



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](http://www.iisalghero.gov.it)

INDIRIZZO:

## **TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**



## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V A ENOGASTRONOMIA ESAME DI STATO 2018-2019**

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

## SOMMARIO

<b>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	<b>pag. 3</b>
<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	<b>pag. 4</b>
<b>DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	<b>pag. 5</b>
<b>INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	<b>pag. 7</b>
<b>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	<b>pag. 8</b>
<b>ATTIVITA' E PROGETTI</b>	<b>pag. 10</b>
<b>INDICAZIONI SU DISCIPLINE</b>	<b>pag. 13</b>
<b>VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	<b>pag. 24</b>

### **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

Esiti delle simulazioni delle prove d'esame

Composizione della classe

# 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

## 1.1 Breve descrizione del contesto

Alghero rappresenta una delle aree della Sardegna a maggiore vocazione turistica. A tracciare questa sua peculiarità ha contribuito: la storia, la bellezza dei suoi litorali, 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.

## 1.1 Presentazione Istituto

L'I.I.S. "Piazza Sulis" di Alghero nasce nell'anno scolastico 2011/2012 con la creazione del polo professionale cittadino, comprendete l'I.P.A.A., l'I.P.I.A e l'I.P.S.A.R.

Il contesto territoriale in cui opera la scuola è una realtà sociale ed economica caratterizzata dalla presenza di popolazione a reddito medio - basso e da un alto tasso di disoccupazione, soprattutto giovanile.

Il suo bacino d'utenza è abbastanza vasto e comprende studenti provenienti da Alghero, da comuni dell'hinterland e da tutte le province sarde, ospitati nei due convitti annessi alla scuola: il Convitto femminile e quello maschile.

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. L'ordinaria attività didattica dell'Istituto è completata e potenziata da un corso serale per adulti.

Le attività di progetto innovative e l'Alternanza Scuola Lavoro portano ai più alti livelli di qualità dell'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 un'immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti.

Molti degli ex studenti lavorano in aziende ristorative ed alberghiere italiane ed europee; numerosi coloro che hanno avviato una personale attività imprenditoriale; alcuni hanno proseguito con successo gli studi dopo il diploma, iscrivendosi all'Università

## 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 la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale 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	Classe	Classe	Classe	Classe
Lingua italiana 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
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-----	-----	-----
Scienze motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Diritto e Economia	2	2			
Diritto e Tecnica Amministrativa			4	5	5
RC o attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia	1	-----	-----	-----	-----
Scienze degli alimenti	2	2	4	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Sala e Vendita	2	2		2	2
Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Accoglienza Turistica	2	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)

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

#### 3.2 Storia classe

<b>A.S.</b>	<b>n. iscritti</b>	<b>Inserimenti successivi</b>	<b>Trasferimenti/abbandoni</b>	<b>n. ammessi</b>
<b>2018/2019</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	

La V Enogastronomia A, nasce dall'unione dell'ex IV Enogastronomia A (articolata) più la IV Enogastronomia C; questa è formata da 15 frequentanti di cui 2 convittori, 7 pendolari e 6 provengono da Alghero.

Durante il primo quadrimestre la classe era costituita da 17 studenti, due alunni hanno deciso di ritirarsi: uno entro i termini legislativi (15 marzo 2019), l'altro ha presentato formale domanda il 22 marzo 2019.

L'ambiente socio- economico e culturale di provenienza degli studenti rispecchia in gran parte il profilo dell'Istituto delineato nel P.T.O.F.

Nel gruppo classe sono presenti: 1 studente con disturbi specifici dell'apprendimento per il quale è stato redatto, approvato e quindi seguito un piano didattico personalizzato, il cui programma di studi è lo stesso del resto della classe, con alcune differenze relative a strumenti compensativi e misure dispensative; 2 studenti diversamente abili, sono affiancati dai docenti di sostegno, con programma a 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 alunni durante il corso di studi. Per l'alunno con DSA il consiglio di Classe propone la lettura ad alta voce delle tracce ministeriali (da parte di un componente della Commissione), al fine di valorizzare la comprensione. Per la documentazione concernente i casi specifici si rimanda alla documentazione in allegato.

Se sotto il profilo della disciplina non si rilevano episodi negativi tali da essere segnalati, l'impegno della classe, a parte pochissimi casi, non si può certo definire adeguato, sia a scuola sia per quanto concerne il lavoro domestico.

Le aspettative spesso sono state inferiori alle attese, per cui la preparazione degli allievi non risulta adeguata ed il profitto non ha superato, se non in pochissimi casi, il livello della sufficienza.

Per alcuni alunni la scarsa autostima, il timore di esporsi oppure la difficoltà di elaborare criticamente i dati e le conoscenze acquisite per esprimere un proprio giudizio, ha portato a scarsa partecipazione.

Si evince, infatti, anche dal percorso scolastico di alcuni alunni, che esistono alcune situazioni di "fragilità". Lo studio è stato frequentemente discontinuo, superficiale, prevalentemente mnemonico e poco approfondito; molti si applicano solo nel periodo imminente alle verifiche e quindi faticano a riutilizzare le conoscenze in termini di competenza.

Generalizzata, è poi la difficoltà espositiva (sia scritta che orale) che non permette sempre di mettere in giusta luce le conoscenze acquisite in molti ambiti disciplinari.

Dal punto di vista del profitto, un piccolo gruppo di alunni ha lavorato con sufficiente impegno, conseguendo così un'accettabile autonomia operativa e risultati soddisfacenti. Per un altro gruppo della classe, invece, lo studio è ancora discontinuo, spesso concentrato solo in occasione delle verifiche, e questo ha impedito di raggiungere conoscenze e abilità sicure e consolidate in tutte le discipline (in qualche caso anche nonostante discrete capacità di base). In alcuni casi permangono elementi di criticità e carenze che saranno sottoposti all'attenzione del Consiglio di classe in sede di scrutinio.

La stessa frequenza degli studenti è stata più che discontinua, tale da registrare per alcuni di loro un numero elevato di assenze, che hanno inevitabilmente influito sull'andamento scolastico dei singoli e della classe.

Le attività di P.C.T.O sono state espletate nel corso del secondo biennio con le modalità previste nel PTOF. In tali attività gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di classe e dalle figure specifiche strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

### 3.2 Composizione consiglio di classe

COGNOME	NOME	Disciplina/e	ORE Settimanali
Congiu	Iosetta	Italiano e Storia	6
Cardone	Angela Luisa	Inglese	3
Pirrolu	Francesca	Francese	3
Galati	Maria Grazia	Matematica	3
Sanna	Cinzia	Diritto e Tecnica Amministrativa	5
Dessì	Anna Laura	Scienze degli Alimenti	3
Serra	Stefano	<i>Lab. Serv. Sala e Vendita</i>	2
Obinu	Francesco	<i>Lab.Serv Enog. Settore Cucina</i>	4
Mura	Antonio	Religione	1
Ghiani	Mario	Scienze Motorie	2
Spanedda	Giuseppe	Sostegno	6
Spanu	Daniela	Sostegno	9
Ragona	Michele	Sostegno	6

### 3.3 Continuità docenti

Vista la composizione della classe, per quanto riguarda la docenza, non si può parlare di continuità didattica, ad eccezione del gruppo classe 4<sup>^</sup> C, la quale ha beneficiato della continuità didattica in quasi tutte le discipline ad eccezione di Scienze Motorie.

Gli alunni pur con qualche difficoltà hanno saputo adeguarsi alle diverse situazioni e rapportarsi con i vari docenti che si sono succeduti.

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

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 multi-forme.

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 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL): attività nel triennio. (Vedasi allegato pe le singole attività degli alunni).**

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.

## **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 Laboratorio multimediale di Informatica e di Lingue straniere.

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

### **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

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)**

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

- Teatro Civico di Alghero (Proiezione di un Film e dibattito) “ Gli invisibili”. (28 gennaio 2019).
- AVIS : donazione sangue durante l'intero anno scolastico
- La “Nuova” in classe.
- Partecipazione alla manifestazione “Che gusto” promossa dalla Camera di Commercio di Sassari.
- 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 “Mafia” . (21 marzo 2019)
- Partecipazione al corso di Educazione Finanziaria tenuto dai Funzionari della Banca d'Italia sulle problematiche del “riciclaggio” . (12 aprile 2019)
- Presentazione del portale Europeo EURES della mobilità professionale (16 Aprile 2019) con approfondimento delle caratteristiche del portale Europeo EURES della mobilità professionale.

### **MANIFESTAZIONI**

- Partecipazione a manifestazioni proposte dagli Enti e le Associazioni presenti sul territorio, in particolare quelle promosse dal Comune di Alghero, dal Parco di Porto Conte , dalla Fondazione Alghero.

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 (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
<p>Il "Giorno della memoria"  <b>CONTENUTI:</b>  "Le leggi razziali viste dai bambini" (Libro di testo, pagina 102);  "Eliminare i diversi" (Libro di testo, pagina 132)  Il Preambolo della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (pag. 185)  Cenni biografici della senatrice Liliana Segre</p> <p>Il "Giorno del ricordo"  <b>CONTENUTI:</b>  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.  Riflessioni e discussioni guidate.  Visione film Gli invisibili di Claus Raffe, 2017 e documentari.</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento.  Saper individuare collegamenti e relazioni.</p>
<p>La Costituzione italiana. Articoli 2 e 3</p>	<p>I diritti civili.</p>	<p>Lettura documenti.  Riflessioni e discussioni guidate.</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento.  Saper individuare collegamenti e relazioni.</p>
<p>Risvolti della guerra  <b>CONTENUTI:</b>  Il generale Leone, tratto da Un anno sull'Altipiano di Emilio Lussu (fotocopie)  La notte del 17 maggio 1943, tratto da Memorie di un passeggiare verso Oriente di Raffaele Sari Bozzolo</p>	<p>Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare l'orrore della guerra vista da autori sardi</p>	<p>Lettura documenti.  Riflessioni e discussioni guidate.</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento.  Saper individuare collegamenti e relazioni</p>
<p><b>LE MAFIE – per una lettura del fenomeno mafioso</b></p>	<p>Solo recentemente ci si sta rendendo conto che la mafia sta infiltrandosi nei territori che sono stati considerati (a torto) esenti dal fenomeno. Sono, infatti, cambiate le strategie mafiose che, dopo la fase stragista conclusasi nei primi anni '90, hanno messo in campo attività criminali meno visibili e quindi più subdole in quanto meno percepite dalla società.</p>	<p>Il lavoro è stato affrontato in classe in orario curriculare con lettura di riviste/giornali/libri, visione di film/documentari e ricerche su internet.  Studio della L.646/1982 di confisca dei beni alle mafie.  In collaborazione con la Società Umanitaria di Alghero, in data <b>21 marzo 2019, Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime</b></p>	<p>Sono state sviluppate le seguenti competenze in materia di <b>cittadinanza attiva e democratica:</b>  - assunzione di <b>responsabilità</b> nello svolgimento del proprio ruolo;  - <b>solidarietà e cura dei beni comuni;</b>  - <b>consapevolezza dei diritti e dei doveri.</b>  In particolare, attraverso lo studio degli aspetti principali della L.646/1982 "Rognoni-La Torre" si è</p>

	<p>Attraverso la creazione di un supporto informatico Padlet messo a disposizione dei docenti e degli alunni dell'intero Istituto, il Consiglio ha avuto accesso al materiale informativo e formativo.</p>	<p><b>innocenti delle mafie</b> sono state approntate le seguenti attività:  - Visione del Film “Era d’estate” di Fiorella Infascelli – 2015, che narra il periodo in cui Giovanni Falcone e Paolo Borsellino si stabilirono all’Asinara per lavorare sul maxiprocesso contro la mafia;  - Intervento dibattito con il Dott.Giampaolo Cassita, dirigente del Centro di giustizia minorile di Cagliari, mirato a porre l’accento sulla pericolosità che il consumo delle nuove droghe causa e sul controllo del mercato da parte delle organizzazioni mafiose;  - Intervento informativo dei rappresentanti dell’Associazione “Baca Italy onlus – Bikers against child abuse”, che promuove azioni congiunte per supportare i minori vittime di violenza.</p>	<p>voluto favorire un più alto livello di informazione e consapevolezza del fenomeno mafioso per contrastare quegli atteggiamenti di rassegnazione e di indifferenza che favoriscono la sopravvivenza e la proliferazione del fenomeno stesso.</p>
--	--	--	--

### 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
- Opportunità lavorative nelle Forze Armate in collaborazione con l'AssOrienta per la partecipazioni ai vari Concorsi per Esercito, Marina, Aeronautica, Carabinieri, Guardia di Finanza, Polizia di Stato e Polizia Penitenziaria. (31 gennaio 2019).

## 7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### 7.1 Schede informative su singole discipline : LINGUA e LETTERATURA ITALIANA

<p><b>COMPETENZE E ABILITA'</b></p>	<p>Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.  Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione.</p>
-------------------------------------	--

<b>RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</b>	<p>Individuare le relazioni tra avvenimenti storici, movimenti culturali e tendenze letterarie.</p> <p>Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere</p> <p>Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle opere.</p> <p>Comprendere e analizzare testi narrativi e poetici dell'autore in esame</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<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-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>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Pascoli (cenni biografici), la poesia delle cose semplici: Myricae, I canti di Castelvecchio, 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) <i>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</p> <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> <p>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... pag. 208</i></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> <p>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, L'ultima sigaretta</i>, pag. 266</p> <p>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>
<b>ABILITA':</b>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana</p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell'argomento)</p> <p>Lettura ed analisi guidata dei testi in esame.</p> <p>Produzione di vari tipi di testo.</p> <p>Discussione in classe</p> <p>Visione di film</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>Quantità e qualità delle informazioni possedute</p> <p>Coerenza e coesione delle informazioni riportate</p> <p>Uso del registro linguistico adeguato</p> <p>Capacità di argomentare</p> <p>Capacità di affrontare con metodo critico un tema</p> <p>Uso corretto del codice lingua</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Testo in adozione: LM- Letteratura Modulare V anno (Ed. La Nuova Italia)</p> <p>Testi e documenti (fotocopie)</p> <p>Riviste e quotidiani</p> <p>Materiale multimediale</p>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: STORIA

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire nelle linee essenziali i processi storici, le relazioni tra la dimensione politica, sociale, economica e culturale.</li> <li>• Utilizzare le conoscenze acquisite per la lettura consapevole del presente.</li> <li>• Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, al confronto culturale e all'integrazione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quadro 1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO</b>            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.</li> <li>• <b>Quadro 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA</b>            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).</li> <li>• <b>Quadro 3. IL MONDO DIVISO</b>            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 Shoah. La svolta della guerra. 8 settembre: l'Italia allo sbando. La guerra di Liberazione.</li> <li>• <b>Quadro 3. IL MONDO DIVISO</b>            Capitolo 11. L'ITALIA REPUBBLICANA: la nascita della Repubblica italiana (sintesi).</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato</li> <li>• Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</li> <li>• Individuare relazioni tra i vari contesti socio-economici</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzazione dell'argomento</li> <li>• Presentazione dell'argomento</li> <li>• Consultazione del libro di testo e di eventuali altri testi e appunti</li> <li>• Visione di filmati-documenti di carattere storico</li> <li>• Collegamento con argomenti già noti</li> <li>• Confronto e discussione su problemi eventualmente emersi</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti di maggior rilievo storico</li> <li>• Comprensione dei nessi di causalità e la capacità di collegare fatti non immediatamente collegabili nello spazio e nel tempo</li> <li>• Capacità di sintesi</li> <li>• Adeguato possesso della terminologia specifica</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione: "Storia in corso", vol. III di De Vecchi – Giovannetti (Ed. Bruno Mondadori)</li> <li>• Carte storico-politiche</li> <li>• Materiale multimediale</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: Diritto e Tecniche della struttura ricettiva

<b>COMPETENZE E</b>	Gli alunni al termine del quinto anno sono in grado di:
---------------------	---

<b>ABILITA' RAGGIUNTE</b> alla fine dell' anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare il risultato economico d'esercizio</li> <li>• Redigere il Bilancio d'esercizio</li> <li>• Interpretare i risultati della gestione</li> <li>• Classificare, configurare e analizzare i costi dell'azienda ristorativa (costi fissi, costi variabili, costi diretti e indiretti)</li> <li>• Individuare obiettivi e metodologie di marketing</li> <li>• Individuare le politiche di vendita del prodotto</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Gli alunni al termine del quinto anno sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare il risultato economico d'esercizio</li> <li>• Redigere il Bilancio d'esercizio</li> <li>• Interpretare i risultati della gestione</li> <li>• Classificare, configurare e analizzare i costi dell'azienda ristorativa (costi fissi, costi variabili, costi diretti e indiretti)</li> <li>• Individuare obiettivi e metodologie di marketing</li> <li>• Individuare le politiche di vendita del prodotto.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezioni frontali e partecipative, svolte principalmente in classe con l'ausilio del libro di testo;</li> <li>• correzione di esercizi assegnati come compito da svolgere a casa, riflessione e discussione di gruppo sugli errori commessi;</li> <li>• simulazione di casi;</li> <li>• pause didattiche, rivolte a tutta la classe, per favorire l'apprendimento delle tematiche più complesse;</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>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.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il testo in adozione è:</li> <li>• "Strumenti gestionali per il turismo"- Articolazione Enogastronomia e Servizi sala e vendita</li> <li>• autori Cesarano/Esposito/Acampora;</li> <li>• Per alcuni argomenti è stato fornito del materiale integrativo</li> <li>• Durante le lezioni gli argomenti sono stati presentati con l'utilizzo di Slide e Power Point predisposte dal docente e presenti nella sezione "Didattica" del registro elettronico</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline : **Scienza degli Alimenti**

<b>COMPETENZE E ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I nuovi alimenti e le biotecnologie.</li> <li>• La dieta in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulta, senescenza, gravidanza e allattamento, pratica sportiva.</li> </ul>
------------------------------	--

<b>RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli stili alimentari: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica.</li> <li>• La dieta nelle principali patologie. Allergie e intolleranze alimentari. I disturbi del comportamento alimentare.</li> <li>• Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione fisico, chimica e biologica degli alimenti.</li> <li>• Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i nuovi alimenti e le biotecnologie legate agli OGM.</li> <li>• Conoscere gli aspetti nutrizionali dei probiotici, prebiotici, simbiotici, OGM.</li> <li>• Individuare la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</li> <li>• Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione.</li> <li>• Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale per la gestante e per la nutrice.</li> <li>• Formulare menu funzionali alle varie età e situazioni fisiologiche.</li> <li>• Conoscere le caratteristiche, I vantaggi e gli svantaggi nutrizionali delle varie diete.</li> <li>• Dieta equilibrate nelle principali patologia, allergie e intolleranze e malattie correlate alla alimentazione.</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>• Predisporre menu coerenti anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Classificazione e valutazione dei vari fattori di rischio per le tossinfezioni. Prevenire e gestire I rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Riconoscere le principali cause di contaminazione. Applicare norme igieniche adeguate.</li> <li>• Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alle normative vigente, classificare gli additive alimentari.</li> </ul> <p>Indenticare gli eventuali additive presenti in un alimento attraverso la lettura dell'etichetta alimentare.</p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, (contestualizzazione presentazione dell'argomento).</li> <li>• Commento in classe e revisione critica dei contenuti riportati nei testi adottati e nelle riviste.</li> <li>• Discussione in classe, presentazione di esempi riferiti alla vita quotidiana. O a particolari contesti professionali.</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantità e qualità delle informazioni possedute.</li> <li>• Coerenza e coesione delle informazioni riportate.</li> <li>• Utilizzo del linguaggio tecnico-scientifico, e capacità di argomentare.</li> <li>• Capacità di affrontare con metodo critico i diversi scenari riferiti alla vita professionale</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – A. Machado 2014 Mondadori education SpA.</li> <li>• Fotocopie.</li> <li>• Riviste e quotidiani.</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: Lingua Francese

<b>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per</b>	<b>Lo studente deve saper:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le idee principali ed i dettagli significativi di testi orali, espositivi e dialogici, di varia natura, caratterizzati da diversi registri e varietà linguistiche;</li> <li>• Esprimersi su argomenti di carattere quotidiano o professionale, interagendo in modo adeguato al contesto;</li> </ul>
---	---

la disciplina:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere il senso di testi scritti di attualità e di carattere professionale;</li> <li>• Produrre testi scritti di carattere quotidiano e specialistico con sufficiente coerenza e coesione;</li> <li>• Conoscere le caratteristiche essenziali dei fenomeni socio-culturali tipici dei paesi di cui studia la lingua.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p><b>Lo studente deve conoscere:</b></p> <p>Dossier 1  Unité 1 : Les régions : Bretagne, Normandie  Unité 2 : Les produits du terroir:: Le Cointreau. Le Cidre. Le Calvados. Les huitres. La coquille Saint-Jacques. Le bon beurre.  Unité 3 : Ouvrir un restaurant en France : Les conditions. La formation obligatoire. La licence de débit de boissons. La Franchise. La réglementation sur l'hygiène et de la sécurité : La méthode HACCP. L'exploitation d'un restaurant</p> <p>Dossier 2  Unité 1 : Les régions : Alsace, Lorraine  Unité 2 : Les produits du terroir : La choucroute. Le Foie Gras. Les vins d'Alsace. Le Foie Gras. L'élaboration de la bière. La quiche lorraine.</p> <p>Dossier 3  Unité 1 : La Corse  Unité 2 : Les produits du terroir :  L'huile d'olive. .  Le Pastis.  Unité 3 : La cuisson et la conservation : Les Gammes</p> <p>Dossier 4  Unité 1 : La région Champagne  Unité 2 : Les produits du terroir : Le Champagne : naissance, appellation, les secrets du Champagne, les cépages. La crème de Cassis.  Le Kir. Le Rhum et le Tafia</p> <p>Dossier 5  Unité 1 : L'Outre-mer  Le Maghreb : un peu d'histoire- La cuisine.  Unité 2 : Les colonies.  Les Antilles Française - L'Ile de la Réunion- La Guyane- L'Ile de Mayotte. La cuisine créole  Les différents types de sucre.</p>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.</li> <li>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione Francese</li> <li>• Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri.</li> </ul>
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell'argomento)</li> <li>• Lettura ed analisi guidata dei testi in esame.</li> <li>• Produzione di vari tipi di testo.</li> <li>• Discussione in classe</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantità e qualità delle informazioni possedute</li> <li>• Coerenza e coesione delle informazioni riportate</li> <li>• Uso del registro linguistico adeguato</li> <li>• Capacità di argomentare</li> <li>• Uso corretto del codice lingua</li> </ul>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione</li> <li>• LIM</li> <li>• Testi e documenti (fotocopie)</li> <li>• Materiale multimediale</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: Lingua Inglese

<b>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esporre correttamente i contenuti</li> <li>• Avere capacità di sintesi</li> <li>• Possedere un lessico specifico ed espressioni appropriate</li> </ul>
---	---

<b>fine dell' anno per la disciplina:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere testi scritti ed orali riguardanti l'ambito professionale e la civiltà dei paesi anglosassoni</li> <li>• Saper riflettere sulle strutture grammaticali.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p>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.</p> <p>British meals, the history of food in Britain.</p> <p>St. Patrick's day, Easter, Halloween, Thanksgiving day, Christmas.</p> <p>Spirits, distillation, brandy, cognac, rum, gin, grappa.</p> <p>Sardinia, recipe: pardulas.</p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, libro di testo, fotocopie e strumenti multimediali.</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si è tenuto conto della situazione iniziale dei progressi compiuti, degli obiettivi raggiunti, dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo.</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro "Well Done" (cooking) di Catrin Elen Morris.</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: Matematica

<u>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper studiare le caratteristiche di funzioni algebriche razionali fratte e saperle rappresentare nel piano cartesiano</li> <li>• Saper leggere un grafico</li> <li>• Saper determinare la derivata di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Saper determinare gli intervalli di monotonia, massimi e minimi relativi, flessi orizzontali di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Comprendere il significato di primitiva di una funzione e saper determinare le primitive di funzioni elementari.</li> <li>• Saper calcolare l'area di superfici piane: area compresa tra una curva e l'asse delle x</li> <li>• Saper utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi</li> </ul>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>  <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insieme R richiami e complementi</li> <li>• Definizione di funzione reale di una variabile reale</li> <li>• Classificazione di una funzione</li> <li>• Campo di esistenza di una funzione</li> <li>• Disequazioni fratte</li> <li>• Segno di una funzione</li> <li>• Intersezioni con gli assi</li> <li>• Limiti di una funzione</li> <li>• Asintoti di una funzione</li> <li>• Funzioni continue in un punto ed in un intervallo</li> <li>• Calcolo di limiti di funzioni continue</li> <li>• Concetto di derivata: definizione analitica e significato geometrico</li> <li>• Calcolo della derivata di funzioni elementari</li> <li>• Derivate di ordine superiore</li> <li>• Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione</li> <li>• Massimi e minimi relativi di una funzione</li> <li>• Cenni su primitive ed integrale indefinito</li> <li>• integrali immediati</li> <li>• Cenni sul problema delle aree di figure piane con contorno curvilineo;</li> <li>• definizione generale di integrale definito;</li> <li>• Definizione di probabilità</li> <li>• Unione e intersezione di eventi</li> <li>• Probabilità composta e d eventi indipendenti</li> <li>• Diagramma ad albero</li> </ul>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Problem solving</li> </ul>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le valutazioni hanno tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• del livello di partenza</li> <li>• dell'impegno personale</li> <li>• della partecipazione alle attività</li> <li>• delle capacità personali</li> <li>• dei progressi nell'acquisizione dei contenuti</li> </ul>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Lavagna luminosa</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: Enogastronomia /cucina

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche .</li> </ul>
---------------------------------------	---

<b>dell' anno per la disciplina:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.</li> <li>• Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.</li> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di igiene e sicurezza alimentare.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il menù</li> <li>• I costi di cucina</li> <li>• I prodotti alimentari</li> <li>• Il sistema HACCP</li> <li>• Organizzazione d'impianto di cucina</li> <li>• L'organizzazione del lavoro di cucina</li> <li>• La cottura degli alimenti</li> <li>• Il vino nella ristorazione: analisi sensoriale e le tecniche di abbinamento cibo-vino</li> <li>• Il banqueting ed i servizi esterni</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare un catalogo di menù, rispettando le regole gastronomiche. Progettare graficamente menù semplici. Utilizzare il menù come strumento di vendita.</li> <li>• Conoscere i costi di produzione del settore cucina. Saper calcolare i costi di produzione (costo piatto e costo menù). Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita</li> <li>• Scegliere i livelli di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati. I prodotti tipici DOP – IGP – STG</li> <li>• Conoscere i vantaggi e le finalità del sistema HACCP. Conoscere gli otto principi fondamentali del sistema HACCP. Saper individuare i pericoli di natura igienica: biologico, chimico e fisico.</li> <li>• Conoscere i modelli tradizionali ed innovativi di organizzazione dell'impianto cucina, le modalità di funzionamento, l'attrezzatura necessaria i vantaggi e svantaggi del sistema cook e chill e il sistema sottovuoto. Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi..</li> <li>• Conosce i principali fattori che determinano la qualità del servizio, il sistema di produzione per regole, la tecnica di assemblaggio e sottogruppi. I menù programmati e le relative problematiche connesse alla produzione, per presenze costanti e non costanti. Saper organizzare il lavoro in funzione del servizio proposto all'utenza. Saper elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche di produzione. Saper utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica. Descrivere la realizzazione tecnica di un piatto.</li> <li>• Classificare le tecniche di cottura. Conoscere la temperatura al cuore dell'alimento in cottura. Conoscere le tecniche di cottura tradizionali e innovative. Saper utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica. Descrivere la realizzazione tecnica di un piatto.</li> <li>• Conoscere le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo vino. Conoscere i termini per effettuare l'analisi sensoriale del vino. Conoscere i termini per effettuare l'analisi sensoriale dei cibi. Conoscere le tecniche di abbinamento cibo vino.</li> <li>• Comprendere le caratteristiche del servizio di banqueting. Simulare eventi di banqueting in ambienti diversi, la gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Apprendimento attraverso il fare</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Apprendimento cooperativo</li> <li>• Gioco di ruolo</li> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Esercitazioni individuali pratiche di cucina</li> <li>• Esercitazioni in sala ( tecnica abbinamento cibo-vino)</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Libro di testo</b></li> <li>• <b>Servizi e tecniche di enogastronomia</b></li> <li>• La tecnica di degustazione e di abbinamento cibo vino A.I.S.</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: Sala Bar

<p><b>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del prodotto Vino, nelle sue diversità e modalità di produzione</li> <li>• Conoscenza approfondita di leggi e disposizioni che regolano il settore vitivinicolo</li> <li>• Conoscere il prodotto <b>Italia</b> in quanto a produzione e caratteristiche, con particolare riferimento all' enologia regionale ( Sardegna)</li> <li>• Conosce e valorizza le diverse produzioni di qualità dell'agroalimentare in commercio con riferimenti importanti alle metodologie di produzione utilizzate</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino con riferimento alle diverse tipologie, riconoscere eventuali difetti prima del servizio</li> <li>• Conoscenza delle caratteristiche del prodotto, padronanza della terminologia tecnica, saper applicare regole e principi di abbinamento</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il vino e l'enologia</li> <li>• La Normativa del settore vitivinicolo</li> <li>• La Produzione Viti- vinicola delle Regioni Italiane</li> <li>• Produzione vitivinicola della Sardegna.</li> <li>• I prodotti di qualità certificata della filiera agroalimentare in Sardegna.</li> <li>• I vini Green</li> <li>• L'esame sensoriale del vino Principi di abbinamento cibo vino.</li> </ul>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei contenuti;</li> <li>• Capacità di esposizione e analisi;</li> <li>• Utilizzo del linguaggio tecnico specifico</li> <li>• Competenze tecniche e professionali acquisite,</li> <li>• Disciplina e serietà dimostrata</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali, Utilizzo lavagna interattiva</li> <li>• Siti web tematici Visione film e documentati</li> <li>• Utilizzo laboratori</li> <li>• Simulazioni di servizio</li> </ul>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo :Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita Maître e barman con master lab</li> <li>• Riviste di settore: Vitae, il corriere vinicolo, bar giornale.</li> <li>• Siti web: saper bere, vinopolis, di wine ta ste, Ais, ecc. Laboratori didattici</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<p><b>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi muovere nello spazio con e senza palla</li> <li>• Conoscenza del regolamento</li> <li>• Saper arbitrare una partita</li> <li>• Esecuzione fondamentalmente corretta dei fondamentali di squadra</li> <li>• Conoscere le principali sostanze proibite e i metodi proibiti</li> <li>• Saper applicare le tecniche di primo soccorso</li> <li>• Saper valutare un programma di allenamento e sapersi alimentare prima durante e dopo l'attività sportiva</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenziamiento fisiologico</li> <li>• Sviluppo capacità condizionali</li> <li>• Sviluppo e miglioramento capacità coordinative             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Giochi di squadra: pallavolo, pallamano calcetto</li> </ul> </li> <li>• Traumatologia sportiva</li> <li>• Prevenzione e tecniche BLS</li> <li>• Doping.</li> <li>• Cenni sull'integrazione alimentare</li> <li>• training autogeno</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali e guidate</li> <li>• Esercitazioni tecnico sportive</li> <li>• Assegnazione di compiti</li> <li>• Circuiti attrezzati</li> <li>• Esercitazioni individuali, in coppia e in piccoli gruppi</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservazione diretta e sistematica da parte dell'insegnante</li> <li>• Test e prove pratiche</li> <li>• Arbitraggi</li> <li>• Verifiche orali</li> </ul>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie</li> <li>• Video</li> <li>• Ricerche online</li> </ul>

## 7.1 Schede informative su singole discipline: **RELIGIONE CATTOLICA**

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'esperienza religiosa come elemento in grado di orientare le scelte morali delle persone.</li> <li>• Collocare la religione tra gli elementi culturali che distinguono i popoli, anche sotto l'aspetto artistico, architettonico e dei costumi.</li> <li>• Operare confronti, relazioni e interconnessioni tra il Cristianesimo e L'Islam.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e religione: le usanze nel Cristianesimo, nell'ebraismo e nell'Islam.</li> <li>• Elementi essenziali dell'Islam e confronto col Cristianesimo e la cultura occidentale in genere.</li> <li>• La libertà di religione nella Costituzione Italiana.</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare alcuni termini specifici nel contesto culturale e religioso di appartenenza.</li> <li>• Applicare le principali regole sul consumo di cibo secondo i metodi Halal e Kasher.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Discussione in classe sui temi trattati;</li> <li>• Didattica multimediale e delle competenze.</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo della LIM;</li> <li>• Libro di testo;</li> <li>• Schemi didattici;</li> <li>• Fotocopie.</li> </ul>

## 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, espone 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<sup>^</sup>, 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> costituisce il credito con cui lo studente accede all'Esame di Stato ed è sommato ai punteggi delle prove scritte e orali dell'esame.

Il Consiglio di Classe, seguendo le indicazioni del Collegio dei docenti, 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		
	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

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

	Cognome e nome	Credito scolastico III Anno	Credito scolastico IV Anno	Totale Riconversione
1	OMISSIS	5	4	18
2	OMISSIS	4	5	18
3	OMISSIS	6	6	21
4	OMISSIS	4	4	17
5	OMISSIS	4	4	17
6	OMISSIS	4	5	18
7	OMISSIS	6	6	21
8	OMISSIS	4	4	17
8	OMISSIS	6	6	21
10	OMISSIS	6	6	21
11	OMISSIS	4	6	19
12	OMISSIS	4	4	17
13	OMISSIS	4	4	17
14	OMISSIS	5	4	18
15	OMISSIS	6	6	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 che vengono allegate.

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

Tipologia prova	Date	Voti riportati	N.	Tipologia	Nazionale
Prima prova	19-02-2019	Buono/Ottimo Suff Insuff.	4	A	x
			5	B	
			6	C	
Prima prova	26-03-2019	Buono/Ottimo Suff Insuff.	4	B	x
			4	C	
			5 Ass. 2		
Seconda prova	28-02-2019	Buono/Ottimo Suff/Quasi suff Insuff	1		x
			7		
			6 Ass. 1		
Seconda prova	02-04-2019	Buono/Ottimo Suff/Quasi suff Insuff.	2		x
			4		
			8 Ass. 1		

**Gli esiti delle prove dei singoli alunni sono allegati al documento.**

## 8.5. 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, non si prevede nessuna attività di laboratorio e 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 IV Enogastronomia A è stato approvato nella seduta del 14 Maggio 2019**

*Il Consiglio d classe*

<b>COGNOME NOME</b>	<b>DISCIPLINA/E</b>	<b>FIRMA</b>
<i>Congiu Iosetta</i>	<i>Italiano e Storia</i>	
<i>Cardone Angela Luisa</i>	<i>Inglese</i>	
<i>Pirrolu Francesca</i>	<i>Francese</i>	
<i>Galati Maria Grazia</i>	<i>Matematica</i>	
<i>Sanna Cinzia</i>	<i>Diritto e Tecnica Amministrativa</i>	
<i>Dessì Anna Laura</i>	<i>Scienze degli Alimenti</i>	
<i>Serra Stefano</i>	<i>Lab. Serv. Sala e Vendita</i>	
<i>Obinu Francesco</i>	<i>Lab.Serv. Enog. Cucina</i>	
<i>Mura Antonio</i>	<i>Religione</i>	
<i>Ghiani Mario</i>	<i>Scienze Motorie</i>	
<i>Spanedda Giuseppe</i>	<i>Sostegno</i>	
<i>Spanu Daniela</i>	<i>Sostegno</i>	
<i>Ragona Michele</i>	<i>Sostegno</i>	

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

***Prof.ssa Francesca Pirrolu***

***Il Dirigente Scolastico***

***Dott. Mario Peretto***