

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"D. A. AZUNI"



DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

5^H

ENOGASTRONOMIA

settore SALA E VENDITA

Data di compilazione: 10/05/2021

Documento del Consiglio di Classe 5^H"

Anno Scolastico 2020/2021

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 convincimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e delle alunne.

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

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

Le grandi tematiche del lavoro per aree disciplinari, dell'insegnare e del valutare per competenze, del perseguire gli obiettivi didattico-formativi anche attraverso l'attività didatticoprogettuale 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 Pula e comuni limitrofi. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero di Cagliari presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali e apprezzabile consapevolezza della scelta

compiuta. La loro composizione è eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici. Come si è già accennato, l'offerta formativa e la pratica didattica dell'Istituto alberghiero e per servizi commerciali di Cagliari sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare, come recitano il d.p.r. 275/1999 e, più di recente, il Decreto ministeriale 22 maggio 2018, le differenze e le specificità individuali.

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

Ospitalità Alberghiera.

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

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

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

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

#### OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO

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

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

Nello specifico, nell'articolazione "Enogastronomia - Settore 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

## LA CLASSE 5 H : PRESENTAZIONE

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	MARIA DANIELA PIA
LINGUA INGLESE	MARIA PIA PES
MATEMATICA	GIANRAIMONDO DE GUIO
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT E EDUCAZIONE CIVICA	ALESSANDRO CASADIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPANU VALERIA
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA	BENEDETTA LODDO
LAB. SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	ANNA MARIA PODDA
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	MAURIZIA LIGUORI
SCIENZE MOTORIE	GIULIO MUZZOLON
RELIGIONE	ROMAN LASEK
MATERIA ALTERNATIVA: DIRITTI UMANI	PIERPAOLO FERRARA
SOSTEGNO	DANIELA POGIU

COORDINATORE DI CLASSE:

Prof.ssa BENEDETTA LODDO

TUTOR DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

Prof.ssa BENEDETTA LODDO

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

No	ALUNNO segue numerazione registro elettronico	PROVENIENZA
1	Come da registro di classe	4^ H
2	Come da registro di classe	4^ H
3	Come da registro di classe	4^ H
4	Come da registro di classe	4^H
5	Come da registro di classe	4^ H
6	Come da registro di classe	4^ H
7	Come da registro di classe	4^ H
8	Come da registro di classe	4^ H
9	Come da registro di classe	4^ H
10	Come da registro di classe	4^ H
11	Come da registro di classe	4^ H
12	Come da registro di classe	4^ H
13	Come da registro di classe	4^ H
14	Come da registro di classe	4^H
15	Come da registro di classe	4^H
16	Come da registro di classe	4^H
17	Come da registro di classe	4^H

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da diciassette allievi, di cui dieci ragazze e sette ragazzi, tutti provenienti dalla quarta H. Tre alunni ( 3,5,6 ) risultano assenti dal mese di settembre 2020 ,due alunni ( 8, 11) dal mese di ottobre 2020 , per gli altri 10 alunni la frequenza risulta più o meno regolare.

Della classe fanno parte un allievo che si avvale del supporto della docente di sostegno, i quali seguono un Piano Educativo Individualizzato riconducibile alla programmazione di classe, come previsto dall'O.M. 90/2001 art.15. Per la documentazione di tale allievo si rimanda alle indicazioni contenute nei PEI disponibili nel fascicolo personale agli atti della scuola.

## 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, premettendo che la didattica digitale integrata ha evidenziato l'esistenza di barriere, motivo per il quale il rendimento della classe, se pur con difficoltà ha raggiunto gli obiettivi.

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

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 2021
- Incontro con gli esperti Aibes e settore ristorativo marzo 2021
- Giornate "Cinema" – presso UCI CINEMA – Cagliari (1 giornata) – dicembre 2019
- INTERNATIONAL JOB MEETING - SEMINARI" presso fiera campionaria della Sardegna in modalità online . – febbraio 2021
- UN NATALE IN ARMONIA E SALUTE INSIEME A TAVOLA".– presso l'Istituto Penale per Minori di Cagliari - dicembre 2019
- Incontro cantine Sella & Mosca Maggio 2021 INTERNATIONAL JOB MEETING - SEMINARI" presso fiera campionaria della Sardegna in modalità –ottobre 2020
- 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
- Incontro con l'azienda Surrau progetto Nuova Sardegna incontri online marzo 2021
- Giornata show cooking con quiz finale per partecipazione a gara nazionale 2021
- Giornate informative sull'informazione continuità scolastica Università e Ministero dell'Istruzione Unica 2021
- Giornate tandem Università di Brescia 2021
- Incontro con Abbanoa progetto Nuova Sardegna 2021
- Fiera orienta Sardegna 2021

- ORIENTASUD INCONTRO novembre 2020
- Orientamento Università Oristano 2021
- Orientamento incontro con il ministero della difesa Marina Militare, Aeronautica e Polizia 2020\21
- Open day Università degli studi di Cagliari giornate 4-5 maggio 2021
- Incontro con gli esperti del settore aprile 2021 associazione Aira

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

<a href="#">PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2020/21</a>
--

#### 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. Anche per l'anno 2020\21 in merito alla nota MI del 18\10\2020, dal 23\10\2020 l'attività didattica in tutto il territorio ha subito delle modifiche, utilizzando la didattica digitale integrata.

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, webinar con le strutture rilevanti nel territorio nazionale e regionale, e quant'altro si presentasse nel corso dell'anno scolastico. 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 (campi da golf, campi di calcio e calcetto, piscina, ecc.).

Progetti (quelli che coinvolgono la classe)

L'esperienza di stage si è realizzata in modo che la classe 5H alternasse l'attività scolastica a quella nell'ambito del lavoro, durante il corrente anno scolastico il tirocinio si è svolto dal 21/10/2019 al 05/11/2019.

#### 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 fino al 15 marzo

Strumenti	Interrog lunga	Interrog. breve	Prova scritta	Question	Relazione	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			
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	
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.

In particolare le attività di alternanza scuola/lavoro e PCTO , hanno visto la classe impegnata in incontri prettamente online e la resa partecipe permettendo di valorizzare le competenze personali e professionali.

OBIETTIVI SPECIFICI RAGGIUNTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

Vedi Piani di lavoro Monodisciplinari.

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

Insegnante: Maria Daniela Pia

- G. Leopardi, vita, opere, poetica
- L' Infinito
- A Silvia
- Il sabato del villaggio
- Dialogo della natura e di un Islandese
- Naturalismo e Verismo
- G.Verga, vita,opere e poetica
- Libertà
- Rosso Malpelo
- La roba
- La lupa
- Mastro don Gesualdo, i brani presenti nella letteratura
- I Malavoglia, i brani presenti nella letteratura
- Gabriele D'Annunzio
- La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Il Piacere, contenuto del romanzo,
- temi principali
- Libro I cap. II " il ritratto di un esteta"
- Alcyone, La pioggia nel pineto
- Luigi Pirandello vita, opere e poetica
  - Il saggio "l'umorismo"
  - Dalle novelle :
  - Il treno ha fischiato
  - La patente
  - La carriola
- -Il Fu Mattia Pascal, Premessa e Cambio treno
- -Uno nessuno centomila " Salute"
- Italo Svevo: vita opere, poetica
- Da "La coscienza di Zeno"
- La morte del padre
- Il fumo
- La moglie e l'amante
- La lirica del novecento:
- Il contesto storico, il quadro letterario
- G. Ungaretti, vita opere, poetica.
- Analisi dei seguenti testi poetici:
- I fiumi
- Veglia
- Fratelli
- Soldati

- In memoria di Mohamhed Sheab
- E. Montale: vita, opere, poetica.
- Analisi dei seguenti testi poetici:
- I Limoni
- Spesso il male di vivere ho incontrato
- Ho sceso dandoti il braccio
- Primo Levi, da "Se questo è un uomo"
- Considerate se questo è un uomo
- I sommersi e i salvati
- Lettura integrale del romanzo di Francesco Masala
- "Quelli dalle labbra bianche"

#### Criteria operativi per l'attività didattica

La lettura e la scrittura sono state attività strettamente connesse per cui gli alunni hanno analizzato i testi letterari, acquisendo informazioni circa "i contesti" dell'opera letteraria, cercando di conseguire una comunicazione adeguata orale e scritta.

La scrittura è stata uno strumento dal duplice uso: di studio, per fissare e archiviare in modo sistematico e strutturato le notizie recepite; di comunicazione per esporre le informazioni e per argomentare.

Il lavoro ha puntato sull'attivazione di abilità comunicative attraverso lettura e discussioni in classe, senza escludere la lezione frontale come momento di orientamento e raccordo informativo.

La selezione dei contenuti è avvenuta secondo criteri di tipo tematico per cui si sono selezionati argomenti vicini alla sensibilità dei giovani.

Gli studenti sono stati indirizzati, compatibilmente con il tempo a disposizione, con puntualità alla produzione di schemi interpretativi e riassuntivi e di nuovi testi quali la relazione e testi a sostegno di una tesi.

Strumenti, metodi, materiali didattici e spazi utilizzati

#### Attività

- Lettura, l'analisi, commento di brani antologici
- Individuazione delle caratteristiche formali
- Individuazione dei concetti-chiave: a) ricostruzione dei motivi fondamentali del

testo; b) significato e messaggio che l'autore vuole esprimere

- Produzione di testi di vario genere – Espositivo – Argomentativo – Espressivo.

### **Strumenti**

- Lettura e analisi in classe
- Lettura individuale guidata da questionari e griglie
- Lezione come sollecitazione e introduzione alla lettura, integrazione e raccordo informativo, aiuto a costruire una sintesi conclusiva del modulo
- Elaborazione di schemi e griglie

Aula e libri di testo in adozione e non.

Criteria di valutazione

### **VERIFICA**

La **verifica** ha rappresentato lo strumento per l'accertamento della presenza negli studenti di quelle abilità, conoscenze e competenze che nella formulazione degli obiettivi didattici vengono indicati come rappresentativi del raggiungimento dei traguardi formativi perseguiti.

La verifica è stata finalizzata ad accertare l'efficacia della programmazione e ha previsto prove aperte e strutturate, questionari e prove di scrittura secondo le diverse tipologie testuali, colloqui e interrogazioni, conversazioni libere e guidate.

### **VALUTAZIONE**

La valutazione è stata intesa come processo che segna l'itinerario formativo in rapporto agli obiettivi prefissati e verifica il processo didattico.

La valutazione è stata scandita dai seguenti momenti:

- a) valutazione iniziale che ha mirato alla verifica della situazione socio – culturale e delle abilità acquisite (mese di Settembre)
- b) valutazione formativa consistente nella verifica di eventuali progressi raggiunti nel conseguimento delle abilità

- c) valutazione sommativa come giudizio complessivo sull'apprendimento conseguito dagli alunni

**La valutazione globale è scaturita dall'analisi delle prove di verifica, dall'interesse e dall'impegno dimostrati nei confronti dell'attività didattica in presenza e in DAD**

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

Insegnante: Maria Daniela Pia

Programma:	
<b>Educazione Civica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il secondo ottocento: caratteri generali</li> <li>• Dalla Conferenza di Parigi del 1919, alla società delle Nazioni, Il trattato di Versailles</li> <li>• . La rivoluzione Bolscevica e la nascita dell' URSS</li> <li>• Gli anni dal 1920 al 1930 in Europa e nel mondo</li> <li>• L' Italia, dal primo dopoguerra alla nascita del partito fascista</li> <li>• Dal crollo della borsa di Wall Street al New Deal</li> <li>• L'Italia fascista</li> <li>• La Germania, da Weimar alla nascita del nazismo</li> <li>• La Spagna di Francisco Franco</li> <li>• La seconda guerra mondiale</li> <li>• La shoah</li> <li>• La Resistenza</li> <li>• La liberazione e la nascita della Repubblica</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le istituzioni e gli atti dell' Unione europea, pagg. 324 325</li> <li>• L'O.N.U. , pagg.330, 331</li> <li>• La Dichiarazione Universale dei diritti umani, pagg. 332 333</li> <li>• La questione ambientale, riflessione sul docu/film "Seaspiracy"</li> <li>• Ius soli e ius Sanguinis</li> </ul>
<p>Considerazioni generali</p>	<p>Un ristretto gruppo di studenti\esse ha seguito con interesse mostrando di saper cogliere gli elementi caratterizzanti del periodo storico analizzato.</p> <p>Per il resto della classe, le lacune di base che gli alunni si trascinarono dagli anni precedenti e l'impegno discontinuo hanno, inevitabilmente, condizionato il dialogo educativo. Gli obiettivi sono stati adeguati alle reali potenzialità della classe, tenendo conto anche della presenza di studenti con bisogni educativi speciali, si è evitata una rigida ricostruzione cronologica per favorire lo sviluppo e il rafforzamento di una visione problematica dello svolgersi della Storia nelle sue molteplici sfaccettature e implicazioni. I tempi della DAD e le assenze individuali non hanno reso possibile particolari approfondimenti.</p>
<p>Obiettivi generali e specifici</p> <p>Obiettivi Generali:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare la complessità della ricostruzione dei fatti storici e della loro interpretazione .</li> <li>- Sviluppare la consapevolezza della problematicità dei fatti storici e saperli inquadrare nello spazio e nel tempo.</li> <li>- Saper individuare i rapporti tra presente e passato per capire che solo attraverso una conoscenza problematica del passato si può affrontare con consapevolezza il presente.</li> </ul> <p>Obiettivi Specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare le conoscenze storiche organizzandole in modo adeguato.</li> <li>- Saper utilizzare schemi interpretativi e una terminologia storica appropriata.</li> <li>- Saper confrontare le interpretazioni che gli storici danno di un medesimo fenomeno in riferimento anche alle fonti usate.</li> </ul>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire consapevolezza dei rapporti tra lingua e cultura dei paesi in cui la si utilizza come L1.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua inglese per agire ed interagire nel settore enogastronomico, servizi di sala e vendite</li> <li>• Sviluppare la consapevolezza delle differenze culturali e degli atteggiamenti dei destinatari (ospiti/clienti)</li> <li>• Saper rielaborare le proprie conoscenze e sintetizzarle</li> <li>• Saper utilizzare la fraseologia specifica relativa al settore enogastronomico, servizi di sala e vendite. • Esprimersi con un'esposizione corretta.</li> <li>• Acquisire la capacità di usare la lingua nella ricezione e nella produzione orale e scritta, in relazione agli scopi e alle diverse situazioni comunicative.</li> </ul>
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.</p> <p>Grammar: modal verbs.</p> <p><b>Vocabulary: sommelier equipment; expressions related to the sensorial analysis of wine: the Wine Aroma Wheel.</b></p> <p><b>Reading: Ten Commandments of Food &amp; Wine Matching</b></p>
	<p>LEARNING UNIT 3 - AT THE LOUNGE BAR –</p> <p>STEP 11. YOU ARE A VERY GOOD BARTENDER!</p> <p><b>Functions:</b> communicating in English in the bar working context; introducing the lounge bar staff; describing duties and skills.</p> <p><b>Grammar:</b> the passive form.</p> <p><b>Vocabulary:</b> expressions to talk about the bar staff work.</p> <p><b>Reading: Flair Bartending: entertaining the customers as a cocktail mixologist.</b></p> <p>STEP 12. HAVE YOU EVER MIXED A GOLDEN DREAM?</p> <p><b>Functions:</b> giving and receiving instructions about cocktail preparation, knowing and describing some famous cocktails.</p>

	<p><b>Grammar:</b> present perfect simple; imperative; modals (will); some/ any/ no.</p> <p><b>Vocabulary:</b> expressions to describe, prepare and serve cocktails; cocktail equipment; Bar equipment: glassware; chinaware; the barman's equipment; garnishes; spirits and other drinks.</p> <p><b>Reading: How much alcohol is too much?</b></p>
<p>Secondo Quadrimestre</p>	<p>STEP 13. I'M ON A DIET!</p> <p><b>Functions:</b> suggesting a dietetic cocktail and describing its nutritional properties.</p> <p><b>Grammar:</b> present simple; some/ any/ no; modals; the passive form.</p> <p><b>Vocabulary:</b> expressions to talk about the nutritional properties of dietetic cocktail ingredients.</p> <p>STEP 14. I'M GOING TO START A BUSINESS. <b>Functions:</b> Talking about future career plans in the bartending field.</p> <p><b>Grammar:</b> the Future.</p> <p><b>Vocabulary:</b> expressions to talk about future plans.</p> <p><b>LEARNING UNIT 4. MANAGING A CATERING BUSINESS.</b></p> <p>STEP 15. WHAT A SUCCESSFUL CAREER!</p> <p><b>Functions:</b> writing a Curriculum Vitae.</p> <p><b>Grammar:</b> past simple, present perfect simple, present perfect continuous.</p> <p><b>Vocabulary:</b> expressions to talk about personal competences, skills and experiences and to fill in a CV.</p> <p><b>Reading Time: 13 Job Interview Mistakes To Avoid</b></p> <p>STEP 16. WOULD YOU PREFER A SIT-DOWN OR A FORK BUFFET</p> <p><b>Functions:</b> Organizing a function</p> <p><b>Grammar:</b> Modal Verbs, Future</p> <p><b>Vocabulary:</b> useful expressions to make and accept requests and suggest alternative proposals</p> <p><b>Reading Time: Managing a Function</b></p> <p>STEP 17. I WANT EVERYTHING TO BE PERFECT!</p> <p><b>Functions:</b> Organising Human Resources</p> <p><b>Grammar:</b> Modal Verbs, Future</p>

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

PROGRAMMA DI FRANCESE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE V H

Insegnante: Maurizia Liguori    Ore di lezione settimanali: 3 Libro di testo in adozione: MARINA ZANOTTI, MARIE BLANCHE PAOUR  
 " Passion salle et bar" EDITRICE SAN MARCO

OBIETTIVI GENERALI

☑ esprimersi in lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio,

☑ individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

☒ Acquisire il lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.

☒ Acquisire il lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.

#### COMPETENZE

Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.

Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.

Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi.

Comprendere idee principali, in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro

Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.

Produrre semplici testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze personali e/o professionali, situazioni e processi relativi al settore dei servizi.

Utilizzare il lessico del settore dei servizi compresa la nomenclatura internazionale codificata.

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della comunicazione interculturale.

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela

#### PROGRAMMA

##### **Settembre:**

- Le vin un patrimoine culturel ;

##### **Ottobre:**

-Le Champagne ;

-Le sommelier ;

-L'art de servir le vin ;

##### **Novembre:**

-Déguster et marier les vins ;

-Charles Baudelaire, des vers de vin ;

-Au sud-est de la France et présentation;

De la grammaire :

-C.O.D; C.O.I ;

-Le passé composé.

- comme organiser un banquet de mariage ;

**Gennaio:**

- Les grandes prestations de la restauration ;
- La salle de banquet ;

**Febbraio:**

Savoir présenter des mets et des recettes :

- La cuisine au sud-ouest de la France ;
- La cuisine au nord-ouest de la France ;

**Marzo:**

- Sécurité alimentaire: HACCP;

**Aprile:**

- Un curriculum ;
- Présenter sa candidature ;
- comme réaliser une lettre de réservation ;
- Rediger des courriels: demande de réservation, modifier une réservation ;

**Maggio :**

- Le diplôme de Français professionnel tourisme et hôtellerie (D.F.P.T.H).

**Programma di Educazione civica :**

Differenza tra stato Francese e Italiano

CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODI: lezione frontale ed interattiva. Lavoro di gruppo.

STRUMENTI , MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI

-Libro di testo. Altro materiale fornito dall'insegnante. Video Cassette , Filmati

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni individuali

Lavori di gruppo

Compiti di realtà scritti e orali

Le prove di verifica effettuate nel corso dell'anno scolastico sono state strettamente legate alle attività e alle situazioni affrontate in classe rispecchiandone modalità e contenuti. Sono state utilizzate prove con caratteristiche diverse a seconda del tipo di abilità da valutare e della prestazione linguistica e cognitiva richiesta allo studente.

Esercizi di comprensione globale e specifica di tipologie varie di testi attraverso domande a risposta aperta, questionari, trattazione sintetica domande a risposta singola.

L'alunno:

- ☐ riconosce il significato globale di un testo;
- ☐ riesce a comporre un semplice testo, a rispondere per iscritto e oralmente anche se guidato;
- ☐ riconosce ed usa con sufficiente autonomia la micro- lingua;
- ☐ conosce (anche se con qualche imprecisione e una modesta rielaborazione personale) gli argomenti trattati
- ☐ conosce ed usa correttamente i termini fondamentali della disciplina

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione sono stati tenuti presenti i seguenti elementi :

- Progressi rispetto alla situazione di partenza
- Partecipazione attiva alle lezioni
- Regolarità nello studio
- Coerenza e correttezza nello scritto
- Autonomia e fluidità nell' esposizione orale

Collegamenti con il PCTO

- Parlare delle proprie esperienze di scuola
- Applicare le regole acquisite in situazioni di lavoro
- Organizzare un evento

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE V H  
Insegnante: Valeria Spanu

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

ORE SETTIMANALI: 3

#### **Obiettivi Generali**

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

**Obiettivi Specifici**

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

**Competenze**

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

<b>1</b>	<b>INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filiera agroalimentare</li> <li>• Innovazione di filiera</li> <li>• Filiera a km 0 filiera corta</li> <li>• Nuovi prodotti alimentari</li> </ul>	Settembre-ottobre
<b>2</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza nella filiera alimentare</li> <li>• Contaminazioni</li> <li>• Principali microrganismi</li> <li>• Principali malattie da contaminazioni biologiche</li> </ul>	Ottobre-novembre
<b>3</b>	<b>SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisiti generali di igiene</li> <li>• Il sistema HACCP</li> <li>• Qualità alimentare</li> </ul>	Novembre-dicembre
<b>4</b>	<b>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabbisogno energetico</li> <li>• LARN e dieta equilibrata</li> </ul>	Gennaio febbraio

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee guida per una sana alimentazione</li> <li>• La dieta mediterranea: Ancestral Keys; la piramide della dieta mediterranea.</li> <li>• Tipologie dietetiche</li> <li>• La dieta vegetariana.</li> <li>• La dieta sostenibile: sviluppo sostenibile, filiera corta (km 0), doppia piramide alimentare e ambientale.</li> </ul>	
5	<p>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malattie cardiovascolari: generalità, fattori di rischio, indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.</li> <li>• Diabete: classificazione, cause, indicazioni dietetiche.</li> <li>• Obesità: tipi di obesità, prevenzione e trattamento, gli integratori alimentari e la perdita di peso.</li> <li>• Alimentazione e cancro: generalità, consigli dietetici e prevenzione dei tumori.</li> </ul>	Marzo -aprile (DDI)
7	<p>CIBO E RELIGIONI</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: ebraismo, cristianesimo, islamismo, induismo, buddismo.</p>	Maggio
	<p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>EXPO 2015 e Carta di Milano</p> <p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Agenda 2030 obiettivo 2 -obiettivo 12</p> <p>Gli organi dell'Unione Europei e l'alimentazione</p> <p>Normativa Europea riguardo agli alimenti e la ristorazione</p>	<p>3 ore</p> <p>I quadrimestre</p> <p>2 ore</p> <p>II quadrimestre</p>
Metodi	Lezione frontale, lezione dialogata, lettura e commento dal libro di testo o da articoli di giornale o presi dal web, discussioni aperte, ricerca su web, lavori di gruppo, esercitazioni su casi studio.	
Mezzi e Strumenti di lavoro	Libro di testo e fotocopie da altri libri o articoli di riviste, quotidiani o presi dal web. Presentazioni power point. Per la Didattica Digitale Integrata (DDI): utilizzo di PC/tablet e/o telefono per collegarsi alla piattaforma alla piattaforma Argo e Google Suite e applicativi vari (Classroom, Meet, Calendar, Moduli, ecc.).	
Ambienti di apprendimento	Aula scolastica Classe virtuale di Google Suite Education – Classroom, Abitazione alunno	
Strumenti di verifica	Prove orali individuali e di gruppo Prove scritte (Prove semi-strutturate, schemi comparativi, elaborati argomentativi o espositivi)	
Didattica A Distanza	<u>Attività Svolta:</u> _in presenza: lezione frontale con supporto di slide e del libro di testo, ricerche	



	<p>DDI: videoconferenze, piattaforme didattiche, al fine di supportarle nell'utilizzo dei nuovi strumenti tecnologici, nella attività didattica e nel mantenere la socialità del gruppo classe.</p> <p><u>Asincrona</u>: condivisione di materiali didattici, assegnazione ricerche, schemi e verifiche con Bacheca Argo e Gsuite Classroom; chiarimenti e restituzione compiti tramite Gsuite Classroom, Google moduli.</p> <p><u>Sincrona</u>: video lezione, discussione su argomenti specifici, simulazione colloquio esame, tramite Meet o Skype (solo a Marzo). Assegnazione compiti scritti con restituzione commenti e valutazione tramite Google Moduli e Classroom.</p>
<p>Criteria di Valutazione anche in DaD</p>	<p>Risultati di apprendimento conseguiti e miglioramento rispetto alla situazione di partenza.</p> <p>Partecipazione alle lezioni e alle video lezioni per la DAD.</p> <p>Puntualità nelle consegne.</p> <p>Interesse, autonomia e responsabilità dimostrate nello svolgimento delle attività assegnate.</p>

PROGRAMMA DI "ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA" SVOLTO A.S. 2020-2021 \_ CLASSE V H  
 Insegnante Anna Maria Podda

Ore settimanali previste:2 ore

Libro di testo adottato: IN CUCINA-5 ANNO VOLUME PER IL 5°ANNO AUTORE SANTINI L. EDITORE POSEIDONIA

#### CONOSCENZE

- 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
- 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

#### Competenze

- 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

#### ABILITA'

- 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

#### STRUMENTI, MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI

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

### **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.

### **FINALITA'**

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 termini di competenze:

- 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.

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.

#### **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

PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA SVOLTO  
 NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE V H INSEGNANTE: **BENEDETTA LODDO** ORE DI  
 INSEGNAMENTO 4 SETTIMANALI

LIBRO DI TESTO : tecniche di sala e bar edizione Plan

### **CONSIDERAZIONI GENERALI**

Conoscenze: la classe ha dimostrato di possedere le conoscenze necessarie per svolgere al meglio questa materia, sia a livello scolastico che a livello lavorativo. Utilizzando terminologie tecniche conoscendo al pieno la tipologia differente dal loro indirizzo.. Il comportamento in classe degli alunni, è sempre stato corretto e collaborativo e generalmente adeguato al contesto scolastico seppur con qualche eccezione relativa alle entrate in ritardo di alcuni studenti e le uscite anticipate non sempre necessarie. Competenze: le competenze chiave previste dalla materia sono state centrate e raggiunte come bagaglio all'interno del curriculum scolastico.

CONOSCENZE

### **MODULO 1 :**

CODIFICAZIONE COCKTAIL IBA

VARIE DIFFERENZE E TECNICHE DI PREPARAZIONE DELLE MISCELE

I VARI STILI DI ESECUZIONE DEI COCKTAIL SEGUENDO I CANONI IBA

### **MODULO 2 :**

LE RISTORAZIONI E L'UTILIZZO DEGLI ALLERGENI NELLE RISTORAZIONI

I MENU

LE VARIE FORME DI MENU E GLI ERRORI DA NON FARE DURANTE LA STESURA

IL FOOD COST E IL DRINK COST

I VARI TIPI DI SERVIZI A SECONDA DEI MENU

LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA, IL MENU ENGINEERING E I VARI COSTI DI GESTIONE DELLO STESSO

### **MODULO 3:**

ABBINAMENTO VINO REGIONALE A PIATTO REGIONALE

ABBINAMENTO MENU E BIRRA

REALIZZAZIONE DI UN MENU E ABBINAMENTO VINO

I VINI PASSITI E IL LORO UTILIZZO

I VINI SPUMANTI I METODI DI PRODUZIONE

I VINI SARDI E PRODUZIONE

LE CANTINE REGIONALI

**MODULO 4:**

ABBINAMENTO MENU E BIRRA

LA PRODUZIONE DELLA BIRRA E PRODOTTO REGIONALE

I BICCHIERI E I VARI BICCHIERI PER IL SERVIZIO DEI VINI A SECONDA DELLA TIPOLOGIA E DELLA BIRRA

**MODULO 5:**

CAFFETTERIA E MODALITÀ DI LAVORO IN CAFFETTERIA , L'UTILIZZO DELLA MACCHINA ESPRESSO L'UTILIZZO DELLA MACCHINA ESPRESSO

COMPONENTI DELLA MACCHINA ESPRESSO E LE VARIE PROBLEMATICHE

UN BUON ESPRESSO E LE SUE CARATTERISTICHE

COMPONENTI DELLA MACCHINA ESPRESSO

**MODULO 6:**

IL COMPITO DEL BARISTA

LE VARIE TIPOLOGIE DI BEVANDE UTILIZZATE E SERVITE IN CAFFETTERIA ESTRAZIONE DI BEVANDE A BASE DI CAFFÈ

BEVANDE A BASE DI LATTE E BEVANDE VEGETALI

LE BEVANDE VEGETALI IN USO IN CAFFETTERIA

LATTE ART E LE VARIE FORME DI DISEGNO IN FREE POURING E EACHING

**MODULO 7 :**

ESTRATTI E DIFFERENZE TRA FRULLATI ESTRATTI VEGETALI , SPREMUTE

LE ATTREZZATURE PER GLI ESTRATTI E LE SUE PARTI

SICUREZZA NEI VARI SERVIZI SEGUENDO LE NORME COVID E LE NUOVE FORME DI SERVIZIO SEGUENDO LE NORME H.A.C.C.P.

**MODULO 8**

LE COLAZIONI E I BUFFET

ESECUZIONE DI SERVIZIO DELLE COLAZIONI IN CONDIZIONI COVID

PROGETTAZIONE DI UN LOCALE IN TRIDIMENSIONE , DI FANTASIA , VALUTANDO I PROPRI GUSTI E CONDUCENDO UN INDAGINE DI MERCATO NELLA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO, CON BUDGET INIZIALE E SPESE DI ACQUISTO

#### **COMPETENZE:**

- I risultati di apprendimento in termini di competenze in esito al percorso seguenti competenze:
- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della materia;
- possedere gli strumenti tecnici necessari per la comprensione della disciplina
- individuare strategie appropriate per il problem solving
- saper distinguere i vari metodi e le tecniche di distillazione
- distinguere i vari metodi di fermentazione e le tipologie di vini differenti a seconda degli alimenti
- saper abbinare il vino al piatto
- saper abbinare le birre ai piatti offerti nella ristorazione
- distinguere le varie diciture riconosciute dalla legge per identificare i vini ( doc, docg,igt)
- i prodotti dop e la filiera dei prodotti
- identificare gli allergeni e saper gestire le diverse esigenze della clientela
- diversificare i vari liquori e la loro provenienza
- saper elaborare un menu e identificare le caratteristiche seguendo una tipologia di clientela
- il servizio del vino in sala
- i buffet e il loro servizio
- conoscere e identificare i vini regionali
- conoscere i vari servizi in uso al bar, le colazioni e le varie fasi dei servizi

#### **METODI**

Metodi: le lezioni svolte durante l'anno scolastico si sono svolte frontalmente e individualmente anche a distanza, attraverso la piattaforma in uso nell'istituto , in gruppo, attraverso lezioni problem solving e con il metodo della classe capovolta peer tutoring si è affrontata una parte del programma dove la classe ha potuto rappresentare al meglio la loro conoscenza in materia.

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

si è svolto il programma sopraccitato attraverso la consultazione del libro di testo , libro misto con esercizi online e di altri testi, lettura e dettato di appunti preparati precedentemente dal docente, attraverso fotocopie e slide, attraverso la Lim attraverso libri vari attinenti alla materia attraverso l'web la classe ha preso visione di video attinenti al programma, power point con le mappe concettuali .

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Tipologia delle Verifiche:

dopo aver constatato il livello di partenza attraverso una verifica formativa durante l'anno scolastico si sono svolte prevalentemente verifiche orali ,scritte. gli alunni hanno avuto una valutazione ad ogni prova espletata..



**CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

PROGRAMMA DI MATEMATICA SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 _ CLASSE V H			
Insegnante: Gian Raimondo De Guio			
<b>Ore settimanali previste:</b> 3			
<b>Libro di testo:</b> : "MATEMATICA ROSSO" di M.Bergamini, A.Trifone, G.Barozzi. ED. ZANICHELLI			
N°	CONTENUTI (divisi in Moduli e unità didattiche)	N° ore	periodo
1	<p>MODULO 1 : recupero prerequisiti</p> <p>U.D. 1: Equazioni e sistemi di equazioni, di 1° grado.</p> <p>U.D. 2: Equazioni e sistemi di equazioni, di 2° grado.</p> <p>U.D. 3: La parabola nel piano cartesiano.</p> <p>L'equazione di secondo grado e la parabola come sua immagine. La funzione associata all'equazione. Rappresentazione cartesiana della parabola.; individuazione delle intersezioni con gli assi cartesiani.</p> <p>U.D. 4: Disequazioni e sistemi di disequazioni, di 1° e 2° grado.</p> <p>Riconoscere e porre in forma normale una disequazione.</p>	22	Settembre Ottobre Novembre

	<p>Calcolare e valutare il discriminante dell'equazione associata alla disequazione.</p> <p>Rappresentare e interpretare le soluzioni delle disequazioni con la rappresentazione dei segni sulle rette orientate</p>		
2	<p>MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale.</p> <p>U.D. 1: Generalità sulle funzioni.</p> <p>Variabile indipendente e variabile dipendente. Dominio e codominio. Immagine e controimmagine. Valore di una funzione. Funzioni pari; funzioni dispari; funzioni inverse; funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.</p> <p>U.D. 2: Classificazione delle funzioni.</p> <p>Funzioni algebriche ( razionali ed irrazionali, intere e fratte).</p> <p>Funzioni trascendenti ( esponenziali, logaritmiche, goniometriche). <u>Non trattate</u>.</p> <p>U.D. 3: Determinazione del dominio di una funzione</p> <p>Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.</p> <p>U.D. 4: Intersezioni con gli assi cartesiani.</p> <p>Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.</p> <p>U.D. 5: Intervalli di positività e negatività (studio del segno di una funzione) .</p> <p>Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.</p>	38	<p>Dicembre</p> <p>Gennaio</p> <p>Febbraio</p> <p>Marzo</p> <p>Aprile</p>
3	<p>MODULO 3: Limiti e continuità delle funzioni</p> <p>U.D. 1: Limiti delle funzioni e relativi andamenti grafici.</p> <p>Limite di una funzione per <math>x</math> tendente ad un valore finito <math>x_0</math>.</p> <p>Limite di una funzione per <math>x</math> tendente a <math>\pm</math> infinito.</p> <p>Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Teoremi sui limiti.(senza dimostrazione)</p> <p>Operazioni sui limiti.</p> <p>U.D. 2: Funzioni continue.</p> <p>La continuità in un punto.</p> <p>La continuità in un intervallo.</p> <p>Calcolo dei limiti delle funzioni continue.</p> <p>Calcolo dei limiti nelle forme indeterminate.</p>	10	<p>Maggio</p>

	<p>U.D. 3: Asintoti.</p> <p>Definizione di asintoto.</p> <p>Individuazione di eventuali asintoti paralleli all'asse delle y (verticali).</p> <p>Individuazione di eventuali asintoti paralleli all'asse delle x (orizzontali).</p> <p>Individuazione di eventuali asintoti obliqui.</p>		
4	<p>MODULO 4: Grafico probabile di una funzione algebrica.</p> <p>U.D. 1: Rappresentazione grafica di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Individuazione sul piano cartesiano delle zone di esistenza della funzione; determinazione di eventuali intersezioni con gli assi cartesiani; individuazione dei campi di positività o negatività; determinazione delle equazioni di eventuali asintoti e loro tracciatura; determinazione delle coordinate di ulteriori punti utili; tracciatura dell'andamento probabile del grafico della funzione.</p> <p>U.D. 2: Rappresentazione grafica di una funzione algebrica irrazionale.</p> <p>Come per U.D. 1.</p>	6	Giugno

SCIENZE MOTORIE : PROF. MUZZOLON GIULIO	
<b>Ore di lezione settimanali:</b> 2	
<b>Libro di testo in adozione:</b> Cultura Sportiva. Autore: P.L. Del Nista / J.Parker / A. Tasselli. G.D'Anna Editore	
<b>Obiettivi Generali e specifici</b>	<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"> <li>• conoscere gli obiettivi delle Scienze Motorie e i benefici del movimento</li> <li>• conoscere le qualità fisiche e psico-motorie e come migliorarle</li> <li>• conoscere la terminologia disciplinare;</li> <li>• conoscere gli argomenti teorici legati alla disciplina;</li> <li>• conoscere la struttura e le caratteristiche dei giochi e degli sport affrontati.</li> </ul>

<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizzare il riscaldamento muscolare prima dell'attività motoria;</li> <li>• organizzare un programma di lavoro di tonificazione muscolare a corpo libero con piccoli e grandi attrezzi e in diverse situazioni e ambienti;</li> <li>• autovalutazione delle proprie qualità fisiche e delle eventuali carenze migliorabili con l'organizzazione di una sana attività motoria.</li> <li>• 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</li> <li>• saper compiere attività di forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, equilibrio, coordinazione motoria,</li> <li>• saper lanciare e saltare.</li> </ul> <p>Competenze trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper operare in situazioni diverse, attuando schemi atti a diagnosticare, relazionarsi e affrontare in modo adeguato alle diverse esigenze delle varie situazioni.</li> <li>• Diagnosticare: attitudine all'autovalutazione e capacità di saper individuare gli elementi costitutivi di una realtà.</li> <li>• Capacità di sapersi relazionare con gli altri in modo corretto, favorendo le relazioni di aiuto reciproco e la scoperta dell'altro soprattutto come risorsa.</li> <li>• Capacità di definire gli interventi per affrontare una situazione problematica e non, e saperli realizzare utilizzando le strategie adeguate.</li> </ul>	
<p>Contenuti</p> <p>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'hocey su prato: fondamentali, loro esecuzione, schemi di gioco, regolamenti;                      -Il nuoto: specialità, esecuzione, regolamenti;                      -Arti marziali: le diverse tipologie di combattimento, fondamentali, regolamenti;</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

	-La scherma: le varie armi, fondamentali e regolamenti; -Il canottaggio: le varie imbarcazioni, i regolamenti.	
3	.	
<b>Metodi (anche in D.A.D)</b>	<p>I 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.</p> <p>La metodologia è partita dal metodo globale per arrivare al concetto 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>	
<b>Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento</b>	<p>PC, cd, dvd, film.</p> <p>Altri testi.</p> <p>Aula</p> <p>Per la DAD: supporti elettronici (Meet, Classroom)</p>	
<b>Spazi</b>	<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>	
<b>Strumenti di verifica</b>	<p>-Prove orali individuali</p> <p>-Presentazioni/esposizioni</p>	
<b>DIDATTICA A DISTANZA</b>	<p><b>Attività svolta:</b></p> <p><b>Asincrona</b> - Schemi, appunti del docente, condivisione materiale di approfondimento in rete.</p> <p><b>Attività Sincrona</b> - Videolezione</p>	
<b>Criteri di Valutazione anche in DaD</b>	<p>-Frequenza e presenza attiva e partecipata</p> <p>-Rispetto delle consegne</p> <p>-Approfondimenti</p> <p>-Conoscenza e applicazione del lessico specifico</p>	

	-Conoscenza dei contenuti -Capacità espositiva
--	---

PROGRAMMA DI "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_  
CLASSE V H

Insegnante: Alessandro Casadio

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 svolti

Lo studio dell'educazione civica

Aldo Moro

La costituzione Italiana (principali contenuti)

CLASSE V H ANNO SCOLASTICO 2020-2021

PROGRAMMA DELLA MATERIA ALTERNATIVA (DIRITTI UMANI) PROFESSORE  
PIERPAOLO FERRARA

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

PROGRAMMA DI "RELIGIONE" SVOLTO NELL'A.S. 2020-2021 \_ CLASSE V H

Insegnante: Roman Lasek 1 ora settimanale

**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.

Libro di testo in adozione: Luigi Solinas, Arcobaleni. SEI

Abilità

Lo studente è in grado di:

Obiettivi Generali e  
specifici

- 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;
- distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.

Conoscenze:

Lo studente:

- 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

- 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;



Contenuti	
Divisi in Moduli e Unità didattiche	Periodo
Le tradizioni ebraiche e cristiane.	1° quadrimestre
1 Testo Sacro e alimentazione	
2 La vita umana e il suo rispetto. Questioni di bioetica: eutanasia; manipolazione genetica; fecondazione in vitro; questione dell'aborto.	1° quadrimestre
3 Il concetto di persona, la dignità di ogni persona. L'uomo a immagine di Dio.	1° quadrimestre
4 . La visione biblica (Genesi) della vita umana. Il matrimonio cristiano come sacramento.	2° quadrimestre
5 Enciclica Laudato sì del Papa Francesco sulla cura della casa comune.	2° quadrimestre
<p>Enciclica Fratelli Tutti:</p> <p>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>	
<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"> <li>• lavori di ricerca in micro gruppi;</li> <li>• webquest brevi, scoperte guidate;</li> <li>• riflessione metacognitiva sui percorsi seguiti ed i processi attivati;</li> <li>• giochi di socializzazione e di comunicazione;</li> <li>• Libro di testo;</li> </ul>
Strumenti, materiali didattici e ambienti di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fotocopie;</li> <li>• articoli di riviste;</li> <li>• lavagna;</li> <li>• proiettore in aula;</li> <li>• gli alunni utilizzeranno i propri telefonini per effettuare delle ricerche.</li> <li>• colloquio;</li> <li>• verifica orale breve;</li> </ul>

Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"><li>• questionario: breve relazione/saggio</li><li>• quiz on line (Kahoot)</li></ul>
DDI (Didattica Digitale Integrata)	Condivisione dei materiali, ricerca personale e consegna degli elaborati da parte degli alunni, esposizione dei compiti svolti oralmente.

CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI NELLE SINGOLE DISCIPLINE a) Criteri.

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

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

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

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

b) Metodi.

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

(rimodulati con l'emergenza sanitaria COVID 19 e conseguente sospensione dell'attività didattica in presenza e con restrizioni a decorrere dalla data del 18/10/.2020)

VOTO/GIUDIZIO	PRESTAZIONE CORRISPONDENTE
1 - 2 - 3 NULLO 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

<p>10 OTTIMO</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
----------------------	--

### 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 2020/2021, 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 punteggio 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 concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021.
2. discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10;
3. analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
4. esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi,

## I MATERIALI OGGETTO DI ANALISI E DISCUSSIONE PREVISTI NEL SECONDO

### PUNTO DEL COLLOQUIO SARANNO I SEGUENTI:

#### TESTI DI ITALIANO:

Leopardi  
L' Infinito  
Dialogo della natura e di un Islandese  
G.Verga  
Libertà  
Rosso Malpelo  
La roba  
Gabriele D'Annunzio  
Libro I cap. II " il ritratto di un esteta"  
Alcyone, La pioggia nel pineto  
Luigi Pirandello vita, opere e poetica  
- Il saggio "l'umorismo"  
- Il treno ha fischiato  
- La patente  
Italo Svevo  
La morte del padre  
Il fumo  
La moglie e l'amante  
G. Ungaretti  
I fiumi  
In memoria di Mohamhed Sheab  
E. Montale:  
I Limoni  
Spesso il male di vivere ho incontrato  
Ho sceso dandoti il braccio  
Primo Levi, da "Se questo è un uomo"  
Considerate se questo è un uomo  
I sommersi e i salvati  
Lettura integrale del romanzo di Francesco Masala  
"Quelli dalle labbra bianche"

#### SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO:

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

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

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

All. D

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(P.C.T.O) EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (art.4 L.53/2003, art.8 DPR 87/2010, L.107/2015)

ARTICOLAZIONE DEL P.C.T.O.

NumMod.	TITOLI Moduli Stage e Moduli complementari allo Stage (in riferimento alle attività didattiche)	Ore 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> aa.ss. 2018-19-20		Numero ore/gg a.s. 2020-21
		3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
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: in aula (contesti formali) Riflessione esperienza in funzione delle competenze acquisite e della valutazione		5		
10	MODULO PROGETTO				
	TOTALE	250	110	45	405

## \*PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI TERRITORIALI

- MANIFESTAZIONE FESTA DELL'ARMA " LEGIONE DEI CARABINIERI" anni 2018-2019/2019-2020
- LA NOTTE DEI LICEI PRESSO L'ISTITUTO DETTORI ANNO 2018/2019 E 2019/2020
- LA NOTTE DEI LICEI PRESSO "L'ISTITUTO GIUA" ANNO 2019/2020
- 2 ° CONCORSO REGIONALE CUCINA GOURMET " La Lumaca " anno 2019/20
  - Distilleria lussurgese
  - Albergo diffuso
  - Sietes Fuentes San Leonardo
  - Sagra dello Zafferano Turri
  - Barumini Expo
  - Monumenti aperti
  - Valorizzazione del Pecorino Romano
  - Prefettura "Festa della Repubblica"
  - Forze dell'ordine "festa della Bandiera"
  - Orientamento universitario

- Dettori e Siotto notte dei licei
- Siotto debate
- Organizzazione per l'evento Para olimpiadi
- Convito nazionale Ambasciata Francese
- Gesico sagra della lumaca
- Giornata della Memoria
- Progetto "diffusione sport minori"
- Orienta Sardegna
- Incontro Sicurezza Sul Lavoro
- Primo Soccorso
- Haccp
- Progetto interculturale contro la violenza sulle donne
- Educazione alla salute: educazione sessuale
- Giornata celebrazioni "Centenario scoppio prima guerra mondiale"
- Parità di genere
- Contrasto alla diffusione del razzismo
- Progetto Nuova Sardegna
- Incontro con le varie aziende vitivinicole della regione Surrau e Sella & Mosca
- Incontro AIBES
- Incontro Aster convegno con gli esperti Covid con "l'Associazione Aster" Dott. Paolo Crepet e prof. Stefano Zecchi 2021
- Incontro esperti Aira

---

#### 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

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

Materia	Docente	Firma
ITALIANO E STORIA	Maria Daniela Pia	
LINGUA INGLESE	Maria Pia Pes	-
MATEMATICA	Gianraimondo De Guio	
DIR. E TEC. AMM. DELLA STR. RICETT e ED. CIVICA	Alessandro Casadio	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Spanu Valeria	

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	Anna Maria Podda	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Benedetta Loddo	
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	Maurizia Liguori	
SCIENZE MOTORIE	Giulio Muzzolon	
RELIGIONE	Roman Lasek	
MATERIA ALTERNATIVA DIRITTI UMANI	Pierpaolo Ferrara	
SOSTEGNO	Daniela Poggiu	