



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

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 B Enogastronomia

Numero di candidati:

15

Coordinatore:

prof.ssa Maria Grazia Galati

SOMMARIO

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 5
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	pag. 8
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag. 8
ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 11
INDICAZIONI SU DISCIPLINE	pag. 14
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag. 28

Allegati

Documentazione relativa agli specifici casi di disabilità e dsa

Documentazione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL) seguiti dai singoli alunni

Mappe concettuali necessarie agli specifici casi di DSA

Griglie di correzione della prima e della seconda prova

Esiti delle simulazioni delle prove d'esame

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)

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'indirizzo ENOGASTRONOMIA

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
DIRITTO	2	2	4	5	5
SCIENZE	2	2			
FISICA	2				
CHIMICA		2			
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	4	3	3

RELIGIONE	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
LABORATORIO DI CUCINA	2	2	6	4	4
LABORATORIO DI SALA	2	2		2	2
LABORATORIO DI RICEVIMENTO	2	2			
GEOGRAFIA	1				

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**)

COGNOME NOME	NOTE	

3.2 Storia classe

3.2.a dati

A.S.	n. iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/ abbandoni	n. ammessi
2016/2017	18		3	12
2017/2018	16		2	11
2018/2019	14	1		

La classe V B Enogastronomia è formata da quindici alunni, otto femmine e sette maschi, quasi tutti provengono dalla IV B Enogastronomia; quattro ripetono la classe quinta. Il Consiglio dopo aver individuato all'inizio dell'a.s. due casi di alunni con Bisogni Educativi Speciali, ha provveduto a redigere i rispettivi piani di studio: un PDP e un PEI con programmazione differenziata.

Si rimanda ai fascicoli personali per la documentazione riservata.

Il C.d.C., riguardo agli alunni con un PEI, auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante le prove d' esame al fine di assicurare agli alunni un clima sereno e favorevole allo svolgimento delle prove stesse in continuità con il percorso scolastico attuato negli anni.

Al presente documento sono inoltre allegate le mappe concettuali che l'alunno DSA potrà utilizzare durante le prove d'esame.

Un componente della classe proviene da un centro della Sardegna, molto distante da Alghero e per questo motivo risiede nel convitto della scuola, altri sei sono pendolari e devono affrontare quotidianamente diversi chilometri per raggiungere la sede scolastica, infine 8 ragazzi risiedono in città.

Situazione di partenza della classe

Gli alunni non presentano caratteristiche omogenee nella formazione personale, culturale e nei rispettivi curriculum scolastici.

Condotta della classe

Il comportamento degli allievi non sempre è stato corretto per quanto riguarda il rispetto dell'ambiente scolastico e dei rapporti interpersonali fra pari.

Si tratta di ragazzi fondamentalmente socievoli, ma non sempre rispettosi delle regole scolastiche, infatti, talvolta il loro modo di relazionarsi, un po' disordinato e chiassoso, ha generato momenti di tensione fra gli alunni e anche con gli insegnanti.

Talvolta è stato necessario intervenire per smussare le conflittualità e indurre gli alunni a comportamenti più adeguati.

Frequenza scolastica

Si evidenzia un notevole numero di assenze e una conseguente debole partecipazione al dialogo educativo che ha reso più difficoltoso il raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione delle competenze previsti in ogni singola disciplina.

Rapporti con le famiglie

Si segnala che la maggior età e indipendenza degli allievi e, talvolta le distanze che separano la nostra scuola dai paesi di provenienza, hanno reso difficoltoso l'intervento dei genitori e solo pochi fra questi hanno costantemente seguito il percorso dei figli partecipando agli incontri con i docenti. Per questo motivo è stato necessario instaurare e mantenere una continua comunicazione telefonica, da parte della coordinatrice, con le famiglie, al fine di garantire una informazione puntuale sull'andamento scolastico e sulla frequenza degli studenti e soprattutto di quelli più in difficoltà

Rendimento della classe

Il percorso scolastico, culturale e formativo della classe è stato contrassegnato da alcune difficoltà, legate talvolta, ad un'organizzazione inefficace delle attività di studio personale, alla necessità di ricorrere ad un continuo lavoro di recupero delle insufficienze, oppure alla persistenza di condizioni di fragilità culturale ed emotiva emerse con la complessità dei contenuti e delle competenze da sviluppare. Quindi un gruppo piuttosto esiguo di alunni ha manifestato impegno partecipando all'attività didattica in modo costruttivo e costante, raggiungendo un livello di preparazione globalmente accettabile; un altro gruppo invece più numeroso, ha mostrato partecipazione e impegno piuttosto discontinui e un modesto interesse settoriale; alcuni allievi, pur avendo capacità e attitudini in quasi tutte le discipline, hanno evidenziato un limitato senso di responsabilità; infine un ultimo gruppo caratterizzato da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, ha dimostrato uno scarso o saltuario impegno e non ha raggiunto risultati apprezzabili.

Il Consiglio tenendo conto della situazione di partenza, delle conoscenze e competenze acquisite ha mirato al conseguimento delle finalità stabilite all'inizio delle attività didattiche secondo strategie comuni d'intervento, organizzando le attività curriculari secondo una procedura modulare e flessibile e, vista la peculiarità della classe, adattando, quando possibile, i contenuti alle esigenze degli allievi e ai diversi ritmi di apprendimento. Pertanto alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

3.2 Composizione consiglio di classe

Cognome Nome	Disciplina/e	Ore settimanali
Congiu Iosetta	Italiano-Storia	6
Galati Maria Grazia	Matematica	4
Cardone Angela	Lingua Inglese	3
Mulas Franca	Lingua Francese	3
Pinna Giovannino	Diritto-Economia	5
Dessì Anna Laura	Scienza degli Alimenti	3
Serra Stefano	Laboratorio Sala-Bar	2
Rondello Raffaele	Laboratorio Cucina	4
Mancino Mario	Scienze Motorie	2
Galleri Giovanni	Sostegno	9
Mura Antonio	Religione	1

3.3 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^a CLASSE</u>	<u>4^a CLASSE</u>	<u>5^a CLASSE</u>
Italiano-Storia	Ruggiu	Ruggiu	Congiu
Matematica	Galati	Galati	Galati
Lingua Inglese	Cardone	Cardone	Cardone
Lingua Francese	Piras	Mulas	Mulas
Diritto-Economia	Budruni	Pinna	Pinna
Scienza degli Alimenti	Dessì	Dessì	Dessì
Laboratorio Sala-Bar		Serra	Serra
Laboratorio Cucina	Rondello	Rondello	Rondello
Scienze Motorie	Ghiani	Ghiani	Mancino
Sostegno	Galleri	Galleri	Galleri
Religione	Diez	Sechi	Mura

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

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

Per la documentazione relativa agli specifici casi di disabilità e dsa si rimanda agli allegati corrispondenti

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 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

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

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo

Spazi

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. 1 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPSAR)

Mezzi e strumenti utilizzati

Mezzi di comunicazione delle informazioni	
Mezzi scritti	• Libri di testo • Schede di sintesi e mappe • Giornali, riviste ecc. • Fotocopie di altri testi • Documentazione tecnica

Multimediali	• Internet • Film • Documentari • LIM
--------------	--

TEMPI

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

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

Per quel che concerne i progetti extracurricolari, gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività:

1. Progetto legalità e giornata della memoria e dell'impegno contro le mafie
2. Rappresentazione teatrale "Assassina" sulle tematiche del femminicidio
3. Progetto Avis
4. Progetto Lettura del quotidiano in classe
5. Partecipazione alla manifestazione Che gusto promossa dalla Camera di Commercio di Sassari
6. Partecipazione al concorso nazionale sul Pecorino romano
7. Partecipazione al concorso nazionale sul Cotechino e zampone di Modena
8. Partecipazione alla selezione regionale dei Campionati italiani di cucina
9. Proiezione del film "Gli invisibili" con successivo dibattito presso il Teatro Civico
10. Visione presso l'Auditorium dell'Ipia di video e filmati su Cittadinanza e Costituzione. Il problema Mafie
11. Presentazione del portale Eures sulla mobilità professionale in Europa

È stato ottimo il comportamento di tutti gli alunni in occasione delle attività extra- scolastiche svolte sia all'esterno che all'interno dell'Istituto.

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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
Il "Giorno della memoria" <u>CONTENUTI:</u> "Le leggi razziali viste dai bambini" (Libro di testo, pag. 102); "Eliminare i diversi" (Libro di testo, pag. 132); Preambolo della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (pag. 185) Cenni biografici della senatrice Liliana Segre Il "Giorno del ricordo" <u>CONTENUTI:</u> Le foibe (Libro di testo, pagina 183)	Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare il triste e drammatico capitolo della Seconda Guerra mondiale.	Lettura documenti. Riflessioni e discussioni guidate. Visione film "Gli invisibili" di Claus Rafle, 2017 e documentari.	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni.
La Costituzione italiana. Articoli 2 e 3	I diritti civili	Lettura documenti. Riflessioni e discussioni guidate.	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni.
Risvolti della guerra <u>CONTENUTI:</u> "Il generale Leone", tratto da Un anno sull'Altipiano di Emilio Lussu (fotocopie) "La notte del 17 maggio 1943", tratto da Memorie di un passeggero verso Oriente di Raffaele Sari Bozzolo	Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare l'orrore della guerra vista da autori sardi	Lettura documenti. Riflessioni e discussioni guidate.	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e Competenze acquisiti
Progetto Le Mafie	Progetto curato dalla Prof.ssa Sanna, per una lettura del fenomeno mafioso	Proiezione di trasmissioni televisive e film aventi a oggetto la mafia	Consolidare la coscienza civile e potenziare la cultura della legalità
Educazione finanziaria nelle scuole	Progetto curato dalla Banca d'Italia per conoscere le caratteristiche dell'Euro, i rapporti tra banche e clienti, l'evoluzione degli strumenti di pagamento e le frodi telematiche sugli strumenti elettronici di pagamento	Seminario tenutosi in data 12.04.2019	Consolidare la conoscenza dei principali strumenti di pagamento e le norme che regolano le transazioni finanziarie
Esame articoli Costituzione	Esame alcuni articoli relativi ai Principi Fondamentali e alla Parte Prima della Costituzione	Lettura e discussione degli articoli, collegandoli con notizie di stampa quotidiane	Consolidare la coscienza civile, stimolare le capacità critiche, potenziare la cultura della legalità e rimuovere pregiudizi

6.3 Eventuali attività specifiche di orientamento

Divulgazione di materiale informativo, Visite presso aziende del territorio, 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

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline: **Matematica**

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• 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 • Comprendere il significato di primitiva di una funzione e saper determinare le primitive di funzioni elementari. • Saper calcolare l'area di superfici piane: area compresa tra una curva e l'asse delle x • Saper utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Insieme $\mathbb{R}$ richiami e complementi • Definizione di funzione reale di una variabile reale • Classificazione di una funzione • Campo di esistenza di una funzione • Disequazioni fratte • Segno di una funzione • Intersezioni con gli assi • Limiti di una funzione • Asintoti di una funzione • Funzioni continue in un punto ed in un intervallo • Calcolo di limiti di funzioni continue • Concetto di derivata: definizione analitica e significato geometrico • Calcolo della derivata di funzioni elementari • Derivate di ordine superiore • Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione • Massimi e minimi relativi di una funzione • Cenni su primitive ed integrale indefinito • integrali immediati • Cenni sul problema delle aree di figure piane con contorno curvilineo; • definizione generale di integrale definito; • Definizione di probabilità • Unione e intersezione di eventi • Probabilità composta e di eventi indipendenti • Diagramma ad albero
METODOLOGIE:	• Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le valutazioni hanno tenuto conto: • del livello di partenza • dell'impegno personale • della partecipazione alle attività • delle capacità personali • dei progressi nell'acquisizione dei contenuti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Lavagna luminosa

Francese

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	L'allievo deve saper: • individuare i concetti principali ed i particolari importanti di testi orali, di vario tipo, • usare la lingua francese per scopi comunicativi, esprimersi su argomenti di carattere quotidiano o professionale utilizzando i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, • capire il significato sia di testi scritti di attualità che di tipo professionale, • produrre testi scritti di carattere quotidiano e settoriale in modo coerente e coeso, • conoscere le peculiarità degli aspetti socio.culturali tipici del paese della lingua studiata .
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	L'allievo deve conoscere: La Bretagne: La Normandie Les pays de la Loire • Histoire • Territoire et climat • Les produits du terroir • La gastronomie des 3 régions. Alsace, Lorraine et Franche-Comté : • Histoire • Territoire et climat • Les produits du terroir • La gastronomie La Champagne-Ardenne: • Histoire • Territoire et climat • Les produits du terroir • Les spécialités gastronomiques. Les méthodes de cuisson. Le champagne: • Histoire • Les étapes de fabrication • L'élevage du vin Le service des vins Les fromages français: • Les phases de fabrication • Les familles des fromages Les troubles alimentaires • L'anorexie • La boulimie • Le phénomène de pica
ABILITA':	• Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto, • utilizzare lessico e fraseologia di settore.
METODOLOGIE:	• Brainstorming,

	• lezione frontale con la contestualizzazione e la presentazione dell'argomento, • lettura ed analisi dei testi, • apprendimento di gruppo per migliorare la collaborazione e il sostegno tra gli allievi.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Quantità e qualità delle informazioni prodotte, • coerenza e coesione delle informazioni presentate, • adeguatezza del registro linguistico, • capacità di argomentare, • correttezza nell'utilizzo del codice linguistico, • Uso appropriato della microlingua
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Il libro di testo Oltre al libro di testo sono stati utilizzati sia sussidi di tipo cartaceo (fotocopie.), che sussidi audio-visivi (registrazioni di interviste, dialoghi, brani , video, ecc.), presentazioni e schematizzazioni realizzate sulla piattaforma Prezi che sono state proposte con l'ausilio della LIM in classe.

Scienza degli alimenti

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• I nuovi alimenti e le biotecnologie. • La dieta in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulta, senescenza, gravidanza e allattamento, pratica sportiva. • Gli stili alimentari: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica. • La dieta nelle principali patologie. Allergie e intolleranze alimentari. I disturbi del comportamento alimentare. • Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione fisico, chimica e biologica degli alimenti. • Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici.
Competenze e Abilità raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:	• Conoscere i nuovi alimenti e le biotecnologie legate agli OGM. • Conoscere gli aspetti nutrizionali dei probiotici, prebiotici, simbiotici, OGM. • Individuare la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. • Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione. • Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale per la gestante e per la nutrice. • Formulare menu funzionali alle varie età e situazioni fisiologiche. • Conoscere le caratteristiche, i vantaggi e gli svantaggi nutrizionali delle varie diete. • Dieta equilibrate nelle principali patologia, allergie e intolleranze e malattie correlate alla alimentazione. • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o

	patologiche della clientela. • Predisporre menu coerenti anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Classificazione e valutazione dei vari fattori di rischio per le tossinfezioni. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Riconoscere le principali cause di contaminazione. Applicare norme igieniche adeguate. • Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alle normative vigenti, classificare gli additivi alimentari. • Indentificare gli eventuali additivi presenti in un alimento attraverso la lettura dell'etichetta alimentare.
Metodologie	• Lezione frontale, (contestualizzazione presentazione dell'argomento). • Commento in classe e revisione critica dei contenuti riportati nei testi adottati e nelle riviste. • Discussione in classe, Presentazione di esempi riferiti alla vita quotidiana. O a particolari contesti professionali.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Quantità e qualità delle informazioni possedute. • Coerenza e coesione delle informazioni riportate. • Utilizzo del linguaggio tecnico-scientifico, e capacità di argomentare. • Capacità di affrontare con metodo critico i diversi scenari riferiti alla vita professionale.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Testo in adozione: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – A. Machado 2014 Mondadori education SpA. • Fotocopie. • Riviste e quotidiani.

Scienze motorie e sportive

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la Disciplina	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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Contenuti trattati (teoria): • Organizzazione dello sport in Italia • Nozioni Principali di Pronto Soccorso • Metodologie di Pronto Soccorso Contenuti trattati (parte pratica): • Fondamentali degli sport di squadra (Pallavolo, Calcio e Basket). • Attività sportiva propedeutica ai giochi sportivi
ABILITA'	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
METODOLOGIE	Si è ricorso alle metodologie di sintesi e di collaborazione con integrazione degli alunni diversamente abili
CRITERI di VALUTAZIONE	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.
TESTI e MATERIALI ADOTTATI	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.

Diritto ed economia ristorativa

Competenze e abilità raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:	• Conoscere i caratteri distintivi di alcune forme contrattuali • Conoscere le fonti di finanziamento aziendale e saper scegliere quelle più convenienti • Saper predisporre un semplice budget aziendale • Saper interpretare gli scostamenti dal budget • Saper elaborare semplici business plan di un'impresa ristorativa • Sapersi orientare sulle diverse forme giuridiche che un'impresa può assumere in relazione al contesto, ai vincoli e alle opportunità • Saper classificare e analizzare i costi dell'azienda ristorativa • Saper calcolare il reddito d'esercizio • Saper determinare l'ammontare delle vendite da effettuare per poter determinare il break even point • Saper riconoscere gli elementi del marketing mix • Saper individuare obiettivi e metodologie di marketing
Conoscenze o contenuti trattati:	➤ Leasing ➤ Factoring ➤ Franchising ➤ Il processo di pianificazione e programmazione aziendale ➤ La redazione del piano nel processo di pianificazione aziendale ➤ Il processo di controllo ➤ Il budget ➤ Sviluppo e ruolo del marketing ➤ L'analisi del mercato ristorativo ➤ Il marketing mix ➤ La politica del prodotto ➤ La politica del prezzo ➤ La politica della distribuzione ➤ La politica di comunicazione, promozione e sviluppo delle vendite ➤ Le ricerche di mercato ➤ Il piano di marketing
Metodologie:	➤ Lezione frontale ➤ Lezione partecipata
Criteri di valutazione:	Le valutazioni hanno tenuto conto: • del livello di partenza • dell'impegno personale • della partecipazione alle attività • delle capacità personali • dei progressi nell'acquisizione dei contenuti
Testi e materiali/strumenti adottati:	➤ Slide ➤ Lavagna luminosa

Servizi e tecniche di enogastronomia

Competenze e abilità raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:	• Conoscere i settori della ristorazione, le principali forme di strutture ristorative e la disposizione dei reparti all'interno di una cucina • conoscere le tendenze della ristorazione, la classificazione dei pubblici esercizi e la neo ristorazione • Saper costruire un menù in relazione alle necessità della clientela e della tipicità e della stagionalità • Saper individuare le varie tipologie di buffet; conoscere le caratteristiche del catering, conoscere le basi per gli aspetti gestionali e organizzativi del catering - Saper scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi • Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione, conoscere il confezionamento la conservazione e la cottura del “sistema” sottovuoto e saperne valutare i vantaggi e gli svantaggi • Saper utilizzare i prodotti alimentari; surgelati e congelati; conoscere i marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici. Conoscere il significato di “prodotto biologico”. • Classificare e analizzare i costi dell'azienda ristorativa e quelli di produzione (costo-piatto e costo-menu). Conoscere i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita • Saper identificare i rischi collegati alla produzione; individuare i CCP; individuazione delle azioni correttive. • Conoscere la normativa sulla sicurezza sul lavoro, le norme di prevenzione e antinfortunistica.
Conoscenze o contenuti trattati:	➤ Attività di laboratorio: approfondimento e elaborazione di piatti di cucina regionale, nazionale e internazionale ➤ Organizzazione dell'impianto di cucina: principali caratteristiche di un impianto; modelli tradizionali e innovativi; utilizzo delle nuove attrezzature; i percorsi in cucina ➤ Il menù: descrizione, funzione e grafica del menù; pianificazione del menu; ➤ La politica dei prezzi: i costi di cucina, generalità, classificazione, analisi dei costi; il costo piatto; il prezzo di vendita ➤ Il sottovuoto: la cucina sottovuoto, la conservazione, la cottura; il “sistema” sottovuoto nell'organizzazione del lavoro; la conservazione attraverso il freddo ➤ Tutela dei prodotti e marchi europei ➤ I ricevimenti: le diverse tipologie di buffet; il catering nelle diverse tipologie; il servizio di banqueting

	➤ il sistema HACCP: che cos'è il sistema haccp, l'applicazione, le cinque fasi preliminari, i sette principi fondamentali
Metodologie	➤ Lezione frontale ➤ Lavori di gruppo ➤ Attività di laboratorio
Criteri di valutazione:	Le valutazioni hanno tenuto conto: • del livello di partenza • dell'impegno personale • della partecipazione alle attività in aula e in laboratorio • delle capacità personali • dei progressi nell'acquisizione dei contenuti
Testi e materiali/strumenti adottati:	➤ Libri di testo ➤ Riviste specializzate ➤ Materiale integrativo al libro di testo tratto da internet ➤ Attrezzature e utensili di laboratorio ➤ Utilizzo della LIM

Storia

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Ricostruire nelle linee essenziali i processi storici, le relazioni tra la dimensione politica, sociale, economica e culturale. • Utilizzare le conoscenze acquisite per la lettura consapevole del presente. • Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, al confronto culturale e all'integrazione
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Quadro 1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO Capitolo 1. LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO: L'Italia e l'età giolittiana Capitolo 2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE: Da un conflitto locale alla guerra mondiale. Le ragioni profonde della guerra. Una guerra di logoramento. L'Italia in guerra. La svolta del 1917 e la fine della guerra. Il dopoguerra e i trattati di pace. Capitolo 3. LA RIVOLUZIONE RUSSA: la Russia all'inizio del secolo (sintesi). Le due rivoluzioni russe (sintesi). Il governo bolscevico e la guerra civile. La dittatura di Stalin. Quadro 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA Capitolo 4. IL FASCISMO: Crisi e malcontento sociale. Il dopoguerra e il biennio rosso. Il fascismo: nascita e presa del potere. I primi anni del governo fascista. La dittatura totalitaria. La politica economica ed estera. Capitolo 6. IL REGIME NAZISTA: La repubblica di Weimar (sintesi). Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista. La

	politica economica ed estera di Hitler. La guerra civile spagnola (sintesi). Capitolo 7. LA SECONDA GUERRA MONDIALE: Verso la Seconda guerra mondiale. La guerra in Europa e in Oriente. I nuovi fronti. L'Europa dei lager e della <i>Shoah</i>. La svolta della guerra. 8 settembre: l'Italia allo sbando. La guerra di Liberazione. Quadro 3. IL MONDO DIVISO Capitolo 11. L'ITALIA REPUBBLICANA: la nascita della Repubblica italiana (sintesi).
ABILITA':	• Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra i vari contesti socio-economici.
METODOLOGIE:	• Contestualizzazione dell'argomento • Presentazione dell'argomento • Consultazione del libro di testo e di eventuali altri testi e appunti • Visione di filmati-documenti di carattere storico • Collegamento con argomenti già noti • Confronto e discussione su problemi eventualmente emersi
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Conoscenza degli argomenti di maggior rilievo storico • Comprensione dei nessi di causalità e la capacità di collegare fatti non immediatamente collegabili nello spazio e nel tempo • Capacità di sintesi • Adeguato possesso della terminologia specifica
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Testo in adozione: "Storia in corso", vol. III di De Vecchi – Giovannetti (Ed. Bruno Mondadori) • Carte storico-politiche • Materiale multimediale

Lingua e letteratura italiana

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• 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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Il Decadentismo: la reazione al Positivo, pag. 6 L'Estetismo, l'arte per l'arte, la figura dell'esteta, il "super-uomo", pag. 6,7 La letteratura decadente: i principi della poetica, pag. 9. I caratteri del romanzo estetizzante, pag. 13 Il romanzo estetizzante: J. K. Huysmans, <i>A ritroso</i> (trama e genere, pag. 38) <i>Pranzo in nero</i>, pag. 813 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 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 <i>Myricae: Lavandare, X Agosto</i>, pag. 88, 93, <i>I tre grappoli</i> (fotocopia) <i>Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</i>, pag. 108 <i>La grande Proletaria si è mossa: Sempre vedendo in alto... il nostro tricolore</i>, pag. 123 Le Avanguardie storiche, definizione, pag. 20. Il Futurismo, pag. 21 F.T. Marinetti, <i>Manifesto della cucina futurista: Una cucina rivoluzionaria e moderna</i>, pag. 815 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 <i>L'umorismo, Il sentimento del contrario</i>, pag. 198 <i>Novelle per un anno</i> (temi e struttura, pag. 201), <i>Il treno ha fischiato...</i> pag. 208

	<i>Il fu Mattia Pascal</i> (struttura e vicende, pag. 221), <i>Cambio treno</i> , pag. 222, <i>Nel limbo della vita</i> (fotocopia)
	I. Svevo (cenni biografici), Trieste, città di confine pag. 258. La coscienza di Zeno (struttura, contenuto, stile e narratore, pag. 261,262,263) <i>La coscienza di Zeno</i> , <i>Prefazione</i> , <i>Preambolo</i> (fotocopia), <i>L'ultima sigaretta</i> , pag. 266
	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 <i>L'allegria</i> (significato del titolo, temi pag. 369,370), <i>Veglia</i> , <i>I fiumi</i> , <i>San Martino del Carso</i>
ABILITA':	• Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana
METODOLOGIE:	• 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:	• 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:	• Testo in adozione: LM- Letteratura Modulare V anno (Ed. La Nuova Italia) • Testi e documenti (fotocopie) • Riviste e quotidiani • Materiale multimediale

Sala e vendita

COMPETENZE e ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	conoscenza del prodotto Vino, nelle sue diversità e modalità di produzione conoscenza approfondita di leggi e disposizioni che regolano il settore vitivinicolo Conoscere il prodotto Italia in quanto a produzione e caratteristiche, con particolare riferimento all' enologia regionale (Sardegna, Piemonte e Toscana). Conosce e valorizza le diverse produzioni di qualità dell'agroalimentare in commercio con riferimenti importanti alle metodologie di produzione utilizzate riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino con riferimento alle diverse tipologie, riconoscere eventuali difetti prima del servizio Conoscenza delle caratteristiche del prodotto, padronanza della terminologia tecnica, saper applicare regole e principi di abbinamento
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Il vino e l'enologia La Normativa del settore vitivinicolo La Produzione Vitivinicola delle Regioni Italiane Produzione vitivinicola di Toscana e Piemonte I prodotti di qualità certificata della filiera agroalimentare in Sardegna. I vini Green L'esame sensoriale del vino Principi di abbinamento cibo vino
METODOLOGIE:	Lezioni frontali, Utilizzo lavagna interattiva Siti web tematici Visione film e documentati Utilizzo laboratori Simulazioni di servizio
CRITERI DI VALUTAZIONE	Conoscenza dei contenuti; capacità di esposizione e analisi; Utilizzo del linguaggio tecnico specifico Competenze tecniche e professionali acquisite, Disciplina e serietà dimostrata
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testo: Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita Maitre e barman con masterlab Riviste di settore: Vitae, il corriere vinicolo, bar giornale. Siti web: saper bere, vinopolis, di wine taste, Ais, ecc. Laboratori didattici

Religione

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	- Riconoscere l'esperienza religiosa come elemento in grado di orientare le scelte morali delle persone. - Collocare la religione tra gli elementi culturali che distinguono i popoli, anche sotto l'aspetto artistico, architettonico e dei costumi. - Operare confronti, relazioni e interconnessioni tra il Cristianesimo e L'Islam.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	- Cibo e religione: le usanze nel Cristianesimo, nell'ebraismo e nell'Islam. - Elementi essenziali dell'Islam e confronto col Cristianesimo e la cultura occidentale in genere. - La libertà di religione nella Costituzione Italiana.
ABILITA':	- Collocare alcuni termini specifici nel contesto culturale e religioso di appartenenza. - Applicare le principali regole sul consumo di cibo secondo i metodi Halal e Kasher. - Operare a favore della libertà di religione, attraverso forme di dialogo e di confronto basate sul rispetto reciproco e lontane da ogni forma di fanatismo o integralismo religioso.
METODOLOGIE:	- Lezione frontale; - Discussione in classe sui temi trattati; - Didattica multimediale e delle competenze.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	- Interesse dimostrato; Tipo di partecipazione (ascolto prevalente, inclinazione al confronto, grado di collaborazione); Predisposizione al lavoro scolastico; Capacità critiche dimostrate; Nuove conoscenze acquisite; Utilizzo linguaggio specifico.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	- Utilizzo della LIM; - Libro di testo; - Schemi didattici; - Fotocopie.

Lingua Inglese

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Saper esporre correttamente i contenuti, • Avere capacità di sintesi, • Possedere un lessico specifico ed espressioni appropriate, • Comprendere testi scritti ed orali riguardanti l'ambito professionale e la civiltà dei paesi anglosassoni, • Saper riflettere sulle strutture grammaticali
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Diets: fad slimming diet, lifestyle diets, macrobiotics, vegetarian diet, the food pyramid diet, the Mediterranean diet, Eating disorders, anorexia, bulimia, food intolerances and food allergies. British meals, the history of food in Britain. St. Patrick's Day, Easter, Halloween, Thanksgiving Day, Christmas. Spirits, distillation, brandy, cognac, rum, gin, grappa. Sardinia recipe: pardulas.
METODOLOGIE:	Lezione frontale
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Si è tenuto conto della situazione iniziale dei progressi compiuti, degli obiettivi raggiunti, dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo "Well Done"(cooking) di Catrin Elen Morris; • Fotocopie e strumenti multimediali.

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

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 Cd 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:

- 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 III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M<6			7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Il consiglio di classe assegna l'estremo superiore della banda nei seguenti casi:

- media dei voti maggiore di 0,5
- valutazione molto positiva in IRC
- partecipazione a progetti d'istituto in orario extrascolastico
- partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica (rappresentanti di classe e d'istituto).

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

[illegible]

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) anche allegabili

Per valutare le simulazioni delle prove d'esame sono state usate le griglie proposte dal MIUR che vengono allegare

8.4 Griglie di valutazione colloquio (eventuali esempi prodotti dal consiglio di classe) anche allegabili

Sarà allegata dopo lo svolgimento della simulazione

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

Tipologia prova	Date	Voti riportati		Nazionale
Prima prova	19-02-2019	Buono	1	X
		Sufficiente.	9	
		Insufficiente.	4	
Prima prova	26-03-2019	Buono	7	X
		Sufficiente	5	
		Insufficiente	2	
Seconda prova	28-02-2019	Buono	5	X
		Sufficiente.	7	
		Insufficiente.	2	
Seconda prova	02-04-2019	Buono	5	X
		Sufficiente	5	
		Insufficiente.	4	

Gli esiti delle prove sono allegati al documento

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

La simulazione del colloquio verrà effettuata l'ultima settimana di maggio; i materiali proposti e la griglia di valutazione utilizzata saranno allegati dopo lo svolgimento della prova

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

Viste le prove sostenute dagli alunni, il Consiglio di Classe propone una seconda parte della seconda prova così strutturata:

Fasi dettagliate della progettazione da svolgere in aula in un'ora

Realizzazione della prova pratica da svolgere in laboratorio in due ore

Durata complessiva della prova 3 ore da effettuare il giorno successivo alla prima parte della seconda prova

Il documento del Consiglio di Classe VB Eno è stato approvato nella seduta del 14 Maggio 2019.

Il Consiglio di classe

COGNOME NOME	Disciplina/e	Firma
Congiu Iosetta	Italiano-Storia	
Galati Maria Grazia	Matematica	
Cardone Angela	Lingua Inglese	
Mulas Franca	Lingua Francese	
Pinna Giovannino	Diritto-Economia	
Dessì Anna Laura	Scienza degli Alimenti	
Serra Stefano	Laboratorio Sala-Bar	
Rondello Raffaele	Laboratorio Cucina	
Mancino Giuseppe	Scienze Motorie	
Galleri Giovanni	Sostegno	
Mura Antonio	Religione	

Il Coordinatore del C. di C.

Il Dirigente Scolastico
