



Istituto Istruzione Superiore “Piazza Sulis” - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 - Fax 079.980353

ail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI *Anno Scolastico 2019-2020*



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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

Classe:

V B Enogastronomia

SOMMARIO

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 5
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	pag. 8
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag. 8
ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 11
INDICAZIONI SU DISCIPLINE	pag. 14
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag. 29

Allegati

Documentazione relativa agli specifici casi di disabilità e dsa

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

Griglie di correzione della prima e della seconda prova

Esiti delle simulazioni delle prove d'esame

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

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

1.2 Presentazione Istituto

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

Nato come sezione coordinata dell'istituto alberghiero di Sassari l'Ipsar di Alghero ottenne l'autonomia nel 1979. Da questa data in poi la crescita della scuola è stata costante fino a raggiungere livelli di iscrizioni assai significativi, per attestarsi negli ultimi anni intorno alle 650 unità.

Attualmente, l'Ipsar costituisce uno dei punti di riferimento di primaria importanza per i giovani di tutta la Sardegna che intendono lavorare nell'industria del turismo. Dai dati raccolti negli ultimi anni, essendo gli ambienti familiari di provenienza degli studenti di fascia media o medio-bassa, si registrano, con sempre maggior frequenza, difficoltà di tipo economico persino nell'acquisto del corredo scolastico. L'istituto destina parte delle risorse che è in grado di reperire alla dotazione degli strumenti didattici indispensabili attraverso la pratica del comodato d'uso gratuito.

Il nostro istituto è frequentato da studenti provenienti da Alghero, da comuni dell'hinterland e da tutte le province sarde, questi ultimi ospitati nei 2 convitti annessi alla scuola. Il Convitto femminile è ospitato nel vecchio seminario, mentre quello maschile è parte pertinente della scuola. L'istituto dispone di una palestra ubicata nel plesso dell'Ipia. Ad accomunare gli studenti residenti e convittori è il motivo per cui si sceglie di frequentare un istituto di tipo professionale: intraprendere un percorso scolastico che trasmetta abilità professionali e conoscenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro. Attualmente l'Istituto conta più di 500 alunni, ai quali sono impartiti insegnamenti teorici – culturali e pratico – professionali, integrati da attività di stage negli ultimi tre anni di corso. L'inserimento diretto di tutti gli alunni del terzo e del quarto anno in aziende alberghiere e turistiche di qualità, costituisce uno dei punti di forza dell'istituto. Mediamente il curriculum scolastico è irregolare e spesso sono deboli le motivazioni allo studio e non soddisfacenti le abilità di base tuttavia Le attività di progetto innovative e l'Alternanza Scuola Lavoro portano ai più alti livelli di qualità l'offerta formativa della scuola. Nell'attuale fase di sviluppo economico e civile e nella crescente ascesa del lavoro nella scala dei valori sociali, l'Istituto offre una

immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative.

Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, è in grado di:

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

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

Quadro orario settimanale dell'indirizzo ENOGASTRONOMIA

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
DIRITTO	2	2	4	5	5
SCIENZE	2	2			
FISICA	2				
CHIMICA		2			
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	4	3	3
RELIGIONE	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2

LABORATORIO DI CUCINA	2	2	6	4	4
LABORATORIO DI SALA	2	2		2	2
LABORATORIO DI RICEVIMENTO	2	2			
GEOGRAFIA	1				

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione della Classe: studentesse e studenti (non pubblicabile sul sito web –

Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017, prot. n. 10719)

COGNOME NOME	NOTE
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	

Storia classe

3.2.a dati

A.S.	n. iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/ abbandoni	n. ammessi
2017/2018	18		2	12
2018/2019	18		6	8
2019/2020	12		2	10

La classe V B Enogastronomia inizialmente costituita da 12 alunni iscritti, si è ridotta, già nella prima parte dell'anno scolastico, a 10 alunni frequentanti. Quasi tutti provengono dalla IV B Enogastronomia; quattro ripetono la classe quinta.

Il Consiglio dopo aver individuato all'inizio dell'A.S. due alunni con Bisogni Educativi Speciali, ha provveduto a redigere i rispettivi piani di studio individualizzati: un PDP per un alunno con DSA e un PEI per un alunno H. Si rimanda ai fascicoli personali per la documentazione riservata.

Il C.d.C., riguardo all'alunno con un PEI, auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante la prova d'esame al fine di garantire per l'alunno un clima sereno e favorevole allo svolgimento delle prove stesse in continuità con il percorso scolastico attuato negli anni.

Cinque componenti della classe provengono da centri della Sardegna molto distanti da Alghero; uno di loro risiede nel convitto della scuola, gli altri 4 alloggiano presso abitazioni in locazione a carico degli alunni stessi o delle famiglie. Un alunno viaggia quotidianamente per raggiungere la sede scolastica. Cinque alunni risiedono in città. Quasi tutti gli allievi lavorano durante l'estate ed alcuni sono occupati anche nel periodo scolastico, soprattutto in occasione delle festività. Tale impegno lavorativo, oltre a dar loro modo di non gravare totalmente sulle famiglie, li gratifica, poiché nel posto di lavoro sono, in generale, molto apprezzati per la loro professionalità.

Gli alunni non presentano caratteristiche omogenee nella formazione personale, culturale e nei rispettivi curriculum scolastici. Quattro alunni ripetono la quinta classe. Al termine della classe IV, alcuni allievi erano stati promossi, in sede di secondo scrutinio conseguente alla sospensione del giudizio, pur continuando a manifestare carenze, nella speranza di una maturazione. Non sempre questo si è verificato e per tali allievi si sono aggravate le difficoltà, acuite da uno studio sommario e discontinuo. Altri, pur mostrando capacità in quasi tutte le discipline, hanno evidenziato scarso senso di responsabilità disertando le lezioni e rifuggendo, in qualche caso, le verifiche programmate. Non mancano coloro che hanno percorso questo itinerario con molta fatica connessa ad evidenti carenze nelle abilità e nella preparazione di base. Un gruppo ristretto di alunni ha comunque mostrato impegno costante partecipando all'attività didattica in modo costruttivo e raggiungendo un livello di preparazione globale buono.

La classe ha tenuto un comportamento in linea di massima corretto; non si segnalano provvedimenti disciplinari degni di nota. Si tratta di ragazzi fondamentalmente socievoli e rispettosi delle regole scolastiche che si relazionano in maniera positiva con gli insegnanti e col gruppo dei pari.

Nella prima parte dell'anno scolastico qualche alunno ha evidenziato un notevole numero di assenze e una conseguente debole partecipazione al dialogo educativo che ha reso più difficoltoso il raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione delle competenze previste per ogni singola disciplina.

A partire dal 5 marzo, a seguito dell'interruzione delle attività didattiche in presenza, determinata dalle misure di contenimento della pandemia da COVID19, tutti i docenti hanno autonomamente attivato modalità di didattica a distanza, avvalendosi dell'ausilio dell'agenda del registro elettronico per le comunicazioni con studenti e famiglie, della piattaforma Edmodo e delle più comuni applicazioni di messaggistica per lo scambio di materiali didattici. Per la realizzazione di video lezioni si sono utilizzate applicazioni di videoconferenza come Zoom e Google Meet mentre gli incontri collegiali sono stati realizzati tramite Google Meet. Tali modalità didattiche, pur mostrando dei limiti evidenti su aspetti fondamentali come la valutazione o la privacy di docenti e studenti, hanno consentito di tenere vivo il rapporto formativo con gli allievi, che si sono mostrati quasi tutti costantemente disponibili a collaborare con gli insegnanti e a frequentare le lezioni a distanza. Non sono mancati i problemi dovuti a carenze nelle dotazioni informatiche di alcuni alunni o alla scarsa connettività di altri che hanno rallentato e in qualche caso complicato l'attività didattica in tutto il periodo dell'emergenza sanitaria.

Tutti i docenti, sulla base delle competenze informatiche pregresse o acquisite in quest'ultima parte dell'anno, hanno concorso al raggiungimento degli obiettivi stabiliti all'inizio delle attività didattiche secondo strategie comuni d'intervento, organizzando le attività curriculari secondo una procedura modulare e flessibile e, vista la peculiarità del momento e della classe, adattando, quando possibile, i contenuti in base alle esigenze degli allievi ed ai diversi ritmi di apprendimento di questi ultimi.

Non sempre il rendimento è stato pari alle aspettative, tuttavia, nonostante siano presenti alunni che mostrano difficoltà a colmare le lacune evidenziate nel corso dell'anno scolastico, la maggior parte della classe ha raggiunto un accettabile livello di preparazione e una sufficiente capacità nell'affrontare in maniera critica le problematiche riguardanti le varie discipline.

Per quanto riguarda i rapporti scuola-famiglia si segnala che la maggior età e indipendenza degli allievi e, talvolta le distanze che separano la nostra scuola dai paesi di provenienza, hanno reso

difficoltoso l'intervento dei genitori e solo pochi fra questi hanno costantemente seguito il percorso dei figli partecipando agli incontri con i docenti. Per questo motivo è stato necessario instaurare e mantenere una continua comunicazione telefonica con le famiglie, al fine di garantire una informazione puntuale sull'andamento scolastico e sulla frequenza degli studenti e soprattutto di quelli più fragili.

Composizione consiglio di classe

Cognome Nome	Disciplina/e	Ore settimanali
Fois Sebastiana	Italiano-Storia	6
Albero Emilio	Matematica	4
Porcu Giuseppe	Lingua Inglese	3
Pirrolu Francesca	Lingua Francese	3
Canu Stefano	Diritto-Economia	5
Dessi Anna Laura	Scienza degli Alimenti	3
Scanu Sergio	Laboratorio Sala-Bar	2
Deruda Antonio	Laboratorio Cucina	4
Ghiani Mario	Scienze Motorie	2
Galleri Giovanni	Sostegno	9
Mura Antonio	Religione	1

Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^a CLASSE</u>	<u>4^a CLASSE</u>	<u>5^a CLASSE</u>
Italiano-Storia	Fois	Fois	Fois
Matematica	Albero	Albero	Albero
Lingua Inglese	Porcu	Porcu	Porcu
Lingua Francese	Pirrolu	Pirrolu	Pirrolu
Diritto-Economia	Duras	Canu	Canu
Scienza degli Alimenti	Dessi	Dessi	Dessi
Laboratorio Sala-Bar	Serra	Serra	Scanu
Laboratorio Cucina	Rondello	Rondello	Deruda
Scienze Motorie	Mancino	Mancino	Ghiani
Sostegno	Galleri	Galleri	Galleri
Sostegno	De Nurra		De Nurra
Religione	Mura	Mura	Mura

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

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

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

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

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

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

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

Metodi

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

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

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

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

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

verifica e di valutazione adottati.

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

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

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

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

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

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

L'alternanza tra scuola e mondo del lavoro è una modalità didattica ormai ampiamente in uso che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piano di studio. 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 pi ampia: l'insieme di operazioni procedure sim oli 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 11 metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace imparare lavorando .

Obiettivo fondamentale dell'attività di stage/alternanza è stato quello di indurre nello studente attenzione ai mutamenti in atto nel mercato del lavoro e nelle realtà aziendali e di promuovere la cultura della formazione permanente. Per le attività svolte dai singoli alunni si rimanda all'allegato corrispondente.

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

Spazi

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

- Tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.
- N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.
- N. 2 laboratori di Sala – Utilizzate anche per eventi istituzionali, dal mese di novembre, grazie al finanziamento della Fondazione di Sardegna si dispone anche di una cucina da sala.
- N. 1 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPSAR)

Mezzi e strumenti utilizzati

Mezzi di comunicazione delle informazioni

Mezzi scritti

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

- Multimediali
- Internet
 - Film
 - Documentari
 - Presentazioni
 - LIM
 - Piattaforme digitali e di videoconferenza
 - Collegamenti telematici
 - Social network

TEMPI

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

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

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

1. Progetto legalità e giornata della memoria: attività di reading sulle tematiche della Shoa
2. Progetto “Donna e altre sopraffazioni”, rappresentazioni teatrali sulla violenza e diversità di genere
3. Progetto Avis
4. Progetto Lettura del quotidiano in classe
5. Partecipazione al progetto “Cambridge”: settimana di studio della lingua inglese (due alunni)
6. Partecipazione al concorso “Ajò, un piatto speciale”, Bosa (due alunni)
7. Progetto Educhange sugli obiettivi di sviluppo sostenibile dell’agenda ONU per il 2030
8. Progetto “Cortes Apertas”
9. Progetto “I mieli sardi in cucina”

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 Attività di recupero e potenziamento

6.1 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

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

Titolo	Breve descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e competenze acquisite
La Costituzione italiana. Riflessioni sugli articoli 2 -3-32	I diritti civili	Cenni sulla storia della Costituzione italiana e sui principi fondamentali . Art.2 , art. 3 art. 32: i diritti dell'uomo, il principio di uguaglianza, il diritto alla salute	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Acquisire consapevolezza del senso civico e dell'importanza della Costituzione
Il “Giorno della memoria” e il”Giorno del ricordo”	Il drammatico problema delle persecuzioni	“Le leggi razziali viste dai bambini”(Libro di testo, pag.102) “Eliminare i diversi”(Libro di testo, pag.132) Preambolo della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (Libro di testo, pag.185) Cenni biografici della senatrice Liliana Segre. Le foibe (fotocopia)	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni
Risvolti della guerra	La poesia civile come testimonianza degli orrori della guerra	“Cessate di uccidere i morti”, Ungaretti; “Alle fronde dei salici”, “Uomo del mio tempo”, Quasimodo; “Se questo è un uomo”, P. Levi	Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni
Educhange	Attività pratiche e interattive su tematiche di rilevanza globale connesse agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'agenda 2030 elaborata dalle Nazioni Unite	SDGs: 4 Quality Education 5 Gender Equality 12 Responsible Production and Consumption 13 Climate Action	Acquisire consapevolezza riguardo gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Avvicinare gli studenti ad un contesto multiculturale e internazionale. Sensibilizzare e responsabilizzare giovani rispetto a tematiche importanti.

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 con rappresentanti del Portale EURES sulle opportunità lavorative in ambito europeo.
- Incontro con rappresentanti delle forze armate per illustrazione di eventuali opportunità di lavoro e studio.
- Il consueto appuntamento annuale di orientamento, rivolto prevalentemente agli studenti delle III-IV-V, si trasforma in un evento completamente online che si terrà il 29 maggio (la data inizialmente prevista a marzo è stata posticipata a causa dell'emergenza COVID-19). In tale occasione gli studenti avranno la possibilità di iscriversi agli open day delle varie facoltà universitarie.

INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

LINGUA e LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Fois Sebastiana

<p>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>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 creare collegamenti trasversali tra le diverse discipline</p>
<p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Il Decadentismo: la reazione al Positivismo, pag. 6 La crisi della ragione, pag.7 I principi della letteratura decadente, pag.9 Gli eroi decadenti: l'artista maledetto, l'esteta, l'inetto a vivere (fotocopia) La poesia simbolista. Baudelaire, <i>Corrispondenze, L'albatro</i>(fotocopie) L'Estetismo, pag.6. Il romanzo estetizzante , pag. 11 Oscar Wilde, " Il ritratto di Dorian Gray" : <i>Lo splendore della giovinezza</i> pag.43 "Aforismi sul cibo" (fotocopia) G. D'Annunzio : vita, pensiero e principali fasi della produzione letteraria, pag.128. " Il piacere"(Trama e aspetti fondamentali, pag. 137) Elogio del Nepente di Oliena (fotocopia) G. Deledda: Cenni biografici. "Elias Portolu", <i>La preghiera notturna</i> (fotocopie) "Nobel con cipolle" (fotocopia)</p>
	<p>G.Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica, pag. 74-76. Un nuovo modo di fare poesia, pag.78. Da "Myricae" , <i>Lavandare, Novembre, X Agosto, Temporale, Il tuono, I tre grappoli</i> (fotocopia) "La grande Proletaria si è mossa": (contenuti) pag. 122</p> <p>Le Avanguardie storiche, definizione, pag. 20 Il Futurismo, pag. 21 <i>Il Manifesto futurista, Il manifesto tecnico della letteratura</i> (contenuti) F.T. Marinetti, <i>Manifesto della cucina futurista: Una cucina rivoluzionaria e moderna</i>, pag. 815</p> <p>L.Pirandello : la vita, le opere, il pensiero e la poetica , da pag. 186 Da "L'umorismo", <i>Il sentimento del contrario</i>, pag. 198 <i>Novelle per un anno</i> (temi e struttura, pag. 201), <i>Il treno ha fischiato... pag. 208; La carriola pag.215; I galletti e il bottaio (fotocopia)</i> <i>Il fu Mattia Pascal</i>(struttura e vicende, pag. 221), <i>Cambio treno</i>, pag. 222</p> <p>I.Svevo: Vita, pensiero e opere (percorso semplificato). Da " La coscienza di Zeno ": <i>Il potere psicanalitico del vino</i>(fotocopia)</p> <p>G.Ungaretti : La vita, le opere principali, il pensiero e la poetica. (Percorso semplificato) Da "L'Allegria": <i>Veglia, San Martino del Carso, Il porto sepolto, Sono una creatura, Fratelli, In Memoria.</i></p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana</p>

METODOLOGIE:	<p>Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell'argomento) Lettura ed analisi guidata dei testi in esame. Produzione di vari tipi di testo. Discussione in classe Visione di filmati Video lezioni</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>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</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Testo in adozione: LM- Letteratura Modulare V anno (Ed. La Nuova Italia) Testi e documenti (fotocopie) Riviste e quotidiani Materiale multimediale</p>

STORIA

Prof.ssa Fois Sebastiana

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire nelle linee essenziali i processi storici, le relazioni tra la dimensione politica, sociale, economica e culturale. • Utilizzare le conoscenze acquisite per la lettura consapevole del presente. • Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, al confronto culturale e all'integrazione
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Capitolo 1. LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO: Le trasformazioni di fine secolo e la seconda rivoluzione industriale L'Italia e l'età giolittiana</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Capitolo 5. LA CRISI ECONOMICA E IL NEW DEAL: I "ruggenti anni venti". Il liberismo economico e il boom della Borsa. La crisi del 1929. Roosevelt e il New Deal (Percorso semplificato)</p> <p>Capitolo 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. Il 1936 e la rottura degli equilibri internazionali (Percorso semplificato).</p> <p>Capitolo 7. LA SECONDA GUERRA MONDIALE: Verso la Seconda guerra mondiale. Lo scoppio del conflitto. L'Europa dei lager e della Shoah. La svolta della guerra. 8 settembre: l'Italia allo sbando. La guerra di Liberazione. (Percorso semplificato)</p> <p>Capitolo 11. L'ITALIA REPUBBLICANA: la nascita della Repubblica italiana (cenni).</p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche

	<p>del passato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra i vari contesti socio-economici
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzazione dell'argomento • Lezione frontale • Visione di filmati-documenti di carattere storico • Video lezioni • Collegamento con argomenti già noti • Confronto e discussione su problemi eventualmente emersi
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti di maggior rilievo storico • Comprensione dei nessi di causalità e la capacità di collegare fatti non immediatamente collegabili nello spazio e nel tempo • Capacità di sintesi • Adeguato possesso della terminologia specifica
TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Testo in adozione: "Storia in corso", vol. III di De Vecchi – Giovannetti (Ed. Bruno Mondadori) • Carte storico-politiche • Materiale multimediale

Matematica	Prof. Emilio Albero
COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none"> • Saper studiare le caratteristiche di funzioni algebriche razionali fratte e saperle rappresentare nel piano cartesiano • Saper leggere un grafico • Saper determinare la derivata di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Saper determinare gli intervalli di monotonia, massimi e minimi relativi, flessi orizzontali di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Riconoscere possibili campi di applicazione del calcolo differenziale in situazioni problematiche • Saper risolvere problemi di massimo e di minimo • Saper riconoscere il tipo e calcolare il numero di raggruppamenti del calcolo combinatorio da utilizzare per risolvere un problema • Saper Determinare la probabilità di eventi elementari, della somma e del prodotto logico di eventi; • saper determinare la probabilità condizionata di un evento. • Comprendere il significato di primitiva di una funzione e saper determinare le primitive di funzioni elementari. • Saper calcolare l'area di superfici piane: area compresa tra una curva e l'asse delle x

CONOSCENZEo CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDAomoduli)	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di derivata: definizione analitica e significato geometrico • Calcolo della derivata di funzioni elementari • Derivate di ordine superiore • Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione • Massimi e minimi relativi di una funzione • gli intervalli di concavità e convessità di una funzione • Problemi di massimo e di minimo • Calcolo combinatorio: disposizioni, permutazioni, combinazioni semplici e con ripetizioni di n oggetti di classe K • Il fattoriale ed il coefficiente binomiale • Definizione classica, statistica e soggettiva di probabilità • Esperimenti aleatori, spazio degli eventi, evento certo, evento impossibile; • Probabilità di eventi elementari • Probabilità della somma e del prodotto logico di eventi • probabilità condizionata e d eventi indipendenti • Teorema di Bayes • Cenni su primitive ed integrale indefinito • integrali immediati • Cenni sul problema delle aree di figure piane con contorno curvilineo;
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving
CRITERIDI VALUTAZIONE:	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • dell'impegno personale • della partecipazione alle attività • dei progressi nell'apprendimento
TESTle MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense mappe concettuali, appunti • Spazi di archiviazione online condivisi con gli alunni • Computer, lavagne interattive virtuali e piattaforme per la didattica a distanza

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<p>“SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Health and safety: HACCP; • Food contamination: risks and preventive measures (1 and 2). • Safety at work: main risks and prevention <p>DIET AND NUTRITION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and GMOs • The Mediterranean diet • Teenagers and diet- Sports diet • Food allergies and intolerances • Eating disorders • Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated <p>SARDINIAN CUISINE AND TYPICAL PRODUCTS</p> <p>O. WILDE “THE PICTURE OF DORIAN GRAY” modulo interdisciplinare in collaborazione con la docente di italiano Summary Plot, the writer.</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendono idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro. • Producono nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore • Utilizzano lessico e fraseologia di settore
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavori di gruppo e/o a coppie • attività di ascolto tramite LIM • uso del laboratorio per esercitazioni sulle prove INVALSI • ricerche in rete • Simulazioni in classe per sollecitare gli alunni ad effettuare collegamenti interdisciplinari • Videolezioni • Filmati • Presentazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • livelli di partenza • impegno profuso • progressi effettuati • disponibilità, puntualità, partecipazione e impegno nella DaD

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--

Disciplina: Lingua Francese

Docente Francesca Pirrolu

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Lo studente deve saper: <ul style="list-style-type: none"> • 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 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 : analyse du poème : « L'Albatros » Les différents types de régimes. Les Slow Food Les OGM
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione francese

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell'argomento) • Lettura ed analisi guidata dei testi in esame. • Produzione di vari tipi di testo. • Discussione in classe e in video lezione
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute • Coerenza e coesione delle informazioni riportate • Uso del registro linguistico adeguato • Capacità di argomentare • Uso corretto del codice lingua
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Testo in adozione • LIM • Testi e documenti (fotocopie) • Materiale multimediale • Video lezioni sulla piattaforma "Meet" • WhatsWapp

Scienza degli Alimenti

Docente: Anna Laura Dessì

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 diversiscenari riferiti alla vita professionale.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Testo in adozione: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – A. Machado 2014, Mondadori educationSpA. • Fotocopie. • Riviste e quotidiani. • Siti internet e altro materiale multimediale. • DAD: ClasseViva Spaggiari, Piattaforma Edmodo, Zoom.

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 •
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>LE tipologie degli esercizi ristorativi, classificazione in base all'organizzazione, catering industriale, ristorazione commerciale, ristorazione tradizionale, ristorazione veloce, banqueting.</p> <p>Il catering industriale: le caratteristiche, la limitazione dell'utenza, la sistematicità del servizio, il committente del servizio.</p> <p>L'organizzazione. Cucine centralizzate, cucine satellite, i semilavorati.</p> <p>La ristorazione sociale: ristorazione sanitaria, ristorazione scolastica, ristorazione aziendale, i buoni pasto.</p> <p>La ristorazione sui mezzi di trasporto: catering ferroviario, catering navale, catering aereo.</p> <p>La ristorazione commerciale: la ristorazione tradizionale, caratteristiche, osterie e simili, la locanda, la trattoria, pizzeria, ristorante gourmet, ristoranti tipici, ristoranti etnici, ristorazione d'albergo</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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, menù 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, composizione del menù d'albergo. La redazione della carta nel ristorante, struttura della carta, piatti di richiamo, piatti di rifugio, menù complementari alla</p>

	<p>carta.</p> <p>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.</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità operativa e autonomia nella elaborazione delle ricette • 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
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: cucina gourmet plus, • dispense fornite dal docente • Materiale multimediale • DAD : Piattaforma Edmodo; Google Meet e Zoom;

Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore Sala e vendita

Docente : Scanu Sergio Antonello

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>La totalità degli allievi ha raggiunto gli esiti formativi, ovvero l'approfondimento e l'ampliamento delle conoscenze sul campo enologico e dell'enogastronomia, un completamento delle competenze già acquisite e del bagaglio professionale.</p> <p>La totalità degli allievi ha raggiunto una sufficiente conoscenza della terminologia corretta ed appropriata per le attività professionali, nonché una buona conoscenza delle produzioni enogastronomiche tipiche, delle varie regioni d'Italia e le normative che regolamentano il settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovv. Esprimere e rielaborare in maniera adeguata gli argomenti attinenti al proprio ambito professionale utilizzando un lessico specifico del settore. • Competenze sulle risorse enogastronomiche locali e sui processi generali del settore enologico.
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il vino e la produzione vitivinicola • Il vino e l'enologia, la viticoltura e le fasi di produzione del vino. • Sistemi di produzione del vino e sistemi di vinificazione. • La vinificazione in rosso, in bianco ed in rosato. L'imbottigliamento e la cantina. • I principali vini sardi ed alcune varietà di vini sardi. • Il vino Nepente ed il vermentino di Gallura. • Il vitigno Cagnulari. • La degustazione del vino e l'abbinamento cibo-vino. • La sequenza di degustazione, l'esame visivo ed il colore. • Alterazioni, difetti e malattie del vino. • I sistemi di qualità. Gli otto principi della gestione della qualità (ISO 9000). La norma UNI EN ISO 9001. • I prodotti di qualità, i marchi DOP e IGP, le etichette alimentari. • Le abitudini alimentari, la tipicizzazione dei prodotti made in Italy. • Le diete alimentari, la cultura del cibo in Italia e nel mondo. • La dieta mediterranea. I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la parte nozionistica di merceologia, stabilendo le origini, i trattamenti e il servizio. • Conoscenza approfondita della normativa comunitaria. • Conoscenza delle denominazioni d'origine e indicazioni geografiche. • Potenziare le capacità relative alle sensazioni visive, olfattive e gustative del vino. • Conoscenza enologica della Regione Sardegna. • Riconoscere le norme europee relative ai sistemi di qualità, le etichette alimentari e i marchi DOP e IGT. • Conoscenza dei principali fattori dietetici e alimentari.
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate. • Schematizzazione degli argomenti. • Attività laboratoriali. • Attività di ricerca su internet. • Consultazione dal libro di testo e di eventuali altri testi e appunti.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguato possesso del lessico e della terminologia specifica di settore. • Conoscenza degli argomenti trattati. • Capacità di sintesi e collegamenti multidisciplinari. • Partecipazione attiva all'attività didattica e laboratoriale.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Testo in adozione : Master Lab-laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala e vendita, Le monnier scuola. • Materiale multimediale. • Manuali o testi specifici del settore di riferimento. • Didattica a distanza : piattaforma Edmodo e Google meet.

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Il controllo della gestione e l'analisi dei costi. Varie classificazioni dei costi, rappresentazione grafica. Break even point.</p> <p>Valutazione del fabbisogno finanziario, correlazione tra finanziamenti e investimenti, principali forme di credito bancario, operazioni di leasing e factoring</p> <p>Il bilancio secondo il codice civile , passaggio dalla situazione contabile al bilancio d'esercizio. Principali indici di bilancio sotto l'aspetto economico, patrimoniale e finanziario</p> <p>Il processo di pianificazione e programmazione aziendale. La redazione del piano nel processo di pianificazione. Il business plan. Budget</p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing, analisi del mercato, il marketing mix, le politiche del prodotto del prezzo, della distribuzione e della promozione e sviluppo delle vendite. Il web marketing. Le ricerche di mercato.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI 2. La gestione finanziaria 3. Il Bilancio d'esercizio e l'analisi di bilancio 4. LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE 5. IL MARKETING, IL MARKETING OPERATIVO ED IL PIANO DI MARKETING
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio .</p> <p>Svolgere attività operative in relazione alle operazioni di compravendita e pagamento. Distinguere le caratteristiche dei vari beni patrimoniali.</p> <p>Saper compilare una semplice situazione patrimoniale, riconoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi. Individuare le differenze tra le varie forme di credito bancario.</p> <p>Saper compilare un bilancio civile in forma abbreviata. Saper calcolare i principali indici economici, patrimoniali e finanziari.</p> <p>Saper redigere budget delle imprese ristorative. Individuare le caratteristiche del marketing e la sua funzione.</p> <p>Distinguere le diverse fasi del processo di marketing, la segmentazione del mercato, il ciclo di vita del prodotto, gli obiettivi del marketing operativo, le diverse attività di comunicazione</p>
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<p>Le prove di verifica sono state attuate sia in fase di svolgimento, al fine di porre in atto eventuali interventi di aggiustamento, sia alla fine del percorso didattico utilizzando prove quali interrogazioni orali o compiti scritti sotto forma di risoluzione di problemi, test a risposta multipla, test di completamento, test di correlazione.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Conoscenza dei contenuti, uso della terminologia appropriata, corretta applicazione dei procedimenti e delle regole.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	LIBRO DI TESTO <u>Destinazione turismo (Enogastronomia e servizi di sala e vendita)</u> DAD : Piattaforma Edmodo; Google Meet e Zoom; Screencast o Matic

RELIGIONE

Antonio Mura

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>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.</p> <p>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).</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>1° quadrimestre: (in aula)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cibo e religioni, in particolare il Cristianesimo, l'Ebraismo e l'Islam. - L'Islam (elementi introduttivi) <p>2° quadrimestre (A distanza)</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Islam (aspetti dottrinali e rituali)
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni più impegnati 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.</p> <p>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. Gli altri, rispetto agli elementi evidenziati, si attestano su livelli di mediocrità mentre alcuni hanno ancora bisogno di essere indirizzati.</p> <p>Quasi tutti 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.</p>

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

SC. Motorie

Prof. Mario Ghiani

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>conoscere i principi e i parametri dell'allenamento</i> • <i>Conoscer la funzione del core training</i> • <i>saper riconoscere i regimi di contrazione muscolare e saperli distinguere nelle esercitazioni pratiche</i> • <i>saper leggere un circuito e riconoscerlo</i> • <i>saper differenziare respirazione diaframmatica da quella toracica sotto il profilo pratico</i>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Allenamento: che cos'è l'allenamento; parametri dell'allenamento</i> • <i>Esercitazioni funzionali e core training.</i> • <i>Circuiti: Tabata; amrad; emon; Piramidali crescenti e decrescenti</i> • <i>Regimi di contrazione muscolare (concentrico, isometrico, eccentrico pliometrico)</i> • <i>La respirazione addominale (diaframmatica) e toracica</i>

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lezioni frontali ed esempi pratici , ricerche on line,</i> • <i>DAD : Piattaforma Edmodo; e Zoom</i>

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

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

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

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

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

DIDATTICA A DISTANZA

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

Griglia per la valutazione DaD

Cognome e nome: _____ Classe: _____ Sezione _____
 Docente/i: _____ Materia/e: _____
 Periodo della valutazione: Quadrimestre Trimestre Pentamestre
 Dal _____ al _____

Indicatore 1 - Partecipazione e senso di responsabilità					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Frequenza e Puntualità					
Motivazione					
Indicatore 2 - Capacità di interazione					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Con i Docenti					
Con i compagni di classe					
Indicatore 3 - Gestione informazioni e contenuti					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Acquisizione dei contenuti					
Organizzazione e Utilizzazione - abilità e competenze					
Indicatore 4 - Capacità comunicativa					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Efficacia del messaggio e correttezza termini					
Ascolto e confronto					
Indicatore 5 - Utilizzo risorse digitali					
Narrazione dell'abili	Livelli				Punteggio
	Discontinuo 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Utilizzazione delle risorse digitali					
Realizzazione di prodotti digitali					
Totale					
Il totale va diviso col numero dei descrittori utilizzati <small>(Utilizzare solo indicatori pertinenti alla classe e all'ordine di scuola)</small>					Voto

Letture delle valutazioni:

Inadeguato/o (1-5)
Inadeguato senso di responsabilità/Necessita di frequenti sollecitazioni/Assolutamente non puntuale e non rispetta le consegne/Non propone soluzioni e non interagisce/Non gestisce le informazioni in maniera adeguata /Conoscenza dei contenuti insufficiente, abilità e competenze di base non conseguite, inadeguata capacità critica/Mediocre capacità comunicativa/Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse della rete disponibili/Non realizza prodotti digitali.
Sufficiente (6)
Solo orientato è in grado di operare in maniera autonoma/È sufficientemente motivato, l'impegno è sufficiente/Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne/Riesce ad interagire con docenti e compagni/ Conoscenza dei contenuti sufficiente, abilità e competenze di base, capacità critiche elementari/La comunicazione è sufficiente/Utilizza le risorse della rete in modo poco ordinato e parziale.
Buono (7-8)
Opera in modo autonomo/È motivato e il suo impegno è cosciente/È regolare nel rispettare i tempi delle rimesse operative/È responsabile e collabora con i docenti e con i compagni/ Conoscenza dei contenuti discreta/buona, abilità e competenze di livello intermedio, discrete/buone capacità critiche /La capacità comunicativa è buono/Utilizza le risorse della rete a disposizione in modo cosciente e efficiente.
Ottimo (9-10)
Ottima motivazione con impegno significativo/Sempre puntuale nelle consegne/Sempre responsabile e collaborativo nei confronti delle attività proposte, con i docenti e con i compagni/ Conoscenza dei contenuti completa ed approfondita, abilità e competenze di livello avanzato, ottime capacità critiche e di rielaborazione personale/Ottima la capacità di comunicare/Ottimo uso delle risorse digitali che usa in modo efficace e costruttivo anche nella esecuzione di prodotti.

Criteria adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti

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

Il credito scolastico è attribuito per le classi del triennio nel rispetto della normativa vigente secondo le tabelle di riconversione e di attribuzione del credito contenute nell'Allegato A dell'Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

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

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

Il documento del Consiglio di Classe V B Enogastronomia è stato approvato nella seduta del 25/05/2020.

Il Consiglio di classe

COGNOME NOME	Disciplina/e	Firma
Fois Sebastiana	Italiano-Storia	
Albero Emilio	Matematica	
Porcu Giuseppe	Lingua Inglese	
Pirrolu Francesca	Lingua Francese	
Canu Stefano	Diritto-Economia	
Dessì Anna Laura	Scienza degli Alimenti	
Scanu Sergio	Laboratorio Sala-Bar	
Deruda Antonio	Laboratorio Cucina	
Ghiani Mario	Scienze Motorie	
Mura Antonio	Religione	
Galleri Giovanni	Sostegno	
De Nurra Stefania	Sostegno	

Il Coordinatore del C. di C.

Prof. Giuseppe Porcu

Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Graziano Scanu