



## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PIAZZA SULIS ALGHERO

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353  
e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it



### CORSO DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI  
*Anno Scolastico 2018-2019*

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17 c.1 D. Lgs. N. 62/2017 – art. 6 O.M. n. 205 dell'11 marzo 2019)

- a) *Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo*
- b) *Criteri, strumenti di valutazione adottati*
- c) *Obiettivi raggiunti*

**Classe:** V **Enogastronomia**  
**Indirizzo di studi:** Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
**Numero di candidati:** 12  
**Coordinatore:** prof. Leonardo Sechi

## Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	3
1.1 Breve descrizione del contesto .....	3
1.2 Presentazione Istituto.....	3
1.2a Corsi di istruzione per adulti .....	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF).....	5
2.1a Pecup.....	5
2.2 Quadro orario settimanale dell'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso Serale).....	5
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	6
3.1 Composizione della Classe (*).....	7
3.2 Storia classe .....	7
3.2.a dati.....	7
3.2.b Composizione consiglio di classe .....	7
3.3 Continuità docenti.....	8
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	8
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	9
5.1 Metodologie e strategie didattiche.....	9
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL): attività nel triennio (*).....	10
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi del percorso formativo.....	11
6. ATTIVITA' E PROGETTI.....	12
6.1 Attività di recupero e potenziamento (a breve monitoraggio USR ex art. 12. C. 5 D. Lgs. N. 62/2017)..	13
6.2 Attività, percorsi e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione".....	13
7.1 Schede informative su singole discipline.....	14
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI .....	23
8.1 Criteri di valutazione .....	24
8.2 Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti (*).....	25
8.3 Griglie di valutazione prove scritte .....	26
8.4 Griglie di valutazione colloquio.....	26
8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni .....	26
8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato .....	27
8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova .....	27

# 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

## 1.1 Breve descrizione del contesto

Alghero, che conta oggi circa 41.000 abitanti, rappresenta una delle aree della Sardegna a maggiore vocazione turistica. A delineare questa sua peculiarità hanno contribuito la storia, la bellezza dei suoi litorali (per lo più ancora integri), la presenza di importanti infrastrutture, quali l'aeroporto internazionale di Alghero-Fertilia e lo scalo marittimo di Porto Torres (a meno di 50 Km dal centro cittadino), oltre a numerose e qualificate strutture ricettive.

Ancora oggi la città può vantare legami con la cultura catalana, derivanti dall'antica occupazione spagnola della Sardegna, la cui evidenza risalta nella lingua algherese, negli stilemi architettonici del suo centro storico, nelle feste religiose tradizionali, con particolare riferimento alle processioni della settimana santa, primo richiamo significativo per l'avvio della stagione turistica.

Alghero ha una tradizione storica importante in campo turistico: qui fu aperto il primo stabilimento balneare della Sardegna, nel 1862, uno dei primi in Italia, e qui decollò la prima vera industria delle vacanze della Sardegna, nella prima metà degli anni Cinquanta del XX secolo, grazie alla corrente turistica britannica

## 1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore Piazza Sulis è composto di 3 plessi in due dei quali è ospitato l'Istituto Alberghiero e nel terzo l'Istituto professionale per l'industria e l'artigianato: l'IPSAR ha la sua sede centrale in Piazza Sulis, nell'ex hotel Esit, e una distaccata in via Carducci, distante poche decine di metri.

Nato come sezione coordinata dell'istituto alberghiero di Sassari l'Ipsar di Alghero ottenne l'autonomia nel 1979.

Da questa data in poi la crescita della scuola è stata costante fino a raggiungere livelli di iscrizioni assai significativi, per attestarsi negli ultimi anni intorno alle 650 unità.

Attualmente, l'Ipsar costituisce uno dei punti di riferimento di primaria importanza per i giovani di tutta la Sardegna che intendono lavorare nell'industria del turismo.

Dai dati raccolti negli ultimi anni, essendo gli ambienti familiari di provenienza degli studenti di fascia media o medio-bassa, si registrano, con sempre maggior frequenza, difficoltà di tipo economico persino nell'acquisto del corredo scolastico. L'istituto destina parte delle risorse che è in grado di reperire alla dotazione degli strumenti didattici indispensabili attraverso la pratica del comodato d'uso gratuito.

Il nostro istituto è frequentato da studenti provenienti da Alghero, da comuni dell'hinterland e da tutte le province sarde, questi ultimi ospitati nei 2 convitti annessi alla scuola. Il Convitto femminile è ospitato nel vecchio seminario, mentre quello maschile è parte pertinente della scuola. L'istituto dispone di una palestra ubicata nel plesso dell'Ipia.

Ad accomunare gli studenti residenti e convittori è il motivo per cui si sceglie di frequentare un istituto di tipo professionale: intraprendere un percorso scolastico che trasmetta abilità professionali e conoscenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

Attualmente l'Istituto conta più di 500 alunni, ai quali sono impartiti insegnamenti teorici – culturali e pratico – professionali, integrati da attività di stage negli ultimi tre anni di corso. L'inserimento diretto di tutti gli alunni del terzo e del quarto anno in aziende alberghiere, turistiche di qualità e all'interno di strutture per i servizi per la Sanità e l'assistenza sociale, costituisce uno dei punti di forza dell'istituto.

Mediamente il curriculum scolastico è irregolare e spesso sono deboli le motivazioni allo studio e non soddisfacenti le abilità di base tuttavia le attività di progetto innovative e l'Alternanza Scuola-

Lavoro portano ai più alti livelli di qualità l'offerta formativa della scuola. Nell'attuale fase di sviluppo economico e civile e nella crescente ascesa del lavoro nella scala dei valori sociali, l'Istituto offre una immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti.

### **1.2a Corsi di istruzione per adulti**

Il percorso del Corso Serale dell'IPSEOA dall'anno scolastico 2015/16, a seguito del riordino dell'istruzione degli adulti è diventato percorso di istruzione degli adulti di secondo livello, finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale, con possibilità al terzo anno di accedere all'esame per il diploma di qualifica dei vari indirizzi: operatore della ristorazione settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica.

Il percorso di secondo livello di istruzione è articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

1-il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

2-Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

3-Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

L'orario complessivo obbligatorio del percorso di istruzione del secondo livello è pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali.

Per rendere sostenibili per lo studente adulto i carichi orari è possibile:

A) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

B) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;

C) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20% del monte ore complessivo;

D) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo del percorso;

E) percorsi di alfabetizzazione in lingua italiana finalizzati al conseguimento di un titolo attestante la conoscenza della lingua.

I percorsi offrono la possibilità ad un'utenza di lavoratori di frequentare, in orari non coincidenti con le diverse attività lavorative, un istituto di istruzione secondaria superiore, usufruendo di una didattica conforme alle indicazioni ministeriali e contemporaneamente adeguata ad un'utenza adulta con precise esigenze professionali che consente di conseguire un diploma di istruzione superiore.

Inoltre, i Corsi, attenti alle problematiche dell'adulto che rientra in formazione, si impegnano nel processo di motivazione, facendogli riacquisire sicurezza nelle proprie capacità, orientandolo verso la scelta formativa e/o professionale più consona alle sue abilità e sostenendolo in questo suo percorso.

Ciò, in maggior misura, viene messo in atto nei confronti della popolazione extracomunitaria che prevalentemente richiede un sostegno, come l'alfabetizzazione in

lingua italiana, per il proprio inserimento nel tessuto sociale e lavorativo. In una società multietnica, pertanto, si configura come luogo di aggregazione sociale, di scambio culturale e riqualificazione professionale che viene incontro alle varie esigenze della sua utenza.

Stage aziendali, visite didattiche, incontri con esperti del settore, organizzazione di eventi sono solo alcune delle iniziative volte a sviluppare un clima collaborativo ed impegnato che favorisce l'apprendimento e la piena formazione dell'allievo partendo dalle esigenze proprie e del territorio col quale si deve rapportare.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 *Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)*

#### 2.1a Pecup

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative. Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti alla 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 orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due 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;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### 2.2 *Quadro orario settimanale dell'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso Serale)*

<b>MATERIA</b>	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	-	3	2	2	2
<i>Matematica</i>	3	3	3	3	3
<i>Lingua Inglese</i>	2	2	2	2	2

<i>Diritto ed Economia</i>	2	-	-	-	-
<i>Scienze integrate *</i>	3	-	-	-	-
<i>Scienze integrate (chimica/fisica)</i>	3	-	-	-	-
<i>Scienze degli alimenti</i>	-	3	-	-	-
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina</i>	2	2	4	3	3
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i>	2	2	-	2	2
<i>Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica</i>	2	2	-	-	-
<i>Seconda lingua straniera</i>	-	3	3	2	2
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	-	-	3	3	3
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	-	-	2	3	2

\* Scienze della terra e Biologia

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

La classe V Serale – Enogastronomia, inizialmente composta dai 18 alunni provenienti dalla classe IV (cinque maschi e dieci femmine), ha visto il successivo abbandono di 6 elementi che ha portato il numero attuale degli iscritti a 12.

All'interno della classe non è presente nessun alunno disabile o DSA ma un alunno extracomunitario con difficoltà nella lingua italiana.

La classe, come spesso accade nel corso per gli adulti, si presenta disomogenea per cultura, educazione e percorso scolastico, poiché, accanto ad adulti spesso molto motivati e determinati, sono presenti giovani meno partecipi o che hanno dei background scolastici difficili e che presentano molte fragilità.

Gli alunni non hanno sempre dimostrato di essere affiatati e solidali fra loro, anche per le forti differenze di personalità, tuttavia il clima in classe è stato sereno e ciò ha consentito di lavorare in modo abbastanza proficuo. Il comportamento degli allievi si è dimostrato quasi sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e, in generale, nel rapporto interpersonale fra alunni.

Gli allievi hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma, nella parte relativa allo studio individuale, diversi tra loro si sono dimostrati poco assidui e puntuali nel rispettare scadenze e impegni. La frequenza non è stata per tutti regolare, anche per motivi di lavoro. Questo atteggiamento ha generato o acuito alcune fragilità. I vari docenti, perciò, si sono subito attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Il Consiglio di classe, tenuto conto del punto di partenza degli alunni in quanto a conoscenze e competenze di base delle varie discipline, ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituare gli alunni a colloquiare su un piano prevalentemente concreto, come previsto dalla programmazione.

Sono stati effettuati interventi di recupero in orario extracurricolare ma spesso non hanno portato i risultati sperati.

La classe ha dimostrato, in parte, di aver conseguito in modo mediamente discreto gli obiettivi di tipo cognitivo; inoltre, si individuano alcuni studenti che grazie alla propensione e assiduità nello studio hanno conseguito valide competenze conoscitive, ottenendo esiti apprezzabili in tutte le discipline, soprattutto in quelle relative all'area professionalizzante.

Il metodo di lavoro è risultato positivo ed apprezzabile soprattutto in chi si è impegnato in maniera costante. Il suddetto impegno si è manifestato in essi con la frequenza regolare alle lezioni, con la capacità di ascoltare e di intervenire al dialogo educativo, e con l'esecuzione del lavoro assegnato per casa.

Pertanto alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere tre fasce di livello: medio-alta, media e medio-bassa.

La fascia medio-alta risulta formata da alcuni elementi che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione al dialogo educativo raggiungendo buoni risultati, valorizzando le proprie capacità e acquisendo valide conoscenze e competenze.

La fascia media, formata dalla maggior parte degli alunni, si è impegnata in modo più discontinuo e ha partecipato non sempre attivamente per cui ha acquisito conoscenze e competenze poco più che sufficienti.

Infine alla fascia medio-bassa appartengono alcuni alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno superato solo parzialmente le loro fragilità e tuttora presentano forti lacune nell'area matematica ed economica e in alcuni casi anche in quella umanistica e linguistica.

Neppure in seguito a tutte le strategie messe in atto dalla scuola e mancando spesso la volontà di voler superare le difficoltà di studio, costoro hanno raggiunto una preparazione generale che possa ritenersi accettabile.

Il Consiglio di classe, dalla IV alla V, è cambiato nella componente di Francese e Laboratorio di sala.

In previsione dell'esame di Stato, la classe ha svolto due simulazioni delle due prove scritte che hanno coinvolto le discipline oggetto d'esame. Le griglie di valutazione e le impressioni dei docenti coinvolti sono allegati al presente Documento.

Alcuni alunni, in possesso di idoneo titolo scolastico, hanno chiesto ed ottenuto l'esonero dall'insegnamento della Matematica e sono stati indicati all'interno dell'*allegato 1*.

### 3.1 *Composizione della Classe (\*)*

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
MASCHI	5
FEMMINE	7
<b>Totale iscritti</b>	<b>12</b>

\* in *allegato 1* l'elenco completo

### 3.2 *Storia classe*

#### 3.2.a dati

A.S.	n. iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/ abbandoni	n. ammessi
<b>2016/2017</b>	21	-	4	17
<b>2017/2018</b>	24	-	8	16
<b>2018/2019</b>	18	-	6	12

#### 3.2.b Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>Disciplina/e</b>
<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>Docente</i>	<i>Lingua e letteratura italiana</i>
<i>BALDINO Angela</i>	<i>Docente</i>	<i>Storia</i>
<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>Docente</i>	<i>Lingua inglese</i>
<i>PIRINO Vera</i>	<i>Docente</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>SECHI Leonardo (coordinatore)</i>	<i>Docente</i>	<i>Matematica</i>
<i>PIRAS Simona</i>	<i>Docente</i>	<i>Lingua francese</i>
<i>DACREMA Umberto</i>	<i>Docente</i>	<i>Laboratorio – settore sala e vendita</i>
<i>PIRISI Giovanni</i>	<i>Docente</i>	<i>Laboratorio – settore cucina</i>
<i>MUNDULA Franco Luigi</i>	<i>Docente</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive</i>

### 3.3 Continuità docenti

<b>Disciplina</b>	<b>3ª CLASSE</b>	<b>4ª CLASSE</b>	<b>5ª CLASSE</b>
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>
<i>Storia</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>BALDINO Angela</i>
<i>Matematica</i>	<i>VAUDO Angela</i>	<i>SECHI Leonardo</i>	<i>SECHI Leonardo</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>SECHI M. Elisa</i>
<i>Laboratorio dei servizi enogastr. – settore cucina</i>	<i>PIRISI Giovanni</i>	<i>PIRISI Giovanni</i>	<i>PIRISI Giovanni</i>
<i>Laboratorio dei servizi enogastr. – settore sala e vendita</i>	<i>BRIGANTI Valerio</i>	<i>BRIGANTI Valerio</i>	<i>DACREMA Umberto</i>
<i>Seconda lingua straniera</i>	<i>BURRUNI Oriana</i>	<i>FAEDDA Maria Luisa</i>	<i>BENEBOU Siham PIRAS Simona</i>
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>MUNDULA Franco Luigi</i>	<i>MUNDULA Franco Luigi</i>	<i>MUNDULA Franco Luigi</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>PIRINO Vera</i>	<i>PIRINO Vera</i>	<i>PIRINO Vera</i>
<i>Religione/attività alternativa</i>	<i>MURA Antonio</i>	-	-

## 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'inclusione richiede il pensare un progetto per la classe dove, appunto, il sistema classe sia percepito come luogo di "programmazione educativa" sul quale si chiede di leggere e riflettere, anche da un punto di vista pedagogico, per poi impostare il lavoro d'equipe che, partendo dai reali bisogni dei singoli inseriti nella collettività, sia in grado di fornire risposte realistiche ed adeguate a tutti e ad ognuno. Ciascun docente dovrà predisporre il proprio piano di lavoro educativo e didattico sulla base del PAI e del PTOF e sulle scelte educative individuate dal Consiglio di Classe. Il PAI è una scelta civile prima che pedagogica, visto che l'Istruzione è un diritto sancito dalla Costituzione che deve essere garantito a tutti, anche attivando processi che rimuovano ostacoli di qualsiasi natura.

La scuola inoltre interesserà la provincia e il comune, per quanto di loro competenza, in tema di supporto organizzativo per gli alunni con handicap o svantaggiati (art. 139, comma 1, DLGS 112/1998) e, per quanto riguarda l'Educazione degli adulti, per gli interventi per l'orientamento scolastico e professionale e per gli interventi integrati di prevenzione della dispersione scolastica (art. 139, comma 2, DLGS 112/1998). Inoltre a livello territoriale grazie al CTS (centro territoriale di supporto provinciale), tutte le scuole della provincia di Sassari inizieranno ad adottare un modello unico di PEI, sulla base del modello piemontese.

Non sono presenti alunni disabili o DSA ma all'interno della classe esiste un alunno con evidenti difficoltà nella lingua italiana.

Per ridurre tali difficoltà nella lingua scritta e parlata, l'alunno è stato coinvolto dall'insegnante di Storia all'interno di un progetto per il miglioramento di grammatica e sintassi.

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

La componente docente ha fatto il possibile per motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare ha cercato di:

- mantenere un elevato grado di trasparenza nel rapporto con la classe, esplicitando nella programmazione individuale gli obiettivi minimi ed i criteri di valutazione adottati;
- favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli;
- rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento;
- correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo;
- favorire l'autovalutazione.

### Metodi

Nel corso dell'attività didattica si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Per preparare gli allievi alle competenze richieste dall'Esame di Stato si è cercato di abituarli ad esposizioni chiare e articolate, a rielaborare e contestualizzare le conoscenze, a coglierne gli aspetti interdisciplinari.

Il processo formativo è stato realizzato attraverso numerosi e diversificati strumenti e strategie didattiche ed educative.

Ogni docente ha sempre avuto cura di comunicare e far comprendere agli alunni il proprio progetto didattico-educativo, discutendo i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze attese, le scelte metodologiche, le strategie operative attuate per acquisirle, nonché i criteri e gli strumenti di verifica e di valutazione adottati.

I docenti hanno utilizzato diverse metodologie didattiche correlate ai vari ambiti e in relazione alle competenze che intendono far acquisire agli alunni:

- Prove scritte: prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti tradizionali, analisi di un testo, prove tipologicamente simili a quelle dell'esame di Stato, presentazioni in Power Point.
- Prove orali: verifiche orali, discussioni guidate, domande in itinere, relazioni.

Sono state sistematicamente utilizzate le griglie elaborate dai singoli dipartimenti per le prove scritte sia tradizionali sia semi-strutturate e strutturate, orali e pratiche, con un ventaglio di valori dall'uno al dieci, come definite e condivise in sede collegiale. Anche per la correzione delle simulazioni delle prove d'esame sono state utilizzate griglie comuni.

Per formulare un giudizio di competenza, i docenti hanno tenuto conto:

- dei risultati ottenuti nello svolgimento del compito
- delle modalità utilizzate dallo studente per raggiungere il risultato
- della percezione e consapevolezza che lo studente ha del suo lavoro
- del processo di miglioramento o meno dimostrato rispetto alla situazione di partenza
- dell'autonomia raggiunta
- delle capacità di applicare quanto appreso in contesti diversi.

Di seguito uno schema riassuntivo delle varie metodologie utilizzate dai singoli docenti durante l'anno.

### Metodologie didattiche

	Ital.	Storia	Ingl.	Franc.	Matem.	Econom.	Alim.	Enologia.	Rist.
Lezione frontale	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lavori di gruppo			■		■	■		■	■
Esercitazioni	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Attività di laboratorio			■			■		■	■
integrazione (schede da altri testi)	■	■	■	■	■	■	■		
Recupero in classe	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Discussione	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### Strumenti didattici

Libri di testo Internet Schede e fotocopie Dossier di documentazione Riviste e opuscoli Documenti audiovisivi Laboratori linguistici Aula d'informatica LIM Piattaforme di condivisione Tutorial
--

## **5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL): attività nel triennio (\*)**

L'alternanza tra scuola e mondo del lavoro è una modalità didattica ormai ampiamente in uso, che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piano di studio. Tale didattica è stata introdotta e regolamentata dalla LEGGE del 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione", attualmente rivista e modificata dalla Manovra che il Ministro Bussetti ha varato per il 2019, e presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione in Azienda. La nostra Scuola che da sempre è stata un punto di riferimento a livello regionale

nella formazione professionale, si è sempre orientata in tal senso, anticipando le direttive nazionali e consolidando, nel corso degli anni, rapporti con le Aziende del territorio operanti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione.

Nell'anno scolastico 2017/2018 i numeri delle attività di alternanza svolte dalla nostra scuola sono i seguenti: IPSAR: 63 aziende coinvolte tutte operanti nella Regione Sardegna di cui: 22 hotel, 27 ristoranti, 12 bar, 2 agenzie viaggi e 3 associazioni che hanno accolto in formazione i nostri alunni aderendo al progetto di formazione proposto.

Di seguito le attività in cui, i nostri alunni sono stati coinvolti.

N°	Titolo	Enti e soggetti coinvolti	Descrizione attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Valutazione o riflessione sull'esperienza
1	Cucina tradizionale e innovativa	Ristorante da Andreini	Commis di cucina – capopartita	Autonomia in cucina; gestione di una partita con compilazione schede HACCP. Ampliamento conoscenze relative agli alimenti	L'alunno ha ottenuto ottimi risultati
2	Cucina nazionale	Ristorante La Lepanto	Commis di cucina	Autonomia in cucina; gestione di una partita con compilazione schede HACCP. Ampliamento conoscenze relative ad alimenti	L'alunno ha ottenuto ottimi risultati
3	Cucina nazionale	Ristorante Lido	Commis di cucina	Autonomia in cucina; gestione di una partita con compilazione schede HACCP. Ampliamento conoscenze relative ad alimenti	L'alunno ha ottenuto ottimi risultati
4	Sala bar	Rina Hotel	Commis di sala	Autonomia in sala e gestione dell'office di sala. Ampliamento conoscenze relative ad alimenti.	L'alunno ha ottenuto ottimi risultati
5	Street food	Su bracieri	Stagista	Acquisizione di sufficienti competenze di base.	Lieve miglioramento, sufficienti risultati

\* in allegato 2 l'elenco degli alunni coinvolti

### **5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi del percorso formativo**

L'Istituto dispone di diverse aree attrezzate per lo svolgimento delle attività didattiche. Molteplici sono le risorse strutturali a disposizione dei vari plessi.

Tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.

N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.

N. 2 laboratori di Sala – Utilizzate anche per eventi istituzionali, dal mese di novembre, grazie al finanziamento della Fondazione di Sardegna si dispone anche di una cucina da sala.

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI

1. **PROGETTO GIRO D'ITALIA** (a.s. 2016-2017): ideazione nuovi piatti dedicati al centesimo giro d'Italia all'interno dei laboratori della scuola (TUTTE LE MATERIE COINVOLTE). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
2. **PROGETTO DI INTERCULTURA CON CENTRO DI ACCOGLIENZA DI FERTILIA** (a.s. 2016-2017): preparazione piatti etnici dei paesi di origine dei ragazzi ospitati (TUTTE LE MATERIE COINVOLTE). Gli obiettivi raggiunti sono quelli della collaborazione tra cucine differenti e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
3. **PROGETTO PRANZO PER DOCENTI DEL LICEO CLASSICO** (a.s. 2016-2017): preparazione di un pranzo-buffet per i docenti del Liceo classico impegnati in un convegno (TUTTE LE MATERIE COINVOLTE). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
4. **PROGETTO CORSO SULLA SICUREZZA** (a.s. 2016-2017): partecipazione al corso sulla sicurezza sugli ambienti di lavoro. Rendere gli alunni consapevoli dei rischi e pericoli negli ambienti di lavoro e fornire loro gli strumenti per affrontare l'attività lavorativa.
5. **PROGETTO MENSA CARITAS** (a.s. 2016-2017): preparazione di un pranzo per gli assistiti dalla Caritas (CUCINA, SALA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
6. **PROGETTO ACCOGLIENZA MINISTRO ISTRUZIONE** (a.s. 2016-2017): preparazione di un pranzo-buffet in occasione della visita dell'allora Ministro pubblica istruzione (CUCINA, SALA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
7. **PROGETTO CORSO SUL MIELE** (a.s. 2017-2018): partecipazione al corso sul miele organizzato dall'agenzia LAORE (CUCINA, SALA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
8. **PROGETTO CORSO SULLA SICUREZZA** (a.s. 2017-2018): partecipazione al corso sulla sicurezza sugli ambienti di lavoro. Rendere gli alunni consapevoli dei rischi e pericoli negli ambienti di lavoro e fornire loro gli strumenti per affrontare l'attività lavorativa.
9. **PROGETTO MONUMENTI APERTI** (a.s. 2017-2018): partecipazione alla manifestazione monumenti aperti nel sito delle Cantine Santa Maria la Palma (CUCINA, SALA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI ed ECONOMIA). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali dell'uva e del vino.
10. **PROGETTO SA DIE DE SA SARDIGNA** (a.s. 2017-2018): ideazione nuovi piatti dedicati all'evento all'interno dei laboratori della scuola (CUCINA, SALA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
11. **PROGETTO VALORIZZAZIONE DEL RICCIO DI MARE** (a.s. 2017-2018): ideazione nuovi piatti dedicati all'evento all'interno dei laboratori della scuola (CUCINA, SALA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
12. **PROGETTO UTILIZZO DEL GRANO SARDO** (a.s. 2018-2019): ideazione nuovi piatti dedicati all'evento all'interno della struttura Lo Quarter con la collaborazione del Parco di Porto Conte (CUCINA, SALA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono

quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.

13. **PROGETTO CORSO DI FORMAZIONE AI PESCATORI PER L'UTILIZZO DEL PESCE POVERO** (a.s. 2018-2019): ideazione nuovi piatti dedicati all'evento all'interno dei laboratori della scuola per un migliore impiego e valorizzazione del rimo pescato (CUCINA, SALA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento (a breve monitoraggio USR ex art. 12. C. 5 D. Lgs. N. 62/2017)**

Poiché all'interno dell'autonomia scolastica si è implementato il corso mediante riduzione della durata oraria a 50 minuti, ogni singolo docente ha utilizzato il tempo da recuperare proponendo progetti appostiti per attivare corsi di recupero interclasse e attività di potenziamento specifiche nei casi ritenuti più opportuni.

### **6.2 Attività, percorsi e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"**

<b>Titolo</b>	<b>Breve Descrizione</b>	<b>Attività svolte</b>	<b>Obiettivi raggiunti e competenze acquisite</b>
<b><i>La salute del personale nel comparto dell'arte bianca</i></b>	Analisi delle cause di infortunio più comuni per il personale del comparto pianificazione e pasticceria	Lezione frontale con coinvolgimento delle materie Scienze degli alimenti e Enogastronomia	Aumentare la consapevolezza degli alunni sui rischi sul lavoro, compresi quelli derivati dall'utilizzo di droghe e alcol e del lavoro sotto stress e notturno.
<b><i>Adolescenti competenti</i></b>	Promozione di <ul style="list-style-type: none"> <li>• consapevolezza di come la sicurezza alimentare e il diritto al cibo siano priorità per l'intera umanità;</li> <li>• metodologie di coinvolgimento attivo e di messa in gioco in grado di promuovere una maggiore empatia nei riguardi della biodiversità, soprattutto umana;</li> <li>• consapevolezza rispetto ai legami tra modelli produttivi e impatti ambientali;</li> <li>• la carta di Milano, il Km0 e gli alimenti di stagione.</li> </ul> Conoscere e interpretare i diritti fondamentali dell'uomo.	Gioco di ruolo su alimentazione, impronta ecologica e capacità di carico. Rielaborazione esperienza e presentazione del paradosso alimentare e della Carta di Milano. La dichiarazione dei diritti universali dell'uomo e la sua rappresentazione artistica attraverso l'utilizzo di materiali naturali e spezie.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consapevolezza dei disequilibri alimentari a livello globale</li> <li>2. Consapevolezza del paradosso alimentare e degli effetti sugli ecosistemi degli attuali modelli di produzione degli alimenti</li> <li>3. Semplici indicazioni su come effettuare correttamente la raccolta differenziata nei laboratori della scuola</li> <li>4. Conoscenza della sfera personale, familiare, sociale e politica dei diritti umani fondamentali</li> </ol>

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### 7.1 Schede informative su singole discipline

<b><u>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</u></b>	
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u></b>	Uso corretto della lingua, capacità critiche, argomentative nell'esposizione degli argomenti
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	La classe ha acquisito le conoscenze di base, relative all'Uda d'italiano per le tematiche in oggetto: autori tra la belle époque e il ventesimo secolo. La crisi dell'individuo davanti alla società di massa. La riscoperta dell'io individuale Pascoli, il Fanciullino, il Tuono, X Agosto, il Gelsomino Notturmo. Caratteri generali del Decadentismo. Pirandello: Novelle: il treno ha fischiato. Il Fu Mattia Pascal: cambio treno. Così è se vi pare: come parla la verità. Uno nessuno centomila. Filo d'aria Svevo: da morte di mio padre: un rapporto conflittuale. Da il trionfo di Zeno, storia di un'associazione commerciale. Da Psicoanalisi: una catastrofe inaudita Da svolgere entro il mese di Maggio: Ungaretti, Veglia, Fiumi, Fratelli, Non gridate più
<b><u>ABILITA':</u></b>	Tranne alcuni alunni, la classe è riuscita ad utilizzare autonomamente attraverso ricerche individuali sui materiali forniti dalla scuola le tematiche proposte ricollegandole all'età contemporanea, come indicato dalle circolari ministeriali
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Prove simulate sulla tipologia d'esame
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Analisi dei testi, dialoghi, interrogazioni
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	L M letteratura modulare, Samburgh - Sala

## **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali, e le trasformazioni avvenute nel tempo.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e religioni</li> <li>• Nuovi prodotti alimentari</li> <li>• La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</li> <li>• Diete e stili alimentari</li> <li>• Alimentazione nella ristorazione collettiva</li> <li>• Dieta nelle malattie cardiovascolari</li> <li>• Dieta nelle malattie metaboliche</li> <li>• Dieta nelle malattie dell'apparato digerente</li> <li>• Allergie e intolleranze alimentari</li> <li>• Alimentazione e tumori</li> <li>• Disturbi alimentari</li> </ul>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>• Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</li> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>• Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>• Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> </ul>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazioni orali</li> <li>• Verifiche aperte, strutturate, semistrutturate</li> <li>• Verifiche scritte</li> <li>• Test e-learning</li> </ul>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>I criteri di valutazione sono gli stessi riportati nel PTOF. La valutazione finale ha tenuto conto dei risultati delle prove scritte, orali, della frequenza e della partecipazione al dialogo educativo.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Il libro di testo nella sua versione cartacea e multimediale, articoli di giornale, anche in versione multimediale.</p>

## **STORIA**

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u></p>	<p>La classe, nel complesso, ha raggiunto un buon livello di ricostruzione degli argomenti storici, di saper collocare i diversi argomenti trattati nello spazio e nel tempo, di fare delle analogie tra locale globale (ciò che accadeva in Sardegna all'epoca) e di aver insita una notevole capacità critica circa gli eventi accaduti.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><b>L'Unità d'Italia:</b> la rivolta nel Meridione (il brigantaggio); la terza guerra d'indipendenza; dalla Destra alla Sinistra storica; il trasformismo; il decollo industriale nel nord Italia; la questione sociale; Crispi e la crisi di fine secolo.</p> <p><b>La seconda rivoluzione industriale:</b> Industrializzazione e crisi; l'emigrazione dall'Europa; le innovazioni tecnologiche, il taylorismo; il fordismo e la catena di montaggio; l'Africa e il colonialismo.</p> <p><b>La nascita della società di massa:</b> La Belle époque e la società di massa; l'industria culturale e il tempo libero; la diffusione dell'istruzione; politica e diritti delle donne (le suffragette).</p> <p><b>Le grandi potenze all'inizio del '900:</b> Le trasformazioni di fine secolo; Un difficile equilibrio; L'Italia e l'età giolittiana; la questione d'Oriente e gli imperi multinazionali.</p> <p><b>La prima Guerra mondiale:</b> da un conflitto locale alla Guerra mondiale; le ragioni profonde della Guerra; una guerra di logoramento; L'Italia in Guerra; la fine della Guerra; il dopoguerra e I trattati di pace.</p> <p>La rivoluzione russa: La Russia all'inizio del secolo, le due rivoluzioni russe, il governo bolscevico e la Guerra civile, la nascita dell'Urss, la dittatura di Stalin.</p> <p><b>Il fascismo:</b> Crisi e malcontento sociale; il dopoguerra e il biennio rosso; il fascismo; la dittatura totalitaria. Cenni sulla crisi economica del 1929.</p> <p><b>Il regime nazista:</b> la repubblica di Weimar; la salita al potere di Hitler; la dittatura nazista; la politica economica ed estera di Hitler.</p> <p><b>La Seconda guerra mondiale:</b> la Guerra in Europa e in Oriente; I nuovi fronti; L'Europa dei lager e della shoah, la svolta della Guerra; la fine del fascismo; la resistenza (I partigiani).</p> <p><b>La Costituzione Italiana:</b> Principi fondamentali; Diritti e Doveri dei cittadini; ordinamento della Repubblica. Lo Stato e gli elementi costitutivi; la Costituzione; i diritti inviolabili della persona nella Costituzione Italiana; i diritti Costituzionali; Diritto di Cittadinanza Art. 22; le istituzioni nazionali: organizzazione della Repubblica; Il Presidente della Repubblica; la responsabilità del Presidente della Repubblica; poteri e funzioni del Presidente della Repubblica; il Parlamento; il Governo; la Magistratura; gli Enti locali; le regioni; i Comuni, le Province, le Città Metropolitane; la Corte Costituzionale; Il Cammino o Iter della legge; Diritti Umani e Dignità della Persona; Dichiarazione Universale dei diritti umani(10 Dicembre 1948); I Diritti Civili e Politici o della Libertà; i Diritti Economici, Sociali e Culturali o della responsabilità; I diritti planetari o della famiglia umana.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Buone capacità dialettiche, critiche ed espositive dal punto di vista dello dell'orale e dello scritto.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale, conferenza di gruppo sulle tematiche, visione di filmati a tema.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Verifiche scritte e orali.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libri di testo: De Vecchi G, Giovannetti G., "Storia in corso", 2 ed. Pearson. (cap.12, cap.13, cap.15). De Vecchi G, Giovannetti G., "Storia in corso", 3, ed Pearson cap. 1, cap 2, cap. 3, cap. 4, cap. 6, cap. 7. Dispense sulla Costituzione Italiana.</p>

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere i principali argomenti svolti in III e in IV</li><li>• Conoscere la gestione aziendale</li><li>• Conoscere l'aspetto patrimoniale-finanziario e economico</li><li>• Conoscere lo Stato patrimoniale, il Conto economico e la nota integrativa</li><li>• Conoscere il principio della competenza economica</li><li>• Conoscere l'ammortamento e le operazioni di rettifica</li><li>• Conoscere la pianificazione e la programmazione aziendale</li><li>• Conoscere la redazione del budget</li></ul>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consolidare le competenze e acquisire la terminologia appropriata della disciplina con particolare riferimento al linguaggio tecnico</li><li>• Conoscere le diverse strategie del marketing</li><li>• Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e</li></ul>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lo studente deve dimostrare di saper affrontare in autonomia l'argomento proposto.</li><li>• Deve saper individuare facilmente le soluzioni utili per la risoluzione del problema</li></ul>
<u>METODOLOGIE:</u>	Le lezioni svolte sono state in gran parte di tipo frontale in aula con esercitazioni pratiche in laboratorio di informatica. La lezione frontale è sempre stata l'occasione per fornire ed illustrare le coordinate entro le quali muoversi in laboratorio. Sono state svolte lezioni anche con l'ausilio di materiale cartaceo: fotocopie, materiale multimediale, libro di testo in adozione, slide e uso della lavagna multimediale
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Nella valutazione si è tenuto conto: delle capacità dimostrate, delle conoscenze di base, della partecipazione nel corso delle spiegazioni, della costanza, del profitto nelle verifiche scritte e orali. I voti sono stati attribuiti secondo la tabella di valutazione del P.O.F. approvata dal Collegio dei Docenti.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Strumenti Gestionali Per Il Turismo Editore: CLITT Materiale cartaceo, uso della LIM e utilizzo del laboratorio di informatica

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. – SETTORE CUCINA**

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sapere utilizzare correttamente i prodotti, i surgelati, i precotti nella ristorazione saper valutare i problemi della programmazione,</li><li>• saper controllare l'efficacia e l'efficienza del lavoro nel settore produttivo</li><li>• acquisire le nozioni base per una corretta progettazione di una sala, e per saper valorizzare e gestire le bevande, capire il ruolo del commelier</li></ul>
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'organizzazione del lavoro la programmazione della produzione e della distribuzione, il servizio per regole, i menu' programmati</li> <li>• scelte strutturali,</li> <li>• le bevande nella ristorazione in generale,</li> <li>• abbinamento, vino-piatto</li> <li>• i prodotti, la classificazione in gamme, i congelati, il sistema cook &amp; chill.</li> <li>• cittadinanza e costituzione: l'arte bianca in cucina rischi e pericoli.</li> <li>• il sistema haccp, le regole fondamentali.</li> <li>• visione di filmati sull'operato dei nas (nucleo antisofisticazioni dei carabinieri)</li> <li>• il magazzino. caratteristiche e sistemi di magazzinaggio.</li> <li>• <u>Ristorazione commercial e ristorazione collettiva. Le differenze</u></li> </ul>
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione per la realizzazione di prodotti enogastronomici</li> <li>• applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico.</li> <li>• Predisporre semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda</li> </ul>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Sono state impiegate sia lezioni frontali, necessarie per trasmettere con efficacia e in tempo breve i concetti fondamentali, sia lezioni dialogate, più adatte a favorire, attraverso il feed-back un clima di ascolto attivo e un apprendimento significativo.</p> <p>Si è data particolare importanza all'interdisciplinarietà, in modo da favorire una conoscenza globale della materia il più possibile ampia. In tale contesto sono state coinvolte discipline quali, soprattutto scienza e cultura dell'alimentazione e sala e vendita.</p> <p>Le metodologie indicate sono state implementate con l'ausilio di proiezioni e mezzi multimediali.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Per la valutazione sono state impiegate votazioni da 1 a 10, come previsto dal P.O.F., e si è tenuto conto non solo dei risultati oggettivi ma anche dell'impegno, della partecipazione ad eventi inerenti al percorso di studio e al dialogo come confronto ai fini educativi, della frequenza scolastica e del miglioramento rispetto al livello di partenza.</p> <p>I criteri di valutazione specifici per la materia in oggetto hanno fatto riferimento a diversi livelli concernenti i seguenti indicatori: livello quantitativo del contenuto; capacità critica; capacità di argomentare con coerenza; aderenza alla traccia proposta; capacità di analisi e sintesi; impiego del linguaggio professionale.</p> <p>Nelle verifiche si è anche tenuto conto dei seguenti criteri comuni: rispetto dei modi e dei tempi concordati; partecipazione attiva degli studenti alla revisione delle prove scritte; aiuto ad utilizzare l'errore per modificare i comportamenti nello studio; stimolazione della fiducia dell'allievo nelle proprie possibilità e sottolineare i progressi cognitivi; considerazione della correzione come strumento formativo.</p> <p>Gli obiettivi minimi sono stati definiti secondo i seguenti parametri: Conoscere prodotti con marchio di tutela: DOP, IGP, PAT, STG, conoscere i principi che regolano l'HACCP, conoscere le principali nozioni sulla sicurezza del lavoro, conoscere la gestione del reparto economato, saper distinguere il servizio di catering dal banqueting.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Riviste del settore. Uso di internet. Laboratori di cucina. Laboratori messi a disposizione da enti.</p> <p>Lezioni frontali teoriche e pratiche, lavori individuali e di gruppo, discussione guidata, ricerche multimediali.</p> <p>Quando gli argomenti lo consentivano sono stati fatti collegamenti con altre discipline affini, come, scienza e cultura dell'alimentazione, al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>

<b><u>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. – SETTORE SALA</u></b>	
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i metodi di produzione del vino</li> <li>• Conoscere i vini particolari e le relative tecniche di produzione</li> <li>• Conoscere i principali vitigni autoctoni del territorio</li> <li>• Conoscere la nuova legislazione sui vini.</li> <li>• Conoscere i vini DOP, IGP e vini varietali</li> <li>• Conoscere le tecniche di distillazione</li> <li>• Conoscere le bevande alcoliche</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carta dei vini</li> <li>• Vini speciali</li> <li>• Spumanti e champagne</li> <li>• Esame visivo gustativo sensoriale</li> <li>• Abbinamento vino cibo (cenni).</li> <li>• la distillazione e i distillati</li> <li>• Dosi e suddivisione dei prodotti merceologici e compatibilità tra loro per la creazione di un cocktail.</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di relazionare in merito alla tecnica di produzione del vino</li> <li>• Conoscenza dei vini e dei termini tecnici legati all'esame sensoriale e caratteristiche del prodotto preso in esame.</li> <li>• Saper abbinare il giusto vino a prodotti della cucina regionale</li> <li>• Essere in grado di utilizzare e proporre al meglio le differenti tipologie di bevande alcoliche</li> <li>• Saper riconoscere le differenti tipologie di distillati</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Le lezioni svolte sono state in gran parte di tipo frontale in aula e in laboratorio. La lezione frontale è sempre stata l'occasione per fornire ed illustrare le coordinate entro le quali muoversi in laboratorio. Sono state svolte lezioni anche con l'ausilio di materiale cartaceo: fotocopie, materiale multimediale, libro di testo in adozione, slide e uso della lavagna multimediale
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Nella valutazione si è tenuto conto: delle capacità dimostrate, delle conoscenze di base, della partecipazione nel corso delle spiegazioni, della costanza, del profitto nelle verifiche scritte e orali. I voti sono stati attribuiti secondo la tabella di valutazione del P.O.F. approvata dal Collegio dei Docenti.
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo: MASTER LAB (corso sala e vendita) Materiale cartaceo, uso della LIM e presentazioni in powerpoint, utilizzo dei laboratori di bar.

<b><u>LINGUA INGLESE</u></b>	
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<p>Di seguito gli obiettivi in termini di conoscenze che la classe, In pressoché tutti i casi, ha saputo conseguire al termine del percorso di apprendimento-insegnamento.</p> <p>Sapere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• operare collegamenti interdisciplinari tra contenuti microlinguistici e contenuti attinenti le discipline di indirizzo, saperli integrare e saper affrontare in L2 specifici contenuti disciplinari caratterizzanti il corso di studi;</li> <li>• padroneggiare il sistema linguistico straniero sapendo riadattare le stesse strutture a scopi espressivi differenti; saper riformulare il discorso attraverso strategie di compensazione;</li> <li>• individuare ed utilizzare il corretto repertorio comunicativo e i linguaggi settoriali della lingua straniera per orientarsi ed agire nel contesto operativo e professionale di riferimento.</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Babette's Feast (1987): visione dell'opera. Trama, intreccio, descrizione personaggi e momenti-chiave, temi portanti.</li> </ul>

<u>TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura Food for Pleasure: cibo e aspetti sensoriali</li> <li>• La brigata di cucina. Ruoli e compiti</li> <li>• Ambito operativo: <ul style="list-style-type: none"> <li>- come esprimere esperienze pregresse ed attuali;</li> <li>- come esprimere capacità/incapacità personali/altrui;</li> <li>- come assegnare, accettare e rifiutare compiti e mansioni;</li> <li>- come esprimere scenari eventuali, con minor/maggior grado di probabilità;</li> <li>- come denominare le aree di lavoro e l'equipaggiamento professionale.</li> </ul> </li> <li>• Contenuti di sintassi, grammatica e lessico. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico: repertorio lessicale/espressivo di 'microlingua' attinente al settore di indirizzo;</li> <li>- Grammatica e sintassi: revisione forme affermativa, negativa ed interrogativa (domande aperte e d. 'polari' yes/no a 'risposta breve') con diversi tempi verbali; past simple per eventi/fatti conclusi/non ripetibili e present perfect per fatti/eventi trascorsi ma con legami con il presente; duration form con verbi statici vs verbi dinamici; if-sentences: condizionale 0, 1, 2 e 3; pronuncia suffisso [-ed].</li> </ul> </li> </ul>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere/comunicare il valore estetico, emotivo, sociale e conviviale della creazione e del consumo alimentare;</li> <li>• Saper comprendere/comunicare compiti e mansioni dell'ambito professionale;</li> <li>• Saper comprendere/comunicare aspetti riferiti alla sfera delle competenze personali;</li> <li>• Saper comprendere/comunicare aspetti biografici ed esperienze pregresse ed attuali;</li> <li>• Saper comprendere/ esprimere intenzionalità ed atteggiamenti propositivi;</li> <li>• Saper comprendere/esprimere scenari con diverso grado di probabilità;</li> <li>• Saper interagire in L2 operativamente in termini di conoscenza degli ambienti e dell'attrezzatura professionale.</li> </ul>
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale e dialogata, lavoro di gruppo.

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<p>Correttezza formale, varietà di lessico appreso, comprensione orale/scritta globale e specifica, capacità di analisi e di sintesi, capacità di rielaborazione scritta e orale, assiduità nello studio, impegno dimostrato, capacità di applicare le regole apprese anche in contesti comunicativi differenziati, partecipazione al dialogo formativo, progressi rispetto al livello di partenza.</p> <p>Le prove scritte sono state valutate in base alla pertinenza e alla completezza della risposta, alla correttezza nell'uso del lessico, alla capacità di rielaborazione e all'accuratezza. Per le verifiche orali, i parametri di valutazione sono stati: pertinenza e completezza della risposta, correttezza formale, efficacia della comunicazione e <i>fluency</i>.</p> <p><u>Tipologia di verifiche</u>  Verifica orale: osservazione in classe: <i>role playing, pair e group work</i>, interazione con l'insegnante; verifica scritta: comprensione del testo con domande <i>multiple choice</i>, domande <i>TRUE/FALSE</i>, quesiti a risposta aperta.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo <i>Chef and Manager</i> (ed. Loescher), dispense fornite dall'insegnante, materiali multimediali tratti da Internet, materiali riadattati e semplificati, piattaforma digitale per la condivisione di contenuti di approfondimento/ esercitazione, tutorial video.

<b><u>LINGUA FRANCESE</u></b>	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Gli alunni hanno raggiunto nel complesso le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper comunicare ed esprimere la propria opinione in modo semplice su tematiche relative alla vita quotidiana e all'attualità, in relazione al settore dell'enogastronomia;</li> <li>• saper comprendere brevi messaggi orali su tematiche relative alla vita quotidiana e al settore dell'enogastronomia;</li> <li>• saper produrre e comprendere in forma scritta frasi semplici e brevi testi su tematiche relative al settore dell'enogastronomia;</li> <li>• essere in grado di esprimere oralmente il proprio accordo e il proprio disaccordo su argomenti di carattere generale o su argomenti più specifici, legati all'ambito della ristorazione, della cucina e dell'alimentazione;</li> <li>• saper porre il tema dell'alimentazione in relazione alle abitudini alimentari, anche in riferimento alla società francese e alle nuove tendenze alimentari;</li> <li>• saper trattare il tema dell'alimentazione in relazione a un alimento specifico quale il formaggio, sapendo fare riferimento alla sua storia e alle tecniche di produzione.</li> </ul>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Contenuti grammaticali e lessicali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consolidamento delle strutture grammaticali di base: la costruzione di una frase affermativa e negativa, le espressioni di quantità, i connettivi logici;</li> <li>• Approfondimento degli aspetti relativi all'uso del lessico e della fraseologia specifici del settore dell'enogastronomia.</li> </ul> <p>Contenuti specifici legati all'ambito dell'enogastronomia e della cultura e civiltà francese:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les habitudes alimentaires des français;</li> <li>• Introduction au sujet de l'équilibre alimentaire et de la pyramide alimentaire;</li> <li>• Les fromages: <ul style="list-style-type: none"> <li>-tout savoir sur les fromages;</li> <li>-les phases de fabrication du fromage;</li> <li>-la variété des fromages;</li> <li>-reconnaître les signes de qualité (AOC, AOP, Certification de Conformité et Label Agricole);</li> </ul> </li> <li>• Le nouveau marché:</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les restaurants bio;</li> <li>- Street food, la nouvelle tendance.</li> </ul>
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni hanno raggiunto nel complesso le seguenti abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere il lessico specifico della microlingua in relazione al settore della ristorazione, della cucina e dell'alimentazione;</li> <li>• -saper utilizzare le strutture grammaticali e sintattiche di base per esprimere attraverso frasi affermative e negative le regole per un'alimentazione sana;</li> <li>• -saper fare piccoli elenchi e descrizioni per enunciare e definire le fasi di produzione dei formaggi e le principali varietà di formaggi;</li> <li>• conoscere alcune delle principali nuove tendenze alimentari e acquisire il lessico necessario per descriverne le caratteristiche principali.</li> </ul>
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali, dibattito in classe, analisi di documenti scritti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Produzione e comprensione scritta:          brani di lettura con domande aperte o con risposte vero/falso, formulazione di frasi, stesura di brevi testi, esercizi lessicali.</p> <p>Produzione e comprensione orale:          attività di conversazione in generale e interazione continua in classe, esposizione delle tematiche trattate, esercizi lessicali.</p> <p>La valutazione delle verifiche orali e scritte è data da diversi aspetti quali la comprensione globale, la correttezza formale (ortografia, lessico, grammatica), il contenuto, l'organizzazione e la coerenza del discorso.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nouveau français en cuisine, Arcangela de Carlo, Hoepli</li> <li>- altri sussidi cartacei (fotocopie di documenti).</li> </ul>

<b><u>MATEMATICA</u></b>	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>• Riconoscere e costruire relazioni e funzioni.</li> <li>• Comprendere il senso dei formalismi matematici introdotti.</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</li> <li>• Sviluppare la capacità di astrazione e di formalizzazione</li> </ul>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La funzione esponenziale</li> <li>• Il logaritmo</li> <li>• Equazioni esponenziali e logaritmiche elementari</li> <li>• Definizione di funzione reale di una variabile reale</li> <li>• Classificazione di una funzione</li> <li>• Campo di esistenza di una funzione</li> <li>• Intersezione con gli assi e segno di una funzione.</li> <li>• Limiti di una funzione</li> <li>• Asintoti di una funzione</li> <li>• Calcolo di limiti di funzioni continue</li> </ul>

<u>ABILITA':</u>	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni <math>f(x) = ax</math>, <math>f(x) = \log x</math>.</li> <li>• Descrivere le proprietà qualitative di funzioni logaritmiche ed esponenziali e costruirne i grafici.</li> <li>• Risolvere equazioni relative a funzioni esponenziali e logaritmiche con metodi numerici.</li> <li>• Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.</li> <li>• Saper classificare una funzione</li> <li>• Saper determinare campo di esistenza di funzioni algebriche razionali e irrazionali intere e fratte.</li> <li>• Calcolare limiti di funzioni.</li> <li>• Saper interpretare intuitivamente il concetto di limite di una funzione nei diversi casi</li> <li>• Saper calcolare il limite a per <math>x</math> che tende ad un valore finito e infinito di una funzione continua</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni razionale intere e fratte che si presentano in forma indeterminata</li> <li>• Saper determinare gli asintoti verticali e orizzontali di una funzione</li> </ul>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Sono state impiegate principalmente lezioni di tipo frontale ritenute più adatta a trasmettere efficacemente i principi fondamentali della materia, strutturando il lavoro come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica iniziale indirizzata ad individuare il grado di preparazione dei singoli elementi su conoscenza matematiche;</li> <li>• Introduzione degli argomenti relativi alle unità didattiche;</li> <li>• Coinvolgimento continuo della classe anche con l'ausilio dei mezzi informatici;</li> <li>• Verifica continua del grado di attenzione e di apprendimento del singolo elemento ed intervento atto a colmare eventuali lacune;</li> <li>• Stimolo alla partecipazione della classe nel momento della lezione finalizzato a destare in essa interesse per la materia e</li> </ul>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>I criteri di valutazione sono stati i seguenti: Grado di partecipazione all'attività di classe;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprensione e di analisi degli argomenti di studio;</li> <li>• Capacità di esposizione dei concetti e della loro applicazione;</li> <li>• Conoscenza qualitativa dei principi della materia più importanti;</li> <li>• Capacità pratica di connessione tra problema pratico e sua soluzione;</li> <li>• L'impegno a casa;</li> <li>• Il comportamento e la partecipazione alle lezioni in classe e</li> </ul>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo adottato dalla scuola</li> <li>• Lavagna multimediale</li> </ul>

## 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità

con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi” .

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

### **Tipologia delle prove**

	<b>Ital.</b>	<b>Storia</b>	<b>Ingl</b>	<b>Franc</b>	<b>Matem</b>	<b>Econom.</b>	<b>Alim.</b>	<b>Enolog</b>	<b>Ristoraz.</b>
<b>Interrogazione breve</b>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Produzione testi</b>	■	■	■	■	■	■	■	-	■
<b>Prove strutt./ Semistrutt.</b>	■	■	■	■		■	■		■
<b>Risoluzione di problemi</b>	■	■	■	■	■	■	■		■
<b>prove scritte</b>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>prove pratiche</b>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>lavori di gruppo</b>			■					■	■
<b>Interrogazione</b>	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### **8.1 Criteri di valutazione**

La valutazione parte dai dati delle verifiche e valuta il processo formativo dello studente. Tiene conto del livello di partenza, dei progressi, della motivazione, della continuità e serietà della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, e non si risolve quindi nella media matematica delle prove di verifica.

Nella fase di scrutinio, la valutazione sommativa tiene conto della crescita, dello sviluppo umano, culturale e civile degli alunni;

Per la classe delle 3° è prevista la possibilità di non promozione nel caso di una grave insufficienza nella disciplina tecnico-pratica di indirizzo.

La valutazione tiene conto degli obiettivi didattici, educativi e formativi e dei criteri concordati, degli obiettivi minimi delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, definiti per singole discipline;

Il giudizio tiene conto dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei percorsi compiuti, dei progressi e dei livelli finali conseguiti, della sistematicità, continuità ed omogeneità dell'interesse dimostrato in classe, dell'impegno evidenziato nell'acquisizione, nell'autonoma elaborazione e nell'approfondimento di competenze, conoscenze e abilità e dell'eventuale partecipazione alle attività di recupero.

Indicatori	Voti: 1-3	Voti 4-5	Voto 6	Voti 7-8	Voti 9-10
------------	-----------	----------	--------	----------	-----------

CONOSCENZE	Non rivela conoscenze specifiche	Rivela conoscenze molto frammentarie, superficiali e lacunose	Rivela conoscenze specifiche essenziali anche se non approfondite	Rivela conoscenze complete e approfondite	Rivela conoscenze complete approfondite e coordinate fra loro
CAPACITÀ	Commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti facili	Commette numerosi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici con lievi errori e commette alcune imprecisioni	Sa applicare le conoscenze in compiti anche complessi, senza errori ma con qualche imprecisione	Sa applicare le procedure e le conoscenze acquisite in compiti anche nuovi senza errori o imprecisioni
COMPETENZE	Non è in grado di effettuare alcuna analisi o sintesi e non è capace di autonomia di giudizio	È in grado di effettuare analisi e sintesi parziali e/o imprecise. Non ha adeguate capacità di giudizio autonomo, pur se sollecitato e guidato	Sa effettuare analisi e sintesi idonee anche se non approfondite, giungendo, se guidato a valutazioni autonome	Sa effettuare con aiuto analisi e sintesi anche complete e approfondite. È capace spesso di valutazioni autonome	Possiede in modo sicuro la capacità di relazionare tra loro gli elementi di un insieme, organizzando in modo organico tutti i dati e le procedure acquisite. Ha una piena autonomia di giudizio
PARTECIPAZIONE	Non mostra alcun interesse per le attività didattiche. L'impegno è inadeguato e totalmente insufficiente	Mostra poco interesse per le attività didattiche e le subisce in maniera passiva. Si applica in maniera sporadica, e puramente mnemonica	Mostra un sufficiente interesse per le attività didattiche, anche se la sua partecipazione deve essere stimolata da precise richieste del docente. L'impegno è adeguato agli adempimenti richiesti	Mostra un discreto interesse per l'attività didattica e vi partecipa in maniera attiva. L'impegno è adeguato ed efficace	Mostra un notevole interesse per le attività didattiche, partecipandovi in maniera costruttiva e autonoma. L'impegno è sempre elevato e costante
PERCORSO DI APPRENDIMENTO	Negativo: non fa registrare alcun progresso; anziché migliorare il suo profitto è peggiorato	Irrelevante: non c'è stato un miglioramento sostanziale o progressi sono appena apprezzabili	Sufficiente: i progressi realizzati sono evidenti e adeguati alle aspettative del docente	Notevole: fa registrare rilevanti e importanti progressi	Eccezionale: fa registrare progressi eccezionali in relazione al livello di partenza

## 8.2 Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti (\*)

Il credito scolastico consiste in un punteggio che è assegnato in sede di scrutinio finale o differito dal CdC per le classi del triennio; la somma dei tre punteggi ottenuti nelle classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> costituisce il credito con cui lo studente accede all'Esame di Stato ed è sommato ai punteggi delle prove scritte e orali dell'esame.

Il decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62 recante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107" ha apportato significative innovazioni (all'art. 15) anche al calcolo del credito scolastico a cui ha attribuito un peso ben maggiore rispetto a quello sinora avuto nei precedenti Esami di Stato.

Il credito scolastico è attribuito per le classi del triennio nel rispetto di tale normativa vigente secondo i seguenti criteri:

- la media dei voti conseguiti nello scrutinio finale o differito (M), che determina fascia di attribuzione del punteggio secondo la seguente tabella:

<b>MEDIA</b>	<b>CREDITI III ANNO</b>	<b>CREDITI IV ANNO</b>	<b>CREDITI V ANNO</b>
<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>8-9</b>	<b>9-10</b>
<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>9-10</b>	<b>10-11</b>
<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>10-11</b>	<b>11-12</b>
<b>8-9</b>	<b>10-11</b>	<b>11-12</b>	<b>13-14</b>
<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	<b>12-13</b>	<b>14-15</b>

\* in *allegato 3* la tabella con i crediti attribuiti

### **8.3 Griglie di valutazione prove scritte**

Vedere *allegato 4*

### **8.4 Griglie di valutazione colloquio**

In seguito alla simulazione del colloquio programmata per fine maggio verrà allegata la griglia di valutazione adottata in tale sede.

### **8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni**

<b>Tipologia prova</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>...</b>	<b>Date</b>	<b>Nazionale</b>	<b>di scuola</b>
<b>Italiano</b>	<b>X</b>			20/02/2019	<b>X</b>	
<b>Italiano</b>		<b>X</b>		27/03/2019	<b>X</b>	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI-LAB: ENOGASTR: CUCINA	<b>X</b>			28-29/02/2019	<b>X</b>	<b>X</b>
SCIENZA DEGLI ALIMENTI-LAB: ENOGASTR: CUCINA		<b>X</b>		02-03/04/2019	<b>X</b>	<b>X</b>

#### **Osservazioni della docente di Lingua e letteratura italiana:**

Le simulazioni della prova di lingua italiana della durata di 6 ore sono state svolte in maniera piuttosto proficua dalla classe nella quasi totalità; alcuni allievi hanno riscontrato difficoltà sul testo argomentativo. L'esito è stato generalmente positivo.

#### **Osservazioni dei docenti di Scienze degli alimenti e Laboratorio di Enogastronomia - settore cucina:**

Nel complesso, la prima parte della prova ha riportato risultati sufficienti o più che sufficienti per la maggioranza della classe. Nella seconda parte della prova la simulazione del 29/02 si è svolta nella forma scritta e i risultati sono stati mediamente sufficienti. Nella simulazione del

03/04, svolta in forma pratica, gli allievi hanno incontrato minori difficoltà nell'affrontare la prova e di fatto i risultati sono stati soddisfacenti.

### ***8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato***

È prevista una simulazione del colloquio per fine maggio. I materiali utilizzati saranno quindi allegati al termine della simulazione insieme ad eventuali osservazioni sul loro svolgimento.

### ***8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova***

Si è riscontrato una miglior performance nella seconda parte della seconda prova quando è stata effettuata su due giornate e svolta in forma pratica all'interno dei laboratori dell'Istituto.

**Il documento del Consiglio di Classe V Serale - Enogastronomia è stato approvato nella seduta del 13-05-2019**

*Il Consiglio d classe*

<b>COGNOME NOME</b>	<b>Disciplina/e</b>	<b>Firma</b>
<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>Lingua e letteratura italiana</i>	
<i>BALDINO Angela</i>	<i>Storia</i>	
<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>Lingua inglese</i>	
<i>PIRINO Vera</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	
<i>SECHI Leonardo (coordinatore)</i>	<i>Matematica</i>	
<i>PIRAS Simona</i>	<i>Lingua francese</i>	
<i>DACREMA Umberto</i>	<i>Laboratorio – settore sala e vendita</i>	
<i>PIRISI Giovanni</i>	<i>Laboratorio – settore cucina</i>	
<i>MUNDULA Franco Luigi</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive</i>	

***Il Coordinatore del C. di C.***

***Il Dirigente Scolastico***