



Istituto Istruzione Superiore “Piazza Sulis”

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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



CLASSE V A ARTICOLATA Indirizzo: Accoglienza ed Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

SOMMARIO

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	p. 3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	p.4
DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	p.7
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	p.9
ATTIVITA' E PROGETTI	p.12
INDICAZIONI SU DISCIPLINE	p.18
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	p.51

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
- Griglia per la valutazione in DAD
- Tabelle di conversione e attribuzione del credito scolastico 2020

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,

istituto presso il quale una volta alla settimana gli allievi dell'Ipsar fanno lezione. 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 CURRICULO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

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

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi

prodotti.

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

Nell'articolazione **“Accoglienza turistica”**, il Diplomato è in grado di relazionarsi in modo adeguato con i clienti, avere flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione alle sue esigenze e rispetto delle “diversità”; rispettare le procedure e orientarsi nell'organizzazione, nell'affrontare e risolvere problemi; relazionarsi in modo adeguato con i colleghi; disporre di una buona proprietà di linguaggio e capacità comunicative, unite a doti di gentilezza e cortesia.

2.2 Quadro orario settimanale Accoglienza

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Geografia	1	1			
Religione	1	1	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Diritto e tecniche amm.ve struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	6	4	4
Lingua francese	2	2	3	3	3

2.2 Quadro orario settimanale Enogastronomia

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Lingua francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Laboratorio di ricevimento	2	2			
Diritto e Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Religione	1	1	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	4	3	3
Chimica		2			
Fisica	2				
Diritto e tecniche amm.ve struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di sala	2	2		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)

N.	COGNOME	NOME	NOTE
1	OMISSIS		Residente
2	OMISSIS		Residente
3	OMISSIS		Residente
4	OMISSIS		Residente
5	OMISSIS		Convittore
6	OMISSIS		Residente
7	OMISSIS		Residente
8	OMISSIS		Convittrice
9	OMISSIS		Residente
10	OMISSIS		Pendolare
11	OMISSIS		Residente
12	OMISSIS		Convittrice
13	OMISSIS		Convittrice
14	OMISSIS		Residente
15	OMISSIS		Convittrice

3.2 Storia della classe

La classe V A articolata è composta da 15 studenti che hanno frequentato insieme i due anni precedenti, 8 appartengono all'indirizzo di enogastronomia e 7 di accoglienza, 5 sono convittori. All'interno della classe è presente uno studente con bisogni educativi speciali, per il quale è stato redatto, approvato e quindi seguito un piano didattico personalizzato, il cui programma di studi è lo stesso della classe. Per la documentazione si rimanda all'allegato.

Gli alunni non presentano caratteristiche omogenee nella formazione personale, culturale e nei rispettivi corsi di studio.

Sotto il profilo **dell'andamento didattico**, sono evidenti sensibili differenze sul piano delle competenze e conoscenze: un gruppo comprende allievi motivati ed impegnati in modo costruttivo e costante, all'interno dei quali alcuni si distinguono per un buon o ottimo livello di preparazione; in una parte degli alunni lo studio ha risentito di un approccio mnemonico, talvolta schematico e semplificato, ma va riconosciuta la tenacia

nell'impegno, l'assiduità nella frequenza delle lezioni e la determinazione nel fare emergere le proprie potenzialità; alcuni di essi invece, più superficiali e discontinui, si sono attestati, in qualche caso adagiati, su un livello di applicazione allo studio strettamente finalizzato alla sufficienza o non adeguato per cui è stato necessario il recupero in itinere e finale, visto il persistere di lacune nella preparazione.

Tutta la classe nel corso del triennio ha dimostrato interesse e partecipazione non solo alle attività scolastiche ma anche in quelle legate alla promozione dell'istituto.

Nel corso del delicato passaggio alla **Didattica a distanza**, nonostante le difficoltà oggettive, la classe in generale ha continuato a mostrare un atteggiamento collaborativo e di impegno. In particolare nell'ambito del progetto "Adotta uno scrittore" ha saputo trasformare l'emergenza in un'opportunità per imparare ad usare nuovi strumenti e nuovi approcci nel collegamento tra le varie discipline.

Sotto il profilo della **disciplina** durante quest'anno scolastico, a differenza dei due anni precedenti, non si sono manifestati episodi degni di rilevanza. La classe si è dimostrata quasi sempre collaborativa, adottando un atteggiamento funzionale al corretto svolgimento delle lezioni, senza bisogno di interventi particolari da parte dei docenti.

3.2 IL CONSIGLIO DI CLASSE

●Indirizzo Enogastronomia

Cognome Nome	Disciplina/e	Ore settimanali
Bosu Cecilia (coordinatrice)	Italiano-Storia	6
Biddoccu Alessandra	Lingua e civiltà inglese	3
Pirrolu Francesca	Lingua e civiltà francese	3
Vaudo Angela	Matematica e informatica	3
Geromino Antonella	Diritto e tecniche amministrative	5
Ricciardi Anna	Enogastronomia	4
Caneglias Paolo	Sala e vendita	2
Dessì Anna Laura	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Ghiani Mario	Scienze motorie e sportive	2
Mura Antonio	Religione	1

● Indirizzo Accoglienza turistica

Cognome Nome	Disciplina/e	Ore settimanali
Bosu Cecilia (coordinatrice)	Italiano-Storia	6
Porcu Giuseppe	Lingua e civiltà inglese	3
Satta Giovanna	Lingua e civiltà francese	3
Vaudo Angela	Matematica e informatica	3
Idini Antonella	Diritto e tecniche amministrative	6
Piu Giovanni	Accoglienza turistica	4
Cocco Donatella	Tecniche di comunicazione	2
Priami Mariannina	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Ghiani Mario	Scienze motorie e sportive	2
Mura Antonio	Religione	1

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 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 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.

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.

4.2 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.

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

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

Il valore del lavoro si estende poi anche al percorso di studi (imparare a lavorare), al

metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando). Obiettivo fondamentale dell'attività di stage/alternanza è stato quello di indurre nello studente attenzione ai mutamenti in atto nel mercato del lavoro e nelle realtà aziendali e di promuovere la cultura della formazione permanente. Per le attività svolte dai singoli alunni si rimanda all'**allegato** corrispondente.

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

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

- Tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.
- N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.
- N. 2 Laboratori di Sala – Utilizzate anche per eventi istituzionali, dal mese di novembre, grazie al finanziamento della Fondazione di Sardegna si dispone anche di una cucina da sala.
- N. 2 Laboratori multimediali di Informatica (sede IPSAR)

Mezzi e strumenti utilizzati

Mezzi di comunicazione delle informazioni

Mezzi scritti

- Libri di testo
- Schede di sintesi e mappe
- Giornali, riviste ecc.
- Fotocopie di altri testi
- Documentazione tecnica

Multimediali

- Internet
- Film/ Documentari
- LIM
- Piattaforma Edmodo(DAD)
- Zoom/ Google Meet(DAD)

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.

5. ATTIVITA' E PROGETTI

- Progetto “ I sapori della lettura”: realizzazione di un video per Il Maggio dei libri.
- Progetto “Adotta uno scrittore” in collaborazione con il Salone del libro di Torino: itinerari turistici ed enogastronomici ispirati a “L’isola delle anime” ed incontro in videoconferenza con P. Pulixi . Materie: Italiano, inglese, matematica(vedi anche “ Cittadinanza e Costituzione)
- Visita Guidata presso l’Azienda Vitivinicola Contini a Cabras (Oristano): laboratorio di sala(gruppo enogastronomia)
- Progetto “ Educhange”: inglese(attivato, ma interrotto per l’emergenza sanitaria)
- Viaggio- studio a Cambridge(una parte della classe): inglese
- Progetto “I corti a scuola”: video e riflessioni sul fenomeno dell’ immigrazione (gruppo Eno) e sull’ambiente(gruppo accoglienza)

5.1 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.

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

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e Competenze acquisiti
1. Razzismo e discriminazione ieri e oggi La Costituzione italiana. Articolo 3 <u>CONTENUTI:</u> ● Il clamoroso affare Dreyfus. ● Il genocidio degli Armeni. ● Una giornata nel Gulag. ● In nome della razza, il razzismo oggi. ● P. Levi, Se questo è un uomo: prefazione ai giovani. ● C. Chaplin, Discorso all'umanità ● Preambolo della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare il persistere di fenomeni di razzismo dal passato ad oggi anche attraverso la testimonianza di scrittori.	Lettura di documenti storici e articoli di giornale. Video tratti da film. Riflessioni e discussioni guidate.	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni. Promuovere la riflessione e il confronto attivo di alcuni principi fondamentali della Costituzione al fine di sviluppare senso critico e un personale progetto di vita aperto a sviluppare e potenziare i valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà.
2. Tra le due guerre: la funzione civile della poesia La Costituzione italiana. Articolo 11 <u>CONTENUTI</u> ● Ungaretti, Da “Il dolore”: Non gridate più” ● P. Levi, “Se questo è un uomo”(poesia) ● S. Quasimodo, “Alle fronde dei salici”	Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare il triste e drammatico capitolo della II Guerra mondiale attraverso la testimonianza di alcuni scrittori	Lettura di documenti e testi letterari Riflessioni e discussioni guidate sulle tematiche della guerra e della pace e giustizia tra le Nazioni	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni Promuovere la riflessione e il confronto attivo di alcuni principi fondamentali della Costituzione al fine di sviluppare senso critico e un personale progetto di vita aperto a sviluppare e potenziare i valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà

3.Progetto “Adotta uno scrittore” (lettura e inclusione con gli alunni della casa circondariale di Alghero) “ I sapori della lettura” (conclusione del progetto) La Costituzione italiana. Articolo 27	Il progetto si è proposto di: -realizzare un confronto attivo con un principio fondamentale della Costituzione , il fine rieducativo della pena, e di sensibilizzare gli allievi sui temi della legalità, dell’inclusione e della partecipazione attiva; - sensibilizzare sul ruolo della lettura come strumento di scambio, condivisione e inclusione.	Il progetto è stato realizzato in parte in classe in orario curricolare e in seguito sviluppato con attività di DAD. -Realizzazione di un video per Il Maggio dei libri. -Realizzazione di itinerari enogastronomici, letterari e turistici ispirati al libro “adottato”. - Analisi di alcuni brani del libro. <u>Attività in DAD:</u> -Incontro in videoconferenza con lo scrittore P. Pulixi e illustrazione dei percorsi e del materiale realizzati a partire dal libro” L’isola delle anime” su Padlet. -Riflessioni, confronto e discussione .	Conoscenza dell’istituzione carceraria non solo con fini deterrenti e acquisizione dei principi di solidarietà, tolleranza e rispetto della diversità. Consapevolezza dell’importanza della scuola e della lettura nel processo di cambiamento e crescita individuale e sociale. Saper individuare collegamenti e relazioni Promuovere la riflessione e il confronto attivo
--	---	--	--

4. Diritti all'ambiente, diritti dell'ambiente; diritto alla salute. La Costituzione italiana. Articolo 32 (salute) <u>CONTENUTI</u> A) Progetto "I corti a scuola": Il nostro pianeta(gruppo accoglienza) Visione cortometraggi: Il ragazzo che smise di respirare Il salutista La terra dopo la terra Lu piscaturi Summit Tutta la classe B) La Costituzione italiana. Articoli 9- 32; Art. 117(parte II titolo V) -Spreco alimentare e Legge Gadda. -La sharing economy. -Hotel ecosostenibili in Italia, i requisiti. -L'opzione vegetale tra motivazioni etiche ed ambientali. -Energie fossili e rinnovabili a confronto: la "dorsale sarda". -" Mi avete rubato l'infanzia" di Greta Thunberg(discorso all' Onu).	Nel nucleo tematico affrontato si è voluto sensibilizzare gli allievi su tematiche ambientali, sul concetto di sviluppo sostenibile e di tutela della salute.	Lettura documenti, testi argomentativi e articoli di giornale. Visione di corti sul tema ambientale. Riflessioni e discussioni guidate su inquinamento ambientale e cambiamenti climatici Lettura documenti, testi argomentativi e articoli di giornale. Riflessioni e discussioni guidate sulla tutela della salute e dell' ambiente come diritti fondamentali.	• Riconoscere i valori che sono a fondamento dell'agire dell'uomo Essere consapevoli dei principali problemi ambientali e dello stretto legame tra inquinamento e stile di vita. Riconoscere i valori che sono a fondamento dell'agire dell'uomo. Essere consapevoli dei principali problemi ambientali e dello stretto legame tra inquinamento e stile di vita. Saper applicare i principi di riduzione, riuso e riciclo nel lavoro e a casa. Saper argomentare in modo coerente le proprie opinioni.
Progetto "Educhange" (gruppo accoglienza)	Attività pratiche e interattive su tematiche di rilevanza globale connesse agli Obiettivi di	SDGs: 4 Quality Education 5 Gender Equality 12 Responsible	Acquisire consapevolezza riguardo gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Avvicinare gli studenti ad un

	Sviluppo Sostenibile dell'agenda 2030 elaborata dalle Nazioni Unite	Production and Consumption 13 Climate Action	contesto multiculturale e internazionale. Sensibilizzare e responsabilizzare giovani rispetto a tematiche importanti.
--	---	---	--

Titolo progetto	Descrizione	Attività svolte	Obiettivi e competenze
5.CORTI A SCUOLA: “Dall’immigrazione all’inclusione” (gruppo Eno) La Costituzione italiana. Articolo10 <u>CONTENUTI</u> Visione cortometraggi: - “Frontiera” (2018) di Alessandro Di Gregorio, - “Il Tratto” (2017) di Alessandro Stevanon	Nel nucleo tematico affrontato si è voluto: -sensibilizzare gli allievi su tematiche relative all’immigrazione e all’inclusione attraverso una maggiore informazione sulle principali fonti normative in materia e sul contributo che l’immigrazione regolare è in grado di dare all’economia del nostro Paese; -sviluppare nei giovani il rispetto verso i gruppi razziali diversi, educandoli a vivere con impegno civile in una società sempre più multirazziale e multiculturale.	Il progetto è stato attivato in classe in orario curricolare e sviluppato con attività di DAD. Presentazione con diapositive e commento principali fonti normative dello Stato italiano sull’immigrazione: - Art. 10 Costituzione italiana; - Art. 1 T.U. sull’immigrazione (D. Lgs. 286/2018); - Legge Bossi-Fini (l.189/2002); - Decreto sicurezza e immigrazione (d.l. 113/2018 conv. in legge n.132/2018), noto anche come decreto Salvini; - Decreto sicurezza bis (d.l. 53/2019 conv. in legge n.77/2019), noto come decreto Salvini bis. • Presentazione e commento: - Statistiche mese di febbraio sugli sbarchi di migranti in Italia. Riflessioni e discussioni guidate <u>Attività in DAD:</u> • Presentazione con diapositive e commento: - Rapporto annuale sull’Economia dell’Immigrazione (dati	• Educare all’accettazione e al rispetto del diverso • Sviluppare maggiore consapevolezza attraverso un più alto livello di informazione al fine di contrastare fenomeni di intolleranza dovuti al diffondersi della xenofobia (paura dello straniero) • Cogliere il contributo economico della migrazione regolare • Sviluppare un pensiero critico costruttivo

		Eurostat 2018); Fonte: Fondazione Leore Moressa (Studi e Ricerche sull'Economia e dell'Immigrazione); Roma: 8/10/19 • Sviluppo di riflessioni scritte e di mappe concettuali.	
--	--	---	--

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

- Evento “ Un’esperienza da gustare”: servizio delle alunne di accoglienza presso Lo Quarter ad Alghero
- Progetto “olio in cattedra “ e conferenza tenuta da un tecnico della LAORE
- Lettura occasionale in classe del Quotidiano “La Nuova” durante l'anno scolastico.
- AVIS: donazione sangue durante l'intero anno scolastico.
- Progetto “ Donna e altre sopraffazioni “ presso il Teatro Civico di Alghero : molteplice spettacolo su “Violenza di genere e altre debolezze”; appuntamento per il giorno della memoria: “Io e Myriam”.
- Visione presso l'Auditorium dell'IPIA di video e filmati su “Cittadinanza e Costituzione” .
- Orientamento: opportunità lavorative forze armate.
- Open Day 2020 Università di Sassari: il consueto appuntamento annuale di orientamento si è trasformato in un evento completamente online (la data inizialmente prevista a marzo è stata posticipata a causa dell'emergenza COVID-19 a partire dal 1 giugno 2020). Gli studenti avranno la possibilità di registrarsi compilando un modulo dove potranno scegliere di partecipare ad uno o più eventi.

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

●AREA COMUNE

LINGUA e LETTERATURA ITALIANA Docente: Cecilia Bosu

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• 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. • Saper individuare collegamenti interdisciplinari
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	1. Il Decadentismo e l'età delle Avanguardie: - Il Decadentismo: le origini, le novità e la diffusione - Il Simbolismo e i poeti maledetti. C. Baudelaire e I fiori del male: Corrispondenze, L'albatro. - Il romanzo decadente : O. Wilde, da "Il ritratto di Dorian Gray": Lo splendore della giovinezza G.D'Annunzio, da "Il piacere": Il ritratto di un esteta, Andrea Sperelli G. Deledda: la vita e le opere; tra Verismo e Decadentismo: Elias Portolu (la trama, i temi, la figura dell'inetto). Da " Elias Portolu: Caffè pasticcini e carne alla festa di S. Francesco- La minestra di formaggio- Elias incontra zio Martinu. Il discorso del 1926 in occasione del premio Nobel. Collegamenti interdisciplinari: Il parco letterario G. Deledda e gli itinerari. Il baciamento di Mussolini. G. D'Annunzio, Elogio del Nepente di Oliena- La Suite D'Annunzio al Grand Hotel Gardone e Il Vittoriale. O. Wilde, Aforismi sul cibo 2. G. Pascoli e la poesia simbolista: -La vita, le opere, il pensiero e la poetica -Da "Myricae": Lavandare – Novembre- X agosto- Temporale- Il tuono- I tre grappoli. "La grande Proletaria si è mossa": Sempre vedendo in alto... il nostro tricolore. Collegamenti interdisciplinari: Il risotto romagnolesco(ricetta in versi); itinerari pascoliani.

	3. Le Avanguardie storiche Il Futurismo in Italia: - F.T. Marinetti, Da “ Zang Tumb Tumb”: Il bombardamento di Adrianopoli - Da “ Manifesto della cucina futurista”: Una cucina rivoluzionaria e moderna.
	4. L. Pirandello: la vita, le opere, il pensiero e la poetica. - Da “L’umorismo” : Il sentimento del contrario - Da “Novelle per un anno”: Il treno ha fischiato. - Da” Il fu Mattia Pascal”: Cambio treno. Collegamenti interdisciplinari: - Il teatro: Da “ Il gioco delle parti”: discorso filosofico sull’uovo. Agrigento e la Valle dei templi.
	5. I. Svevo e il romanzo psicanalitico - La vita, le opere, il pensiero e la poetica. - Trieste, città di confine - Da” La coscienza di Zeno”: Il trionfo di Zeno- Una catastrofe inaudita Collegamenti interdisciplinari: Il potere “psicoanalitico” del vino.
	6. G. Ungaretti, la poesia pura e l’Ermetismo - La poesia pura - Novecentismo ed Ermetismo - G. Ungaretti: la vita, le opere, il pensiero e la poetica. - Da “L’allegria”: Allegria di naufragi- Veglia- Sono una creatura - I fiumi- San Martino del Carso. Collegamenti interdisciplinari: PROSA E POESIA TRA LE DUE GUERRE: la funzione civile della poesia Ungaretti, Da “Il dolore”: Non gridate più” P. Levi, “Se questo è un uomo”(poesia) S. Quasimodo, Alle fronde dei salici” PROGETTO DI LETTURA E INCLUSIONE CON GLI ALUNNI DEL CARCERE “ADOTTA UNO SCRITTORE”. Lettura del libro “ L’isola delle anime”: realizzazione di itinerari turistici ed enogastronomici ispirati al romanzo; confronto tra la Sardegna vista da G. Deledda e P. Pulixi; incontro- dibattito in videoconferenza con P. Pulixi. Analisi dei brani: -“ In Sardegna il silenzio è quasi una religione” (confronto tra la Sardegna vista da G. Deledda e P. Pulixi). -“ Quella notte i Ladu festeggiavano...”(il porchetto e i maccarrones de busa). -“ Questa è la specialità gastronomica della regione...”(I culurgionis all’ogliastrina).

	-“La vittima di Su Tempiesu a Orune”(il pozzo sacro e il culto delle acque). -“Il carnevale isolano”(i riti del Carnevale barbaricino). - “ La Dea Madre di Senorbi”. Analisi e produzione di testi argomentativi ed espositivo-argomentativi . Lettura di documenti e articoli di giornale relativi al tema “Diritti all’ambiente, diritti dell’ambiente” e “ Il diritto alla salute”: -Spreco alimentare e Legge Gadda. -La sharing economy. -Hotel ecosostenibili in Italia, i requisiti. -L’opzione vegetale tra motivazioni etiche ed ambientali. -Energie fossili e rinnovabili a confronto: la “dorsale sarda”. -" Mi avete rubato l'infanzia" di Greta Thunberg (discorso all' Onu).
<u>ABILITA’:</u>	• Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana
<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell’argomento) • Lettura ed analisi guidata dei testi in esame. • Produzione di vari tipi di testo. • lavori in gruppo/coppie • Lezione partecipata/Discussione in classe • Visione di film
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• 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 • Capacità di operare collegamenti interdisciplinari DAD: Valutazione formativa con riferimento alle linee guida e ai criteri di valutazione approvati dal Collegio dei Docenti
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testo in adozione: LM- Letteratura Modulare V anno (Ed. La Nuova Italia) • Testi e documenti (fotocopie) • Riviste e quotidiani • Materiale multimediale • DAD : ClasseViva Spaggiari ; Piattaforma Edmodo; Google Meet e Zoom; Screenacst o Matic; email; Whatsapp.

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• 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
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Quadro 1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento: Trasformazioni di fine secolo. Un difficile equilibrio. L'Italia e l'età giolittiana. La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali. Collegamenti interdisciplinari: Il clamoroso affare Dreyfus. 2. La I 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. Collegamenti interdisciplinari: Il genocidio degli Armeni 3. La Rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo. Le due rivoluzioni russe. Il governo bolscevico e la guerra civile. La nascita dell'Urss. La dittatura di Stalin. L'industrializzazione dell'Urss. Collegamenti interdisciplinari: Una giornata nel Gulag Quadro 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA 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. Collegamenti interdisciplinari: " Le leggi razziali viste dai bambini". Le osterie dei sovversivi durante il fascismo. Regimi totalitari e vacanze di massa. 5. La crisi del 1929 e il New Deal: I "ruggenti anni venti". La crisi del 1929. Il New Deal. Collegamenti interdisciplinari Il clima di intolleranza e razzismo negli Stati Uniti: Il caso di Sacco e Vanzetti - Il Ku Klux Klan . 6. Il regime Nazista: La repubblica di Weimar. Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista. La politica economica ed estera di Hitler. La guerra civile spagnola. Collegamenti interdisciplinari: In nome della razza.

	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. Collegamenti interdisciplinari: La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. C. Chaplin, "Discorso all'umanità". Quadro 3. IL MONDO DIVISO 11. L'Italia repubblicana: la nascita della Repubblica italiana (sintesi).
<u>ABILITA':</u>	• 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.
<u>METODOLOGIE:</u>	• 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
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• 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 DAD: Valutazione formativa con riferimento alle linee guida e ai criteri di valutazione approvati dal Collegio dei Docenti
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testo in adozione: "Storia in corso", vol. III di De Vecchi – Giovannetti (Ed. Bruno Mondadori) • Carte storico-politiche • Materiale multimediale • DAD : ClasseViva Spaggiari Piattaforma Edmodo; Google Meet e Zoom; Screenacst o Matic; email; Whatsapp.

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u>	• conoscere i principi e i parametri dell'allenamento • Conoscer la funzione del core training • saper riconoscere i regimi di contrazione muscolare e saperli distinguere nelle esercitazioni pratiche • saper leggere un circuito e riconoscerlo • saper differenziare respirazione diaframmatica da quella toracica sotto il profilo pratico
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	• Allenamento: che cos'è l'allenamento; parametri dell'allenamento • Esercitazioni funzionali e core training. • Circuiti: Tabata; amrad; emon; Piramidali crescenti e decrescenti • Regimi di contrazione muscolare (concentrico, isometrico, eccentrico pliometrico) • La respirazione addominale (diaframmatica) e toracica
<u>ABILITA':</u>	• Riconoscere i regimi di contrazione nelle esercitazioni pratiche • saper eseguire gli esercizi in modo tecnicamente adeguato • Contestualizzazione dell'argomento • Presentazione dell'argomento
<u>METODOLOGIE:</u>	• Presentazione dell'argomento • esecuzione pratica con corretta tecnica e postura • Consultazione link specifici • visione di esercitazione in video • Confronto e discussione su problemi eventualmente emersi •
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• Conoscenza degli argomenti trattati • saper eseguire sotto il profilo pratico le esercitazioni e saperle eseguire • saper utilizzare in modo adeguato la terminologia specifica
<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI ADOTTATI</u>	• Lezioni frontali ed esempi pratici , ricerche on line • DAD : Piattaforma Edmodo; e Zoom

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• Utilizzare le tecniche del calcolo aritmetico, algebrico e dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Individuare strategie appropriate per risolvere problemi • Sviluppare le capacità di astrazione e di formalizzazione
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	• Funzioni goniometriche. • Funzioni . Limiti e continuità. • Derivate. • Intervalli di crescita e decrescita di una funzione • Massimi e minimi. • Definizione di probabilità • I teoremi sulla probabilità.
<u>ABILITA':</u>	• Tracciare il grafico di semplici funzioni goniometriche. • Calcolare i limiti di funzioni razionali intere e fratte • Calcolare la derivata di una funzione • Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico • Calcolare la probabilità dell'evento contrario e dell'evento unione e intersezione di due eventi dati
<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	I criteri di valutazione sono quelli definiti dal collegio dei docenti; considerata l'emergenza pandemica e lo stravolgimento delle modalità di fare didattica con l'adozione del modello DAD, nelle valutazioni si è tenuto conto in particolare: • dell'impegno personale • della partecipazione alle attività • dei progressi nell'apprendimento
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Libro di testo • Dispense mappe concettuali, appunti • Spazi di archiviazione online condivisi con gli alunni (Drive) • Computer, lavagne interattive virtuali e piattaforme per la didattica a distanza : Piattaforma Edmodo; Google Meet e Zoom

RELIGIONE**DOCENTE : ANTONIO MURA**

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Gli alunni sono in grado di riconoscere le tradizioni alimentari delle tre principali religioni monoteiste, sanno distinguere le bevande e i cibi proibiti, l'abbinamento di alcune pietanze e la maniera propria di ciascuna religione di presentare e consumare i cibi. Relativamente al kosher conoscono le regole per l'uso dei servizi di piatti, posate, bicchieri, utensili e pentolame. Gli alunni sono in grado di riconoscere gli elementi dottrinali dell'Islam, in particolare i cinque pilastri e le conseguenze che tale insegnamento ha nella vita pratica. Sotto l'aspetto rituale sanno distinguere una moschea da un qualsiasi altro tempio religioso, ne conoscono i principali elementi strutturali e il loro uso e/o significato simbolico. Sanno collegare l'Islam all'ebraismo e al cristianesimo tramite il patriarca Abramo e i testi sacri (religioni del libro).
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	1° quadrimestre: (in aula) - Cibo e religioni, in particolare il Cristianesimo, l'Ebraismo e l'Islam. - Corti a scuola (sulla famiglia): Far east, visione del cortometraggio e discussione sulla problematica evidenziata (l'assistenza agli anziani); In zona Cesarini. Visione del corto e confronto sul tema dell'omosessualità. - L'Islam (elementi introduttivi)ù 2° quadrimestre (A distanza) - L'Islam (aspetti dottrinali e rituali)
<u>ABILITA':</u>	Possiedono una certa autonomia organizzativa, sanno trattare i materiali di studio (compresi quelli delle lezioni a distanza), sono in grado di raccogliere informazioni e fare ricerche. Possiedono adeguate capacità critiche, quindi sono in grado di esprimere giudizi e valutazioni in merito ad alcune problematiche emerse in ambito scolastico o inerenti agli argomenti di studio. Hanno raggiunto una maturità che li rende pronti ad affrontare con una certa sicurezza le situazioni della vita, in particolare si sanno inserire con adeguato stile negli ambiti di lavoro specifici, raccogliendo anche forme di apprezzamento. Sotto l'aspetto religioso sanno dare il giusto peso a questo tipo di esperienza, evitando forme di fideismo o fanatismo acritico.
<u>METODOLOGIE:</u>	(In aula) Lezioni frontali, coinvolgimento attivo, stimoli alla discussione e al confronto didattico ed educativo. (A distanza) Messa a disposizione di indirizzi a videolezioni e/o siti didattici, schede di definizioni o di sintesi, elaborati dell'insegnante, condivisione di materiali didattici tramite le piattaforme di riferimento e indicate dalla scuola.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	(in aula) Frequenza, partecipazione, interesse, collaborazione, capacità critica, autonomia, livello di apprendimento. (a distanza) Presenza e uso dei materiali proposti, puntualità nella consegna dei compiti, correttezza nello svolgimento dei compiti.

<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Siti web Strumenti informatici Fotocopie Elaborati dell'insegnante LIM Cortometraggi Schemi riassuntivi o di sintesi
--	--

Schede informative su singole discipline

Laboratorio di Sala e Vendita

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>Laboratorio di Sala e Vendita</u>	• Conoscere l'evoluzione delle abitudini alimentari che hanno determinato il passaggio dalla cucina all'enogastronomia • Distinguere le strategie economiche volte al miglioramento delle aspettative della clientela individuando i fattori che condizionano le scelte gastronomiche legate alla cultura o legate ad allergie e intolleranze. • Riconoscere gli aspetti legislativi, i disciplinari di produzione e la normativa comunitaria del settore vitivinicolo, individuando nel dettaglio le norme europee relative ai prodotti di qualità e saper individuare le indicazioni obbligatorie delle etichette alimentari. • Effettuare un attento esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo, valutando la qualità delle materie prime e il loro abbinamento.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	• La qualità nella Ristorazione: la qualità percepita. I sistemi di qualità per la filiera alimentare. • Le abitudini alimentari: le diete alimentari. I fattori che influenzano le scelte gastronomiche: fattori dietetici e culturali. • La produzione Vitivinicola: le fasi di produzione e di vinificazione. Le D.O.C. e D.O.C.G. Sardegna • I prodotti di qualità: i marchi DOP e IGT.; le etichette alimentari. • Particolarità della regione e del vino Champagne. Dalla vigna alla bottiglia. Il metodo Classico o Champenoise e il Metodo Charmat Corto e Lungo. • I vini Passiti, i vini Liquorosi, i vini Aromatizzati. • L'analisi delle caratteristiche organolettiche: esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo. • Degustazione pratica di Enologia.
<u>ABILITA':</u>	• Saper riconoscere le origini, i processi produttivi, le zone e le tecniche di cantina utilizzate nel panorama nazionale e internazionale. • Riconoscere gli aspetti legislativi, i disciplinari di produzione e la normativa comunitaria del settore vitivinicolo. • Effettuare un attento esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo, valutando la qualità delle materie prime e il loro abbinamento.

<u>METODOLOGIE:</u>	• Presentazione dell'argomento. • Consultazione del libro di testo e di eventuali altri testi e appunti • Visione, consultazione, dibattito e confronto di supporti multimediali (Video, PowerPoint) legati all'Enologia in Generale e alla Gastronomia.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• Verifica orale e verifica scritta: test vero o falso, test a risposta multipla, test a risposta aperta. • Capacità di sintesi. • Conoscenza degli argomenti legati all'Enologia • e all'Enogastronomia e adeguato possesso della terminologia specifica
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• <u>Libro di testo</u> : Master Lab – Laboratorio di Servizi Enogastronomici; <u>Volume</u> : 4^a e 5^a Classe Articolazione Enogastronomia ; • Materiali Multimediali (Video, PowerPoint); • Didattica a Distanza : Piattaforma Classe Viva, Piattaforma Edmodo; Google Meet, Zoom e You Tube

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:	Lo studente deve saper: • Comprendere le idee principali ed i dettagli significativi di testi orali, espositivi e dialogici, di varia natura, caratterizzati da diversi registri e varietà linguistiche; • Esprimersi su argomenti di carattere quotidiano o professionale, interagendo in modo adeguato al contesto; • Cogliere il senso di testi scritti di attualità e di carattere professionale; • Produrre testi scritti di carattere quotidiano e specialistico con sufficiente coerenza e coesione; • Conoscere le caratteristiche essenziali dei fenomeni socio-culturali tipici dei paesi di cui studia la lingua.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Lo studente deve conoscere: Dossier 1 Unité 1 : Les régions : Bretagne, Normandie Unité 2 : Les produits du terroir: Le Cidre. Le Calvados. Les huitres. Unité 3 : La méthode HACCP. Dossier 2 Unité 1 : Les régions : Alsace, Lorraine Unité 2 : Les produits du terroir : L'élaboration de la bière. La quiche lorraine. Dossier 3 Unité 1 : La Corse Unité 2 : Les produits du terroir : L'huile d'olive Le miel Le Brocciu Le Pastis Unité 3 : La cuisson et la conservation : Les Gammes Dossier 4 Unité 1 : La région Champagne Unité 2 : Les produits du terroir : Le Champagne : naissance, appellation, les secrets du Champagne, les cépages. La diffusion de la vigne en France. Le Nepente : le vin de Oliena Les services des vins au restaurant. Dossier 5 Unité 1 : L'Outre-mer Le Maghreb : un peu d'histoire- La cuisine. Les différents types de sucre. Baudelaire : Les fleurs du Mal : structure : analyse du poème : « L'Albatros » Les différents types de régimes : boulimie et Anorexie. Les Slow Food Les OGM La première guerre mondiale Les totalitarismes.

	Les fromages en France
ABILITA'	• Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione Francese • Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri.
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 e in video lezione
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Quantità e qualità delle informazioni possedute • Coerenza e coesione delle informazioni riportate • Uso del registro linguistico adeguato • Capacità di argomentare • Uso corretto del codice lingua
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Testo in adozione • LIM • Testi e documenti (fotocopie) • Materiale multimediale • Video lezioni sulla piattaforma "Meet" • WhatsWapp

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA	• Capacità di comprendere i concetti principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in maniera adeguata sia oralmente che per iscritto. • Individuare, attraverso le conoscenze acquisite, le caratteristiche (organolettiche, merceologiche, nutrizionali) dei nuovi prodotti alimentari, al fine di comprendere le nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione. • Saper realizzare una dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche e saper utilizzare le conoscenze acquisite sui principi fondamentali di dieta terapia.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	• 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: Dieta nelle malattie del metabolismo, cardiovascolari, dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. I disturbi del comportamento alimentare. • Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti. • Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici.
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. • Siti internet e altro materiale multimediale. • DAD: ClasseViva Spaggiari, Piattaforma Edmodo, Zoom.
---	---

DIRITTO - TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA

Docente: Antonella Geromino

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> Diritto e Tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	• Interpretare a livello semplificato i sistemi aziendali e i flussi informativi riferiti alle strutture ristorative di piccola/media dimensione • Trarre informazioni utili per la gestione di strutture turistico- ristorative • Individuare a livello semplificato obiettivi e metodologie di marketing • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Concetti generali di Gestione aziendale: Cenni sui concetti di: gestione aziendale e sue finalità; operazioni di gestione; situazione patrimoniale; costo, ricavo ed equilibrio economico; ammortamento; periodo ed esercizio amministrativo; situazione economica. La gestione amministrativa e il bilancio d'esercizio dell'impresa turistico ristorativa: Cenni sulla struttura contabile di un'azienda e sue finalità. Il Bilancio d'esercizio: principi di redazione, scopi e documenti che lo compongono. Stato Patrimoniale in forma abbreviata (art. 2435 bis c.c.) e sua struttura. Conto Economico civilistico in forma semplificata. L'analisi di bilancio: Che cosa si intende per interpretazione del Bilancio. Come si articola l'analisi per indici. Riclassificazione dello Stato Patrimoniale di impresa ristorativa-ricettiva. Principali indici patrimoniali, economici e finanziari e loro breve commento. Il processo di pianificazione e programmazione aziendale: L'azienda come sistema aperto, dinamico e cibernetico. La pianificazione aziendale e le sue fasi. Analisi della situazione di partenza: matrice SWOT, definizione obiettivi e strategie. Il Piano aziendale e la sua articolazione. La Programmazione aziendale e cenni sul Controllo di gestione. Il Controllo di gestione: Composizione del Budget aziendale e comparazione con bilancio di esercizio. Schematica articolazione del budget economico di impresa ristorativa e ricettiva. Il Business plan: Il Business plan e le sue funzioni. Contenuto del Business plan. Il Marketing: Aspetti generali del marketing. Sviluppo e ruolo del marketing. L'azienda e i diversi orientamenti al mercato. Le fasi del marketing. Il Marketing strategico: Concetto di marketing strategico. Analisi della situazione di partenza: interna ed esterna (e matrice SWOT). Analisi della concorrenza e dei fornitori. Analisi della domanda e sua importanza. La segmentazione. Il target. Il

	posizionamento. Il Marketing operativo: Concetto di marketing operativo. Le leve di marketing: dalle 4P alle 7P. Concetti generali sulla politica del prodotto. Ciclo di vita del prodotto. Elementi che compongono il “prodotto” ristorativo. Concetti generali sulla politica del prezzo. I fattori che influenzano la determinazione del prezzo. Concetti generali sulla politica della distribuzione del prodotto e i canali di distribuzione. Cenni sulla politica della comunicazione e le sue principali forme (pubblicità e promozione). Cenni sulle 3P integrative: Persone, Processo e Parte tangibile Sviluppo Progetto: “Corti a scuola” – Dall’immigrazione all’inclusione Trattazione della tematica: “Gli effetti del Covid-19 sull’economia del nostro Paese con particolare riferimento al settore ristorativo”
<u>ABILITA’:</u>	• Classificare le poste attive e passive del Bilancio d’esercizio sulla base dei criteri previsti dalla normativa civilistica • Redigere in forma abbreviata lo Stato patrimoniale e il Conto economico di imprese di strutture ristorativa-ricettiva • Riclassificare semplici Stato patrimoniali di imprese ristorative e alberghiere e successiva elaborazione percentualizzata ai fini dell’analisi per indici • Calcolare i più significati indici patrimoniali, economici e finanziari e fornire un breve giudizio sullo stato di salute di un’azienda ristorativa-ricettiva • Individuare le fasi del processo di pianificazione • Saper cogliere la relazione tra pianificazione, programmazione aziendale e controllo di gestione • Redigere semplici budget settoriali e budget economici di imprese ristorative • Cogliere le differenze tra budget e bilancio d’esercizio • Individuare fasi e articolazione di semplici business plan • Individuare le cause che hanno provocato l’evoluzione delle politiche di mercato aziendali e distinguerne i diversi orientamenti al mercato • Individuare gli obiettivi e metodologie di marketing • Distinguere le fasi del marketing strategico • Saper distinguere i fattori che influenzano la scelta strategica partendo dall’analisi della situazione di partenza • Distinguere le leve del marketing operativo • Analizzare dal punto di vista socio-economico e legislativo, problematiche significative attuali partendo dai documenti proposti con sviluppo di riflessioni personali ed elaborazione di mappe concettuali (Covid-19 ed effetti sull’economia del nostro Paese con particolare riferimento al settore della ristorazione; Immigrazione e inclusione)

<u>METODOLOGIE:</u>	• Brainstorming • Presentazione dell'argomento con lezione frontale partecipata supportata da diapositive elaborate dalla docente partendo il più possibile da esperienze concrete • Esercitazioni pratiche individuali e di gruppo guidate o meno dalla docente con l'ausilio di schemi e materiale fotostatico • Peer to peer tra pari • Analisi guidata di semplici casi e rapporti economici • Correzione collettiva esercizi assegnati con ragionamento e discussione su errori commessi • Attività progettuale con visione di cortometraggi, confronto e discussione, produzione di elaborati e sviluppo mappe concettuali su tematiche di Cittadinanza e Costituzione • Ricerche a casa su tematiche attuali con personalizzazione e contestualizzazione dell'argomento • Pause didattiche per recupero, ripassi ed esercitazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• Conoscenza e assimilazione dei contenuti disciplinari proposti • Comprensione del significato di termini specifici • Capacità di analisi, sintesi e collegamento interdisciplinare • Capacità logiche e intuitive • Capacità di calcolo • Utilizzo di un linguaggio tecnico • Saper individuare correttamente ciò che viene richiesto • Impegno, interesse, costanza nello studio, partecipazione, diligenza nell'esecuzione compiti • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • DAD: Valutazione prevalentemente formativa con riferimento alle linee guida e ai criteri di valutazione approvati dal Collegio dei Docenti
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testo in adozione: "Strumenti gestionali per il turismo" per la classe 5^a articolazione: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita, M.R. Cerasano – M.D. Esposito; Clitt • Slide elaborate dalla docente e inserite in "Didattica" registro elettronico • Rapporti economici/statistiche • Materiale fotostatico per esercizi e integrazioni tratto da altri testi • Materiale multimediale • Lavagna, tabelle di calcolo e calcolatrice • DAD: Piattaforma Edmodo; "Didattica" Registro Spaggiari; App Discord; Zoom; Google Meet; Posta elettronica; WhatsApp

Cooking" ELI

COMPETENZE**RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:**

-Saper padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo dei servizi enogastronomici per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2- B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)

-Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

-Essere in grado di individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

- Saper operare opportuni collegamenti interdisciplinari, sia con gli argomenti di cultura letteraria che con quelli relativi alle materie professionalizzanti

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

- **Recipes:** ingredients and method of preparation of traditional regional recipes (students' individual work)
- **Menus:** Designing menu- Menu formats- Understanding menus- Meals in Britain and Italy-Kids' menu-Dessert menu-Cheese menu
Religious menus-
- **Safety procedures and nutrition:** HACCP-The eatwell plate- Organic food and GMOs- The Mediterranean diet-Food allergies and intolerances- Eating disorders- Blue zones and Sardinian longevity- Slow Food and Carlo Petrini
- **"Adotta uno scrittore"** -Sardinia through the eyes of the English- Traditional recipes in the novel "The isle of souls" by Sardinian writer Puluxi- " Sa die de sos mortos" and Halloween origins
- **O. Wilde:** the writer's biography- The plot of the novel "The picture of Dorian Gray"- Main characters and novel's themes- O. Wilde's famous aphorisms
- **Grammar:** Review of comparatives-superlatives-Review of past simple-present perfect- Present perfect vs Simple past- Ordering food and drinks- Expressing preferences, likes and dislikes- Present perfect simple/continuous- For/since- Yet/already/still/just- BEEN/GONE

ABILITA':

-Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.

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

-Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore dell'enogastronomia, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.

METODOLOGIE:

-Nella prima parte dell' anno scolastico, con la didattica in presenza, sono state utilizzate metodologie diverse, alternandole tra loro: lezione frontale, lavori in gruppo/coppie, lavori in laboratorio di informatica per produrre ricerche ed approfondimenti personali, esposizione personale tramite strumenti multimediali quali Power Point

-Durante la seconda parte, invece, con la didattica a distanza, gli studenti hanno potuto seguire le lezioni tramite video collegamenti su Zoom utilizzando strumenti multimediali quali Power Point, Padlet, registrazione di audio messaggi. Sono stati utilizzati come fonti per i contenuti da studiare il libro di testo ed altro materiale fornito dall'insegnante o ricercato sulla rete.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Conoscenza degli argomenti studiati

Capacità di operare collegamenti interdisciplinari

Adeguatezza possesso della terminologia specifica

Partecipazione e senso di responsabilità

Capacità di interazione con i docenti e con i compagni di classe

Utilizzo delle risorse digitali

TESTI e MATERIALI**/ STRUMENTI ADOTTATI:**

Testo in adozione: "Well done- cooking" ELI

Fotocopie e altro materiale reperito in rete

Laboratorio di informatica

Strumenti multimediali e piattaforme: Edmodo- Zoom- Padlet- Power Point-

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• Lo studente è in grado di collegare i saperi teorici alle problematiche reali, sviluppa attitudine all'auto apprendimento, al lavoro di gruppo e alla contestualizzazione dei saperi. Lo studente acquisisce capacità di rinnovarsi e di evolversi al mutare delle condizioni del mercato del lavoro •
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	LE tipologie degli esercizi ristorativi, classificazione in base all'organizzazione, catering industriale, ristorazione commerciale, ristorazione tradizionale, ristorazione veloce, banqueting. Il catering industriale: le caratteristiche, la limitazione dell'utenza, la sistematicità del servizio, il committente del servizio. L'organizzazione. Cucine centralizzate, cucine satellite, i semilavorati. La ristorazione sociale: ristorazione sanitaria, ristorazione scolastica, ristorazione aziendale, i buoni pasto. La ristorazione sui mezzi di trasporto: catering ferroviario, catering navale, catering aereo. La ristorazione commerciale: la ristorazione tradizionale, caratteristiche, osterie e simili, la locanda, la trattoria, pizzeria, ristorante gourmet, ristoranti tipici, ristoranti etnici, ristorazione d'albergo La ristorazione veloce o neo ristorazione: spaghetteria, steak-house e grill-room, ristoranti self service e free flow, chioschi e ristorazione d'asporto, catering a domicilio, bar, pub. La cucina sottovuoto: la conservazione sottovuoto, la cottura sottovuoto, il " sistema sottovuoto" nell'organizzazione del lavoro, le attrezzature e i materiali, macchina sottovuoto, sacchetti per sottovuoto. La conservazione sottovuoto, materie prime crude, prodotti cotti, i vantaggi della conservazione sottovuoto, igienicità del sistema, economia sulla materia prima. La cottura sottovuoto, cottura diretta, cottura mista, i vantaggi della cottura sottovuoto, il sistema sottovuoto nell'organizzazione del lavoro: approccio organizzativo; il processo produttivo è svincolato da quello di distribuzione, lavorare grandi quantità di alimenti. Il futuro del sottovuoto. La distribuzione con legame differito, la cucina cook&chill, i centri di preparazione pasti. La cucina di assemblaggio: le caratteristiche, l'impianto di cucina, l'applicazione del sistema, le cucine centralizzate, ristorazione veloce, ristorazione commerciale classica, la scheda tecnica di produzione, sottogruppi e tecnica di assemblaggio. Criteri di scelta delle attrezzature di cucina: compattezza e flessibilità, semplicità d'uso, automatismo, sicurezza costruttiva, igienicità intrinseca, riduzione dei consumi energetici, , confronti altamente specifici, attrezzature refrigeranti, attrezzature di preparazione; la potenza, la solidità strutturale, la sicurezza, la facilità di pulizia. Il blocco di cottura, il forno trivalente.

	Il menù: menù per l'azienda, menù per il cliente, menù per lo chef, il menù e l'utenza; conoscenza generica, conoscenza specifica, le tipologie di menù; menù fisso, menù con scelta limitata, la carta. I menù fissi: il menù per banchetti, menu degustazione, menù a tema, menù del giorno, menù per colazione di lavoro, menù turistico. Le regole tecniche del menù fisso; ordine delle portate. Numero delle portate e la struttura, schema dei sapori, armonia dei sapori e regole classiche, la redazione del menù per banchetti: personalizzare la proposta, contatto con il committente, il piatto unico; composizione del piatto unico. I menù con scelta limitata, menù del giorno con scelta, menù nella ristorazione sociale. La redazione del menù d'albergo, caratteristiche del menù d'albergo. Il sistema haccp: le logiche del sistema, prevenzione, standardizzazione, documentazione. Le sette attività del sistema haccp: identificare ogni pericolo, identificare i punti critici, stabilire i punti critici, stabilire e applicare le procedure di sorveglianza, stabilire le azioni correttive, stabilire le procedure di verifica, predisporre documenti e registrazioni.
<u>ABILITA':</u>	• Conoscere i settori della ristorazione e le principali forme di ristorazione, saper valutare le diverse strutture organizzative, conoscere le caratteristiche dei macchinari usati in cucina, conoscere le funzioni e i tipi di menù, nella ristorazione commerciale e sociale. Conoscere le regole di igiene tramite l'autocontrollo.
<u>METODOLOGIE:</u>	• Consultazione libro di testo e di riviste del settore . • Presentazione dell'argomento . • Visione di filmati e utilizzo internet come strumento di approfondimento di alcuni argomenti trattati. • Confronto e discussione come strumento di crescita e di relazioni individuali e di gruppo durante l'attività di laboratorio e in normale attività di classe.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• Capacità operativa e autonomia nella elaborazione delle ricette • Conoscenza degli argomenti trattati. • Adeguato possesso della terminologia specifica. • Sapersi rapportare con i compagni durante la pratica in laboratorio, capacità di trovare soluzioni pratiche ed immediate ad eventuali problemi attraverso ragionamenti logici in una normale attività di laboratorio.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Libro di testo: “ scuola di cucina “Hoepli,” cucina gourmet plus” • Materiale multimediale • DAD : Piattaforma Edmodo; Google Meet

●AREA DI INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

TECNICHE DI COMUNICAZIONE **Docente: Donatella Cocco**

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u>	• Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Utilizzare le tecniche di comunicazione e commercializzazione all'interno delle strutture turistico-alberghiere. • Tecniche di comunicazione per la promozione e la pubblicizzazione di prodotti turistici. • Strumenti e stili comunicativi.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	• L'evento, La Pianificazione, la scelta della sede, la promozione dell'evento • Breve storia della Pubblicità, Approfondimento sulla propaganda e la pubblicità durante il regime nazi-fascista; I mezzi di comunicazione pubblicitaria; Affissioni e cartellonistica; Il manifesto e il volantino; La pubblicità sul web; gli elementi della campagna pubblicitaria. • Il marketing mix delle imprese turistiche; Il piano di comunicazione; Il marketing plan. • Il marketing turistico pubblico; Il marketing della destinazione turistica. • Le relazioni con se stessi e con gli altri; Atteggiamenti specifici che determinano la relazione; La relazione con l'interlocutore.
<u>ABILITA':</u>	• Riconoscere e distinguere gli eventi interni ed esterni dell'impresa; Individuare gli elementi della pianificazione. • Riconoscere i cambiamenti avvenuti nella pubblicità nel corso degli anni; individuare e riconoscere gli elementi e le caratteristiche essenziali delle principali tipologie di pubblicità. • Individuare le caratteristiche del marketing mix delle imprese turistiche; Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare. • Individuare la relazione tra comunicazione e interpretazione; Riconoscere le procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.

<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione espositiva/sintetica anche con l'utilizzo di mappe concettuali • Lezione interattiva/partecipata (discussione aperta in classe, brainstorming, discussione guidata) • Test di comprensione • Lavori di gruppo, attività di ricerca e approfondimento e discussione (peer to peer, cooperative learning..) • Visione di film e cortometraggi, concernenti gli argomenti studiati
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• Valutazioni formative (attenzione, ascolto, l'approccio alla vita della scuola, il rispetto dei tempi di consegna, partecipazione e cura del materiale scolastico, progressi compiuti rispetto al percorso previsto e personalizzato, esercizi e le attività svolti in itinere. • Valutazioni sommative (prove conclusive dei singoli moduli, intendono verificare i risultati complessivi. Verificano un campionamento degli obiettivi più rappresentativi del modulo svolto attraverso test scritti e/o verifiche orali).
<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testo in adozione: "Tecniche di comunicazione", F. Cammisa • Mappe concettuali; schemi riassuntivi • Uso di internet per la visione di lezioni virtuali, esemplificazioni e qualsiasi altro elemento utile alla facilitazione del percorso di apprendimento • DAD : Piattaforma Edmodo; Screencast o Matic; Contenuti multimediali quail video, articoli di approfondimento.

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto
--	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	La France métropolitaine et l'Outre-Mer Français. Les DROM et les POM. Le climat tropical. Les régions de la France d'Outre-mer histoire, économie, territoire, produits typiques. La Martinique et la Guadeloupe. La Réunion. La francophonie La Polynésie française La Guyane La Nouvelle Calédonie Mayotte Analisi e commento della canzone "Ma vie au soleil" contenente concetti su turismo e vacanze. Analisi e commento delle poesie di C. Baudelaire: Correspondences L'albatros Poetica dell'autore (Fleurs du mal) Les différentes formes de tourisme Les différentes formes d'hébergement Grammaire: passé composé futur, conditionnel, imparfait, phrase hypothétique participe présent, gérondif, forme passive . Visionnement et
--	---

	comprehension de videos (journal télévisé, documentaires, recettes) issus de TV 5 Monde
<u>ABILITA':</u>	Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali lavoro di gruppo simulazioni approccio funzionale-comunicativo mappe concettuali. Ricerche su Internet
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	-Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficiente correttezza nell'esposizione. Quantità e qualità delle informazioni possedute Coerenza e coesione delle informazioni riportate Capacità di argomentare e di rielaborazione personale -Uso appropriato della microlingua

Scienza e cultura dell' alimentazione

Anno scolastico 2019 2020

5 Accoglienza

Professoressa PRIAMI MARIANNINA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Conseguire una adeguata mentalità igienico sanitaria attraverso lo studio di una corretta alimentazione , adatta ad ogni condizione fisiologica e patologica .
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Il cibo in letteratura L'età dell'oro ovvero dell' abbondanza . Il paese di Cuccagna o di Bengodi . Il cibo nella fiaba .I supplizi della fame e della sete . La fame in guerra . Pietanze letterarie. Turismo enogastronomico in Italia Enogastronomia della Sardegna .Strade del Vino e dei Sapori. La dietetica L' alimentazione nelle diverse età. Alimentazione e salute . Alimentazione e nutrizione . Alimentazione del lattante e ruolo materno . Quando il latte materno non basta . Alimentazione complementare . Dieta del bambino e ruolo della famiglia . Dieta dell' adolescente . Dieta dell'adulto .Linee guida per una sana alimentazione . Dieta in gravidanza . Dieta della nutrice . Dieta della terza età. Diete, salute e benessere . Diete e benessere .Western diet .Dieta mediterranea . La nuova piramide della dieta mediterranea .Le diete vegetariane eubiotica e macrobiotica. Principi di dietoterapia. Evoluzione socio - demografica e stile di vita . Alimentazione e malattie cronico degenerative . le malattie cardiovascolari . L' ipertensione arteriosa . L' aterosclerosi . Il diabete . Alimentazione e cancerogenesi . L' osteoporosi . Alimentazione , obesità e disturbi alimentari. Obesità . Disturbi alimentari di tipo quantitativo :anoressia e bulimia . Allergie e intolleranze alimentari . Le reazioni avverse al cibo . Reazioni tossiche . Le allergie e le intolleranze : al lattosio , celiachia , favismo , fenilchetonuria .

<u>ABILITA':</u>	Delineare il ruolo del cibo nella letteratura italiana Individuare e promuovere i prodotti locali Realizzare itinerari tematici enogastronomici e culturali Predisporre menu funzionali alle esigenze dietetiche della clientela Riconoscere i vari tipi di stili alimentari Predisporre menù adeguati alle diverse esigenze patologiche.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale libro di testo documentari ricerche discussioni di attualità inerenti gli argomenti della materia
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	potenzialità e impegno nello studio da parte dello studente capacità di cogliere i collegamenti fra i vari argomenti utilizzo del linguaggio tecnico scientifico capacità di interiorizzare le conoscenze acquisite e saperle discutere
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	testo :Scienza e cultura dell ' alimentazione 5 accoglienza di A. Machado LIM EDMODO MEET ZOOM

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	⑩ Il bilancio dell'impresa turistico ristorativa: il bilancio di esercizio; redazione dello Stato Patrimoniale art.2424 C.C.; redazione del Conto Economico art. 2425 C.C. ⑩ L'analisi di bilancio: cosa si intende per interpretazione del bilancio; come si articola l'analisi del bilancio; la riclassificazione dello Stato Patrimoniale; la rielaborazione del Conto Economico; gli indici patrimoniali, economici e finanziari ⑩ La programmazione aziendale: il processo di pianificazione e programmazione aziendale; la redazione del piano nel processo di pianificazione aziendale ; il business plan ⑩ Il controllo di gestione: la redazione del budget ⑩ IL Marketing: sviluppo e ruolo del marketing; l'analisi del mercato turistico ⑩ Il marketing strategico: l'analisi interna ed esterna; la segmentazione; il target; il posizionamento ⑩ Il marketing operativo: il marketing mix; la politica del prodotto; la politica del prezzo; la politica della distribuzione; la politica di comunicazione, promozione e sviluppo delle vendite ⑩ Il web marketing : strumenti ⑩ Il marketing plan: composizione
<u>ABILITA':</u>	• Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • Elaborazione di semplici piani d'impresa coerenti e compatibili con i vincoli predefiniti • Individuare obiettivi e metodologie di marketing • Ricerca da più fonti degli elementi dei mercati turistici. • Elaborazioni dei piani di marketing in funzione delle politiche di

	mercato che si intendono realizzare • Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
<u>METODOLOGIE:</u>	• Presentazione dell'argomento con lezione frontale/interattiva • Consultazione del libro di testo e di eventuali altri testi e appunti • Esercitazioni pratiche con l'uso di strumenti digitali • Lezione in gruppi, assegnando, alternativamente, ai ragazzi il compito di coordinare il lavoro del proprio gruppo con quello degli altri • Collegamento con argomenti anche dei precedenti anni scolastici
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	⑩ Verifiche (orali e scritte) formative e sommative per individuare: 1. Conoscenza degli argomenti 2. Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione dei contenuti 3. Capacità di applicare le conoscenze ai fatti pratici
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	⑩ Testo in adozione: “Strumenti gestionale per il turismo”, vol. III di Cesarano – Esposito - Acampora (Ed. Zanichelli) ⑩ Materiale multimediale ⑩ DAD : Piattaforma Edmodo; Google Meet e Zoom.

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Promote a festival or special event • Marostica's human chess game; • The Venice historical Regatta • Replies to enquiries on special events • Circular letters on special events The British Isles • Windsor Castle, Stonehenge and Bath • Visit Cumbria and the Lake District • A taste of Scotland • Ireland: the Emerald Isle Capital cities • London: a vibrant city • London from past to present • Sightseeing London • Stunning Dublin Grammar • Defining and non defining relative clauses • Indirect speech Oscar Wilde's "The Picture of Dorian Gray" • A short biography, the Plot, narrative technique, allegorical meaning.
<u>ABILITA':</u>	• Comprendono idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. • Producono nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore di riferimento • Utilizzano lessico e fraseologia di settore
<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione frontale • Lavori di gruppo e/o a coppie • Attività di ascolto tramite LIM • Uso del laboratorio • Ricerche in rete • Role plays • Videolezioni • Video • Presentazioni

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• livello di partenza • impegno profuso • progressi effettuati • disponibilità, puntualità, partecipazione e impegno nella DaD
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testo in adozione: “Well done! - Cooking” • Ricerche ed approfondimenti personali in rete • Fotocopie da altri testi • Piattaforme per la videoconferenza • Presentazioni ppt • Materiali audio e video

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>Laboratorio Accoglienza Giovanni Piu</u>	Nell'impossibilità di procedere alle opportune azioni di approfondimento e consolidamento laboratoriale, le competenze e abilità attese, nella gestione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera e nello specifico : - Procedure operative Ciclo cliente; - Promozione, vendita e commercializzazione del prodotto turistico; - Assistenza, informazione turistica alberghiera; -Progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, artistico-culturali ed enogastronomiche del territorio, sono da ritenersi non completate e/o limitate a semplici concetti teorici
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	UDA: ITINERARI • Gabriele D'Annunzio • Grazia Deledda • APERTURA DI UN ALBERGO Procedura per aprire un hotel, Requisiti personali, requisiti della struttura, Costituzione della società, Richiesta della classificazione alberghiera, segnalazione certificata Inizio Attività, Attività accessorie incluse nell'autorizzazione, comunicazione dei prezzi. Conseguenze per mancato rispetto delle norme • LE RESPONSABILITA' DELL'ALBERGATORE Responsabilità civile nei confronti delle persone alloggiate e delle cose di loro proprietà, Registrazione dei clienti alloggiati, Rilevazioni statistiche, Reclami • LA SICUREZZA IN HOTEL Informazione e formazione dei lavoratori, Le novità del D.Lgs n. 81/08 Le caratteristiche strutturali del luogo di lavoro e regole strutturali, La prevenzione antincendio in albergo (la prevenzione, la protezione), La prevenzione dei rischi al front office, misure di prevenzione, lavoro al computer e i giusti accorgimenti • TOUR OPERATOR E CALCOLO PREZZO VENDITA PACCHETTO TURISTICO Che cosa fa il tour operator, Il pacchetto turistico, Le principali fasi per la programmazione di un pacchetto turistico, Le diverse tipologie di pacchetto turistico e come si calcola il prezzo di vendita di un pacchetto turistico. • TURISMO SOSTENIBILE Che cos'è il turismo sostenibile, Il concetto di sviluppo sostenibile • L'ECOTURISMO Le principali caratteristiche dell'ecoturismo e le tipologie di ecoturisti, Le attività legate all'ecoturismo. AD INTEGRAZIONE FOTOCOPIE SU: “le nuove frontiere del turismo” • IL MARKETING RELAZIONALE NEL TURISMO Gli elementi fondamentali del marketing relazionale, il CRM, il marketing esperenziale

	• L'UFFICIO MARKETING IN ALBERGO • L'ufficio Marketing, Il direttore marketing. La comunicazione esterna(fotocopie) • LA CERTIFICAZIONE DI QUALITA' PER L'ALBERGO • Che cos'è la qualità, Come implementare un sistema di qualità nelle imprese, vantaggi interni ed esterni al sistema qualità, La certificazione • IL MARCHIO DI OSPITALITA' Il marchio di ospitalità italiana, l'iter per ottenere il marchio di ospitalità e il decalogo del marchio di ospitalità degli hotel Didattica a distanza : • IL WEB MARKETING • IL SITO DELL'HOTEL • SOCIAL MEDIA MARKETING • LA WEB REPUTATION
<u>ABILITA':</u>	Individuazione dei concetti essenziali della disciplina e capacità di inquadrarli in uno schema logico con una rielaborazione personale delle conoscenze e competenze acquisite
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, simulazione dei casi, attività di comprensione, produzione e sintesi, lavori di gruppo e discussione
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche e interrogazioni in itinere, valutazione generale delle conoscenze e degli argomenti trattati in forma teorica o pratica, durante le sporadiche attività laboratoriali. Valutazione della capacità di interagire adeguatamente nelle varie situazioni della vita scolastica, nei rapporti con i compagni, insegnanti. valutazione a carattere operativo sulla disponibilità e partecipazione dimostrata durante gli eventi scolastici
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Testo : Benvenuti Compact 2° biennio, di Lucia Evangelisti e Paola Malandra Lim, appunti, fotocopie, link, ricerche on line, schede operative Condivisione materiali su didattica/ spaggiari e piattaforma Edmodo -Non è stato utilizzato nessun software di gestione alberghiera per le esercitazioni pratiche , in quanto non ancora installato

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 1-2	GIUDIZIO Negativo	INDICATORI 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

DIDATTICA A DISTANZA

Nella seduta del 6 maggio 2020 il collegio dei docenti ha integrato il PTOF approvando una **griglia con i criteri per la valutazione della didattica a distanza**, di cui si allega una copia.

Si allegano inoltre le tabelle per la riconversione ed il calcolo del credito scolastico 2019-20.

8.2 Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti

Il credito scolastico consiste in un punteggio che è assegnato in sede di scrutinio finale o differito dal C.d.C. per le classi del triennio; la somma dei tre punteggi ottenuti nelle classi 3^a, 4^a e 5^a costituisce il credito con cui lo studente accede all'Esame di Stato ed è sommato ai punteggi della prova orale dell'esame.

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

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

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

Il documento del Consiglio di Classe V A ARTICOLATA è stato approvato nella seduta del 25 maggio2020.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

●Indirizzo Enogastronomia

Cognome Nome	Disciplina/e	Firma
Bosu Cecilia	Italiano-Storia	
Biddoccu Alessandra	Lingua e civiltà inglese	
Pirrolu Francesca	Lingua e civiltà francese	
Vaudo Angela	Matematica e informatica	
Geromino Antonella	Diritto e tecniche amministrative	
Ricciardi Anna	Enogastronomia	
Caneglias Paolo	Sala e vendita	
Dessì Anna laura	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Ghiani Mario	Scienze motorie e sportive	
Mura Antonio	Religione	

IL CONSIGLIO DI CLASSE

• Indirizzo Accoglienza turistica

Cognome Nome	Disciplina/e	Firma
Bosu Cecilia	Italiano-Storia	
Porcu Giuseppe	Lingua e civiltà inglese	
Satta Giovanna	Lingua e civiltà francese	
Vaudo Angela	Matematica e informatica	
Idini Antonella	Diritto e tecniche amministrative	
Piu Giovanni	Accoglienza turistica	
Cocco Donatella	Tecniche di comunicazione	
Priami Mariannina	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Ghiani Mario	Scienze motorie e sportive	
Mura Antonio	Religione	

*La Coordinatrice del C. di C.
Cecilia Bosu*

*Il Dirigente Scolastico
Vincenzo Graziano Scanu*