



Istituto 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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE 5[^] SEZ. A Indirizzo: Sala e Vendita



ANNO SCOLASTICO 2018-2019

SOMMARIO

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 6
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	pag. 9
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag. 10
ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 13
INDICAZIONI SU DISCIPLINE	pag. 18
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag. 29

Allegati

- Documentazione relativa ai casi specifici
- Documentazione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL) seguiti dai singoli alunni
- Griglie di correzione della prima e della seconda prova

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 Alberghiero è ospitato in due diversi plessi, dislocati nel centro della città: quello centrale, in Piazza Sulis, nell'ex hotel Esit, e l'altro in via Carducci, distante una cinquantina 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 e turistiche di qualità, 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.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

L'istituto in quanto scuola autonoma, ha cercato di interpretare l'innovazione non nel senso di una mera applicazione delle norme richiamate, ma come la realizzazione di strumenti e prassi didattiche coerenti con l'individuazione degli assi culturali e l'acquisizione delle competenze chiave.

Il Diplomato d'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

MATERIA	Classe 1°	Classe 2°	Classe 3°	Classe 4°	Classe 5°
Italiano e Storia	6	6	6	6	6
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Economia e Diritto	2	2	5	5	5
Scienza degli Alimenti	2	2	4	3	3
Sala Vendita	4	4	6	4	4
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Enogastronomia	4	4	0	2	2
Accoglienza	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione della Classe: studentesse e studenti (non pubblicabile sul sito web - Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017, prot. n. 10719)

N.	COGNOME NOME	NOTE
1	<i>OMISSIS</i>	Pendolare
2	<i>OMISSIS</i>	Residente
3	<i>OMISSIS</i>	Residente
4	<i>OMISSIS</i>	Residente
5	<i>OMISSIS</i>	Residente
6	<i>OMISSIS</i>	Residente
7	<i>OMISSIS</i>	Residente
8	<i>OMISSIS</i>	Pendolare
9	<i>OMISSIS</i>	Residente
10	<i>OMISSIS</i>	Residente
11	<i>OMISSIS</i>	Pendolare
12	<i>OMISSIS</i>	Pendolare
13	<i>OMISSIS</i>	Residente
14	<i>OMISSIS</i>	Residente
15	<i>OMISSIS</i>	Pendolare

3.2 Storia classe

3.2.a dati

A.S.	n. iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/ abbandoni	n. ammessi
2016/2017	24		1	17
2017/2018	17		1	14
2018/2019	15	1		

La classe 5 sala A è composta da 15 studenti che hanno frequentato insieme i due anni precedenti, di cui uno proveniente dalla 4 sala B. All'interno della classe sono presenti 4 studenti BES, di cui 2 con DSA, per i quali è stato redatto, approvato e quindi seguito un piano didattico personalizzato, il cui programma di studi è lo stesso della classe, con alcune differenze relative a strumenti compensativi e misure dispensative. Inoltre uno studente segue una programmazione differenziata e un altro quella con obiettivi minimi. Il consiglio di classe richiede, sia durante i lavori della commissione, sia come supporto durante lo svolgimento delle prove d'esame, la presenza degli insegnanti di sostegno che hanno seguito gli studenti durante l'anno scolastico. Per la documentazione concernente i casi specifici, si rimanda alla documentazione in allegato. Sotto il profilo della disciplina, sia durante quest'anno scolastico che nei due anni scolastici precedenti, non si sono manifestati episodi degni di rilevanza. La classe si è dimostrata quasi sempre collaborativa, adottando un atteggiamento funzionale al corretto svolgimento delle lezioni, senza bisogno di interventi particolari da parte dei docenti. Sotto il profilo dell'andamento didattico, non si sono evidenziate in generale situazioni problematiche. Tuttavia, nella maggior parte degli alunni, lo studio risente di un approccio mnemonico, talvolta schematico e semplificato, quindi una parte della classe si attesta, in qualche caso si adagia, su un livello di applicazione allo studio strettamente finalizzato al conseguimento della sufficienza. Va riconosciuta la tenacia nell'impegno, l'assiduità nella frequentazione delle lezioni e la determinazione nel fare emergere le proprie potenzialità. Si registrano poi alcuni casi di rendimento più che discreto, accompagnati ad un impegno costante durante tutto il lavoro in classe. Tutta la classe nel corso del triennio ha dimostrato interesse e partecipazione non solo alle attività scolastiche ma anche in quelle legate alla promozione dell'istituto.

3.2 IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	ORE SETT.
Calaresu Rita	Italiano e Storia	6
Biddoccu Alessandra	Lingua e civiltà inglese	3
Satta Giovanna	Lingua e civiltà francese	3
Vittimberga Claudia	Matematica e informatica	3
Moni Giovanna F. (Coordinatore)	Diritto e tecniche amministrative	5
Patorno Giuseppina	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Pirinu Ermanno	Enogastronomia	2
Silanos Franco	Sala e vendita	4
Mancino Giuseppe	Scienze motorie e sportive	2
Sechi Nicolina	Religione	1
Zizza Carmela	Sostegno	9
Palladino Alberto	Sostegno	6

3.3 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^a CLASSE</u>	<u>4^a CLASSE</u>	<u>5^a CLASSE</u>
Lingua e letteratura italiana- storia	Calaresu Rita	Calaresu Rita	Calaresu Rita
Lingua e civiltà inglese	Biddoccu Alessandra	Biddoccu Alessandra	Biddoccu Alessandra
Lingua e civiltà francese	–	–	Satta Giovanna
Matematica e informatica	Vittimberga Claudia	Vittimberga Claudia	Vittimberga Claudia
Diritto e tecniche amministrative	Moni Giovanna Francesca	Moni Giovanna Francesca	Moni Giovanna Francesca
Scienza e cultura dell'alimentazione	Priami Mariannina Serra	Priami Mariannina	Patorno Giuseppina
Enogastronomia	–	Pirinu Ermanno	Pirinu Ermanno
Sala e vendita	Franco Silanos	Franco Silanos	Franco Silanos
Scienze motorie e sportive	Giuseppe Mancino	Giuseppe Mancino	Giuseppe Mancino
Religione	–	–	Sechi Nicolina
Sostegno	Zizza Carmela	Zizza Carmela	Zizza Carmela
Sostegno	Palladino Alberto	Palladino Alberto	Palladino Alberto

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Documentazione relativi a specifici casi di disabilità e DSA sono producibili con allegati riservati.

La nostra scuola, considerati i numerosi insuccessi scolastici da parte degli alunni, prende coscienza del fatto che gli alunni considerati con disabilità si trovano inseriti in un contesto sempre più multiforme.

Per riuscire ei suoi compiti, la scuola è organizzata attorno a quattro tipi di apprendimento che nel corso della vita di un individuo saranno i pilastri della conoscenza, questi sono:

- “imparare a conoscere”, ossia acquisire gli strumenti della comprensione;

- “imparare a fare”, cioè essere capaci di agire creativamente nel proprio ambiente;
- “imparare a “vivere insieme” ,in modo tale da partecipare e collaborare con gli altri in tutte le attività umane;
- “imparare ad essere”, un progresso essenziale che deriva dai precedenti.

Sono state utilizzate, in modo pianificato e all'interno di un contesto pedagogico, per favorire il conseguimento degli obiettivi di apprendimento in base alle differenti caratteristiche degli alunni, le seguenti strategie:

- Incoraggiare l'apprendimento collaborativo favorendo le attività in piccoli gruppi.
- Sostenere e promuovere un approccio strategico nello studio, utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative).
- Sollecitare collegamenti tra le nuove informazioni e quelle già acquisite ogni volta che s'inizia un nuovo argomento di studio.
- Promuovere inferenze, integrazioni e collegamenti tra le conoscenze e le discipline.
- Promuovere l'uso di schemi, mappe, grafici, formulari relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali.
- Utilizzare differenti modi comunicativi e attivare più canali sensoriali nel momento delle spiegazioni.
- Verificare sistematicamente la comprensione delle consegne orali e scritte per non compromettere la corretta esecuzione del compito.
- Verificare l'arrecare di un disagio alla richiesta di una lettura ad alta voce e di un confronto diretto con i compagni (dislessia).
- Avere cura che le richieste operative, in termini qualitativi, siano adeguate ai tempi e alle personali specificità, anche nel momento dell'assegnazione dei compiti a casa.

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.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento : non previsto.

5.3 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.

Le attività formative sono state svolte secondo turnazioni per classe da aprile a giugno e nel mese di settembre.

Gli studenti hanno avuto pertanto, l'opportunità di svolgere alcune settimane presso specifiche aziende legate al settore alberghiero ed enogastronomico. Coerentemente con le indicazioni normative, il nostro istituto propone una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale che riflettono una visione etica della realtà un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma comuni.

Il valore del lavoro si estende poi anche al percorso di studi (imparare a lavorare), al metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando). Obiettivo fondamentale dell'attività di stage/alternanza è stato quello di indurre nello studente, attenzione ai mutamenti in atto nel mercato del lavoro e nelle realtà aziendali e di promuovere la cultura della formazione permanente.

Per le attività svolte dai singoli alunni si rimanda all'allegato corrispondente.

5.4 Ambienti di apprendimento: Spazi - Strumenti – Mezzi -- Tempi 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.
- N. 2 Laboratori multimediali di Informatica (sede IPSAR)

Mezzi e strumenti utilizzati

Mezzi di comunicazione delle informazioni	
Mezzi scritti	<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo• Schede di sintesi e mappe• Giornali, riviste ecc.• Fotocopie di altri testi• Documentazione tecnica
Multimediali	<ul style="list-style-type: none">• Internet• Film Documentari• LIM

I tempi del percorso formativo sono stati subordinati al livello di attenzione e partecipazione degli alunni.

Per poter usufruire della palestra, il C.I. ha deliberato per la rotazione settimanale delle classi dell'Alberghiero (1 giorno a settimana) presso l'I.P.I.A.

6. ATTIVITA' E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi, spazi, metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti, discipline coinvolte)

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

Attività di recupero

Per quanto concerne il recupero delle insufficienze relative al primo quadrimestre, secondo quanto stabilito dal Collegio Docenti, gli insegnanti hanno indirizzato i ragazzi verso uno studio autonomo e stabilito delle verifiche orali e/o scritte

6.2 Attività, percorsi e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e Competenze acquisiti
Mafia e società	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nascita e diffusione 2. Il Codice penale e l'art.416-bis 3. Dimensione giudiziaria 4. Dimensione economica 5. Dimensione politica 6. Dimensione sociale e culturale 7. I martiri della mafia 	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento dell'art.416-bis del Codice Penale • Analisi e commento di vari documenti • visione di filmati di riferimento. • Discussioni guidate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la riflessione e il confronto attivo di alcuni principi fondamentali della Costituzione al fine di sviluppare senso critico e un personale progetto di vita aperto a sviluppare e potenziare i valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà • Riconoscere i valori che sono a fondamento dell'agire dell'uomo

6.2 Attività, percorsi e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e Competenze acquisiti
<p>Il "Giorno della memoria"</p> <p><u>CONTENUTI:</u></p> <p>"Le leggi razziali viste dai bambini" (Libro di testo, pag. 102);</p> <p>"Eliminare i diversi" (Libro di testo, pag. 132);</p> <p>Preambolo della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (pag. 185)</p> <p>Cenni biografici della senatrice Liliana Segre</p> <p>Il "Giorno del ricordo"</p> <p><u>CONTENUTI:</u></p> <p>Le foibe (Libro di testo, pagina 183)</p>	<p>Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare il triste e drammatico capitolo della Seconda Guerra mondiale.</p>	<p>Lettura documenti.</p> <p>Riflessioni e discussioni guidate.</p> <p>Visione film “Gli invisibili” di Claus Raffe, 2017 e documentari.</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento.</p> <p>Saper individuare collegamenti e relazioni.</p>
<p>La Costituzione italiana. Articoli 2 e 3</p>	<p>I diritti civili</p>	<p>Lettura documenti.</p> <p>Riflessioni e discussioni guidate.</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento.</p> <p>Saper individuare collegamenti e relazioni.</p>

<p>Risvolti della guerra</p> <p>“Il generale Leone”, tratto da Un anno sull'Altipiano di Emilio Lussu (fotocopie)</p> <p>“La notte del 17 maggio 1943”, tratto da Memorie di un passeggiere verso Oriente di Raffaele Sari Bozzolo</p> <p>“Giornata della Memoria e dell’Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie”</p> <p>CONTENUTI: Rita Atria: una storia di esempio e di coraggio (fotocopia)</p>	<p>Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare l'orrore della guerra visto da autori sardi</p>	<p>Lettura documenti.</p> <p>Riflessioni e discussioni guidate.</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento.</p> <p>Saper individuare collegamenti e relazioni</p>
---	---	---	---

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

- Lettura occasionale in classe del Quotidiano “La Nuova” durante l'anno scolastico.
- AVIS: donazione sangue durante l'intero anno scolastico.
- Teatro Civico di Alghero (Proiezione di un Film e dibattito) La Shoah. (28 gennaio 2019).
- Lezione dimostrativa sulle procedure di BLSA in collaborazione con l'Associazione ONLUS “Oltre il cuore” di Alghero (26 febbraio 2019).
- Visione presso l'Auditorium dell'IPIA di video e filmati su “Cittadinanza e Costituzione”
- Il Problema “Mafie”. (21 marzo 2019)
- Partecipazione al corso di Educazione Finanziaria tenuto dai Funzionari della Banca d'Italia sulle problematiche del “riciclaggio” (12 aprile 2019). Gli argomenti trattati sono stati i seguenti:
 - Caratteristiche dell'Euro
 - Rapporti tra banche e clienti e i principali servizi finanziari
 - Evoluzione degli strumenti di pagamento
 - Le frodi telematiche sugli strumenti elettronici di pagamento
 - Cenni sulle Criptovalute

6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento

- Divulgazione di materiale informativo,
- Incontri con i rappresentanti delle Associazioni di settore,
- Incontri informativi per conoscere i diversi percorsi post diploma,
- Incontri programmati con le Università di Sassari e di Oristano per permettere agli studenti di prendere visione di un possibile percorso universitario
- Orientamento opportunità lavorative forze armate
- Presentazione del portale Europeo EURES della mobilità professionale con approfondimento delle caratteristiche del portale Europeo EURES della mobilità professionale.

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti) (VEDI eventualmente Relazioni disciplinari)

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Insegnante: Moni Giovanna Francesca

ABILITA' E COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Gli alunni al termine del quinto anno sono in grado di: <ul style="list-style-type: none">- Determinare il risultato economico d'esercizio- Redigere il Bilancio d'esercizio- Interpretare i risultati prodotti dalla gestione- Elaborazione di semplici piani d'impresa- Individuare obiettivi e metodologie di marketing- Individuare le politiche del prodotto
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Durante l'anno sono stati affrontati i seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none">➤ Il Bilancio d'esercizio➤ L'interpretazione del bilancio d'esercizio➤ Il processo di pianificazione e programmazione aziendale➤ La redazione del piano industriale e del business plan➤ IL controllo di gestione➤ Il marketing strategico➤ Il marketing operativo
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">➤ Lezioni frontali e partecipative, svolte principalmente in classe con l'ausilio del libro di testo➤ Lavoro di gruppo➤ Correzione di esercizi in classe assegnati per casa con simulazione di casi➤ Ragionamento e discussione sugli errori commessi➤ Pause didattiche, rivolte a tutta la classe, per favorire l'apprendimento
CRITERI DI VALUTAZIONE:	I criteri di valutazione sono quelli definiti dal Collegio dei docenti e nell'assegnazione del voto sono stati tenuti in considerazione, oltre che dei risultati conseguiti nelle singole prove, anche dell'impegno, della partecipazione, dei progressi dimostrati dall'allievo rispetto al livello d'ingresso.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Il testo in adozione è: "Strumenti gestionali per il turismo" - Articolazione Enogastronomia e Servizi sala e vendita Autori Cesarano/Esposito/Acampora; Per alcuni argomenti sono state fornite delle fotocopie Alcuni argomenti sono stati presentati con delle slide

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Insegnante: Mancino Giuseppe

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la Disciplina</p>	<p>Per la materia Scienze Motorie e Sportive gli alunni hanno raggiunto buone competenze, dovute alla semplicità dei temi proposti nella parte teorica e alla flessibilità e semplicità delle esercitazioni pratiche proposte, mirate al raggiungimento di un omogeneo risultato tra tutti gli allievi.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Contenuti trattati (teoria) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione dello sport in Italia • Nozioni Principali di Pronto Soccorso • Metodologie di Pronto Soccorso <p>Contenuti trattati (parte pratica) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondamentali degli sport di squadra (Pallavolo, Calcio e Basket). • Attività sportiva propedeutica ai giochi sportivi
<p>ABILITA'</p>	<p>Tutti gli alunni hanno raggiunto le abilità che si erano ipotizzate all'inizio dell'anno scolastico, in particolare in uno sport di squadra (Pallavolo) , sport più semplice, con meno regole e che può essere svolto sia dagli allievi , sia dalle allieve contemporaneamente</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Si è ricorso alle metodologie di sintesi e di collaborazione con integrazione degli alunni diversamente abili</p>
<p>CRITERI di VALUTAZIONE</p>	<p>Sono stati valutati attraverso le verifiche periodiche le capacità di ciascun allievo di saper portare a termine un esercizio sia singolarmente che in squadra. Per la parte teorica sono stati somministrati brevi scritti oppure attraverso brevi verifiche orali. Le prove pratiche si sono svolte in Palestra.</p>
<p>TESTI e MATERIALI ADOTTATI</p>	<p>Non esiste un Testo adottato per le classi 5°. Si sono svolte lezioni in aula (parte teorica) attingendo materiale da internet attraverso le LIM installate nelle aule. Si è svolto il 90 % del lavoro in Palestra utilizzando l'attrezzatura a disposizione, compresa una piccola Palestra dotata di tre tavoli da TennisTavolo.</p>

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Insegnante: Calaresu Rita

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione. • Individuare le relazioni tra avvenimenti storici, movimenti culturali e tendenze letterarie. • Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere • Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle opere. • Comprendere e analizzare testi narrativi e poetici dell'autore in esame.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Il Decadentismo: la reazione al Positivo, pag. 6</p> <p>L'Estetismo, l'arte per l'arte, la figura dell'esteta, il "super-uomo", pag. 6,7</p> <p>La letteratura decadente: i principi della poetica, pag. 9. I caratteri del romanzo estetizzante, pag. 13</p> <p>Il romanzo estetizzante: J. K. Huysmans, <i>A ritroso</i> (trama e genere, pag. 38) <i>Pranzo in nero</i>, pag. 813</p> <p>G. D'Annunzio (cenni biografici, pag. 128), <i>Il piacere</i> (trama e genere, pag. 137), <i>Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli</i>, pag. 138</p> <hr/> <p>G. Pascoli (cenni biografici), la poesia delle cose semplici: <i>Myricae</i>, <i>Canti di Castelvecchio</i>, pag. 75. La poesia del "fanciullino", il poeta "veggente", Pessimismo e Umanitarismo, un nuovo modo di fare poesia, pag. 76,77,78</p> <p><i>Myricae: Lavandare, X Agosto</i>, pag. 88, 93, <i>I tre grappoli</i> (fotocopia)</p> <p><i>Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</i>, pag. 108 <i>La grande Proletaria</i> si è mossa: <i>Sempre vedendo in alto... il nostro tricolore</i>, pag. 123</p> <hr/> <p>Le Avanguardie storiche, definizione, pag. 20. Il Futurismo, pag. 21</p> <p>F.T. Marinetti, <i>Manifesto della cucina futurista: Una cucina rivoluzionaria e moderna</i>, pag. 815</p> <hr/> <p>L. Pirandello (cenni biografici), il pensiero e la poetica, il "teatro nel teatro", la difficile interpretazione della realtà, la maschera, pag. 186, 189,190,191, 192</p> <p><i>L'umorismo, Il sentimento del contrario</i>, pag. 198</p> <p><i>Novelle per un anno</i> (temi e struttura, pag. 201), <i>Il treno ha fischiato...</i> pag. 208</p> <p><i>Il fu Mattia Pascal</i> (struttura e vicende, pag. 221), <i>Cambio treno</i>, pag. 222, <i>Nel limbo della vita</i> (fotocopia)</p> <hr/> <p>I. Svevo (cenni biografici), Trieste, città di confine pag. 258. La coscienza di Zeno (struttura, contenuto, stile e narratore, pag. 261,262,263)</p>

	<p><i>La coscienza di Zeno, Prefazione</i> (fotocopia), <i>L'ultima sigaretta</i>, pag. 266</p> <p>G. Ungaretti (cenni biografici), le opere principali, il pensiero e la poetica. Prima fase: la sperimentazione. Seconda fase, il recupero della tradizione. Terza fase: le ultime raccolte, pag.361,362,363</p> <p><i>L'allegria</i> (significato del titolo, temi pag. 369,370), <i>Veglia, I fiumi, San Martino del Carso</i></p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell'argomento) • Lettura ed analisi guidata dei testi in esame. • Produzione di vari tipi di testo. • Discussione in classe • Visione di film
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute • Coerenza e coesione delle informazioni riportate • Uso del registro linguistico adeguato • Capacità di argomentare • Capacità di affrontare con metodo critico un tema • Uso corretto del codice lingua
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Testo in adozione: LM- Letteratura Modulare V anno (Ed. La Nuova Italia) • Testi e documenti (fotocopie) • Riviste e quotidiani • Materiale multimediale

RELIGIONE

Insegnante: Sechi Nicolina

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Ogni ragazzo, tenuto conto delle differenti esperienze personali e culturali che lo rendono unico nel suo modo di essere :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha sviluppato 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 ; • sa cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità ; <p>sa utilizzare , in genere le fonti del cristianesimo, interpretandone i contenuti nel quadro del confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>I diritti umani - il razzismo - i cristiani e l'impegno sociale il lavoro e l'uomo - la mafia - l'immigrazione - la giustizia sociale l'inquinamento - la globalizzazione - gli organismi geneticamente modificati l'energia nucleare - La shoah e la cultura ebraica - Le Foibe e il dramma degli esuli</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sa motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita , confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; • sa individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo , in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; • sa riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico ;
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>si è valorizzato il metodo esperienziale, si è stimolata la conoscenza e la riflessione sui problemi mediante tre momenti logici fondamentali: <i>scoprire , ricercare, organizzare</i>. Si è sollecitato l'apporto personale di ogni alunno nelle diverse attività abilitandolo <i>all'ascolto, al dialogo, all'intuizione, alla contemplazione, alla valorizzazione e al rispetto</i> delle opinioni diverse e ad assumersi la responsabilità delle proprie scelte.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>la valutazione è scaturita dalla rilevazione dell'impegno, dell'interesse e della rispondenza alle sollecitazioni e all'apporto personale dell'alunno alle iniziative e proposte scolastiche attraverso osservazioni sistematiche su:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frequenza degli interventi,

	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza degli stessi • Modalità di espressione ed esecuzione del lavoro svolto in classe • Capacità di attenzione, di partecipazione e di collaborazione nelle attività di gruppo, • Conoscenze acquisite, abilità raggiunte, • Maturazione complessiva
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Documenti vari , Articoli di giornale ;Fotocopie CD/COMPUTER; LIM

ENOGASTRONOMIA

Insegnante: Pirinu Ermanno

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù. Progettare dei menù per tipologia di eventi. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di gestione. Simulare un piano semplice di HACCP. Riconoscere le differenze dei marchi di qualità. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Applicare le tecniche di conservazione degli alimenti. Simulare eventi di catering e banqueting. Simulare l'organizzazione della brigata di cucina in base alla tipologia di ristorazione.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Uda : Organizzazione dell'impianto</p> <ul style="list-style-type: none"> - le diverse tipologie di impianti - il sistema cook&chill - il sottovuoto - la cucina d'assemblaggio - il sistema H.A.C.C.P <p>UDA : Il servizio di Catering e Banqueting I Banchetti e Buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> - catering industriale e domicilio - definizione del servizio, differenze strutturali - l'organizzazione gestionale dei due servizi - varie forme di buffet - l'allestimento dei tavoli <p>UDA: Il Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipologia e tecnica del menù; - il menu nelle varie forme di ristorazione - l'importanza del menu nei vari tipi di ristorazione <p>UDA : Organizzazione e programmazione del lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - la produzione e la distribuzione, concetto di organizzazione del lavoro. - la programmazione del lavoro , dalla produzione alla distribuzione

METODOLOGIE:	Lezioni frontali, lezioni interattive e dialogate. Lavoro di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	I processi valutativi, correlati agli obiettivi indicati, mirano a sviluppare nello studente una sempre maggiore responsabilità rispetto ai traguardi prefissati. Il criterio di valutazione, ha tenuto conto di tre momenti: iniziale, formativo, sommativo. La valutazione finale è scaturita: dall'apprendimento (obiettivi raggiunti), dal comportamento, l'impegno, la partecipazione, la frequenza.
TESTI E MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	Fotocopie, libro di testo, appunti personali, web, power point e lim.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Insegnante: Patorno Giuseppina

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina ABILITA'	Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in maniera adeguata sia oralmente che per iscritto. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Saper realizzare una dieta equilibrata di tipo generico. Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche. Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia. Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE Cibo e religioni (cenni) Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. La DIETETICA Compilazione e formulazione di una dieta equilibrata. Metabolismo energetico. I L.A.R.N, le dieci linee guida-Alimentazione equilibrata. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: DIETE E STILI ALIMENTARI LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE ALIMENTARI ALLERGIE E INTOLLERANZE DISTURBI ALIMENTARI.: ANORESSIA E BULIMIA L RISCHIO e LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE DA CONCLUDERSI DOPO IL 15 MAGGIO
CONDIZIONI E STRUMENTI (tipologia delle prove) UTILIZZATI PER LA VALUTAZIONE:	PROVA STRUTTURATA, PROVA SEMISTRUTTURA, PROVA ELABORATA SCRITTO, PROVA ORALE.CONDIZIONI E TI. CONOSCENZE E COMPrensIONE DEI CONTENUTI. CHIAREZZA ESPOSITIVA, USO CORRETTO DI LINGUAGGI SPECIFICI UTILIZZAZIONE ADEGUATA DELLE PROPRIE CONOSCENZE IN SITUAZIONI PROBLEMATICHE TEORICHE E PRATICHE.

SALA E VENDITA

Insegnante: Silanos Franco

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Una parte della classe ha raggiunto una discreta comprensione nella gestione, controllo e manipolazione dei cibi e bevande; nel processo produttivo, nell'organizzazione e coordinamento e nella programmazione e gestione del settore ristorativo. La maggior parte degli alunni, invece, ha raggiunto una sufficiente capacità nelle competenze della gestione operativa di base del settore ristorativo.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- La gestione delle aziende ristorative (bar e cantina). Preparazione e servizio di alcuni cocktail internazionali realizzati durante le esercitazioni in laboratorio di bar. 2- La programmazione dell'offerta gastronomica 3- Produzione vitivinicola regionale 4- Produzione vitivinicola nelle altre regioni italiane 5- Produzione vitivinicola europea (Champagne, Porto, Sherry) 6- Analisi sensoriale e degustazione. 7- L'abbinamento tra cibo e vino, presentazione del vino, 8- <u>Operare davanti al cliente</u>: La cucina di sala. Preparazione di alcuni piatti alla lampada (Farfalle al salmone, spaghetti alla carbonara, Filetto di manzo al cannonau, Filetto al pepe verde e crepes Suzette, Pere in salsa al cioccolato, pesche al cagnulari).
<p>ABILITA':</p>	<p>Un gruppo di alunni ha raggiunto le giuste basi dell'organizzazione ristorativa, sapendo coordinare le strategie di marketing di una qualsiasi forma ristorativa e processo produttivo, altri alunni hanno raggiunto una quasi sufficiente capacità di coordinamento delle strategie di marketing di base, con difficoltà dell'applicazione operativa nel settore ristorazione.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezioni frontali, esercitazioni pratiche,</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Verifiche scritte e orali, valutazioni pratiche, autovalutazione da parte dell'alunno.</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Libro di testo: Galié, Frangini - MASTER LAB – Settore Sala e Vendita – Le Monnier, dispense dell'insegnante, slides per lezioni visuali.</p>

MATEMATICA

Insegnante: Vittimberga Claudia

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: MATEMATICA</p>	<p>Sostanziale capacità di lettura e comprensione del testo, Utilizzo del linguaggio matematico Sufficiente capacità di mettere in relazione le conoscenze Abitudine a rappresentare graficamente quanto appreso</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Studio di funzione FARF(ripasso e completamento)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione • Dominio • Intersezione con gli assi cartesiani • Segno della funzione • Limiti negli estremi del dominio • Asintoti • Rappresentazione grafica <p>Calcolo differenziale: la derivata di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato geometrico di derivata di una funzione in un punto • Teoremi sul calcolo delle derivate • Calcolare la derivata di una funzione <p>Applicazione del calcolo differenziale allo studio di funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervalli di monotonia di una funzione. • Massimi e minimi relativi di una funzione derivabile • Intervalli di monotonia di una funzione e s massimi, minimi relativi attraverso l'analisi del grafico <p>La probabilità di eventi complessi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La probabilità della somma logica di eventi • La probabilità condizionata • La probabilità del prodotto logico di eventi • Il teorema di Bayes <p>Attività di laboratorio informatico</p>
<p>ABILITÀ:</p>	<p>Saper studiare le caratteristiche di funzioni algebriche razionali fratte e saperle rappresentare nel piano cartesiano Saper leggere un grafico Saper determinare la derivata di funzioni algebriche razionali intere e fratte Saper determinare gli intervalli di monotonia, massimi e minimi relativi, flessi orizzontali di funzioni algebriche razionali intere e fratte Saper utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezione frontale e dialogata Problem Solving</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Per le verifiche sommative si sono utilizzati i seguenti strumenti: interrogazione orale, compito scritto con soluzione di problemi complessi, prove semi-strutturate.</p> <p>Nella valutazione delle prove scritte e delle prove strutturate o semi-strutturate si è assegnato un punteggio a ciascun esercizio o a ciascun item riportando, se necessario, il punteggio in decimi con una proporzione; nelle prove orali si è tenuto conto anche della proprietà del linguaggio utilizzato, della capacità di rielaborare quanto appreso, nella valutazione finale anche dei miglioramenti evidenziati rispetto alla situazione iniziale, della partecipazione alla vita scolastica e dell'impegno profuso.</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Libro in adozione; appunti, lim, Laboratorio di informatica</p>

FRANCESE

Insegnante: Satta Giovanna

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>La France métropolitaine et l'Outre-Mer Français. Les DROM et les POM. Le climat tropical. La Martinique et la Guadeloupe. La Réunion. La francophonie Les régions de la France: histoire, économie, territoire, produits typiques. Le Rhône-alpes Les Bouchons La Bretagne Le Cidre Le Calvados</p> <p>Grammaire: passé composé futur, conditionnel, imparfait, phrase hypothétique participe présent, gérondif, forme passive . Visionnement et compréhension de vidéos (journal télévisé, documentaires, recettes) issus de TV 5 Monde</p>
ABILITA':	Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto
METODOLOGIE:	Lezioni frontali lavoro di gruppo simulazioni approccio funzionale-comunicativo mappe concettuali.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>-Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficiente correttezza nell'esposizione.</p> <p>- Uso appropriato della microlingua</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: Saveurs de France Fotocopie, lim

LINGUA E LETTERATURA INGLESE

Insegnante: Biddoccu Alessandra

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA</p>	<p>Gli studenti utilizzano la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. Integrano le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate.</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>) RELAZIONE SULLA PROPRIA ESPERIENZA DI P.C.T.O. (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO): “My combined work-study experience- Myself: name, hometown, hobbies and passions - Information about the place I did my experience in: field, name of the company, characteristics, how long I stayed there for- My role: responsibilities and tasks -My strengths and weaknesses-My opinion about the experience- The final evaluation they gave me- agreeing/disagreeing 2) O. WILDE “THE PICTURE OF DORIAN GRAY”- modulo interdisciplinare in collaborazione con la docente di italiano- Plot, main characters, the writer. 3) “SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION” ; Health and safety: HACCP; Food contamination: risks and preventive measures (1 and 2). 4) DIET AND NUTRITION: The eatwell plate- Organic food and GMOs- The Mediterranean diet- A Mediterranean menu (elaborazione personale) - Teenagers and diet- Sports diet- Food allergies and intolerances- Eating disorders- Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated- Old age diet 5) SARDINIAN LONGEVITY (approfondimento con fotocopie) 6) “SLOW FOOD” 7) “CAREER PATHS” (in corso di svolgimento al momento della stesura del presente documento) How to become a bar tender, sommelier or waiting staff- How to write a curriculum vitae- Getting ready for an interview</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>-Comprendono idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro. -Producono nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore -Utilizzano lessico e fraseologia di settore</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale; attività di ascolto tramite LIM; uso del laboratorio per esercitazioni sulle prove INVALSI - Gli studenti sono stati sollecitati ad effettuare ricerche sulla rete – Simulazioni in classe per sollecitare gli alunni ad effettuare collegamenti interdisciplinari-</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE	Sono stati presi in considerazione: i livelli di partenza, l'impegno profuso, i progressi effettuati. Le verifiche sono state sia scritte che orali.
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Testo in adozione: "Well done! - Service" Ricerche ed approfondimenti personali sulla rete- fotocopie da altri testi-

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

1. Criteri di valutazione per stabilire una sufficiente preparazione nelle diverse discipline del corso durante l'attività didattica:

- livello di apprendimento: conoscenze acquisite nelle singole discipline, comprensione, capacità di sintesi e rielaborazione personale; capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in vari contesti.
- Impegno: quantità e qualità dello studio individuale, rispetto delle consegne e delle scadenze, frequenza.
- Progressi dello studente rispetto ai livelli di partenza

2. Criteri comuni del Consiglio di Classe per la valutazione e corrispondenza tra voti e livelli di conoscenze e capacità:

VOTI	GIUDIZIO	INDICATORI
1-2	Negativo	Mancanza di pur minimi indicatori
3-4	Gravemente insufficiente	Una verifica lacunosa o incompleta, con numerosi e gravi errori
5	Insufficiente	Una verifica lacunosa o incompleta, con errori non particolarmente gravi
6	Sufficiente	Una verifica nel corso della quale l'allievo fornisce informazioni che sono frutto di un lavoro manualistico (sufficienti conoscenze disciplinari), con lievi errori
7	Discreto	Una verifica nel corso della quale l'allievo fornisce informazioni essenziali, frutto di un lavoro diligente, esposte in forma corretta, con sufficienti capacità di collegamento
8	Buono	Una verifica che denota un lavoro di approfondimento e capacità di esposizione chiara e fluida, con soddisfacenti conoscenze disciplinari e capacità di valutazioni autonome
9	Ottimo	Una verifica in cui si notino capacità di rielaborazione personale e critica con esposizione sicura e appropriata, una prova completa e rigorosa
10	Eccellente	Una prova in cui si notino capacità di collegamento e utilizzo di conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari con sicura padronanza della terminologia; una prova completa, approfondita, personale e rigorosa

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 C.d.C. per le classi del triennio; la somma dei tre punteggi ottenuti nelle classi 3^a, 4^a e 5^a 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 credito scolastico è attribuito per le classi del triennio nel rispetto della normativa vigente secondo i seguenti criteri:

Il Consiglio di Classe ha deliberato di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presenti una frazione maggiore o uguale a 0,5, motivando adeguatamente, riconoscerà il

massimo della banda anche a quelli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica (rappresentante di classe o di istituto), hanno conseguito una valutazione particolarmente positiva in IRC o hanno partecipato a progetti d'Istituto svolti in orario extra scolastico.

- la media dei voti conseguiti nello scrutinio finale o differito (M), che determina la banda di oscillazione del punteggio secondo le seguenti tabelle:

Media dei voti	Fasce di credito		Fasce di credito
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
$M < 6$			7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

8.2a Crediti studentesse e studenti (non pubblicabili i dati identificativi)

	Cognome e nome	Credito convertito scolastico 3° e 4° anno		
		3°	4°	Totale
1	OMISSIS	10	11	21
2	OMISSIS	9	9	18
3	OMISSIS	10	11	21
4	OMISSIS	8	10	18
5	OMISSIS	8	9	17
6	OMISSIS	10	11	21
7	OMISSIS	11	12	23
8	OMISSIS	8	9	17
9	OMISSIS	11	13	24
10	OMISSIS	9	10	19
11	OMISSIS	10	9	19
12	OMISSIS	8	9	17
13	OMISSIS	10	11	21
14	OMISSIS	10	12	22
15	OMISSIS	10	11	21

8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

Per valutare le simulazioni delle prove d'esame sono state usate le griglie proposte dal MIUR. Si rimanda all'allegato corrispondente.

PRIMA PROVA SCRITTA

<u>SIMULAZIONE</u> 19-02-19	
INSUFFICIENTE	20%
SUFFICIENTE	20%
PIU' CHE SUFFICIENTE	13%
DISCRETO	27%
PIU' CHE DISCRETO	13%
BUONO	7%
TIPOLOGIA B	100%

<u>SIMULAZIONE</u> 26-03-19	
INSUFFICIENTE	13%
SUFFICIENTE	13%
PIU' CHE SUFFICIENTE	7%
DISCRETO	54%
PIU' CHE DISCRETO	13%
TIPOLOGIA A	7%
TIPOLOGIA B	73%
TIPOLOGIA C	20%

SIMULAZIONE SECONDA PROVA			
28/02/2019 (TUTTI PRESENTI)		02/04/2019 (Assenti: 1)	
Alunni	Voto	Alunni	Voto
5	Insufficienti	3	Insufficienti
2	Sufficienti	10	Sufficienti/Più che sufficienti
8	Discreto/ottimo	2	Ottimo

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti)

Tipologia prova	Date	Nazionale
Prima prova	19-02-2019	x
Prima prova	26-02-2019	x
Seconda prova	28-02-2019	x
Seconda prova	02-04-2019	x

8.6 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio: modalità, date, contenuti)

La simulazione del colloquio è prevista per il giorno 27 maggio. I materiali relativi alle proposte, all'articolazione delle domande e le griglie, verranno allegate al Documento in seguito allo svolgimento della prova

8.7 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)

PER LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA, PREVEDENDO UNA ATTIVITA' A CARATTERE LABORATORIALE, SI PROPONE DI EFFETTUARLA IL GIORNO SUCCESSIVO ALLA PRIMA PARTE DELLA SECONDA PROVA PER CONSENTIRE UN ADEGUATO SVOLGIMENTO DELLA STESSA.

Il documento del Consiglio di Classe 5 Sala A è stato approvato nella seduta del 13/05/2019

Il Consiglio di classe

COGNOME NOME	Disciplina/e	Firma
Calaresu Rita	Lingua e letteratura italiana Storia	
Biddoccu Alessandra	Lingua e civiltà inglese	
Vittimberga Claudia	Matematica	
Satta Giovanna	Lingua e civiltà francese	
Patorno Giuseppina	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Pirinu Ermanno	Enogastronomia	
Silanos Franco	Sala e vendita	
Moni G. Francesca	Diritto e tecnica amministrativa	
Mancino Giuseppe	Scienze motorie e sportive	
Sechi Nicolina	Religione	
Zizza Carmela	Sostegno	
Palladino Alberto	Sostegno	

Il Coordinatore del C. di C.
Moni Giovanna Francesca

Il Dirigente Scolastico
Peretto Mario
