa** carte storiche per individuare localizzazione, contestualizzazioni, distribuzioni, relazioni spaziali dei fenomeni storici;

-**Colloca** l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

-**Riconosce** le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

**ARGOMENTI:**

La seconda rivoluzione industriale e la società di massa

La politica di Bismarck

L'età dell'Imperialismo: La crisi economica, pace in Europa, Colonialismo

La 1<sup>a</sup> Guerra mondiale: le cause, le alleanze, i fronti; la guerra di logoramento, gli anni della guerra, l'Italia in guerra, la svolta del 1917. La fine della guerra

Il 1° dopoguerra e i trattati di pace. Dalla Conferenza di Parigi del 1919, alla società delle Nazioni. Il trattato di Versailles

La rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo, le due rivoluzioni russe, il governo bolscevico e la guerra civile, la nascita dell'URSS, la dittatura di Stalin, l'industrializzazione dell'URSS

Il Fascismo: crisi e malcontento sociale, il dopoguerra e il biennio rosso; il fascismo: nascita e presa del potere, i primi anni del governo fascista, la dittatura totalitaria, il conformismo, la politica economica ed la politica estera

La crisi del '29 e il New Deal. I "ruggenti anni venti"

La crisi del '29, Crisi economiche, Il New Deal

La Germania; il dopoguerra tedesco e la Repubblica di Weimar,

Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista

L'ideologia nazista: il razzismo e la politica di potenza

La politica economica ed la politica estera di Hitler

La seconda guerra mondiale: verso la 2<sup>a</sup> guerra mondiale, la guerra in Europa e in Oriente, i nuovi fronti, L'Europa dei lager e della Shoah, la svolta della guerra, l'8 settembre: l'Italia allo sbando, la guerra di liberazione

La guerra fredda

Un bilancio della guerra

Dalla pace alla guerra fredda

La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Il blocco occidentale

Il blocco orientale e la sua espansione

Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi

L'Europa unita

L'età dell'oro

I gloriosi trenta

Lo stato del benessere

L'Italia repubblicana

La nascita della Repubblica italiana

**PROGRAMMA DI INGLESE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE VE**

Insegnante: Sanna Mauro

TESTO: LIGHT THE FIRE e d.RIZZOLI EDUCATION

ARGOMENTI: La classe ha approfondito lo studio della dieta mediterranea specificandone aspetti peculiari e vantaggi. Sono state prese poi in esame diete alternative ( macrobiotica, vegetariana, vegana etc), di ciascuna di esse sono stati valutati vantaggi e svantaggi.

La classe ha manifestato l'esigenza di riprendere e consolidare aspetti prettamente linguistici, pertanto abbiamo affrontato, puntando soprattutto alla lingua parlata, vari aspetti strutturali e funzionali, quali simple present e present continuous, verbi modali, vari modi di utilizzare il verbo get, i tre modi di esprimere il futuro, il condizionale, i pronomi complemento, i significati della ing-form, i vari modi di rendere l'infinito, l'infinito dopo preposizioni, a ggettivi/sostantivi, il suono "schwa", il condizionale passato, simple past e present perfect, verbi fraseologici, pronomi relativi, sostantivi numerabili e non, doppia negazione, espressioni idiomatiche, posizione delle preposizioni con pronomi relativi e parole interrogative.

Nell'ambito di un approccio di comunicazione reale è stato letto e analizzato il testo della canzone "Hotel California".

Per quanto riguarda le attività di P CTO è stato prodotto un modello di Curriculum europeo sviluppato in Inglese.

Come preparazione per l'esame orale gli studenti hanno elaborato la simulazione di un colloquio di lavoro in lingua inglese.

PROGRAMMA DI FRANCESE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 _ CLASSE VE
<p><b>DOCENTE: ANNA ZEDDA</b>  <b>N° ore settimanali: 3 ore</b></p>
<p><b>Libro di testo:</b> Marina Zanotti Marie-Blanche Paour <i>Passion Restauration</i> Le français professionnel pour la gastronomie et l'o�enologie</p>
<p><b>Considerazioni generali</b>            La 5 E � nel complesso una classe di allievi disciplinati, interessati e partecipi all'attivit� didattica. Si tratta di un gruppo unito che ha lavorato quasi sempre con assiduit� e impegno. Durante l'anno scolastico si sono alternati periodi di frequenza in aula a periodi di didattica a distanza e questo ha sicuramente creato un clima di instabilit� e di discontinuit� ma in ogni caso il dialogo educativo e didattico � continuato, il programma � stato svolto e le verifiche assegnate sono stati eseguite. � stato svolto un programma relativo all'alimentazione equilibrata, alle allergie e intolleranze alimentari, alla cucina internazionale e ad alcuni aspetti del mondo del lavoro come l'haccp, lo stage in azienda, la compilazione del CV e del CV europeo.</p>
<p><b>COMPETENZE:</b>            Competenze: comprensione di semplici testi relativi alla ristorazione; produzione guidata di brevi testi su argomenti di indirizzo, presentazione guidata di testi in lingua straniera sugli argomenti svolti, descrizione di alcuni alimenti e piatti della cucina internazionale, presentazione delle attivit� di alternanza scuola lavoro effettuate durante il periodo scolastico.</p>
<p><b>CONOSCENZE</b>            Conoscenze: conoscenza delle situazioni comunicative pi� frequenti concernenti: la cuisine di�t�tique, l'alimentation �quilibr�e, l'alimentation biologique, la pyramide alimentaire, la cuisine de quelques pays �trangers (Etats-Unis, Mexique, pays d'Orient, Afrique du nord), le stage en entreprise, la méthode <i>Haccp</i>, la rédaction d'un CV.</p>
<p><b>CAPACITA'</b>            Capacit�: saper acquisire le informazioni di un testo, prendere appunti e redigere brevi riassunti, comprendere brevi conversazioni su argomenti relativi alla gastronomia, essere in grado di presentare alcuni piatti della cucina internazionale, saper parlare del proprio stage, scrivere un curriculum-vitae.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONTENUTI</b> (divisi in moduli)</p> <p>Dal libro di testo Marina Zanotti Marie-Blanche Paour <i>Passion Restauration</i> Le français professionnel pour la gastronomie et l'o�enologie :</p> <p>Alimentation correcte p.180-181            La pyramide alimentaire p. 181-182            Bien-être et qualit� p. 186-187</p> <p>Les certifications de qualit� en France et en Italie p. 191-192-193            Nourriture et religion p.188-189-190</p>

Autour des continents (la cuisine du monde)

L'Europe – L'Espagne p. 247- 248

L'Afrique du nord p.248-249

Allergies et intolérances alimentaires p.214-215-216

La méthode Haccp p.213

La conservation des aliments p.208-209-210

Chercher un emploi dans la restauration

Le curriculum-vitae p.240-241

La lettre de candidature p.237-238-239

La convention de stage en Italie p.247-248

### CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

#### **METODI**

Metodi

E' stato utilizzato il materiale presente nel libro di testo per lavori di comprensione scritta e orale, lavori collettivi guidati di espressione scritta e orale. Sono state assegnate le attività proposte nel libro e traduzioni, redazioni di brevi commenti. E' stata utilizzata la lezione frontale cercando di coinvolgere ciascun allievo nell'attività scolastica durante le lezioni in presenza ed è stata svolta didattica digitale sulla piattaforma on-line usata dalla scuola (Google suite) con la partecipazione di tutta la classe.

#### **STRUMENTI, MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI**

Sono stati utilizzati il libro di testo con il materiale didattico allegato, registrazioni di dialoghi in lingua straniera, video sulla cucina e sulla ristorazione.

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche scritte: Sono state svolte verifiche scritte (compiti in classe, attività guidate e non su testi riguardanti la ristorazione, riassunti e semplici traduzioni) alla fine di ogni argomento svolto.

Verifiche orali: Sono state svolte verifiche orali (interrogazioni, interventi dal banco) con la stessa frequenza.

Sono state presentate attività di comprensione e produzione in lingua straniera sugli argomenti svolti relativi alla ristorazione.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Si è valutato il grado di preparazione sui contenuti svolti, il livello di conoscenza della lingua straniera, l'impegno dimostrato in classe e in D.A.D, il miglioramento rispetto alla situazione di partenza. Nella valutazione finale si terrà conto del profitto e dell'impegno dimostrato durante l'attività didattica sia in presenza sia a distanza, tenendo però in considerazione le possibili difficoltà incontrate dagli allievi nell'attuale situazione.

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
INDIRIZZO ENOGRASTRONOMICICO  
SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE 5° E**

Insegnante Prof.Marco Ferri

TESTO: Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive – F.Cammisa - P.Matriciano  
G.Baceli -M.Micelli

ARGOMENTI:

**LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

- 1) Turismo e mercato turistico
- 2) La domanda turistica
- 3) L'offerta turistica
- 4) Il valore economico del turismo
- 5) Le attuali tendenze del mercato turistico
- 6) Internet e gli strumenti telematici
- 7) La sostenibilità del turismo
- 8) Il mercato turistico nazionale
- 9) Il mercato turistico internazionale
- 10) Il turismo integrato
- 11) Gli indici di turisticità

**TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

- 1) Il marketing: gli aspetti generali
- 2) Il marketing management
- 3) L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- 4) La ricerca di marketing
- 5) La segmentazione del mercato
- 6) Targeting e posizionamento
- 7) Marketing mix: la politica di prodotto
- 8) Marketing mix: la politica di prezzo
- 9) Marketing mix: la politica di distribuzione
- 10) Marketing mix: la politica di promozione
- 11) La pianificazione di marketing
- 12) Il web marketing
- 13) Il marketing turistico integrato
- 14) Il marketing della destinazione turistica

**BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA**

- 1) Business idea e progetto imprenditoriale
- 2) Il Business plan
- 3) I contenuti del business plan
- 4) L'analisi economico-finanziaria
- 5) La gestione dell'impresa

**LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO**

- 1) Le filiere agroalimentari
- 2) La classificazione delle filiere
- 3) Caratteristiche della filiera lunga
- 4) Caratteristiche della filiera corta
- 5) Forme di commercializzazione della filiera corta
- 6) I prodotti a chilometro zero

**LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE**

- 1) La qualità
- 2) La qualità nell'alimentazione
- 3) La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari

Cagliari li 10/05/2021

Prof. Marco Ferri



**PROGRAMMA DI "LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA" SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE VE**

Insegnante: Testa Francesco

**N. ore settimanali: 4****Situazione generale**

Il gruppo classe si presenta sia dal punto di vista didattico che disciplinare, abbastanza omogeneo. Nella prima parte dell'anno c'è stato un ripasso generale degli argomenti del quarto anno (sono state recuperate le abilità non raggiunte durante la seconda parte del quarto anno a causa della sospensione delle attività didattiche dovute all'emergenza sanitaria) per poi passare alle tematiche più precise del quinto anno.

Durante l'intero anno, sono state garantite (nel rispetto dei vari DPCM) le esercitazioni pratiche in laboratorio con un protocollo COVID19 molto rigido.

Il gruppo classe si è mostrato disposto al dialogo educativo, evidenziando eccellenti competenze laboratoriali, affiancato da un distinto interesse nello studio teorico della materia.

**Obiettivi raggiunti**

Il programma è stato interamente svolto, anche attraverso la DDI (periodi a distanza).

Alcuni argomenti sono stati approfonditi. I livelli raggiunti possono, nella maggioranza dei casi ritenersi più che buoni. Alcuni allievi, eccellenti, si sono distinti per l'impegno costante e la partecipazione attiva.

**Competenze o abilità****-Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro**

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni e del sistema di relazioni.

Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine curando le attività di manutenzione ordinaria

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

**-Gestione magazzino**

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

**-Preparazione alimenti**

Scegliere e preparare le materie prime e i semi lavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

**Competenze specifiche di settore**

Durante l'anno scolastico si è completata la formazione professionale degli studenti fornendo loro una visione organica, strutturale e pratica della dinamica aziendale all'interno di una cucina.

Agli studenti sono stati messi a disposizione gli strumenti tecnici per effettuare le preparazioni con l'analisi dell'aspetto economico di un piatto, il tutto per avere conoscenze e competenze relative ai possibili problemi organizzativi e strutturali all'interno di un laboratorio di cucina.

**Rapporto scuola-famiglia**

Il rapporto con le famiglie è sempre stato proficuo e attivo, maggiormente presente durante i colloqui generali (a distanza) prefissati dal Dirigente Scolastico.

1° Modulo: **SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE**

<p>1° U.D. LA SICUREZZA  2° U.D. IL SISTEMA HACCP  3° U.D. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE  <b>Alla fine del modulo l'alunno deve essere in grado di valutare e ottimizzare le attività di controllo e intervento; conoscere le norme, la metodologia e il SISTEMA HACCP.</b></p>
<p>2° Modulo: <b>IL CATERING E IL BANQUETING</b></p>
<p>1° U.D. IL CATERING  2° U.D. IL BANQUETING  3° U.D. DIFFERENZE FRA CATERING E BANQUETING  4° U.D. IL SERVIZIO A BUFFET  <b>Alla fine del modulo l'alunno dovrà conoscere la differenza fra catering e banqueting, oltre che la differenza fra ristorazione collettiva e commerciale. Sapere indicare le tipologie di distribuzione del servizio e l'importanza della presenza dello chef tecnologo.</b></p>
<p>3° Modulo: <b>LE NUOVE TECNICHE DI COTTURA</b></p>
<p>1° U.D. DEFINIZIONE DI SOTTOVUOTO  2° U.D. I DIVERSI SISTEMI DI COTTURA DEL SOTTOVUOTO  3° U.D. LE MODIFICHE CHIMICHE DURANTE LA COTTURA  5° U.D. I VANTAGGI E GLI SVANTAGGI DEL SOTTOVUOTO  6° U.D. LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA  <b>Alla fine del modulo l'alunno dovrà conoscere in modo approfondito gli effetti principali generati dalla cottura; distinguere le varie tecniche di cottura innovative e moderne; saper scegliere e utilizzare la cottura più adatta al tipo di preparazione; conoscere la tecnica del sottovuoto e il suo utilizzo.</b></p>
<p>4° Modulo: <b>LA SALUTE IN CUCINA</b></p>
<p>1° U.D. PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI  2° U.D. LE INTOLLERANZE ALIMENTARI  <b>Alla fine del modulo l'alunno deve conoscere le tipologie di intolleranze alimentari; deve saper realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</b></p>
<p>5° Modulo: <b>LE BEVANDE UTILIZZATE IN CUCINA</b></p>
<p>1° U.D. LE BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE  2° U.D. LE BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE  3° U.D. LE BEVANDE ALCOLICHE DISTILLATE E LIQUOROSE  4° U.D. LA BIRRA IN CUCINA  <b>Alla fine del modulo l'alunno deve conoscere le tipologie di bevande usate nelle varie preparazioni culinarie; deve saper realizzare ricette con l'utilizzo delle varie tipologie di bevande; deve saper scegliere la tipologia di bevanda più idonea alla preparazione di soffritti al posto del vino; conoscere le tipologie di produzione del vino, della birra, liquori, etc.</b></p>

**5° Modulo: LA PASTICCERIA MODERNA**

1° U.D. LA PASTICCERIA MODERNA

2° U.D. LE TORTE MODERNE

3° U.D. TIPOLOGIE DI DECORAZIONE: CIOCCOLATO, ZUCCHERO E PASTIGLIACCIO.

4° U.D. IL PASTIGLIACCIO

5° U.D. LA PASTICCERIA TRADIZIONALE IN CHIAVE MODERNA

**Alla fine del modulo l'alunno dovrà conoscere le diverse tecniche di lavorazione e decorazione; le diverse tipologie di dessert moderni.**

**STRUMENTI LAVORO:**

TESTO: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA volume C

SUSSIDI DIGITALI

ATTIVITA PCTO

ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO

**PROGRAMMA DI MATEMATICA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE 5° E**

Insegnante: Renata Porcelli

Ore settimanali : 3

Ore settimanali : 3

TESTO: MATEMATICA Modelli e competenze Vol.C- Vol.D Tonolini L. Tonolini F. Tonolini  
G. Manenti Calvi Zibetti MINERVA ITALICA**CONSIDERAZIONI GENERALI**

In linee generali, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione anche se con diversi livelli nonostante l'emergenza sanitaria in atto abbia costretto noi tutti alla D.D.I. La classe, composta da 15 studenti, di cui quattro ragazze e undici ragazzi, può considerarsi, per quanto riguarda il profitto, divisa in gruppi. Un gruppo, ha partecipato alle lezioni con interesse e curiosità, si è impegnato con continuità, anche se il lavoro a casa non è sempre stato adeguato, dimostrando di possedere buone capacità, una preparazione di base sufficientemente solida e un atteggiamento verso la materia costruttivo e improntato verso una sana competizione raggiungendo un discreto livello di preparazione. Un altro piccolo gruppo invece ha dimostrato una preparazione di base non del tutto consolidata, ha partecipato all'attività didattica e si è impegnato in modo non sempre adeguato, specialmente nel lavoro a casa, ma ha comunque raggiunto gli obiettivi con un livello che si può considerare generalmente almeno sufficiente. Un altro piccolo gruppo infine, anche in virtù di una lacunosa preparazione di base e di un impegno insufficiente, non ha raggiunto, ad oggi, gli obiettivi previsti. Il comportamento in classe e in D.A.D. degli alunni, è sempre stato corretto e collaborativo e sono sempre state rispettate le netiquettes prescritte per le videolezioni. Va sottolineato come, nonostante l'attività didattica sia stata prevalentemente da remoto, gli studenti hanno per la maggior parte frequentato e partecipato in modo continuo e proficuo.

**COMPETENZE:**

I risultati di apprendimento in termini di competenze in esito al percorso quinquennale fa riferimento in particolare al raggiungimento delle seguenti competenze:

- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica;
- possedere gli strumenti matematici necessari per la comprensione delle discipline scientifiche
- utilizzare procedure del calcolo rappresentandolo anche in forma grafica
- sviluppare catene deduttive
- individuare strategie appropriate per risolvere problemi
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare i concetti e i modelli sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;

**CONOSCENZE**

- Disequazioni di II grado (risoluzione grafica con l'ausilio della parabola)
- Codifica delle soluzioni e loro rappresentazione
- Sistemi di disequazioni di 2° grado ad una incognita
- Disequazioni fratte
- Richiami alle funzioni algebriche e al loro studio elementare.
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio e codominio di funzioni algebriche e trascendenti. Definizione e determinazione del dominio di una funzione: algebrica, razionale, irrazionale, intera, fratta, trascendente.
- Introduzione allo studio del grafico di una funzione.
- Funzioni pari e dispari, crescenti e decrescenti, costanti, periodiche, limitate.

- Concetto intuitivo di limite .
- Le operazioni sui limiti: enunciati.
- Applicazione alla risoluzione di limiti che si presentano sotto le forme indeterminate  $\frac{0}{0}$  e  $\frac{\infty}{\infty}$ .
- Regola degli infiniti per la risoluzione di limiti
- Funzioni continue e discontinue. Tipi di discontinuità.
- Asintoti orizzontali e verticali. Definizione e ricerca
- Primo approccio alla determinazione del grafico di una funzione: positività e negatività, intersezione con gli assi, ricerca degli asintoti ( semplici funzioni algebriche razionali fratte)
- Rapporto incrementale di una funzione: definizione ed esercizi di applicazione
- Limite del rapporto incrementale di una funzione e il concetto di derivata
- Significato geometrico della derivata di una funzione
- Calcolo della derivata con le principali regole di derivazione di funzioni : derivata di una costante, del prodotto di funzioni, del quoziente, elevamento a potenza, derivata della funzione composta.

### CAPACITA'

- Saper operare con le disequazioni di 1° e di 2° grado
- Saper operare con le funzioni esponenziali e logaritmiche
- Saper classificare una funzione
- Saper individuare il dominio di una funzione anche attraverso la sua rappresentazione grafica
- Saper calcolare il limite di funzioni anche nelle più tipiche forme indeterminate e/o deducendolo dal grafico
- Saper individuare il tipo di discontinuità di una funzione e il suo significato dal punto di vista della rappresentazione grafica.
- Saper costruire il grafico probabile di semplici funzioni
- Saper dedurre le caratteristiche di una funzione partendo dal suo grafico (c.d.e., discontinuità, asintoti, limiti, positività e negatività).
- Saper calcolare il rapporto incrementale di una funzione
- Saper operare con le derivate

### METODI

Si è utilizzata prevalentemente la lezione frontale e interattiva sia in presenza che in D.A.D.; gli studenti sono stati esortati a prendere appunti e a lavorare in classe attraverso esercitazioni guidate e risoluzione di quesiti ed esercizi che non richiedessero calcoli troppo laboriosi e stimolati alla collaborazione per gruppi di livello. Durante la lezione, sia in presenza che a distanza, gli studenti sono stati esortati a esprimere dubbi e perplessità e a chiedere spiegazioni durante l'esposizione di argomenti nuovi e a ricercare collegamenti con concetti già acquisiti, nonostante le oggettive difficoltà delle attività in D.A.D. Sono stati utilizzate inoltre schematizzazioni dei concetti principali.

### STRUMENTI , MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI

Libro di testo , fotocopie da altri libri, schemi tabelle. Non è stato consentito l'uso della calcolatrice. È stata sempre utilizzata l'aula dotata di L.I.M. anche in D.A.D.

### STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa (in itinere) con esercitazioni guidate dall'insegnante anche in D.A.D.

Sommativa alla fine del modulo con prove orali e scritte di tipo : tradizionale Test di tipo vero/falso a risposta multipla e a risposta aperta svolte prevalentemente in presenza

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Tutte le prove di verifica sono state finalizzate a rilevare i livelli raggiunti nell'acquisizione delle conoscenze e nella capacità applicare le procedure acquisite in varie situazioni problematiche. In particolare, per quanto riguarda le prove scritte, si è tenuto conto di tre indicatori fondamentali: conoscenza dell'argomento, pertinenza della procedura adottata, completezza nell'esecuzione .

Per quanto concerne la valutazione finale oltre che delle conoscenze , delle capacità di applicazione ed elaborazione di procedure e della fluidità nell'esposizione orale, si è tenuto conto anche del livello di partenza, dell'impegno dimostrato a scuola e a casa con lo studio individuale e della partecipazione al dialogo didattico-educativo.

Inoltre in ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza , anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività anche on-line
- b) interazione durante le attività on-line sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

**PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SVOLTO  
NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE 5° E**

Insegnante: VINCENZA MARIA CRISTINA GAI

TESTO: ALIMENTAZIONE OGGI VOL.5 Ed. CLITT Silvano Rodato

ARGOMENTI:

**1. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica (doppia piramide alimentare e ambientale)
- Qualità degli alimenti e marchi legati alla qualità di origine
- Novi prodotti Alimentari (Alimenti arricchiti o fortificati, alimenti alleggeriti, prodotti per un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, alimenti geneticamente modificati, i novel food, alimenti di gamma.

**2. IGIENE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**

- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- Igiene nella ristorazione e HACCP

**3. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Linee guida per una sana alimentazione 2018
- Dieta nelle varie fasce di età (dieta età evolutiva, dieta neonato e lattante, alimentazione complementare, dieta bambino, dieta adolescente, dieta adulto, dieta in gravidanza, dieta della nutrice, dieta nella terza età)
- Dieta nello sport

**4. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

- Obesità
- Diabete
- Malattie Cardiovascolari
- Allergie e intolleranze

**5. TIPOLOGIE DI DIETE**

- Dieta mediterranea
- Diete vegetariane
- Dieta sostenibile

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

Insegnante: Prof.ssa Piredda Valentina

TOT ORE SETTIMANALI: 2

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

**Mete 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 le 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.

**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

**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE SPORTIVE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_  
CLASSE 5° E**

Insegnante: Ornano Anna Rita

TESTO: Pier Luigi Del Nista-June Parker-Andrea Tasselli. Cultura Sportiva- Padronanza del corpo. Ed.D'Anna.

Ore settimanali: 2

La classe 5<sup>^</sup>E ha partecipato con costanza e interesse, sia in presenza che in DDI, alle varie proposte didattiche.

Gli obiettivi sono stati raggiunti, anche se a livelli diversi, nonostante la programmazione prevista dal curriculum sia stata rimodulata durante il corso dell'anno scolastico a causa dei vari DCPM da pandemia ( COVID 19) e i rigidi protocolli inerenti la pratica di attività motorie e sportive. E' stata privilegiata l'attività teorica in DDI e solo parzialmente è stata espletata l'attività pratica della disciplina.

**Met e 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 sia in DDI che in presenza;
- verifiche periodiche sia orali che scritte e pratiche.

**COTENUTI**

- 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.

**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.

La valutazione periodica e finale tiene conto sia delle valutazioni delle singole prove fornite dagli allievi, sia dall'impegno e partecipazione profusa durante le numerose attività a distanza tramite la DDI.

- 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**

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

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

- a)** di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b)** di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c)** di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali di cui all'articolo 18 comma 1, lettera c) all'inizio di ogni giornata di colloqui, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie

adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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

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

L'esame sarà così articolato:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti** (cucina/scienze degli alimenti) in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è stato assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe ha provveduto durante una riunione apposita altresì alla designazione del docente di riferimento per l'elaborato. Il docente designato è il Prof. Testa Francesco. L'elaborato sarà trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata.
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana**, durante il quinto anno e ricompreso in codesto documento del consiglio di classe;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione** ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
- d) esposizione dell'esperienza di PCTO** da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, svolta durante il percorso di studi;

## ALLEGATO A

## TABELLA RIASSUNTIVA ELABORATI

## CLASSE QUINTA E indirizzo ENOGASTRONOMICO Sede CAGLIARI

NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI INTERNI	TITOLO ELABORATO	DOCENTE DI RIFERIMENTO
1	LA DIETA DELL'ADOLESCENTE E LA CELIACHIA.	TESTA FRANCESCO
2	PASTICCERIA MODERNA / H.A.C.C.P.	TESTA FRANCESCO
3	-	
4	I PRODOTTI A MARCHIO E LA DIETA MEDITERRANEA	TESTA FRANCESCO
5	LA DIETA E L'APPLICAZIONE NELLA RISTORAZIONE	TESTA FRANCESCO
6	-	
7	IL CATERING E LE LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE	TESTA FRANCESCO
8	LA CUCINA ETICA E LE DIVERSE TIPOLOGIE DI DIETA	TESTA FRANCESCO
9	LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE	TESTA FRANCESCO
10	IL DIABETE E LE FARINE INTEGRALI	TESTA FRANCESCO
11	IL BANQUETING (organizzazione evento) / LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE	TESTA FRANCESCO
12	LA CUCINA MOLECOLARE E LA DIETA EQUILIBRATA	TESTA FRANCESCO
13	LO STREET FOOD E I L.A.R.N.	TESTA FRANCESCO
14	IL PROGRESSO: I NOVEL FOOD E LE TECNICHE DI COTTURA INNOVATIVE	TESTA FRANCESCO
15	L'EVOLUZIONE DELLA PASTICCERIA DALLE ORIGINI A OGGI / L'OBESITA'	TESTA FRANCESCO
16	GLI ALIMENTI LIGHT E LA DIETA DELLO	TESTA FRANCESCO

	SPORTIVO	
17	LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE (cucina classica) / LA DIETA MEDITERRANEA	TESTA FRANCESCO

<b>NUMERO PROGRESSIVO CANDIDATI ESTERNI</b>	<b>TITOLO ELABORATO</b>
1	I NOVEL FOOD E LE TECNICHE DI COTTURA INNOVATIVE
2	BANQUETING E CATERING (organizzazione evento) / LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE
3	LA SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE (sicurezza sul lavoro e H.A.C.C.P.)

**MATERIALI OGGETTO DI ANALISI E DISCUSSIONE PREVISTI NEL  
SECONDO PUNTO DEL COLLOQUIO SARANNO I SEGUENTI:**

<b>ITALIANO</b>
<b>TESTI per il COLLOQUIO</b>
<b>Verga</b> "Rosso Malpelo"
<b>Baudelaire</b> "Corrispondenze" "L'albatro"
<b>Pascoli</b> "Il fanciullino" "Lavandare" "X Agosto" "Il gelsomino notturno" "Nebbia"
<b>Pirandello</b> "L'Umoreismo" "Pascal porta i fiori alla propria tomba" "Il treno ha fischiato"
<b>Svevo</b> La coscienza di Zeno: Prefazione Preambolo
<b>Ungaretti</b> San Martino del Carso Soldati Fratelli Veglia

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

La valutazione relativa alla prova d'esame avviene sulla base del seguente Allegato.

### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

All. D

**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.

Num Mod.	TITOLI <i>Moduli Stage e Moduli complementari allo Stage</i> (in riferimento alle attività didattiche)	Ore 3 <sup>^</sup> a.s. 2018- 19	Ore 4 <sup>^</sup> a.s. 2019- 20	Ore 5 <sup>^</sup> a.s. 2020- 21
1	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula (contesti formali)</u></b> -Orientamento all'ASL -Orientamento al modulo Stage -Orientamento ai moduli <i>complementari</i>	4	5	5
2	<b>MODULO FONDAMENTALE: <u>esperienza lavorativa: in azienda ospitante (contesti non formali)</u></b> Stage in azienda ( causa COVID nessuno stage nelle classi 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup> )	150	////	////
3	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula (contesti formali)</u></b> - Salute e sicurezza nei posti di lavoro : primo soccorso ( 4h classe 5 <sup>^</sup> )durante le ore di ed. fisica con l'insegnante curricolare ( 4h di esercitazione pratica di soccorso con i volontari dell'Avis di Sinnai non effettuato causa COVID)	/	/	4
4	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula (contesti formali)</u></b> <b>-Orientamento al lavoro:</b> Tipologia dei contratti di lavoro esistenti ( ore curricolari con insegnante di potenziamento: 1h )- Dalla scuola all'azienda: classe 5 <sup>^</sup> Procedure e documenti fiscali per aprire una attività commerciale ( ristorante, B&B, bar ecc...) ( ore curricolari docente di Dir. Tec. Amm.)	/	/	6
5	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula (contesti formali)</u></b> Diritti e doveri del lavoratore : evoluzione nel tempo. Il ruolo dei sindacati ( ore curricolari docente di lettere durante l'arco dell'anno classe 4°)	/	2	/
6	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula (contesti formali)</u></b> -Il curriculum: cosa è come si redige. ( 6h col docente di Inglese e 8h col docente di Francese) -Simulazione Colloquio di lavoro in lingua comunitaria ( 6h docente di inglese)	/	/	20
7	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in azienda online e non (contesti non formali)</u></b> Conoscenza dei prodotti tipici e valorizzazione del territorio e del mondo. Classe 3°: Visite guidate ( 5h) – Educazione alla mondialità: cucina Ivoriana (6h); Classe 4°: Visite guidate(6h Sardinia Job day + 4h Museo del cibo) - Manifestazioni ( 46h)- classe 5 <sup>^</sup> (on-line causa COVID): 21° ed. ORIENTASUD (5h)+Salone dell'orientamento (12H)+Festival dei giovani (15h)	11	56	32

8	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in azienda on-line</u> (contesti non formali)</b> <b>Orientamento al lavoro:</b> <b>Incontro con esperti del settore classe 5<sup>^</sup> : Fondazione Marchesi (2h)+ AIRA "REMENUE"(5h)</b>	/	/	7
9	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti formali)</b> <b>Salute e sicurezza nel posto di lavoro ( orientamento al D.L. 81/88)</b> <b>5h on-line classe 3<sup>^</sup> - 9 ore presso INAIL di Cagliari nel biennio scolastico 16/17-17/18</b>	5	9	/
10	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti formali)</b> <b>Modulo prevenzione e tutela della salute: corso Haccp classe 3<sup>^</sup> ; classe 5<sup>^</sup> sicurezza alimentare e negli ambienti di lavoro anche con normativa comunitaria docente curricolare 18h</b>	10	/	18
11	<b>Modulo complementare allo Stage: <u>on-line</u> (contesti non formali)</b> <b>orientamento in uscita al lavoro - classe 3<sup>^</sup> :Marina Militare 2h+ 2h "Vivere digitale"- classe5<sup>^</sup> (on-line): Marina Militare 2h+Esercito 2h+Universitaà di Oristano2h+ Oreca G Group 3h+Convegno Aster 4h</b>	4	/	13
<b>Ore totali svolte</b>		<b>184</b>	<b>72</b>	<b>105</b>

All. E

## Relazione

### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO a. s. 2020-2021

**Tutor: Prof. Porcelli Renata**

**Classe – 5E enogastronomia-  
settore cucina**

Durante gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21, causa emergenza sanitaria COVID 19, non è stato possibile effettuare tutte le attività previste nell'ambito dei PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, come risulta dagli atti depositati in Istituto e che saranno nella disponibilità della Commissione d'Esame.

Nel corso del triennio quasi tutti gli alunni hanno svolto un monte ore pari o superiore a quello previsto dalla normativa nonostante si sia dovuto sacrificare l'attività di stage del PCTO che ne rappresenta la più importante e stimolante attività pratica. Tale attività si sarebbe dovuta svolgere attraverso periodi di stage continuativi presso strutture ricettive cittadine e presso strutture alberghiere di grande prestigio (Forte Village Resort, THOTEL ..ecc.), con le quali, la Scuola sottoscrive Protocolli d'Intesa e Convenzioni è stata bloccata dalla contingente emergenza sanitaria. Anche le previste visite guidate in aziende e strutture produttive del territorio non si sono potute svolgere. In alternativa si sono svolti moduli di incontri con esperti e visite guidate on-line a cui gli studenti sono stati iscritti e a cui hanno partecipato con attenzione e interagendo ove previsto.

Il percorso del P.C.T.O. è stato progettato, pianificato e svolto in moduli nell'arco degli ultimi tre anni di corso come di seguito indicato nel riepilogo di seguito riportato.

Inoltre gli alunni hanno avuto modo di partecipare a una serie di eventi enogastronomici sul territorio per attività di orientamento, la classe ha partecipato anche alle giornate di orientamento universitario e professionale che si sono svolte sul territorio e hanno collaborato alla realizzazione di buffet nella classe 3<sup>a</sup> per eventi e manifestazioni del nostro territorio e per le forze armate.

Tutti gli alunni hanno svolto le attività previste ottenendo risultati soddisfacenti e alcuni elementi anche risultati eccellenti.

I rapporti tra scuola e strutture ricettive sono stati caratterizzati da collaborazione e interazione fattiva per la costruzione del bagaglio di formazione e esperienza professionale degli allievi.

Il percorso di P.C.T.O. è stato progettato, pianificato e svolto in moduli:

#### **Modulo complementare allo Stage: in aula (contesti formali)**

-Orientamento ai PCTO (ex ASL)

-Orientamento al modulo Stage

-Orientamento ai moduli complementari

**MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa: in azienda ospitante (contesti non formali)**

-Stage in azienda

**Moduli complementari allo Stage: in aula (contesti formali)**

-Modulo Sicurezza

-Modulo Competenza Digitale

-Modulo Visite Aziendali

-Modulo Incontro con Esperti

-Modulo Manifestazioni e Concorsi

-Modulo Orientamento al Lavoro

Inoltre gli alunni hanno avuto modo di partecipare a una serie di eventi enogastronomici sul territorio per attività di orientamento, beneficenza, promozione di prodotti a km 0.

La classe ha partecipato a giornate di orientamento professionale sia in presenza che attraverso moduli on-line

Tutti gli alunni hanno svolto le attività previste ottenendo risultati soddisfacenti e alcuni elementi anche risultati eccellenti.

I rapporti tra scuola e strutture ricettive sono stati caratterizzati da collaborazione e interazione fattiva per la costruzione del bagaglio di formazione e esperienza professionale degli allievi. Durante le attività in alcune aziende si è dedicata una parte delle ore alla formazione sulla sicurezza, tale pacchetto è stato comunque svolto dai ragazzi nel biennio scolastico a cura dell'INAIL con un modulo di 9 ore e online sulla piattaforma creata del MIUR. Gli studenti hanno svolto, durante il terzo anno, un pacchetto di 10 ore totali in 3<sup>^</sup> e 18 ore in 5<sup>^</sup> dedicato all'approfondimento delle tematiche H.A.C.C.P. e sicurezza alimentare anche con riguardo alle normative europee e 4 ore di PRIMO SOCCORSO durante il 5°anno. I relazione a quest'ultimo modulo, causa COVID, non è stato possibile svolgere le 4 ore di attività pratica con i volontari del 118 di Sinnai sulle manovre di rianimazione e uso del defibrillatore.

Alla conclusione del percorso scolastico professionale, si ritengono raggiunte complessivamente le seguenti **finalità dei PCTO**:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello didattico–curricolare a quello dell'esperienza, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi didattici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro-teoria)
- realizzare un vero e proprio collegamento tra Istituzione Scolastica e mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

Sono stati complessivamente raggiunti i seguenti **Obiettivi formativi trasversali**:

- incentivare e rafforzare il collegamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro
- insegnare e sviluppare le principali caratteristiche e dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici)
- scoprire le loro vocazioni personali, per facilitare le loro scelte future
- migliorare la comunicazione verbale, non verbale e le capacità di ascolto e di relazione interpersonale

Sono state raggiunte le seguenti **finalità educative trasversali**:

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- favorire e sviluppare la socializzazione in un ambiente nuovo
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno del mondo del lavoro e della società
- promuovere il senso di responsabilità e solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole
- utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria

Gli **Obiettivi professionalizzanti** raggiunti sono:

- conoscere ed eseguire con ordine, rapidità e precisione gli ordini di servizio
- essere in grado di confrontare esperienze lavorative effettuate in Alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica
- conoscere e saper mettere in atto le tecniche della comunicazione professionale
- conoscere e utilizzare le tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria

- conoscere e mettere in pratica la normativa sulla sicurezza in ambito alimentare

Quindi l'organizzazione didattica dello stage, anche se sviluppata solo nel 3<sup>^</sup> anno) con il supporto dei docenti del Consiglio di Classe, ha consentito complessivamente agli allievi di acquisire le seguenti **conoscenze, capacità e competenze**:

- decisionali e di controllo
- comunicative e linguistiche,
- operative-professionali
- relazionali sia nei rapporti col personale che con la clientela.

Al rientro dalle attività di tirocinio il consiglio di classe ha lavorato insieme agli alunni per valorizzare al meglio l'attività svolta all'esterno della scuola collegandola proficuamente col lavoro scolastico. Durante tutte le attività, gli studenti hanno rispettato a pieno titolo LA CARTA DEI DIRITTI E DOVERI PCTO.

#### **VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN PCTO NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA**

*In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza e attività PCTO on-line, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:*

- a) frequenza delle attività anche on-line*
- b) interazione durante le attività on-line sincrona e asincrona;*
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;*
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.*

Nell'insieme l'attività è stata interessante e appagante con miglioramento delle competenze professionali e relazionali degli studenti e anche dei tutor coinvolti. Alla presente, è accompagnata la scheda report finale, con il conteggio delle ore complessive per ogni singolo studente, depositato in Istituto.

Cagliari 15/05/2021

il Tutor Scolastico PCTO

*Prof.ssa Renata Perelli*

## 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.

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
ITALIANO E STORIA	MULAS MARIA SILVANA	
LINGUA INGLESE	SANNA MAURO	-
MATEMATICA	PORCELLI RENATA	
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT	FERRI MARCO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GAI CRISTINA MARIA VINCENZA	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	TESTA FRANCESCO	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	PIREDDA VALENTINA	
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	ZEDDA ANNA	
SCIENZE MOTORIE	ORNANO ANNA RITA	
RELIGIONE	ROMANO GIUSEPPE	

Cagliari, 15 maggio 2021

IL COORDINATORE  
Prof. TESTA FRANCESCO



## Presenza Visione/ Adesione : DOCUMENTO 15 MAGGIO 5\*E

Cognome	Nome	Data Presa Visione	Data Adesione
FERRI	MARCO	11/05/2021 00:21	11/05/2021 00:21
GAI	VINCENZA MARIA C.	10/05/2021 19:12	10/05/2021 19:12
MULAS	MARIA SILVANA	10/05/2021 19:15	10/05/2021 19:15
ORNANO	ANNA RITA	10/05/2021 19:15	10/05/2021 19:15
PIREDDA	VALENTINA	10/05/2021 19:14	10/05/2021 19:14
PORCELLI	RENATA	10/05/2021 19:15	10/05/2021 19:15
ROMANO	GIUSEPPE	10/05/2021 19:13	10/05/2021 19:13
SANNA	MAURO	10/05/2021 19:12	10/05/2021 19:12
TESTA	FRANCESCO	10/05/2021 19:11	10/05/2021 19:11
ZEDDA	ANNA	10/05/2021 19:15	10/05/2021 19:15