

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"D. A. AZUNI"

I.I.S. "D. A. AZUNI"-CAGLIARI
Prot. 0006761 del 15/05/2021
01-01 (Uscita)



DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

5^F

ENOGASTRONOMIA

settore SALA E VENDITA

Data di compilazione:
10/05/2021

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
SETTORE SALA E VENDITA

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

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

L'IDENTITA' DELLA SCUOLA

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

L'Istituto attualmente comprende 2 tipologie di istruzione (Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica) di cui la prima, riferentesi 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.

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 didattica 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, negli anni precedenti a quest'ultimo, 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 sala e vendita, di ricevimento e di cucina svolte per conto di vari Enti locali di vario livello, per il Comando dei Carabinieri, per la Questura e per svariati altri soggetti istituzionali, per associazioni di categoria e culturali hanno sempre costituito per gli alunni un'opportunità formativa importante e per l'istituto la possibilità di intessere rapporti ricchi di confronto e di stimoli professionali. La cospicua attività di stage e di alternanza scuola lavoro che interessa gli alunni e le alunne, dalla classe terza fino alla conclusione degli studi, ha trovato nei protocolli di intesa posti in essere con le più rappresentative associazioni di categoria uno strumento di tutela e di garanzia per gli studenti e di confronto per i docenti tecnico professionali.

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

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

Ospitalità Alberghiera.

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

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

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

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

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO

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

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

Nello specifico, nell'articolazione "Enogastronomia" - Settore Sala e vendita , 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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	MARCELLA PALA
LINGUA INGLESE	MARIA PIA PES
MATEMATICA	GIORGIO CUGUSI
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT E EDUCAZIONE CIVICA	ALESSANDRO CASADIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LUISA MARIA PIREDDA
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA	FABRIZIO UDA
LAB. SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	ANNA MARIA PODDA
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	ROSSELLA LOI
SCIENZE MOTORIE	GIULIO MUZZOLON
RELIGIONE	ROMAN LASEK
MATERIA ALTERNATIVA: DIRITTI UMANI	PIERPAOLO FERRARA
SOSTEGNO	DANIELA POGIU

COORDINATORE DI CLASSE:

Prof. FABRIZIO UDA

TUTOR DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

Prof. FABRIZIO UDA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

No	ALUNNO	PROVENIENZA
1	-	4^ F
2	-	4^ F
3	-	4^ F
4	-	4^F
5	-	4^ F
6	-	4^ F
7	-	4^ F
8	-	4^ F
9	-	4^ F
10	-	4^ F
11	-	4^ F
12	-	4^ F
13	-	4^ F
14	-	4^F
15	-	4^F

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da quindici allievi, di cui sei ragazze e nove ragazzi, tutti provenienti dalla classe quarta F . Dal mese di ottobre 2020 un alunno risulta assente, mentre altri due alunni dal mese di ottobre 2020, per comprovati motivi di salute e familiari, hanno frequentato con discontinuità. Gli altri dodici alunni hanno avuto una frequenza più o meno regolare.

Il comportamento

La classe si presenta sufficientemente scolarizzata, tutti sono per lo più 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 apprezzabile 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.

Tuttavia è da evidenziare per alcuni lo scarso rispetto del regolamento d'Istituto per quanto concerne le entrate in ritardo e le uscite anticipate, non sempre realmente giustificabili; anche la frequenza di alcuni alunni è stata caratterizzata dalle numerose assenze.

Partecipazione e impegno

Non si rilevano nel complesso particolari problemi di apprendimento o difficoltà nella comprensione degli argomenti trattati. Rispetto agli anni passati la classe ha migliorato il rendimento scolastico superando le differenze nella preparazione di base ed acquisendo una maggiore autonomia nella rielaborazione dei contenuti.

La didattica digitale integrata, sebbene abbia creato non poche difficoltà, il rendimento della classe non ha subito grandi stravolgimenti, infatti gli alunni hanno comunque raggiunto obiettivi sufficienti, buoni e in alcuni casi anche eccellenti. Le carenze sono riferibili soprattutto all'ambito linguistico-espressivo e logico-matematico.

Il maggiore interesse dimostrato, invece, per le materie di indirizzo e soprattutto 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 prevalentemente legate all'emergenza sanitaria COVID 19.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola", durante la particolare circostanza legata al COVID 19, inaspettata ed imprevedibile, e 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, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori anche di mattina nelle ore previste per il ricevimento settimanale.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp 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.

Attività extracurricolari.

La classe ha partecipato alle seguenti attività approvate dal consiglio di classe:

- Incontri a cura dell'Aeronautica Militare "Le problematiche del volo".

- Incontro promosso dal Comando Supporto Logistico della Marina Militare.
- Incontri con gli esperti Covid con " l'Associazione Aster " Dott. Paolo Crepet e prof. Stefano Zecchi
- Incontro con gli esperti Aibes e settore ristorativo
- Giornate "Cinema" – presso UCI CINEMA – Cagliari (1 giornata) – dicembre 2019
- INTERNATIONAL JOB MEETING - SEMINARI" presso fiera campionaria della Sardegna in modalità online . – febbraio 2021
- MOSTRA "MURZU- IDEE PER UN MUSEO DEL CIBO", Progetto PON" Il cibo nel territorio di Cagliari: progettare e realizzare un museo" – dicembre 2019
- GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE – gennaio 2020
- Giornata show cooking con quiz finale per partecipazione a gara nazionale
- Giornate informative sull'informazione continuità scolastica Università e Ministero dell'Istruzione Unica

Crediti formativi: tutta la documentazione è presente nella cartella personale di ciascun alunno.

[PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2020-2021](#)

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Con l'inizio dell'emergenza sanitaria e la conseguente sospensione dell'attività didattica iniziata il 5 marzo 2020 (DPCM 4 marzo 2020 - sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo), ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico.

Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

OBIETTIVI EDUCATIVI, TRASVERSALI E COGNITIVI

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

- Rispettare le regole
- 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 dei Programmi 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:

- Alternanza scuola lavoro (stage)

Il consiglio di classe ha attivato per ogni alunno i previsti percorsi di alternanza scuola lavoro.

- Visite guidate

Il consiglio di classe ha approvato la partecipazione a tutte le visite guidate coerenti con le programmazioni disciplinari.

- Partecipazione a concorsi, manifestazioni, etc.

- 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. Tra le attività sono comprese le manifestazioni sportive organizzate dalla scuola o da esterni. Gli alunni hanno potuto utilizzare per l'attività di educazione fisica anche strutture esterne alla scuola (Bowling, campi di calcio e calcetto, ecc.).

Progetti (quelli che coinvolgono la classe)

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 DAD 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

(Utilizzati fino all'emergenza sanitaria COVID 19 e conseguente sospensione dell'attività didattica a decorrere dalla data del 05.03.2020 - DPCM 4 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020)

Strumenti	Interrog lunga	Interrog. breve	Prova scritta	Question	Relazioni	Prova laborat	Prove Strutt.	Prove semistr.	Discussione	Test motori
Materia										
Eno Cucina		X	X					X		
alimentazione		X	X				X	X	X	
inglese		X	X				X	X	X	
matematica		X	X				X	X		
ed. fisica		X	X				X			X
Diritto economia		X	X					X		
francese		X	X							
italiano		X	X	X			X			
storia		X	X	X			X			
religione		X	X						X	
materia alternativa		X	X	X			X	X	X	
Lab. Sala e vendita		X	X		X	X	X	X	X	
Educ. Civica	X	X							X	

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 integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus

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

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

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

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'emergenza sanitaria legata al COVID 19 il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

DEFINIZIONE DEL NUMERO MASSIMO DELLE PROVE FORMATIVE

GIORNALIERE E SETTIMANALI PREVISTE

Per l'intero primo quadrimestre 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;

successivamente all'emergenza sanitaria la calendarizzazione delle prove è avvenuta secondo i tempi di apprendimento degli studenti, prendendo sempre in considerazione le difficoltà presentate dagli studenti legate alla DAD.

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 DaD (Didattica a distanza) 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 DaD:

- videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts",
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico,
- Classroom 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 concettuale 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 riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

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

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

Il Consiglio di Classe, per favorire un più rapido ed efficace processo formativo, ha scelto di adottare una programmazione modulare flessibile al fine di coinvolgere gli studenti nel dialogo educativo

attraverso una più puntuale informazione ed esplicitazione degli obiettivi, delle strategie e dei metodi proposti di volta in volta.

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

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

OBIETTIVI SPECIFICI RAGGIUNTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

Vedi Piani di lavoro Monodisciplinari.

PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 _ CLASSE V F

Insegnante: Marcella Pala

Ore di lezione settimanali: 4

Libro di testo in adozione:

Sambugar, Salà, "Letteratura viva" – volume 2, Dal Barocco al Romanticismo – volume 3, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia

Obiettivi Generali e specifici

- Acquisire un metodo di studio che permetta un apprendimento significativo.
 - Implementare le capacità di rielaborazione autonoma delle informazioni.
 - Sviluppare le capacità di espressione orale e scritta, attraverso un uso corretto della lingua italiana.
 - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa e verbale in vari contesti.
 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
 - Condurre una lettura diretta del testo.
 - Mettere in rapporto il testo con le proprie esperienze e la propria sensibilità, formulando un proprio giudizio critico motivato.
- Conoscere:
- le correnti letterarie, gli artisti e le opere studiate;
 - il contesto storico e letterario in cui tali correnti e testimonianze letterarie si sono sviluppate;
 - il lessico specifico della disciplina.
- Riconoscere i caratteri specifici dei testi letterari.
 - Affrontare, come lettore autonomo e consapevole, testi di vario genere, utilizzando le diverse tecniche di lettura (esplorativa, estensiva, di studio).
 - Operare analisi di testo di vario genere, riconoscendone la struttura e gli elementi peculiari.
 - Formulare commenti scritti e orali motivati e coerenti ai testi letti.
 - Essere in grado di storicizzare un testo letterario inquadrandolo nel suo contesto storico-culturale.
 - Elaborare una riflessione consapevole sull'importanza dell'eredità del patrimonio letterario come testimonianza culturale.

Competenze

Un gruppo numeroso di alunni ha seguito regolarmente le lezioni, ha eseguito i compiti a casa e ha studiato con profitto, invece un piccolo gruppo ha continuato a manifestare insofferenza, poca partecipazione e scarsa consapevolezza verso le attività proposte.
La maggior parte degli allievi è capace di muoversi autonomamente nell'analisi dei testi, riuscendo a distinguere, identificare e classificare i temi affrontati,

	<p>gli altri hanno ancora incertezze lessicali e una appena sufficiente consapevolezza nell'analisi testuale.</p> <p>Sanno comporre, riassumere e analizzare anche se in alcuni permangono incertezze logiche e di coerenza testuale.</p> <p>La quasi totalità degli studenti possiede le competenze relative alla promozione etico-sociale, mostrandosi abbastanza responsabile e interagendo correttamente.</p>	
Contenuti Divisi in Moduli e Unità didattiche		Periodo
1	<p>II PRIMO OTTOCENTO (cenni – recupero - rinforzo)</p> <p>1.1 Romanticismo Contesto storico e caratteri generali</p> <p>1.2 LEOPARDI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica. • La teoria del piacere, lettura dallo Zibaldone "Il piacere, ossia la felicità". Antitesi Natura e Ragione, Antichi e Moderni. La poesia. • Dai Canti lettura e analisi delle seguenti liriche: <ul style="list-style-type: none"> - "L'infinito" - "La sera del dì di festa" - "Alla luna" - "A Silvia". • Dalle Operette Morali lettura e analisi: <ul style="list-style-type: none"> - "Dialogo di una natura e di un islandese". 	Settembre - novembre
2	<p>IL SECONDO OTTOCENTO</p> <p>2.1 Positivismo Contesto storico e caratteri generali Il <u>Naturalismo e Positivismo</u>.</p> <p>2.2 Verismo e VERGA L'autore e il suo tempo – Verga e la questione meridionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica • Il ciclo dei vinti, idee e temi, le tecniche narrative (l'impersonalità, l'artificio della regressione, l'artificio dello straniamento, il discorso indiretto libero). • Dai Malavoglia, lettura e analisi del brano: <ul style="list-style-type: none"> - "La famiglia Malavoglia". • Lettura e analisi delle seguenti novelle: <ul style="list-style-type: none"> - "Rosso Malpelo" - - "La roba" - "La lupa". <p>2.3 Grazia Deledda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica. 	Ottobre - marzo

	<ul style="list-style-type: none"> • Canne al vento: lettura pagine 1-14. <p>2.3 Decadentismo Contesto storico e caratteri generali, il Simbolismo francese.</p> <p>2.4 PASCOLI L'autore e il suo tempo – Pascoli e il socialismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica • "X Agosto" - Lettura e analisi della lirica • "Temporale" - Lettura e analisi della lirica • "È dentro di noi un fanciullino" (da "Il fanciullino") - Lettura e analisi del brano <p>2.5 D'ANNUNZIO L'autore e il suo tempo – D'Annunzio e la "vittoria mutilata"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica • "Il verso è tutto" (da "Il Piacere", libro II, capitolo I) - Lettura e analisi del brano 	
3	<p>IL PRIMO NOVECENTO</p> <p>3.1 Le Avanguardie Contesto storico e caratteri generali</p> <p>3.2 Futurismo e MARINETTI L'autore e il suo tempo – Marinetti e l'interventismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Il bombardamento di Adrianopoli" (da "Zang Tumb Tumb") - Lettura e analisi del brano <p>3.3 UNGARETTI L'autore e il suo tempo – Ungaretti e la prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica • "Veglia" - Lettura e analisi della lirica • "Fratelli" - Lettura e analisi della lirica • "Soldati" - Lettura e analisi della lirica • "Mattina" - Lettura e analisi della lirica <p>3.4 SVEVO L'autore e il suo tempo – Svevo e Trieste, città di confine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica • La coscienza di Zeno: la struttura e i contenuti, l'impianto narrativo e lo stile • da La Coscienza di Zeno, Lettura e analisi dei brani: <ul style="list-style-type: none"> - "Prefazione e Preambolo"; - "L'ultima sigaretta"; - "Un rapporto conflittuale" (capitolo 4); - "Una catastrofe inaudita". <p>3.5 PIRANDELLO L'autore e il suo tempo – Pirandello e il fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere e poetica: la formazione verista e gli studi, La maschera e la crisi dei valori, La difficile interpretazione della realtà. 	Marzo - maggio

	<ul style="list-style-type: none"> • Il Fu Mattia Pascal: la trama, i temi, la visione del mondo, le tecniche narrative e lo stile. • da L'umorismo, lettura e analisi del brano: -<i>"Il sentimento del contrario"</i> - • da "Novelle per un anno, lettura e analisi della novella: -<i>"La carriola"</i> <p>3.6 EUGENIO MONTALE L'autore e il suo tempo. Lettura e analisi della lirica: - <i>"Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"</i>.</p> <p>3.7 Lettura integrale del romanzo <i>Fiore di fulmine</i> di Vanessa Roggeri.</p>	
<p>Metodi (anche in D.A.D)</p>	<p>-Lezione frontale e partecipata con la problematizzazione degli argomenti proposti e riferimenti all'attualità. -Brain storming. -Problem solving. -Mappe concettuali, schemi, linee del tempo. -Lettura e analisi di testi. -Lavoro individualizzato per il recupero o il potenziamento delle abilità conseguite. -Approfondimenti individuali guidati. - Elaborazione ed esposizioni presentazioni power point.</p> <p>Per la DAD: videolezioni Si privilegeranno le seguenti metodologie:</p> <p>-lavoro cooperativo;</p> <p>-debate: è una metodologia che permette di acquisire competenze trasversali (life skill) e curricolari favorendo argomentazioni di confronto fra 2 gruppi di studenti e un moderatore (l'insegnante);</p> <p>-project based learning: è un modello di insegnamento/apprendimento intorno ai progetti ed è centrato sullo studente. E' basato su domande stimolanti che coinvolgono collaborativamente gli studenti.</p> <p>-Flipped Classroom: la metodologia consiste nel fornire materiali e tutorial che favoriscano l'avvicinamento dello studente ad un nuovo contenuto. I docenti possono fornire link per i video o risorse digitali, presentazioni o tutorial, che gli studenti possono fruire in autonomia. E' possibile utilizzare canali youtube o blog dedicati alle singole discipline, consegna di report, compiti ed esercizi da inviare su Classroom di varie tipologie, anche a tempo e con scadenza, con griglia di valutazione;</p> <p>-richiesta di approfondimenti da parte degli studenti su argomenti di studio: agli studenti viene richiesto di elaborare contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.</p>	

	<p>-richiesta di approfondimenti da parte degli studenti in forma di compiti di realtà su argomenti di studio, elaborazione di contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.</p> <p>-Digital Storytelling: ovvero la narrazione realizzata con strumenti digitali, consiste nell'organizzare contenuti di apprendimento, anche selezionati dal web, in un sistema coerente, retto da una struttura narrativa, in modo da ottenere un racconto costituito da molteplici elementi di vario formato (video, audio, immagini, testi, mappe, ecc.).</p>
Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento	<p>PC, cd, dvd, film Libro di testo. Altri testi.</p> <p>Aula Per la DAD: supporti elettronici (Meet, Classroom)</p>
Strumenti di verifica	<p>-Prove scritte (aperte, temi, analisi del testo, simulazioni prove d'esame) -Prove orali individuali -Presentazioni/esposizioni</p>
DIDATTICA A DISTANZA	<p>Attività svolta: Asincrona - Schemi, appunti del docente, condivisione materiale di approfondimento in rete, televisione (Rai storia) Attività Sincrona - Videolezione</p>
Criteri di Valutazione anche in DaD	<p>-Frequenza e presenza attiva e partecipata -Rispetto delle consegne -Approfondimenti -Conoscenza e applicazione del lessico specifico -Conoscenza dei contenuti -Capacità espositiva (orale e scritta) -Capacità di analisi e sintesi (orale e scritta) -Comprensione delle varie tipologie di testo. -Capacità di analisi del testo (orale e scritta) Capacità di elaborare una critica personale, consapevole e motivata (orale e scritta) Crescita nella consapevolezza dell'importanza dello studio della letteratura come strumento di conoscenza, di comprensione e consapevolezza del presente, di crescita personale e professionale.</p>

PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 _ CLASSE V F

Insegnante: Marcella Pala

Ore di lezione settimanali: 2

Libro di testo in adozione: De Vecchi, Giovannetti, *Storia in corso* – 2 e 3, Pearson.

<p>Obiettivi Generali e specifici</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Acquisire un metodo di studio che permetta un apprendimento significativo. -Sviluppare le capacità di espressione orale e scritta, in modo coerente e lessicalmente adeguato, anche attraverso un uso corretto della linguaggio specifico. -Implementare le capacità di rielaborazione autonoma delle informazioni e di sviluppo di una riflessione consapevole sull'importanza dell'eredità del passato. -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente. <p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i principali eventi storici studiati; -termini e concetti propri del linguaggio storiografico. <p>Saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> -collocare gli eventi storici nel tempo e nello spazio; -padroneggiare gli strumenti linguistici specifici della disciplina; -riconoscere il ruolo svolto da individui e gruppi sociali in un evento storico. -leggere e interpretare documenti, tabelle, dati nella ricostruzione del fenomeno storico; -ricostruire ogni evento storico individuandone i nessi causali. <p>-Conoscere gli eventi storici.</p>
<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere 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. -Interpretare in modo autonomo i fatti analizzati; confrontare le proprie idee ed esprimere opinioni su fatti, problemi e fenomeni storici. -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio <p>La maggior parte della classe ha realizzato un livello di conoscenza e comprensione delle dinamiche storiche buona, raggiungendo la capacità di interpretare in modo autonomo i fatti analizzati e di stabilire relazioni tra essi, riesce a individuare relazioni tra i fatti studiati, a problematizzare e a tematizzare in modo coerente. Una piccola parte degli alunni, invece, a causa di un'applicazione discontinua, inadeguata alle necessità di rafforzare le fragili competenze di base , ha limitato lo sviluppo di capacità di problematizzazione e argomentazione dei diversi temi trattati.</p> <p>La quasi totalità degli studenti ha raggiunto gli obiettivi relativi alla promozione etico-sociale, mostrandosi abbastanza responsabile e interagendo correttamente.</p> <p>Le competenze di Cittadinanza e Costituzione sono state sviluppate trasversalmente e con continui richiami al presente.</p>

	<p>Le competenze di Educazione Civica (Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020 - Allegato C Linee guida 23.06.2020) sono state sviluppate in maniera trasversale e hanno riguardato I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia, Cosa significa educare ai diritti umani. Dove educare? Educazione alla demo-crazia. Educazione alla legalità. Educazione comunitaria. Mondialità educativa. Locke e la teoria del Diritto naturale.</p>	
Contenuti Divisi in Moduli e Unità didattiche		Periodo
1	<p><u>Risorgimento e Unità d'Italia</u> (Ripasso) 1.1 Dai Mille al Regno d'Italia</p>	Settembre
2	<p><u>L'Italia Unita</u> 4.1 I problemi dell'Italia Unita – “Cucire lo stivale” 4.2 La Rivolta del Meridione e la repressione del brigantaggio 4.3 Dalla Destra alla Sinistra 4.4 La III guerra di indipendenza e la “questione romana” 4.5 Crispi e la crisi di fine secolo • Il protezionismo: vantaggi e svantaggi</p>	Settembre-Ottobre
5	<p><u>La civiltà di massa</u> 5.1 La II Rivoluzione Industriale. 5.2 Progresso scientifico, crescita della produzione, allargamento dei consumi. 5.3 Società e partiti di massa. 5.4 Industria culturale e tempo libero 5.5 Imperialismo e nazionalismo • La "missione civilizzatrice dell'uomo bianco" – il razzismo 5.6 Belle époque</p>	Novembre- Dicembre
6	<p><u>L'età giolittiana</u> 6.1 Un drammatico inizio di secolo 6.2 Il governo liberale e la politica sociale 6.3 Il decollo industriale e il miglioramento del livello di vita</p>	Gennaio - febbraio
7	<p><u>La Prima guerra mondiale</u> 7.1 Da un conflitto locale alla guerra mondiale 7.2 Le ragioni profonde della guerra 7.3 Una guerra di logoramento 7.4 l'Italia in guerra 7.5 I quattro fronti 7.6 La svolta del 1917 e la fine della guerra 7.7 Il ruolo delle nuove armi 7.8 I trattati di pace • I Quattordici punti • La scomparsa dei tre imperi • La “punizione” della Germania</p>	Febbraio - marzo
8	<p><u>La Rivoluzione russa</u></p>	Marzo - aprile

	<p>8.1 La Russia all'inizio del secolo</p> <p>8.2 Le due rivoluzioni</p> <p>8.3 Il governo bolscevico e la guerra civile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il comunismo di guerra <p>8.4 La nascita dell'URSS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da Lenin a Stalin • Le "grandi purghe" e i gulag • Collettivizzazione e piano quinquennale 	
9	<p><u>Il primo dopoguerra</u></p> <p>9.1 La crisi e il malcontento sociale in Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il difficile reiserimento dei reduci • Inflazione e disoccupazione • Le proteste di operai e contadini e la paura della rivoluzione <p>9.2 Il biennio rosso in Italia</p> <p>9.3 La Repubblica di Weimar</p> <p>9.4 I "ruggenti anni venti" negli Stati Uniti</p> <p>9.5 La crisi del '29: dagli Stati Uniti all'Europa</p> <p>9.6 Il New Deal</p>	Marzo - aprile
10	<p><u>Il Fascismo</u></p> <p>10.1 Nascita e presa del potere</p> <p>10.2 I primi anni</p> <p>10.3 L'assassinio Matteotti</p> <p>10.4 La dittatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un totalitarismo imperfetto • La propaganda e la militarizzazione della società • La politica economica • La politica estera e l'invasione dell'Etiopia • L'autarchia • L'alleanza con i nazisti e le leggi razziali <p>10.5 Antonio Gramsci</p>	Marzo - aprile
11	<p><u>Il Nazismo</u></p> <p>11.1 La Repubblica di Weimar</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'art 48 della Costituzione tedesca <p>11.2 Il Partito Nazista, Mein Kampf, le SA</p> <p>11.3 La salita al potere e la dittatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ideologia razzista e l'eugenetica <p>11.4 La politica economica</p> <p>11.5 La politica estera,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo "spazio vitale" e il riarmo • Occupazione della Renania • Avvicinamento a Mussolini • Annessione dell'Austria e dei Sudeti 	Aprile

	<ul style="list-style-type: none"> • L'occupazione della Cecoslovacchia • Patto Molotov-Von Ribbentrop 	
12	<p><u>La guerra civile spagnola</u></p> <p>12.1 La vittoria delle forze di sinistra</p> <p>12.2 Il colpo di Stato e la guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le brigate internazionali • Guernica • La sconfitta dei repubblicani 	aprile
13	<p><u>La II guerra mondiale</u></p> <p>13.1 La guerra in Europa e in Oriente</p> <p>13.2 Il "nuovo ordine nazista"</p> <p>13.3 la shoah</p> <p>13.4 La caduta del fascismo e l'armistizio</p> <p>13.5 La guerra di liberazione</p> <p>13.6 La resa di Germania e Giappone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da Guernica a Hiroshima <p>13.7 La pace di Parigi</p>	Aprile - maggio
14	<p><u>La guerra fredda</u></p> <p>14.1 Un bilancio della guerra</p> <p>14.2 L'Europa e la Germania divise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il blocco occidentale • Il blocco orientale • L'equilibrio del terrore 	Maggio
15	<p><u>L'Italia repubblicana</u></p> <p>15.1 La festa della Liberazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo della Resistenza <p>15.2 La festa della Repubblica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il voto alle donne • L'Assemblea Costituente <p>15.3 La Costituzione antifascista</p>	Tutto l'anno
	<u>CITTADINANZA E COSTITUZIONE</u>	
1	<p><u>I diritti inviolabili dell'uomo</u></p> <p>La Dichiarazione dell'uomo e del cittadino</p> <p>L'Onu e la <u>Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Lo Statuto Albertino e la Costituzione repubblicana</p> <p>La <u>Costituzione italiana</u></p> <p>Libertà e uguaglianza</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'uguaglianza di genere (Costituzione italiana, Art. 3) (Dud Art. 1,2; 23) • L'uguaglianza di razza (Costituzione italiana, Art. 3) (Dud Art. 1,2; 23) 	Tutto l'anno

	<p>Sovranità popolare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il suffragio universale (Costituzione italiana, Art. 1, Art. 3) (Dud Art. 21) • I sistemi elettorali <p>Il lavoro è un diritto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Lavoro: fondamento della Repubblica (Art.1) libero (Art. 4) con dignità (Art. 36) per tutti (Art.37) vietato ai bambini (Art. 37) <p>Il diritto all'istruzione (Costituzione italiana, Art. 2, 33 e 34) (Dud Art. 22, 26)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le riforme in Italia <p>Il diritto al tempo libero e a praticare uno sport (Costituzione italiana Art. 13) (Dud Art. 24)</p>	
2	<p><u>Diritti e discriminazioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La questione meridionale • La repressione delle manifestazioni popolari • Totalitarismi e negazione delle libertà • Eugenetica e genocidio • Quando gli emigrati eravamo noi • I diritti delle donne 	
4	<p>L'Europa unita 4.1 Dalla Cee all'Unione Europea 4.2 L'abolizione delle frontiere e l'unione monetaria</p>	
	<p><u>Educazione Civica</u></p>	
1	<p><u>I diritti umani</u></p> <p>1.1 Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza, Convenzione Onu.</p> <p>1.2 La tutela dell'infanzia, approfondimenti: La storia di Iqbal e Rosso malpelo, Minori: uno su sette schiavi del lavoro, I "carusi" delle zolfare, Renato Guttuso "La zolfara".</p> <p>1.3 Il 25 novembre giornata mondiale contro la violenza sulle donne: Franca Viola il coraggio di dire di no, lettura e commento del brano.</p> <p>1.4 XIV emendamento della Costituzione degli Stati uniti e art.3 della Costituzione italiana.</p>	

	<p>1.5 L'assalto al Congresso dei fan di Trump, cos'è successo nel giorno più buio della democrazia USA. La poesia rap di Amanda Gorman : i versi toccanti sul palco di Capitol Hill.</p> <p>1.6 Giornata di Studi "Scuola e disuguaglianze in Sardegna: la grande questione irrisolta" organizzata dall'Istituto Gramsci della Sardegna, svolta in modalità online sulla piattaforma ZOOM.</p> <p>1.7 Il principio dell'eguaglianza formale e sostanziale nella Costituzione.</p> <p>1.8 In occasione della Giornata della Memoria, visione del film documentario, "Figli del destino" ,sulle vite di Liliana Segre, Lia Levi, Tullio Foà e Guido Cava che dopo la firma da parte di Vittorio Emanuele III delle leggi razziali avvenuta il 5 settembre 1938, i quattro ragazzi iniziarono una vita fatta di discriminazione, umiliazione, paura e sofferenze che culminò con la deportazione.</p>	
2	Educazione alla legalità	
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale e partecipata -Brain storming -Problem solving -Mappe concettuali, schemi, linee del tempo. -Lettura e analisi di cartine geografiche. -Lavoro individualizzato per il recupero o il potenziamento delle abilità conseguite. -Approfondimenti individuali guidati. - Elaborazione ed esposizioni presentazioni power point 	
Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> -PC, cd, dvd, film -Libro di testo. Altri testi. Mappe concettuali, schemi <p>Aula, incontri in aula magna, sala cinematografica DAD – Videolezione (meet, skype, zoom, instagram, whatsapp)</p>	
Strumenti di verifica	<p>Prove orali individuali Presentazioni/esposizioni orali</p>	
DIDATTICA A DISTANZA	<p>Attività svolta</p> <p>Attività Asincrona Invio Materiale di studio (Power point; schemi, mappe; estratti da altri libri di testo, suggerimenti per approfondimenti televisivi)</p> <p>Attività Sincrona Videolezione (meet, classroom)</p>	
	-Frequenza e presenza attiva e partecipata	

Criteri di Valutazione anche in DaD	<ul style="list-style-type: none">-Rispetto delle consegne-Approfondimenti-Conoscenza e applicazione del lessico specifico-Conoscenza dei contenuti-Capacità espositiva-Capacità di analisi e sintesi-Crescita nella consapevolezza dell'importanza dello studio della storia come strumento di conoscenza, di comprensione e consapevolezza del presente, di crescita personale e professionale.
--	---

PROGRAMMA SVOLTO AL 15 MAGGIO 2021

CLASSE V F

Indirizzo Sala e Vendita

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente Alessandro Casadio

Sicurezza sociale in ambito lavorativo

Tutela del lavoratore

La legislazione sociale

Il Sistema Sanitario Nazionale

Azienda Sanitaria funzione e prestazioni

INPS funzione e prestazione

INAIL funzione e prestazione

Disposizioni in materia di lavoro subordinato

Il lavoro subordinato caratteristiche

Forme contrattuali

Gli elementi della retribuzione

La tredicesima mensilità

Ritenute fiscali e previdenziali

Elaborazione del prospetto paga (cedolino)

Il Patrimonio aziendale

Struttura del patrimonio

Elaborazione del prospetto del patrimonio

Gli impieghi e le fonti di finanziamento

La gestione aziendale

Le fonti costituzionali del turismo

Il codice dei beni culturali e del paesaggio

Il codice del consumatore

Il codice del turismo

Il business plan

L'idea imprenditoriale

Il piano degli investimenti

I dieci punti del piano aziendale

La filiera agroalimentare

Le attività di produzione e organizzazione

I canali di distribuzione

Il Marketing

Il concetto di marketing

L'orientamento delle imprese nei confronti del consumatore

Il marketing mix

Educazione Civica

Argomenti svolto

Lo studio dell'educazione civica

Aldo Moro

La costituzione Italiana (principali contenuti)

<p>Materia: MATEMATICA</p> <p>Classe: 5° F</p> <p>Docente: Giorgio Cugusi</p>
<p>Ore settimanali previste: 3 Ore totali svolte: 46</p> <p>Libro di testo: Bergamini Massimo-Barozzi Graziella. <i>Matematica.Rosso</i> 2 ed. Zanichelli editore</p>

<p>OBIETTIVI GENERALI E SPECIFICI</p> <p>OBIETTIVI GENERALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Favorire il consolidamento della capacità acquisite al termine del triennio curricolare; - Approfondire e ampliare le conoscenze già acquisite; - Aumentare la padronanza delle competenze acquisite. <p>OBIETTIVI SPECIFICI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Saper risolvere le equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte;</i> - <i>Saper riconoscere i diversi tipi di funzione;</i> - <i>Saper determinare il dominio dei diversi tipi di funzione;</i> - <i>Calcolare le coordinate dei punti di intersezione del grafico con gli assi cartesiani;</i> - <i>Studiare il segno di una funzione;</i> - <i>Comprendere il significato di limite;</i> - <i>Saper ricavare analiticamente il valore dei limiti di funzioni reali;</i> - <i>Saper individuare i punti di discontinuità di una funzione;</i> - <i>Saper determinare gli asintoti di una funzione;</i> - <i>Saper determinare il grafico probabile di una funzione;</i> - <i>Comprendere il concetto di derivata di una funzione;</i> - <i>Saper calcolare le derivate di funzioni elementari e applicarne il concetto per lo studio del grafico di una funzione : calcolo dei massimi e minimi relativi;</i> - <i>Saper rappresentare il grafico di una funzione con i suoi elementi fondamentali;</i> - <i>Saper calcolare il grado alcolico e i grammi di alcool di un drink;</i> - <i>Elementi di educazione civica: il tasso alcolemico e le sanzioni per chi guida in stato di ebbrezza</i> 	
<p>CONTENUTI</p> <p>(divisi in Moduli e unità didattiche)</p>	<p>periodo</p>

1	<p>MODULO DI RECUPERO E RIPASSO : EQUAZIONI E DISEQUAZIONI</p> <p>Contenuti: <i>equazioni e disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado;</i> <i>Il metodo della parabola;</i> <i>Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado;</i> <i>Rappresentazione grafica delle soluzioni delle disequazioni.</i></p>	Settembre- Ottobre
2	<p>MODULO 1:LE FUNZIONI LE LORO PROPRIETA', IL GRAFICO</p> <p>Contenuti: <i>Le funzioni numeriche e le loro caratteristiche e classificazione;</i> <i>Dominio di funzioni algebriche ;</i> <i>Intersezione con gli assi cartesiani;</i> <i>Studio del segno della funzione;</i> <i>Il grafico per punti.</i></p>	Novembre- Dicembre
3	<p>MODULO 2: FUNZIONI E LIMITI DELLE FUNZIONI REALI</p> <p>Contenuti: <i>Funzioni pari e dispari: le simmetrie del grafico</i> <i>Concetto di intervallo;</i> <i>Limiti finiti ed infiniti;</i> <i>Risoluzione di forme indeterminate;</i></p>	Gennaio - Febbraio
4	<p>MODULO 3: LA CONTINUITA' DELLE FUNZIONI REALI</p> <p>Contenuti: <i>Funzioni continue;</i> <i>Punti di discontinuità;</i> <i>Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;</i> <i>Grafico probabile di una funzione.</i></p>	Febbraio-Marzo
5	<p>MODULO 4: LE DERIVATE DELLE FUNZIONI REALI E LO STUDIO DI FUNZIONE</p> <p>Contenuti: <i>Concetto di rapporto incrementale e suo significato geometrico;</i> <i>Concetto di derivata e suo significato geometrico;</i> <i>Derivata delle funzioni fondamentali;</i> <i>Regole di derivazione;</i> <i>Studio del segno della derivata prima. Massimi e minimi di una funzione;</i> <i>Lo studio del grafico di una funzione.</i></p>	Marzo- Aprile

6	<p><i>MODULO 5: DAL GRADO ALCOLICO E I GRAMMI DI ALCOOL DI UN DRINK A ELEMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA SULLA GUIDA IN STATO DI EBREZZA : I LIMITI DEL TASSO ALCOLEMICO E LE SANZIONI. LE TABELLE MINISTERIALI SUI LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUGIBILI DOPO L' ASSUNZIONE DI UNA UNITA' ALCOLICA.</i></p>	<p>Aprile-Maggio</p>

CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODI: LEZIONE FRONTALE

STRUMENTI , MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI : LIBRO DI TESTO, APPUNTI

STRUMENTI DI VERIFICA:

INTERROGAZIONE ORALE, PROVE SEMISTRUTTURATE,

CRITERI DI VALUTAZIONE:

PER LA VALUTAZIONE SONO STATI PRESI IN CONSIDERAZIONE I SEGUENTI ELEMENTI :

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

Scienze Motorie : Prof. Muzzolon Giulio	
Ore di lezione settimanali: 2	
Libro di testo in adozione: Cultura Sportiva. Autore: P.L. Del Nista / J.Parker / A. Tasselli. G.D'Anna Editore	
Obiettivi Generali e specifici	<p>Le Scienze Motorie mirano al miglioramento delle conoscenze, delle capacità e delle competenze motorie dello studente rispetto alla propria situazione iniziale ed hanno come obiettivi didattici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere gli obiettivi delle Scienze Motorie e i benefici del movimento • conoscere le qualità fisiche e psico-motorie e come migliorarle • conoscere la terminologia disciplinare; • conoscere gli argomenti teorici legati alla disciplina; • conoscere la struttura e le caratteristiche dei giochi e degli sport affrontati.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • organizzare il riscaldamento muscolare prima dell'attività motoria; • organizzare un programma di lavoro di tonificazione muscolare a corpo libero con piccoli e grandi attrezzi e in diverse situazioni e ambienti; • autovalutazione delle proprie qualità fisiche e delle eventuali carenze migliorabili con l'organizzazione di una sana attività motoria.

	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere e praticare gli elementi specifici della materia e dalla capacità di applicarli in modo adeguato nelle situazioni che più strettamente riguardano la disciplina, secondo le indicazioni e i contenuti dei programmi ministeriali • saper compiere attività di forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, equilibrio, coordinazione motoria, • saper lanciare e saltare. <p>Competenze trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare in situazioni diverse, attuando schemi atti a diagnosticare, relazionarsi e affrontare in modo adeguato alle diverse esigenze delle varie situazioni. • Diagnosticare: attitudine all'autovalutazione e capacità di saper individuare gli elementi costitutivi di una realtà. • Capacità di sapersi relazionare con gli altri in modo corretto, favorendo le relazioni di aiuto reciproco e la scoperta dell'altro soprattutto come risorsa. • Capacità di definire gli interventi per affrontare una situazione problematica e non, e saperli realizzare utilizzando le strategie adeguate. 	
<p>Contenuti Divisi in Moduli</p>	<p>Periodo</p>	
<p>1</p>	<p>-La storia e l'evoluzione degli sport olimpici; -L'atletica leggera: le specialità, loro esecuzione, regolamenti, record mondiali delle varie discipline ed loro integrazione attraverso audio-video; -La pallavolo: fondamentali, loro esecuzione, schemi di gioco, regolamenti; -La pallacanestro: fondamentali, loro esecuzione, schemi di gioco, regolamenti; -La ginnastica artistica: le specialità, i fondamentali e loro integrazione attraverso audio-video.</p>	<p>Primo quadrimestre</p>
<p>2</p>	<p>-Il tennis: fondamentali: loro esecuzione, schemi di gioco, regolamenti; -L'hochey su prato: fondamentali, loro esecuzione, schemi di gioco, regolamenti; -Il nuoto: specialità, esecuzione, regolamenti; -Arti marziali: le diverse tipologie di combattimento, fondamentali, regolamenti; -La scherma: le varie armi, fondamentali e regolamenti; -Il canottaggio: le varie imbarcazioni, i regolamenti.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
<p>3</p>	<p>.</p>	
<p>Metodi (anche in D.A.D)</p>	<p>Il lavoro è stato programmato per moduli. Le scelte metodologiche più idonee al raggiungimento degli obiettivi hanno tenuto conto delle esigenze individuali, delle carenze condizionali e coordinative in relazione alle strutture e le scarse attrezzature a disposizione per la pandemia in corso. La metodologia è partita dal metodo globale per arrivare al concetto</p>	

	<p>analitico del gesto o viceversa in relazione sempre ai soggetti a cui ci si rivolge, all'unità didattica e all'ambiente di lavoro.</p> <p>Per svolgere i moduli del programma sono state utilizzate soprattutto lezioni teoriche e per più volte con il limite costituito dalla "DAD".</p> <p>Poiché è fondamentale che ogni alunno acquisisca autonomia di lavoro nei confronti della materia, ogni occasione è stata buona per fare emergere o sperimentare la capacità di trattare un argomento e coinvolgere i compagni.</p>
Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento	<p>PC, cd, dvd, film.</p> <p>Altri testi.</p> <p>Aula</p> <p>Per la DAD: supporti elettronici (Meet, Classroom)</p>
Spazi	<p>Per quanto riguarda le lezioni pratiche si sono svolte, per le poche volte a disposizione, negli spazi perimetrali all'istituto, altrettante volte con la classe in aula con lezioni teoriche e la visione di video inerenti lo sport preso in considerazione.</p>
Strumenti di verifica	<p>-Prove orali individuali</p> <p>-Presentazioni/esposizioni</p>
DIDATTICA A DISTANZA	<p>Attività svolta:</p> <p>Asincrona - Schemi, appunti del docente, condivisione materiale di approfondimento in rete.</p> <p>Attività Sincrona - Videolezione</p>
Criteri di Valutazione anche in DaD	<p>-Frequenza e presenza attiva e partecipata</p> <p>-Rispetto delle consegne</p> <p>-Approfondimenti</p> <p>-Conoscenza e applicazione del lessico specifico</p> <p>-Conoscenza dei contenuti</p> <p>-Capacità espositiva</p>

CLASSE V F

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

PROGRAMMA DELLA MATERIA ALTERNATIVA (DIRITTI UMANI)

- 1 Apartheid
- 2 La Carta dei Diritti Umani
- 3 La Libertà di Religione
- 4 La condizione della donna nei secoli

5 Personaggi storici che si sono distinti per la ricerca della pace e dell'uguaglianza

<p>MATERIA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</p> <p>DOCENTE : Anna Maria Podda</p>
<p>Ore settimanali previste:2 ore</p>
<p>Libro di testo adottato: IN CUCINA-5 ANNO VOLUME PER IL 5°ANNO AUTORE SANTINI L. EDITORE POSEIDONIA</p>

<p>Il gruppo si presenta sia dal punto di vista didattico che disciplinare, non del tutto omogeneo. Il gruppo classe si è mostrato disposto al dialogo educativo, evidenziando una non attività pratica laboratoriale ma un sufficiente interesse nello studio teorico della materia.</p>	
<p>FINALITA'</p> <p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • 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. • 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. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. <p>La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p>	
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come si formano i modelli alimentari • Come si definisce il comportamento alimentare • Quali sono le nuove tendenze alimentari • Quale relazione esiste tra alimentazione e salute • Cosa sono gli alimenti 	

<ul style="list-style-type: none"> • Cosa sono i novel food • Cosa sono gli OGM • Cosa si intende per qualità totale • Che cosa è la tipicità • Il catering cosa si intende • Cosa prevede il contratto di catering • Quali forme può assumere il catering • Il banqueting cosa si intende • Quali forme può assumere il banqueting • Il servizio a buffet quali sono le caratteristiche del servizio • Le forme di buffet • Che cosa è l'approvvigionamento • Quali sono i nuovi modelli organizzativi • Quali sono le nuove tecniche di cottura • Cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro • Cosa si intende per rintracciabilità • Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP • Come vanno gestiti i prodotti non idonei • 	
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società • Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità • Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale • Criteri di elaborazione di un menu e carte • Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva • Programmazione e organizzazione della produzione • Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale • Tecniche di cottura e presentazione del piatto • Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro 	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità • Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale • Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali 	

- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood
- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
- Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
- Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

N°	CONTENUTI (divisi in Moduli e unità didattiche)		
	Macroarea 1A 1. Il cibo come esperienza culturale 2. Gli alimenti 3. La qualità alimentare		
	Macroarea 1B 1. Il catering 2. Il bunqueting 3. Il servizio a buffet		
	1. La gestione degli acquisti 2. Tipologie di produzione e innovazione in cucina 3. La presentazione del piatto		
	Macroarea 3 1. La sicurezza 2. Il sistema HACCP		

CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODI

La metodologia didattica scelta è basata sulla discussione e sul confronto con gli alunni in molti casi con lavoro di gruppo, specialmente nella parte pratica. L'azione didattica è stata coordinata con l'utilizzo di approfondimenti tematici grazie a ricerche su siti specifici.

STRUMENTI, MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI

Power point della docente, video, film, interviste, dvd, documenti autentici, uso della LIM.

STRUMENTI DI VERIFICA

la tradizionale interrogazione
Il dialogo e la partecipazione alla discussione organizzata
Compiti realtà

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le prove di verifica sono state finalizzate a rilevare i livelli raggiunti nell'acquisizione delle conoscenze. In particolare, per quanto riguarda le prove scritte, si è tenuto conto di quattro indicatori fondamentali: pertinenza della risposta, completezza e correttezza della risposta, correttezza grammaticale e lessicale, capacità di sintesi. Per quanto concerne la valutazione finale, si è tenuto presente il livello di partenza, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, la correttezza nello scritto e la fluidità nell'esposizione orale.

<p>Programma 5F Anno scolastico 2020-2021 Docente Maria Pia Pes</p>	
<p>Ore di lezione settimanali: 3</p>	
<p>Libro di testo in adozione: CARUSO, PRICIGALLO, WAITERS, BARTENDERS AND CAREERS, LE MONNIER</p>	
<p>Obiettivi Generali e specifici</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Acquisizione dei contenuti disciplinari e delle competenze linguistiche specifiche necessarie per affrontare le diverse situazioni che si presentano nell' esercizio della professione di indirizzo · Arricchimento educativo e culturale personale. · Padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti anche non professionali. · Acquisire consapevolezza dei rapporti tra lingua e cultura dei paesi in cui la si utilizza come L1. · Conoscenza delle caratteristiche culturali salienti del paese di cui la lingua è espressione, contribuendo alla formazione degli allievi in una dimensione europea, stimolando e promuovendo il contatto/confronto con gli altri paesi e popoli attraverso l'esposizione ad altri sistemi culturali, raffrontandoli col proprio, nell'intento di combattere gli stereotipi e i pregiudizi.
<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare la lingua inglese per agire ed interagire nel settore enogastronomico, servizi di sala e vendite · Sviluppare la consapevolezza delle differenze culturali e degli atteggiamenti dei destinatari (ospiti/clienti) · Saper rielaborare le proprie conoscenze e sintetizzarle · Saper utilizzare la fraseologia specifica relativa al settore enogastronomico, servizi di sala e vendite. · Esprimersi con un'esposizione corretta.

	<p>· Acquisire la capacità di usare la lingua nella ricezione e nella produzione orale e scritta, in relazione agli scopi e alle diverse situazioni comunicative.</p>
Primo Quadrimestre	<p>Functions: describing the wine waiter competences; defining the organoleptic properties of wines; knowing and describing some typical varieties and blended wines; giving suggestions about matching food and wine. Grammar: modal verbs. Vocabulary: sommelier equipment; expressions related to the sensorial analysis of wine: the Wine Aroma Wheel. Reading: Ten Commandments of Food & Wine Matching</p>
	<p>LEARNING UNIT 3 - AT THE LOUNGE BAR - STEP 11. YOU ARE A VERY GOOD BARTENDER! Functions: communicating in English in the bar working context; introducing the lounge bar staff; describing duties and skills. Grammar: the passive form. Vocabulary: expressions to talk about the bar staff work. Reading: Flair Bartending: entertaining the customers as a cocktail mixologist.</p> <p>STEP 12. HAVE YOU EVER MIXED A GOLDEN DREAM? Functions: giving and receiving instructions about cocktail preparation, knowing and describing some famous cocktails. Grammar: present perfect simple; imperative; modals (will); some/ any/ no. Vocabulary: expressions to describe, prepare and serve cocktails; cocktail equipment; Bar equipment: glassware; chinaware; the barman's equipment; garnishes; spirits and other drinks. Reading: How much alcohol is too much?</p>
Secondo Quadrimestre	<p>STEP 13. I'M ON A DIET! Functions: suggesting a dietetic cocktail and describing its nutritional properties. Grammar: present simple; some/ any/ no; modals; the passive form. Vocabulary: expressions to talk about the nutritional properties of dietetic cocktail ingredients.</p> <p>STEP 14. I'M GOING TO START A BUSINESS. Functions: Talking about future career plans in the bartending field. Grammar: the Future. Vocabulary: expressions to talk about future plans.</p> <p>LEARNING UNIT 4. MANAGING A CATERING BUSINESS. STEP 15. WHAT A SUCCESSFUL CAREER! Functions: writing a Curriculum Vitae. Grammar: past simple, present perfect simple, present perfect continuous. Vocabulary: expressions to talk about personal competences, skills and experiences and to fill in a CV. Reading Time: 13 Job Interview Mistakes To Avoid</p> <p>STEP 16. WOULD YOU PREFER A SIT-DOWN OR A FORK BUFFET Functions: Organizing a function Grammar: Modal Verbs, Future Vocabulary: useful expressions to make and accept requests and suggest alternative proposals Reading Time: Managing a Function</p>

	<p>STEP 17. I WANT EVERYTHING TO BE PERFECT! Functions: Organising Human Resources Grammar: Modal Verbs, Future Vocabulary: technical lexicon to fill in check-lists Reading Time: Top Ten HR Best Practices</p> <p>STEP 18. EVERYTHING WAS PERFECT! Functions: Organizing ideas to create a web-site Grammar: general revision Vocabulary: technical language for web-site communication Reading Time: A taste of Literature</p>
Cittadinanza	Malala e l'importanza della scuola nel contesto attuale di pandemia
Collegamenti con i PCTO	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare delle proprie esperienze di scuola - lavoro in lingua inglese e delle competenze acquisite. - Redigere un Curriculum Vitae in lingua inglese, seguendo il modello Europass, per proporsi per un lavoro. - Organizzare un evento
Metodologie	<p>Lezione frontale e dialogata Lettura e analisi di testi Learning by doing</p>
Strumenti di verifica	<p>Interrogazioni individuali Lavori di gruppo Compiti di realtà scritti e orali</p>

Educazione civica

Religione	Enciclica Laudato Sì e Fratelli tutti (Fraternità e amicizia sociale sono le vie indicate dal Pontefice per costruire un mondo migliore, più giusto e pacifico, con l'impegno di tutti)	Impegno attivo.
------------------	---	-----------------

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA (IRC)	
Docente: Lasek Roman	
Ore di lezione settimanali: 1 ora settimanale	
Libro di testo in adozione: Luigi Solinas, Arcobaleni. SEI	
Obiettivi Generali e specifici	<p>Abilità Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • motiva le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo; • si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio Ecumenico Vaticano II e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura; • individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso del sapere;

	<ul style="list-style-type: none"> distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale. <p>Conoscenze: Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> conosce, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità, con particolare riferimento a bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile; riconosce il ruolo della religione nella società e ne comprende la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa; conosce l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone; studia aspetti del rapporto della chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione; conosce le principali novità del Concilio Ecumenico Vaticano II la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa 	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa; valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano; sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità, nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano; cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo; 	
<p>Contenuti Divisi in Moduli e Unità didattiche</p>		
1	<p>Le tradizioni ebraiche e cristiane. Testo Sacro e alimentazione</p>	<p>Periodo 1° quadrimestre</p>
2	<p>La vita umana e il suo rispetto. Questioni di bioetica: eutanasia; manipolazione genetica; fecondazione in vitro; questione dell'aborto.</p>	<p>1° quadrimestre</p>
3	<p>Il concetto di persona, la dignità di ogni persona. L'uomo a immagine di Dio.</p>	<p>1° quadrimestre</p>
4	<p>. La visione biblica (Genesi) della vita umana. Il matrimonio cristiano come sacramento.</p>	<p>2° quadrimestre</p>

5	<p>Enciclica Laudato si del Papa Francesco sulla cura della casa comune.</p> <p>Enciclica Fratelli Tutti: Fraternità e amicizia sociale sono le vie indicate dal Pontefice per costruire un mondo migliore, più giusto e pacifico, con l'impegno di tutti.</p>	2° quadrimestre
<p>Gli argomenti affrontati con gli alunni nella parte prevista nella condivisione delle ore di Educazione Civica</p>		
Metodi	<p>Il metodi privilegiati, sono quello induttivo e quello esperienziale, unitamente alla classica lezione frontale. Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lavori di ricerca in micro gruppi; • webquest brevi, scoperte guidate; • riflessione metacognitiva sui percorsi seguiti ed i processi attivati; • giochi di socializzazione e di comunicazione; 	
Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo; • fotocopie; • articoli di riviste; • lavagna; • proiettore in aula; • gli alunni utilizzeranno i propri telefonini per effettuare delle ricerche. 	
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • colloquio; • verifica orale breve; • questionario: breve relazione/saggio • quiz on line (Kahoot) 	
DDI (Didattica Digitale Integrata)	<p>Condivisione dei materiali, ricerca personale e consegna degli elaborati da parte degli alunni, esposizione dei compiti svolti oralmente.</p>	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Maria Luisa Piredda

Ore di lezione settimanali: 3

Libro di testo in adozione: Silvano Rodato – Alimentazione oggi – Clitt

OBIETTIVI GENERALI E SPECIFICI

OBIETTIVI GENERALI:

Saper riconoscere l'alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia.

Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare.

Comprendere l'importanza dell'igiene alimentare.

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

Gestire i rischi connessi al lavoro.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.

Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione.

Conoscere le caratteristiche che deve avere una dieta equilibrata.

Individuare i punti di forza e di debolezza delle differenti tipologie dietetiche.

Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.

Conoscere i punti fondamentali normativi e applicativi della sicurezza alimentare.

Saper analizzare e valutare situazioni in modo da impiegare informazioni e idee per formulare risposte e soluzioni.

Saper impiegare modalità innovative per rispondere a domande, riformulare problemi ed esprimere significati.

COMPETENZE

CONTENUTI		Periodo
	Divisi in Moduli e Unità didattiche	
1	Nuovi prodotti alimentari	SETT
2	Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche Sistema HACCP Sicurezza alimentare e marchi di qualità Qualità e frodi alimentari.	OTTOBRE –NOVEMBRE
3	Linee guida per una sana alimentazione Energia e metabolismo LARN e dieta equilibrata Diete nelle diverse condizioni fisiologiche	DICEMBRE-GENNAIO
4	Diete in particolari condizioni patologiche Alimentazione e cancro Alcol ed effetti sull'organismo Sostanze nervine ed effetti sull'organismo Disturbi del comportamento alimentare Allergie e intolleranze alimentari	GENNAIO-FEBBRAIO MARZO APRILE APRILE
5	Ristorazione collettiva	APRILE- MAGGIO

6	Alimentazione e sostenibilità ambientale (modulo educazione civica)	APRILE
---	--	--------

METODI STRUMENTI	Lezione frontale e partecipata Attività di Brain storming e di Problem solving Mappe concettuali, schemi. Approfondimenti individuali Elaborazione ed esposizioni e presentazioni power point
MATERIALI DIDATTICI E AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	Libro di testo in adozione e altro materiale reperito da altri testi, mappe concettuali, schemi.
STRUMENTI DI VERIFICA	Prove scritte e orali Esercitazioni, presentazioni/esposizioni orali
DIDATTICA A DISTANZA	Attività Asincrona : Invio Materiale di studio (Power point; schemi, mappe; estratti da altri libri di testo, suggerimenti per approfondimenti) Attività Sincrona :Videolezione (classroom)
CRITERI DI VALUTAZIONE	Proprietà di linguaggio Correttezza grammaticale Novità e originalità Capacità di mettere in relazione le risorse Capacità di rielaborare in maniera creativa

Programma di Lingua francese

Classe 5[^] F a.s. 2020/21

Rossella Loi

1^ quadrimestre

1. In sala: dialogo fra cameriere e due coppie di clienti che ordinano piatti di pesce e ne chiedono la descrizione.

Comunicazione: come prendere un'ordinazione, descrivere i piatti e consigliare i clienti.

Lessico: tutto l'occorrente per predisporre il coperto: tipi di piatti, di posate, di bicchieri, ecc.

Testo professionale : " Savoir dresser une table".

Testo: « Dans les îles italiennes » : la Sardegna : tradizioni, coltivazioni, vini, ecc.

2^ quadrimestre

2. In sala: dialogo fra sommelier e cliente.

Grammatica : I gallicismi (passé récent, présent progressif, futur proche).

Civiltà: ricerca sulla regione della Linguadoca.

Grammatica: l'Imperfetto, il Futuro, il Condizionale Presente dei verbi regolari, del verbo irregolare " Pouvoir" (Condizionale Presente) e Etre (Imperfetto).

Grammatica : Il Futuro di « ETRE, ALLER, POUVOIR, DEVOIR, ALLER ».

Testo : « Un vin d'exception : le Champagne ».

Tabella dell'abbinamento dei vini.

3. Al bar: dialogo fra barista e stagista.

Grammatica: L'Imperfetto, il Futuro e il Condizionale Presente del verbo "AVOIR".

Testo: la birra artigianale.

4. In sala: dialogo fra cameriere e una cliente vegetariana che chiede la descrizione dei piatti adatti alla sua dieta.

Testo: " Manger et e^tre en forme".

Testo : « Une grande manifestation vinicole: Vinitaly".

Testo: " Présenter sa candidature".

Testo: " Rédiger un Curriculum Vitae ».

Comunicazione: come proporsi per un posto lavoro, come redigere il Curriculum Vitae e la lettera di accompagnamento.

Istituto Alberghiero Azuni Cagliari
Programma svolto durante l'anno 2020\2021
classe 5 F sala e vendita

Modulo 1:

- La miscelazione
- le tecniche di miscelazione
- le forme del bar e varie tipologie di servizio

- I barman e bartending
- l'arte della miscelazione
- After dinner, All day, Before dinner, pre dinner
- classificazione dei cocktail Unforgettable, Contemporary Classic, New Era Drinks.
- Basi per la preparazioni dei cocktail
- gli sciroppi e gli aromi utilizzati per i cocktail

Conoscenza: Lo studente deve conoscere l'origine dei cocktail e la classificazione, le grammature e i cocktail IBA.

Obbiettivi: deve saper creare un cocktail in base agli ingredienti a disposizione, ed è in grado di proporre in base ai gusti i cocktail codificati IBA. Tempistica: settembre gennaio

Modulo 2;

- le attrezzature in uso al bar
- le varie postazioni e work station
- i bicchieri
- il set-up o mise en place del bancone del bar
- le varie composizioni dei cocktail ☐ le oncia e le varie unità di misura ☐ i cocktail AIBES e IBA.
- La tecnica del free pouring
- food e drink cost.
- Le bevande miscelate più richieste

obbiettivi: deve conoscere e sapersi gestire autonomamente nella formulazione dei cocktail e saper gestire il servizio. Deve saper utilizzare le tecniche e distinguere le varie classificazioni dei cocktail in base alla richiesta, e alla giornata.

Modulo 3 : I Distillati

- i vari distillati, di frutta, di cereali , di fiori, di piante, di vino.
- la distillazione e la storia della distillazione
- i paesi produttori di distillati
- i distillati utilizzati nella miscelazione (gin, vodka, rum, tequila, brandy, cognac, armagnac, whisky, whiskey)
- le tecniche di distillazione e gli alambicchi
- il funzionamento degli alambicchi

Obbiettivo : conoscere e distinguere i vari distillati e la produzione degli stessi. Saper disporre e collocare gli ingredienti per la distillazione riconoscendo i paesi produttori.

Modulo 4: I liquori

- l'arte del liquorista e le sue estrazioni
- storia e utilizzo al bar dei liquori
- La classificazione dei liquori
- le creme e la classificazione dei liquori.
- I liquori più utilizzati nel mondo.
- I liquori amari e i liquori dolci

Obbiettivi: lo studente deve conoscere le origini dei liquori e saperle utilizzare nella miscelazione, classificare e servire i liquori, riconoscere le tipologie più importanti.

Modulo 5: I buffet

- i buffet la buffettistica nella ristorazione
- le varie forme di buffet e la disposizione dei tavoli a seconda del numero di persone
- l'organizzazione dei buffet
- lo svolgimento dell'evento, le attrezzature e le tecniche di stesura del tovagliato.

Obiettivo: l'alunno deve essere in grado di allestire un buffet e di organizzare il buffet a seconda dell'evento. Allestire la sala e disporre le varie decorazioni.

Modulo 6: I servizi

- i vari servizi
- gestire gli ospiti e costruire un servizio
- servizi vari in base a menu e alle pietanze servite
- servizio all'italiana, alla francese diretto e indiretto, all'inglese, alla russa.
- Servizio del pane e dei dolci
- sporzionare i cibi e le varie pietanze.

Obiettivi: gli alunni devono essere in grado di organizzare la sala e gestire il servizio in base alle pietanze proposte, gestire e sporzionare il servizio delle pietanze speciali.

Modulo 7: H.A.C.C.P. E Sicurezza

- l'h.a.c.c.p e l'autocontrollo
- l'igiene della ristorazione
- il regolamento e il quadro normativo
- le attrezzature e la sicurezza
- la sicurezza sul lavoro e il quadro normativo.

Obiettivi : conoscere la normativa e sviluppare le conoscenze sul campo di lavoro, conoscere e prevenire gli eventuali rischi nel reparto, saper distinguere e evitare le contaminazioni, riconoscere il problema e eliminarlo a monte. Riconoscere e applicare la marcia in avanti.

Modulo 8: La caffetteria

- il caffè e i suoi surrogati
- l'origine del caffè
- estrazione del caffè e delle bevande al caffè
- estrazione di un caffè espresso
- i cappuccini e l'arte del free pouring ☑ latte art e forme di versaggio del latte
- i vari tipi di latte.
- Le miscele di caffè e costruire una nuova miscela

Obiettivi: saper estrarre il caffè espresso, riconoscere un buon caffè e saper degustare il caffè riconoscendo le particolari miscele. Saper effettuare un buon caffè e un cappuccino con l'arte free pouring. Effettuare le varie forme di cappuccini.

Modulo 9: i Vini

- Dalla vite al vino

- la pianta della vite
- la vendemmia, il mosto la fermentazione
- tecniche di vinificazione
- l'evoluzione i trattamenti di correzione del vino, l'imbottigliamento
- la legislazione vitivinicola, vino dop e igp, vini regionali

Obbiettivo: conoscere gli elementi dell'enologia e saper distinguere le varie tipologie. Distinguere e proporre i vari tipi di vin in base agli abbinamenti.

Modulo 10: La degustazione

- la composizione chimica del vino
- la degustazione
- l'esame visivo
- l'esame olfattivo , gustativo
- alterazione difetti e malattie del vino. ☒ Compilazione della scheda AIS ☒ i vini regionali, nazionali.

Obbiettivi saper compilare e eseguire l'analisi sensoriale dei vini, riconoscere i vini regionali e nazionali e saperli abbinare ai cibi.

Modulo 11: I vini speciali

- i Liquori
- i vini spumanti e gli champagne
- metodi di produzione degli champagne
- i vermut
- i vini liquorosi e la loro produzione

Obbiettivi: gli alunni devono saper identificare i vini speciali e specificare il loro utilizzo, conoscere il servizio di questi.

Modulo 13: La Birra

- storia della birra nel mondo
- ingredienti e produzione della birra
- fermentazione della birra dall'ammostamento all'imbottigliamento
- birre industriali e artigianali
- classificazione delle birre
- scheda analisi sensoriale della birra ☒ abbinamenti agli alimenti
- quali tipi di birre scegliere in base alla composizione dei piatti.

Obbiettivi: conoscere e identificare le birre , distinguere la bevanda in base agli ingredienti e saperle abbinare ad alcuni pasti , come abbinare le birre a seconda del menu e saper scorporare un menu.

Modulo 13: Servizi di catering e buffet

1. i servizi di buffettistica
- 2: le varie sistemazioni dei buffet a seconda del numero di clientela

- 3: disposizione dei tavoli per esecuzione dei buffet
- 4.: mise en table dei tavoli per buffet
 - 5 disposizione delle pietanze e decorazioni dei buffet
 - 6 i buffet e catering per occasioni diverse
 7. attrezzature per l'esecuzione dei buffet

Obbiettivi: i discenti devono essere in grado di identificare la tipologia di servizio e eseguire le varie disposizioni della mise en table , calcolare in base al numero dei commensali il quantitativo di attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio.

Modulo 14:

1. Drink cost
2. scorporatura delle bevande miscelate per il calcolo del drink cost
3. calcolo del massimale e del costo di ogni bevanda
4. disposizione del drink cost a seconda del locale scelto
5. come calcolare i massimali
6. esercitazione sui drink cost considerando i cocktail Iba internazionali

Obbiettivi: saper calcolare in base agli ingredienti i drink cost e disporli nella carta dei cocktail.
Eseguire autonomamente il calcolo dei drink cost.

I moduli successivi esplicheranno il programma che si svolgerà in compresenza con la materia scienze degli alimenti.

Modulo 1: i vini Regionali e Nazionali con scelta di provincia per quelli regionali e di una regione per quelli nazionali.

- valore nutrizionale dei vini
- produzione dei vini e territorio
- storia del territorio usanze alimentari
- tipo di vino abbinabile a seconda del territorio
- storia della cantina e del territorio scelto

Ricerca ed esposizione di una regione o provincia scelta dell'alunna\o con esecuzione di un power point .

Modulo 2 H.A.C.C.P.

- L'igiene dei locali
- la prevenzione dei rischi e delle contaminazioni
- la corretta manutenzione e la conservazione degli alimenti
- la scheda dell'autocontrollo
- disinfestazione dei locali
- i prodotti utilizzabili all'interno dei locali e delle attrezzature.

CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI NELLE SINGOLE DISCIPLINE a)

Criteria.

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

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

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

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

b) Metodi.

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

(rimodulati con l'emergenza sanitaria COVID 19 e conseguente sospensione dell'attività didattica a decorrere dalla data del 05.03.2020)

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

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

In seguito alle disposizioni del Decreto-Legge 8 aprile 2020, n. 22, ed in ottemperanza dell' O.M. n. 10 del 16/05/2020, ritenuta la straordinaria necessità e urgenza di contenere gli effetti negativi che l'emergenza epidemiologica COVID-19 ha prodotto sul sistema scolastico, sono state previste misure straordinarie in materia di conclusione dell'anno scolastico 2019/2020, prevedendo la sostituzione delle due prove a carattere nazionale con una prova predisposta dalla singola commissione di esame affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, anche sulla base di criteri del Ministero dell'istruzione che ne assicurino uniformità, in deroga agli articoli 17 e 18 del decreto legislativo n. 62 del 2017;

Con l'eliminazione delle prove scritte e la sostituzione con un unico colloquio, il C.d.C. ha articolato i contenuti, le modalità e punteggi per garantire la completezza e la congruità della valutazione, tenendo conto del processo formativo e dei risultati di apprendimento conseguiti sulla base della programmazione svolta.

Il colloquio prevede nel dettaglio la discussione articolata secondo i seguenti punti:

1. discussione di un elaborato sulle discipline di indirizzo,
2. analisi di un breve testo già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno
3. l'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione (i documenti scelti fanno riferimento ai nuclei fondanti delle discipline e al profilo in uscita della figura professionale).
4. esposizione da parte del candidato, mediante un elaborato multimediale, dell'esperienza dei PCTO svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

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

TESTI DI ITALIANO:

Libro di testo in adozione: Sambugar, Salà, "Letteratura viva" – volume 2 Dal Barocco al Romanticismo – volume 3, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia.		
1	"L'infinito" pag. 611	G. Leopardi
2	"Alla luna" pag. 619	G. Leopardi
3	"RossoMalpelo" (eccoprogram.it)	G. Verga
4	"La lupa" (liberliber.it)	G. Verga
5	"X Agosto" pag. 197	G. Pascoli
6	"È dentro di noi un fanciullino" pag.212	G. Pascoli
7	"Il verso è tutto" (da "Il Piacere", libro II, capitolo I) pag.259	G. D'Annunzio
8	"Il bombardamento di Adrianopoli" (da "Zang Tumb Tumb") pag.367	T. Marinetti
9	"Fratelli" pag.543	G. Ungaretti
10	"L'ultima sigaretta" pag.396	I.Svevo
11	"Il Fu Mattia Pascal" trama pag.447	L. Pirandello
12	"Il sentimento del contrario" da L'umorismo pag.466	L. Pirandello
13	"Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale" pag. (atuttarte.it)	E. Montale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

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

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

ARTICOLAZIONE DEL P.C.T.O.

NumMod.	TITOLI Moduli Stage e Moduli complementari allo Stage (in riferimento alle attività didattiche)	Ore 3 [^] -4 [^] aa.ss. 2018-19-20		Numero ore/gg a.s. 2020-21	
		3 [^]	4 [^]	5 [^]	
1	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti formali) -Orientamento all'ASL -Orientamento al modulo Stage -Orientamento ai moduli complementari	10	10	10	
2	MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa: <u>in azienda ospitante</u> (contesti non formali) Stage in azienda	150	0	0	
3	MODULO SICUREZZA	10	16	10	
4	MODULO HACCP	10	10	10	
5	MODULO VISITE AZIENDALI	10	10		
6	MODULO INCONTRO CON ESPERTI	10	10	10	
7	MODULO MANIFESTAZIONI E CONCORSI	50	50	0	
8	Modulo orientamento al lavoro		5	5	
9	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti formali) Riflessione esperienza in funzione delle competenze acquisite e della valutazione		5		
10	MODULO PROGETTO				
TOTALE		250	110	45	405

Relazione
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
a. s. 2020-2021
tutor: prof.Fabrizio Uda

Classe – 5F enogastronomia- settore Sala e Vendita

Durante il triennio sono state effettuate una serie di attività nell'ambito del P.C.T.O., come risulta dagli atti depositati in Istituto.

L'attività pratica è stata realizzata attraverso periodi di stage continuativi presso strutture ricettive cittadine e presso strutture alberghiere di grande prestigio (THotel, Forte Village Resort, Chia Laguna Resort), con le quali, la Scuola sottoscrive Protocolli d'Intesa e Convenzioni.

In particolare l'esperienza di stage si è realizzata in modo che la classe 5F alternasse l'attività scolastica a quella nell'ambito del lavoro assentandosi per il tirocinio nell'A.S.2018\19

Gli alunni hanno effettuato l'attività di alternanza nelle aziende di seguito riportate;

GIANLUCA ARESU SRL

LE TRE BONS

ARKE RISTORANTE SRL

100 BISTROT SRLS

SARDINIA GALLERY

CAVE FOOD SRL

FLORIS DI LUCA FLORIS &C.S.A.S

Tiffany caffè

Progetto Esmeralda Forte Village Resort

GESTIAMO SRL

MINOTER SPA

SEA PROJECT SRL

(SEVENTY FIVE

CAVE FOOD SRL

NIU ASSET MANAGEMENT SRL

Un gruppo di alunni ha inoltre svolto attività di stage nel periodo presso il Forte Village Resort e presso il Chia Laguna Resort

Nel corso del triennio tutti gli alunni hanno svolto un monte ore pari o superiore alle 400 ore previste, seppure la maggior parte delle ore siano state dedicate allo stage.

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

Modulo complementare allo Stage: in aula (contesti formali)

-Orientamento all'ASL

-Orientamento al modulo Stage

-Orientamento ai moduli complementari

MODULO FONDAMENTALE:

esperienza lavorativa: in azienda ospitante (contesti non formali)

Stage in azienda

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 km0 e alla manifestazione monumenti aperti, la classe ha partecipato anche alle giornate di orientamento universitario e professionale che si sono svolte sul territorio.

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 in terza con un modulo di 10 ore e online sulla piattaforma creata del MIUR. Alla conclusione del percorso scolastico professionale, si ritengono raggiunte complessivamente le seguenti **finalità dell'alternanza**:

- 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 turistica (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, con il supporto dei docenti del Consiglio di Classe, ha consentito complessivamente agli/le allievi/e 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.

Nell'insieme l'attività è stata interessante e appagante con miglioramento delle competenze professionali e relazionali degli studenti e anche dei tutor coinvolti.

Cagliari 09/05/2021

il Tutor Scolastico
Fabrizio Uda

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:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;
- DPCM 4 marzo 2020 : sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n 27. del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";
- DPCM 26 aprile 2020
- DL. N. 33 del 16/05/2020
- O.M. n. 10 del 16/05/2020
- O.M. n. 53 DEL 03/03/2021 e relativi allegati, unitamente alla nota MI prot. 349 del 05/03/2021.

Esami di Stato 2021 –Il giorno giovedì 25 marzo 2021. il consiglio di classe quinta F, con la sola componente docenti, si è riunito, per la designazione dei commissari interni in base alla O.M. n. 54 del 03/03/2021, concernente la "Modalità di costituzione e di nomina delle Commissioni dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021"

- Esami di Stato 2021 - Materie caratterizzanti oggetto dell'Elaborato In base al D.M. n. 53 del 3 marzo 2021, di seguito si trasmettono le materie caratterizzanti oggetto dell'Elaborato. Art. SALA E VENDITA IP06 - Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio Ser. Enogastr. Sala e Vendita A031 B021

Materia	Docente	Firma
ITALIANO E STORIA	Marcella Pala	
LINGUA INGLESE	Maria Pia Pes	-
MATEMATICA	Giorgio Cugusi	
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT e ED. CIVICA	Alessandro Casadio	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Maria Luisa Piredda	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	Anna Maria Podda	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Fabrizio Uda	
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	Rossella Loi	
SCIENZE MOTORIE	Giulio Muzzolon	
RELIGIONE	Roman Lasek	
MATERIA ALTERNATIVA DIRITTI UMANI	Pierpaolo Ferrara	
SOSTEGNO	Daniela Poggiu	

