



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE "E. LUSSU" PIAZZA SULIS
ALGHERO**

Tel. 079-981745 - Fax 079-980353 - e-mail SSRH030004@istruzione.it

C.F. 80013820909

Sezione staccata via Carducci tel 079-979514

**Convitto annesso via Tarragona n° 34-36 tel. 079-983147 Convitto femminile
via Sassari tel 079-9738885**

INDUSTRIA E ARTIGIANATO "DON MINZONI" ALGHERO

Tel. 079-951106, fax 079-988569

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V^a A SALA

ANNO SCOLASTICO 2019 - 2020

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

- 1. Descrizione del contesto generale*
- 2. Informazioni sul curriculum*
- 3. Descrizione situazione classe*
- 4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione*
- 5. Indicazioni generali attività didattica*
- 6. Attività e progetti*
- 7. Indicazioni su discipline*
- 8. Valutazione degli apprendimenti*

Seguono Allegati al Documento

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

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

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

Attualmente l'Istituto conta più di 500 alunni, ai quali sono impartiti insegnamenti teorici - culturali e pratico - professionali, integrati da attività di stage negli ultimi tre anni di corso. L'inserimento diretto di tutti gli alunni del terzo e del quarto anno in aziende alberghiere e turistiche di qualità, costituisce uno dei punti di forza dell'istituto. L'ordinaria attività didattica dell'Istituto è completata e potenziata da un corso serale per adulti.

Le attività di progetto innovative e l'Alternanza Scuola Lavoro portano ai più alti livelli di qualità dell'offerta formativa della scuola. Nell'attuale fase di sviluppo economico e civile e nella crescente ascesa del lavoro nella scala dei valori sociali, l'Istituto offre una immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti. Molti degli ex studenti lavorano in aziende ristorative ed alberghiere italiane ed europee; numerosi coloro che hanno avviato una personale attività imprenditoriale; alcuni hanno proseguito con successo gli studi dopo il diploma, iscrivendosi all'Università.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

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

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

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

Attualmente l'Istituto conta più di 500 alunni, ai quali sono impartiti insegnamenti teorici - culturali e pratico - professionali, integrati da attività di stage negli ultimi tre anni di corso. L'inserimento diretto di tutti gli alunni del terzo e del quarto anno in aziende alberghiere e turistiche di qualità, costituisce uno dei punti di forza dell'istituto. L'ordinaria attività didattica dell'Istituto è completata e potenziata da un corso serale per adulti.

Le attività di progetto innovative e l'Alternanza Scuola Lavoro portano ai più alti livelli di qualità dell'offerta formativa della scuola. Nell'attuale fase di sviluppo economico e civile e nella crescente ascesa del lavoro nella scala dei valori sociali, l'Istituto offre una immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti. Molti degli ex studenti lavorano in aziende ristorative ed alberghiere italiane ed europee; numerosi coloro che hanno avviato una personale attività imprenditoriale; alcuni hanno proseguito con successo gli studi dopo il diploma, iscrivendosi all'Università.

2.2 Quadro orario settimanale

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
Lingua francese	2	1	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienza e cultura dell'aliment.	2	2	4	2	2
Diritto e tec. amm.ve str. ric.	2	2	4	5	5
Laboratorio di Cucina	2	3		2	2
Laboratorio di Sala	2	3	6+1	4	4

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
Omissis	Omissis	Residente
Omissis	Omissis	Pendolare
Omissis	Omissis	Pendolare
Omissis	Omissis	Residente
Omissis	Omissis	Pendolare
Omissis	Omissis	Residente
Omissis	Omissis	Pendolare

La classe è composta da quattordici discenti (cinque maschi e nove femmine). Tranne un alunno (ripetente), la totalità della classe proviene dalla IV^a A Sala dell'anno scolastico precedente. Parte degli alunni hanno cominciato a frequentare a partire dal mese di ottobre, perché impegnati in attività lavorative (alternanza scuola/lavoro) per cui si sono trovati in leggero ritardo con lo sviluppo delle programmazioni. All'interno di questo quadro generale qualche alunno/a ha comunque continuato ad assentarsi eccessivamente, e due di loro hanno superato il 25 per cento delle assenze consentite prima della chiusura dell'Istituto imposta dal DPCM. Un altro gruppo ha assunto un atteggiamento recalcitrante nei confronti dell'attività didattica quotidiana in classe e allo studio a casa e, nonostante i continui richiami degli insegnanti delle varie discipline, hanno continuato a non sostenere le verifiche, mostrando un quadro complessivamente insufficiente. Infine, pochi altri, invece, più motivati e volenterosi, hanno sempre seguito con interesse e consapevolezza i contenuti disciplinari via via proposti.

Nel complesso, dal punto di vista prettamente comportamentale, non si sono registrati episodi o mancanze di una certa gravità.

Per quanto riguarda la DaD, la maggior parte degli alunni (compresi coloro che

avevano già superato il bonus di assenze consentito) hanno quantomeno tentato di omologarsi alla nuova metodologia didattica invalsa in seguito alla chiusura della scuola, ma non tutti hanno partecipato in modo regolare e ottenuto risultati apprezzabili. Questa disparità, dovuta sia alla situazione didattica generale della classe, è riconducibile ad almeno tre livelli non omogenei di rendimento confermatasi anche nel periodo del lock down, sia alla diversa disponibilità di dispositivi elettronici, quali computer, tablet, telefonino, e linee di connessione ad Internet, a disposizione di ciascuno alunno.

3.2 Storia classe

Dati

Anno Scolastico	Numero iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/abbandoni	Numero ammessi
2017/2018	12			8
2018/2019	18	10		13
2019/2020	14	1		14

3.3 Composizione del Consiglio di classe

COGNOME E NOME	DISCIPLINA/E
Corbia Bruno	Lingua e letteratura italiana - Storia
Saisi Sandra	Scienza e cultura dell'alimentazione
Galati Maria Grazia	Matematica
Mulas Maria Franca	Lingua e civiltà francese
Saiu Alberto	Lingua e civiltà inglese
Gancitano Salvatore	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva
Obinu Francesco	Laboratorio cucina
Dacrema Umberto	Laboratorio sala
Zedda Daniela	Scienze motorie
Sechi Nicolina	Religione
Zichi Elisa	Sostegno
Pischedda Elisabetta	Sostegno
Witkowska Marta	Sostegno

3.4 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3ª CLASSE</u>	<u>4ª CLASSE</u>	<u>5ª CLASSE</u>
Italiano e Storia	Corbia	Corbia	Corbia
Francese	Mulas	Antonini	Mulas
Inglese	Bidoccu	Saiu	Saiu

Matematica	Galati	Galati	Galati
Scienza e cultura dell'alimentazione	Saisi	Saisi	Saisi
Scienze motorie	Ghiani	Zedda	Zedda
Laboratorio cucina	Obinu	Obinu	Obinu
Laboratorio sala	Dacrema	Dacrema	Dacrema
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Mameli	Gancitano	Gancitano
Religione	Sechi	Sechi	Sechi

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

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

Si veda l'allegato

L'alternanza tra scuola e mondo del lavoro è una modalità didattica ormai ampiamente in uso, che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piano di studio. Tale didattica è stata introdotta e regolamentata dalla LEGGE del 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione", attualmente rivista e modificata dalla Manovra che il Ministro Bussetti ha varato per il 2019, e presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione in Azienda. La nostra Scuola che da sempre è stata un punto di riferimento a livello regionale nella formazione professionale, si è sempre orientata in tal senso, anticipando le direttive nazionali e consolidando, nel corso degli anni, rapporti con le Aziende del territorio operanti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione.

Nell'anno scolastico 2017/2018 i numeri delle attività di alternanza svolte dalla nostra scuola sono i seguenti: **IPSAR**: 63 aziende coinvolte tutte operanti nella Regione Sardegna di cui: 22 hotel, 27 ristoranti, 12 bar, 2 agenzie viaggi e 3 associazioni che hanno accolto in formazione i nostri alunni aderendo al progetto di formazione proposto

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

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

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. 2 Laboratori multimediali di informatica e di Lingue straniere (sede IPSAR)

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

Divulgazione di materiale informativo, Visite presso aziende del territorio, Incontri con i rappresentanti delle Associazioni di settore, Incontri informativi per conoscere i diversi percorsi post diploma, Incontri programmati con le Università di Sassari e di Oristano per permettere agli studenti di prendere visione di un possibile percorso universitario.

6.1 Attività, percorsi e progetti

- Visita presso l'Azienda vinicola Contini di Oristano
- La classe ha collaborato all'allestimento e al servizio dei buffet in occasione: della presentazione della "Rendicontazione sociale" dell'Istituto e del "23° incontro internazionale del Rally Matematico Transalpino".

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

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e Competenze acquisiti
<p>Il "Giorno della memoria"</p> <p>CONTENUTI: “Tutti a scuola: l’istruzione in Italia” (Libro di testo, pag. 24). Cenni biografici della senatrice Liliana Segre</p> <p>Il "Giorno del ricordo" CONTENUTI: Le foibe (Libro di testo, pagina 183)</p>	<p>Nel nucleo tematico affrontato si è voluto evidenziare il triste e drammatico capitolo della Seconda Guerra mondiale.</p>	<p>Lettura documenti. Riflessioni e discussioni guidate. Fruizione del video-intervista alla senatrice a vita Liliana Segre</p>	<p>Saper analizzare i principali documenti proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni.</p>
<p>Spettacolo musicale “Io e Miryam” presso il teatro Civico di Alghero</p>	<p>In seno al Progetto “Donna e altre sopraffazioni” si è inteso osservare, grazie alla rappresentazione teatrale, la società e la condizione femminile nella Germania Nazista.</p>	<p>Fruizione dello spettacolo teatrale. Riflessioni e discussioni guidate in classe.</p>	<p>Saper analizzare i principali temi proposti relativi all'argomento. Saper individuare collegamenti e relazioni.</p>

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

DISCIPLINA: LINGUA e LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PROF. BRUNO CORBIA

<p>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina</p>	<ul style="list-style-type: none">• Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione.• Individuare le relazioni tra avvenimenti storici, movimenti culturali e tendenze letterarie.• Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere• Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle opere.• Comprendere e analizzare testi narrativi e poetici dell'autore in esame.
<p>Conoscenze o contenuti trattati: anche attraverso UDA o Moduli</p>	<p><i>Il Decadentismo</i>: la reazione al Positivo, pag. 6</p> <p><i>L'Estetismo</i>, l'arte per l'arte, la figura dell'esteta, il "super-uomo", pag. 6,7</p> <p><i>La letteratura decadente</i>: i principi della poetica, pag. 9 I caratteri del romanzo estetizzante, pag. 13</p> <p><i>Il romanzo estetizzante</i>:</p> <p><i>G. D'Annunzio</i>, (cenni biografici, pag. 128), <i>Il piacere</i> (trama, genere, strategie narrative e il personaggio, pag. 137),</p> <p><i>Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli</i>, pag. 138.</p> <p><i>O. Wilde</i>, (cenni biografici, pag. 43). Il ritratto di Dorian Gray (trama, genere, i temi e le idee, pagg.43 - 44).</p>

Lo splendore della giovinezza, pag. 44 e sg.

Giovanni Pascoli, Cenni biografici, la poesia delle cose semplici: *Myricae*, I canti di Castelvecchio, pag. 75 La poesia del “fanciullino”, il poeta “veggente”, Pessimismo e Umanitarismo, un nuovo modo di fare poesia, pag. 76 e sg.

Myricae:

Lavandare, pagg.88-89. *Novembre*, pagg. 90 - 91; *X Agosto* pagg. 92 - 93.

I canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno, pagg. 108 -109.

La grande Proletaria si è mossa: Sempre vedendo in alto... il nostro tricolore, pag. 123

Le Avanguardie storiche, definizione, pag. 20. Il Futurismo, pag. 21

F.T. Marinetti, (cenni biografici). *Manifesto della cucina futurista: Una cucina rivoluzionaria e moderna*, pag. 815

Luigi Pirandello, (cenni biografici), il pensiero e la poetica, il “teatro nel teatro”, la difficile interpretazione della realtà, la maschera, pag. 186 e sg.

L'umorismo, Il sentimento del contrario, pag. 198-199.

Novelle per un anno (temi e struttura, pag. 201) *Il treno ha fischiato...* pag. 208 e sg.

Il fu Mattia Pascal (struttura e vicende, pag. 221), *Cambio treno*, pag. 222 e sg.

Così è (se vi pare), la trama, pag.236. Come parla la verità, (atto III°).

Italo Svevo, cenni biografici, Trieste, città di confine pag. 258

	La coscienza di Zeno: struttura, contenuto, stile e narratore, pag. 261 e sg. <i>L'ultima sigaretta</i> , pag. 266 e sg.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana
Metodologie:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale (contestualizzazione e presentazione dell'argomento) • Lettura ed analisi guidata dei testi in esame. • Produzione di vari tipi di testo. • Discussione in classe • Visione di film
Criteri di valutazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute • Coerenza e coesione delle informazioni riportate • Uso del registro linguistico adeguato • Capacità di argomentare • Capacità di affrontare con metodo critico un tema • Uso corretto del codice lingua
Testi e materiali - Strumenti adottati	<ul style="list-style-type: none"> • Testo in adozione: LM-Letteratura Modulare V anno (Ed. La Nuova Italia) • Testi e documenti (fotocopie) • Riviste e quotidiani • Materiale multimediale • Lavagna luminosa • Piattaforme didattiche

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: PROF. BRUNO CORBIA

<p>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina</p>	<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
<p>Conoscenze o contenuti trattati: anche attraverso UDA o Moduli</p>	<p><i>Le grandi potenze all'inizio del Novecento:</i> Trasformazioni di fine secolo. Un difficile equilibrio. L'Italia e l'età giolittiana. La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali.</p> <p><i>La Prima guerra mondiale:</i> 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><i>La Rivoluzione russa:</i> La Russia all'inizio del secolo. Le due rivoluzioni russe. Il governo bolscevico e la guerra civile. La dittatura di Stalin. L'industrializzazione dell'Urss.</p> <p><i>Il Fascismo:</i> 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><i>La crisi del '29 e il New Deal:</i> I "ruggenti anni venti". La crisi del 1929. Il New Deal.</p>
<p>Abilità:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato

	<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 • Presentazione dell'argomento • Consultazione del libro di testo e di eventuali altri testi e appunti • Visione di filmati-documenti di carattere storico • Collegamento con argomenti già noti • Confronto e discussione su problemi eventualmente emersi
Criteri di valutazione:	<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 • Lavagna luminosa • Piattaforme didattiche

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: PROF. ALBERTO SAIU

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: INGLESE</u></p>	<p>Le competenze previste in uscita sotto elencate sono state raggiunte dagli alunni in modo disomogeneo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi specifici relativi al mondo dei bar e dei ristoranti per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); -Saper esporre 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
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Tipologie testuali di tipo tecnico-professionale e generali. -Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali anche con l'ausilio di strumenti multimediali. -Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore relativo alle varie tipologie di bar e ristoranti; -Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, anche riferiti in particolare all'ambito della gastronomia e dell'intrattenimento del dopo lavoro. <p style="text-align: center;">INDICAZIONI SUL PROGRAMMA</p> <p>Dal libro di testo <i>Well Done</i></p> <p>ALTERNATIVE DIETS Raw food diet Fruitarian diet Dissociated diet</p> <p>Lettura, comprensione del testo, analisi linguistica</p>

Conoscenze

- caratteristiche principali di ciascuna dieta
- i principi (scientifici e filosofici) su cui si basa
- i cibi che la caratterizzano
- aspetti positivi e negativi

Competenze

- sapere esporre in lingua inglese i principi generali e specifici che caratterizzano ciascuna dieta ed essere in grado di consigliare una dieta particolare in base ai casi specifici, elencandone gli effetti, sia quelli positivi che quelli negativi.

FLAMBE'E DISHES

Lettura, comprensione del testo, analisi linguistica

Conoscenze - conoscere l'origine storica relativa alla nascita dei piatti flambé, il loro utilizzo attuale, la tecnica necessaria per produrli, i vari tipi di liquidi combustibili e gli accorgimenti di sicurezza.

Competenze

- l'alunno deve essere in grado di capire le indicazioni di un ipotetico maître che spiega la tecnica del flambé dish ed essere a sua volta in grado di spiegare in Inglese ad un ipotetico cameriere apprendista le stesse tecniche

SERVING AT THE BAR

Lettura, comprensione del testo, analisi linguistica

Conoscenze

- Welcoming customers
- Suggestions and describing
- Serving drinks at the bar

Competenze

- Esporre i principi fondamentali che regolano la routine professionale di un cameriere che lavora in un bar;
- sapere cosa fare nelle situazioni più comuni;
- saper dare suggerimenti e descrizioni;

CHINESE CUISINE

Lettura, comprensione del testo e analisi linguistica

Conoscenze

	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti simbolici - Ricerca dell'equilibrio (Yin e Yang) - Cucine regionali - Tecniche di cottura - Ingredienti tipici <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esporre i principi generali che regolano la preparazione di un qualsiasi piatto cinese - Esporre oralmente i vari passaggi della preparazione di un piatto spiegando le ragioni pratiche, nutrizionali e filosofiche che portano alla scelta di particolari ingredienti e tecniche di cottura <p>HAPPY HOUR Lettura, comprensione del testo e analisi linguistica</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Origine storica dell'happy hour - Evoluzione dell'happy hour dal 19° secolo fino ad oggi - Happy hour in Italia <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esporre l'evoluzione del rito dell'happy hour dalla nascita fino ad oggi. - Saper spiegare ad un ipotetico interlocutore di lingua madre inglese cosa aspettarsi da un happy hour in Italia e rimarcare le differenze con gli usi anglosassoni - <p>THE MISTRESS OF SPICES (novel) Lettura, comprensione del testo e analisi linguistica</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - notizie sull'autrice - trama - analisi della protagonista - potere delle spezie - riconoscimenti letterari <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - esporre le caratteristiche del romanzo evidenziando i collegamenti fra cucina e letteratura.
ABILITA':	<u>Lettura</u>

	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione del senso, scopo e informazioni specifiche dei testi proposti sia di carattere generale sia attinenti il settore di specializzazione. - Interpretazione del testo a livello linguistico, e contenutistico. - Individuazione di frasi-chiave e termini-chiave di un testo - Individuazione di collegamenti e relazioni tra eventi e concetti anche appartenenti a altri ambiti disciplinari <p><u>Ascolto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprensione di messaggi orali attraverso la visione di video, finalizzati all'approfondimento degli argomenti proposti sia di attualità/civiltà sia del settore di specializzazione, cogliendone situazioni, temi, informazioni principali e specifiche <p><u>Produzione scritta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione di testi scritti per la sintesi degli argomenti trattati - Elaborazione di risposte a quesiti specifici - Sintesi, questionari e brevi relazioni <p><u>Produzione orale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione di risposte a domande specifiche - Presentazione di un itinerario anche attraverso la descrizione di immagini - Esposizione di argomenti di civiltà/attualità, anche partendo da immagini - Sintesi degli argomenti trattati. - Elaborazione di strategie comunicative di compensazione se non si conosce il lessico specifico (sinonimi, parafrasi o simili).
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - L'approccio comunicativo ha coinvolto attivamente lo studente in ogni fase del suo percorso di studio orientandolo al potenziamento delle quattro abilità linguistiche attraverso:

	<ul style="list-style-type: none"> - Lezionemultimediali(<i>utilizzo della LIM, di PPT, di audio video</i>) - Lezione frontale - Lezione interattiva - Discussione - Problem solving - Lettura e analisi diretta dei testi - Lavorocollettivo guidato autonomo - Utilizzo di organizzatori grafici - Esercitazioni pratiche - Attività di laboratorio (<i>esperienza individuale o di gruppo</i>)
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - La valutazione si è basata su: - Livello di acquisizione di conoscenze, quantità e qualità delle informazioni possedute, abilità e competenze - Coerenza e coesione delle informazioni riportate - Uso del registro linguistico adeguato - Interesse, impegno, partecipazione frequenza, partecipazione al dialogo educativo - Progressi compiuti rispetto al livello di partenza <p><u>Tipologia di verifiche</u></p> <p>Verifica scritta</p> <p>Verifica orale</p> <p>Comprensione attraverso ascolto/visione video</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Testo in adozione: <i>Well Done!</i>, Ed. Eli</p> <p>Fotocopie da altri testi</p> <p>PPT, video, o altro materiale in versione digitale.</p> <p>Materiale semplificato</p>

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**DOCENTE: PROF. SSA MARIA FRANCA MULAS**

Contenuti delle lezioni e dei moduli preparati per l'esame.	Eventuali altre discipline coinvolte.	Attività integrative o extrascolastiche coerenti con lo svolgimento del programma.	Conoscenze, abilità, prestazioni, competenze acquisite.	Criterio di sufficienza, livello accettabile delle abilità, conoscenze, prestazioni e competenze.
La Bretagne: La Normandie Les pays de la Loire <ul style="list-style-type: none">• Histoire• Territoire et climat• Les produits du terroir• La gastronomie des 3 régions.	Laboratorio di enogastronomia		Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto	Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficientemente correttezza nell'esposizione. -Uso appropriato della microlingua

<p>Le champagne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histoire • Les étapes de fabrication • L'élevage du vin 	<p>Laboratorio di sala e vendita Scienza degli alimenti</p>		<p>Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto</p>	<p>-Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficientemente correttezza nell'esposizione e. -Uso appropriato della microlingua</p>
<p>Les fromages français:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les phases de fabrication • Les familles des fromages 	<p>Laboratorio di enogastronomia</p>		<p>Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto</p>	<p>-Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficientemente correttezza nell'esposizione e. -Uso appropriato della microlingua</p>

<p>La physiopathologie du système locomoteur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les maladies des os et des articulations : l'ostéoporose, l'arthrite, l'arthrose. • La fracture, l'entorse, la luxation. <p>Les muscles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les groupes des muscles, • Le cœur 	<p>Scienze motorie.</p>		<p>Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto</p>	<p>-Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficientemente correttezza nell'esposizione.</p> <p>-Uso appropriato della microlingua</p>
<p>Les troubles alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anorexie • Boulimie • Phénomène de Pica 	<p>Scienza degli alimenti.</p>		<p>Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto</p>	<p>-Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficientemente correttezza nell'esposizione.</p> <p>-Uso appropriato della microlingua</p>

Libro di testo: Saveurs de France

Altri strumenti o sussidi: fotocopie, pagine web, materiali audiovisivi

Autori: I. Médeuf-B. Monaco-A. Bailly

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: PROF. SALVATORE GANCITANO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'aspetto patrimoniale-finanziario e economico• Conoscere lo Stato patrimoniale, il Conto economico e la nota integrativa• Conoscere la pianificazione e la programmazione aziendale• Conoscere la redazione del budget• Conoscere la redazione del business plan• Conoscere il marketing e le sue politiche
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Consolidare le competenze e acquisire la terminologia appropriata della disciplina• Conoscere le diverse strategie del marketing• Conoscere e sapere valutare i problemi della programmazione e della pianificazione del settore ristorativo
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente deve dimostrare di affrontare in autonomia l'argomento proposto• Deve saper individuare facilmente le soluzioni utili per la risoluzione del problema
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">• Le lezioni svolte sono state in gran parte di tipo frontale in aula con esercitazioni pratiche• La lezione frontale è sempre stata l'occasione per fornire ed illustrare le coordinate. Sono state svolte lezioni con l'ausilio di materiale cartaceo: fotocopie, libro di testo in adozione, slide e uso della lavagna multimediale
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Nella valutazione si è tenuto conto: delle capacità dimostrate, delle conoscenze di base, della partecipazione nel corso delle spiegazioni, della costanza, del

	<p>profitto nelle verifiche scritte e orali.</p> <ul style="list-style-type: none">• I voti sono stati attribuiti secondo la tabella di valutazione del P.T.O.F. DAL Collegio dei Docenti
TESTI E MATERIALI - STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: Destinazione turismo Editore: Clitt Materiale cartaceo, uso della LIM</p>

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA
DOCENTE: PROF. UMBERTO DACREMA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i metodi di produzione del vino • Conoscere i vini particolari e le relative tecniche di produzione • Conoscere le varie tecniche di produzione del vino • Conoscere i principali vitigni autoctoni del territorio • Conoscere le bevande alcoliche • conoscere le differenti tipologie di bevande alcoliche • Conoscere le tecniche di distillazione • conoscere le differenti tipologie di distillati • conoscere il cost drink dei principali cocktail IBA
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enologia e viticoltura. Lo champagne, gli spumanti. • Enologia: Vini Speciali: Vermouth, Porto, Sherry, Marsala e Vernaccia • La produzione vitivinicola delle regioni italiane. (cenni) • La produzione regionale Viticoltura ed enologia: la Sardegna. Classificazione, zone di produzione e caratteristiche del vino in Sardegna. • Le acqueviti: origini e produzione. • I distillati di cereali: Whisky e Whiskey, Gin, Vodka • I distillati di piante e frutta: Cognac, Armagnac, Brandy, cenni sul Rum, Tequila, Mezcal, • I cocktail IBA con particolare riferimento ai seguenti cocktail: Americano, Negroni, Margarita, Daiquiri, Mojito, Gin tonic, Grasshopper, Alexander, dry martini, Stinger, Sidecar, White Lady, Bloody Mary, Irish Coffee, Tequila sunrise, Spritz, • Principi di abbinamento Cibo-Vino • Approccio alla degustazione. Concordanza e contrasto tradizione o territoriale. • Servizio degli antipasti: gli antipasti di lusso Il caviale, il Salmone • Prodotti di Qualità della filiera agroalimentare • Prodotti DOP, IGP, STG. • Le Etichette alimentari.

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere in maniera professionale il servizio del vino e dei vini speciali • Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio • Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche, servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liqueure. • Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione, utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate, elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. • Individuare i principi di abbinamento vino-cibo, • Essere in grado di realizzare un menu in base alla tipologia del locale, all'evento, alle caratteristiche dei fruitori o alle loro eventuali esigenze alimentari • Saper realizzare i menu rispettando i principi e
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, slide, uso della lavagna multimediale e didattica a distanza con invio di presentazioni in power point, documenti word, link di approfondimento.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nella valutazione si è tenuto conto: delle capacità dimostrate, delle conoscenze di base, della partecipazione nel corso delle spiegazioni, della costanza, del profitto nelle verifiche scritte e orali. • I voti sono stati attribuiti secondo la tabella di valutazione del P.O.F. approvata dal Collegio dei Docenti.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Le lezioni svolte sono state in gran parte di tipo frontale in aula e in laboratorio. Sono state svolte lezioni anche con l'ausilio di materiale cartaceo: fotocopie, materiale multimediale, libro di testo in adozione, slide e uso della lavagna multimediale</p>

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE
CUCINA
DOCENTE: PROF. FRANCESCO OBINU**

<p>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare un catalogo di menù, rispettando le regole gastronomiche. Progettare graficamente menù semplici. Utilizzare il menù come strumento di vendita. • Conoscere i costi di produzione del settore cucina. Saper calcolare i costi di produzione (costo piatto e costo menù). Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita • Scegliere i livelli di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati. I prodotti tipici DOP - IGP - STG • Conoscere i vantaggi e le finalità del sistema HACCP. Conoscere gli otto principi fondamentali del sistema HACCP. Saper individuare i pericoli di natura igienica: biologico, chimico e fisico. • Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro il corretto uso dei dispositivi di sicurezza e degli "atteggiamenti sicuri". Prendere coscienza della responsabilità dei lavoratori sulla sicurezza. • Conoscere i modelli tradizionali ed innovativi di organizzazione dell'impianto cucina, le modalità di funzionamento, l'attrezzatura necessaria i vantaggi e svantaggi del sistema cook e chill e il sistema sottovuoto. • Conoscere le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo vino. Conoscere i termini per effettuare l'analisi sensoriale del vino. Conoscere i termini per effettuare l'analisi sensoriale dei cibi. Conoscere le tecniche di abbinamento cibo vino. • Comprendere le caratteristiche del servizio di banqueting. Simulare eventi di banqueting in ambienti diversi, la gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il menù • I costi di cucina • I prodotti alimentari • Il sistema HACCP • Sicurezza e salute sul lavoro • Organizzazione d'impianto di cucina • Il vino nella ristorazione: analisi sensoriale e le tecniche di abbinamento cibo-vino

	<ul style="list-style-type: none"> • Il banqueting ed i servizi esterni
<ul style="list-style-type: none"> • ABILITA' 	<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni e i tipi di menù e carta. Le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti • I costi di produzione del settore cucina. Il food cost , il costo-piatto, il costo pasto e il controllo globale dei costi di cucina. I criteri per la definizione del prezzo di vendita. • La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione. Criteri di qualità degli alimenti. Marchi di qualità, certificazioni tutela dei prodotti tipici. Il significato di prodotto biologico. Analisi sensoriale degli alimenti. I congelati e i surgelati nella ristorazione • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo produttivo. Individuare i possibili pericoli di contaminazione. Identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa. Sa realizzare a grandi linee un piano HACCP • Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro, importanza dei dispositivi di sicurezza e degli atteggiamenti sicuri. Prendere coscienza della responsabilità dei lavoratori sulla sicurezza. • Comprende che il laboratorio di cucina va adattato al tipo di locale e alla mole di lavoro. Sa collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie ristorative, sa organizzare a grandi linee l'impianto di una cucina di assemblaggio in base alle offerte • Comprende gli elementi basilari di una adeguata organizzazione del lavoro. Dell'importanza della scheda tecnica di produzione. Saper utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione enogastronomica • Conoscere i termini per effettuare l'analisi sensoriale del vino. Conoscere i termini per effettuare l'analisi sensoriale dei cibi. Conoscere le tecniche di abbinamento cibo vino. • Le caratteristiche del banqueting, la gestione operativa e la pianificazione e altri servizi esterni.
<p>METODOLOGIE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Apprendimento attraverso il fare • Esercitazioni individuali • Apprendimento cooperativo • Gioco di ruolo • Lezioni frontali • Esercitazioni individuali pratiche di cucina • Esercitazioni in sala (tecnica abbinamento cibo-vino)

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Servizi e tecniche di enogastronomia• La tecnica di degustazione e di abbinamento cibo vino A.I.S.

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**DOCENTE: PROF. SSA SANDRA SAISI**

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA	<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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<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.

	<ul style="list-style-type: none"> · 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.
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>Testo in adozione: Scienza e Cultura dell’Alimentazione Machado 2014, Mondadori education SpA. Fotocopie. Riviste e quotidiani. Siti internet e altro materiale multimediale. DAD: ClasseViva Spaggiari, Piattaforma Edmodo, Zoom.</p>

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. SSA MARIA GRAZIA GALATI

<p>COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<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 di funzioni algebriche razionali intere e fratte
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Insieme \mathbb{R} richiami e complementi• Definizione di funzione reale di una variabile reale• Classificazione di una funzione• Campo di esistenza di una funzione• Disequazioni fratte• Segno di una funzione• Intersezioni con gli assi• Limiti di una funzione• Asintoti di una funzione• Funzioni continue in un punto ed in un intervallo• Calcolo di limiti di funzioni continue• Concetto di derivata: definizione analitica e significato geometrico• Calcolo della derivata di funzioni elementari• Derivate di ordine superiore• Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione• Massimi e minimi relativi di una funzione
<p>METODOLOGIE:</p>	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione partecipata• Problem solving
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Le valutazioni hanno tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none">• del livello di partenza• dell'impegno personale

	<ul style="list-style-type: none"> • della partecipazione alle attività in presenza e a distanza • delle capacità personali • dei progressi nell'acquisizione dei contenuti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lavagna luminosa • Piattaforme didattiche

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: PROF. SSA DANIELA ZEDDA

COMPETENZE RAGGIUNTE A FINE ANNO SCOLASTICO	<p>Agli alunni è stata chiesta una partecipazione attiva nel provare, praticare e sperimentare quanto proposto, spiegato e dimostrato. Le diverse metodologie proprie della disciplina (metodo globale e/o analitico) sono state utilizzate in relazione alle esigenze degli alunni tenendo in considerazione le risposte date dagli stessi al lavoro proposto.</p>
CONOSCENZE/CONTENUTI TRATTATI	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • possedere un'adeguata conoscenza dei principi fondamentali delle discipline praticate; • conoscenza delle basi anatomiche e fisiologiche della prestazione motoria. <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • eseguire con sufficiente precisione le tecniche di base delle attività individuali e di squadra; • coordinare sequenze motorie semplici e complesse. <p>CAPACITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare l'utilizzo delle proprie energie in funzione del carico esterno assegnato
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Percezione di sé e completamento dello sviluppo

	<p>funzionale delle capacità motorie ed espressive.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo sport, le regole e il fair play. • Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.
<p>METODOLOGIA D'INSEGNAMENTO E STRUMENTALE</p>	<p>Agli alunni è stata chiesta una partecipazione attiva nel provare, praticare e sperimentare quanto proposto, spiegato e dimostrato. Le diverse metodologie proprie della disciplina (metodo globale e/o analitico) sono state utilizzate in relazione alle esigenze degli alunni tenendo in considerazione le risposte date dagli stessi al lavoro proposto.</p> <p>Nei giochi di squadra le strategie di lavoro utilizzate, sono state di tipo globale_analitico_globale. Nelle esercitazioni a corpo libero, con piccoli e grandi attrezzi, nelle discipline sportive in genere individuali, la modalità di lavoro è stata analitica. Utilizzati spazi esterni (il cortile esterno) con piccoli attrezzi a disposizione.</p> <p>Dai primi di marzo si è portata avanti una didattica a distanza, penalizzando tutta la parte relativa alla pratica della ed. fisica, anche se si è cercato di stimolare e motivare i ragazzi alla partecipazione a tutte le proposte tramite attività in videoconferenza.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Nella valutazione sommativa si è tenuto conto del livello iniziale e dei miglioramenti conseguiti, delle abilità motorie e delle qualità atletiche e del contributo personale in termini di partecipazione, nonché della disponibilità al dialogo educativo, dell'interesse e dell'impegno dimostrato in tutto il percorso anche della didattica a distanza, dai primi di marzo fino a fine anno.</p>
	<p>“PIU' MOVIMENTO”- FIORINI, BOCCHI, CORETTI, CHIESA</p>

TESTI ADOTTATI PER LE PARTI TEORICHE	
---	--

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE: PROF. SSA NICOLINA SECHI

Finalità educativa

Accompagnare il ragazzo a maturare progressivamente la sua identità personale e culturale facendolo misurare:

- Con se stesso, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e dei propri ideali;
- Con la religione cattolica, che ha segnato e continua a caratterizzare profondamente la cultura del popolo italiano e dei paesi europei e di molte persone in altre parti del mondo;
- Con i diversi sistemi religiosi e di significato, con cui nell'ambiente scolastico e nella vita quotidiana si viene a contatto e con i quali occorre confrontarsi.

OBIETTIVI CONSEGUITI (conoscenze, competenze, capacità)

La classe, costituita da 14 ragazzi (08 non si avvalgono dell'IRC). Si può affermare che gli obiettivi stabiliti nella programmazione, in generale, siano stati raggiunti sia nella prima parte dell'anno scolastico che nella seconda parte quando si è passati da una attività didattica in presenza alla DAD. Ci si è soffermati maggiormente sulle problematiche etiche riguardanti l'ambito politico, ambientale e della bioetica. Si è rilevato che, alla fine di tale percorso, ogni ragazzo, tenuto conto delle differenti esperienze personali e culturali che lo rendono unico nel suo modo di essere e delle difficoltà riscontrate nell'adattarsi ad un nuovo sistema didattico:

- Ha sviluppato senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Sa cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- Sa utilizzare, in genere, le fonti del cristianesimo, interpretandone i contenuti nel quadro del confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

INDICAZIONI METODOLOGICHE

- Si è valorizzato il metodo esperienziale, si è stimolata la conoscenza e la riflessione sui problemi mediante tre momenti logici fondamentali: *scoprire, ricercare, organizzare*. Si è sollecitato l'apporto personale di ogni alunno nelle diverse attività abilitandolo *all'ascolto, al dialogo, all'intuizione, alla contemplazione, alla valorizzazione e al rispetto* delle opinioni diverse e ad assumersi la responsabilità delle proprie scelte.

Strategie messe in atto

- Lezioni frontali
- Lavori di gruppo

- Giochi di interazione
- Audiovisivi
- Video lezioni

Mezzi:

- Documenti vari
- Articoli di giornali
- Fotocopie
- /CD /Computer
- LIM
- Piattaforma EDMODO
- Piattaforma G Suite
- Meet

MODALITA' DI VERIFICA

Per la verifica *formativa e sommativa* ci si è avvalsi di:

- Conversazioni in classe
- Discussioni
- Questionari
- Elaborati
- Ricerche

VALUTAZIONE

La valutazione è scaturita dalla rilevazione dell'impegno, dell'interesse e della rispondenza alle sollecitazioni e all'apporto personale dell'alunno alle iniziative e proposte scolastiche attraverso osservazioni sistematiche su:

- *frequenza degli interventi,*
- *pertinenza degli stessi,*
- *modalità di espressione ed esecuzione del lavoro svolto in classe,*
- *capacità di attenzione, di partecipazione e di collaborazione nelle attività di gruppo.*
- *conoscenze acquisite,*
- *abilità raggiunte;*
- *maturazione complessiva;*
- *padronanza linguistica*

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

La valutazione parte dai dati delle verifiche e valuta il processo formativo dello studente. La valutazione tiene conto del livello di partenza, dei progressi, della motivazione, della continuità e serietà della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, e non si risolve quindi nella media matematica delle prove di verifica.

Nella fase di scrutinio, la valutazione sommativa tiene conto dei seguenti criteri:

- La valutazione tiene conto della crescita, dello sviluppo umano, culturale e civile degli alunni;
- Per la classe delle 3° è prevista la possibilità di non promozione nel caso di una grave insufficienza nella disciplina tecnico-pratica di indirizzo.
- La valutazione tiene conto degli obiettivi didattici, educativi e formativi e dei criteri concordati, degli obiettivi minimi delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, definiti per singole discipline;
- Il giudizio tiene conto dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei percorsi compiuti, dei progressi e dei livelli finali conseguiti, della sistematicità, continuità ed omogeneità dell'interesse dimostrato in classe, dell'impegno evidenziato nell'acquisizione, nell'autonoma elaborazione e nell'approfondimento di competenze, conoscenze e abilità e dell'eventuale partecipazione alle attività di recupero.

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 Consiglio di Classe per le classi del triennio; la somma dei tre punteggi ottenuti nelle classi 3[^], 4[^] e 5[^] costituisce il credito con cui lo studente accede all'Esame di Stato ed è sommato ai punteggi delle prove scritte e orali dell'esame.

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

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

NUOVA TABELLA CREDITI

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

8.3 Crediti studentesse e studenti

	Cognome e nome	Credito scolastico III° anno	Credito scolastico IV° anno	Riconversione III° anno	Riconversione IV° anno
1	Omissis	9	9	14	14
2	Omissis	8	9	12	14
3	Omissis	9	9	14	14
4	Omissis	8	9	12	14
5	Omissis	8	9	12	14
6	Omissis	8	10	12	15
7	Omissis	10	11	15	17
8	Omissis	8	9	12	14
9	Omissis	8	9	12	14
10	Omissis	9	11	14	17
11	Omissis	9	11	14	17
12	Omissis	8	9	12	14
13	Omissis	8	9	12	14
14	Omissis	9	9	14	14

Il Documento del Consiglio di Classe della V^a A Sala è stato approvato nella seduta del 26 maggio 2020.