



Istituto Istruzione Superiore “ Piazza Sulis” - Alghero Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353 e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

**Documento del Consiglio della Classe
V B – Sala e Vendita
Indirizzo : Tecnico dei servizi di Sala e Vendita**



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

SOMMARIO

1 - DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
2 - INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
3 - DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 6
4 - INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	pag. 9
5 - INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag. 10
6 - ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 12
7 - INDICAZIONI SU DISCIPLINE	pag. 14
8 - VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag. 25
FIRME DOCENTI	pag.28

Allegati

- ❖ Elenco alunni
- ❖ Documentazione relativa ai casi specifici
- ❖ Documentazione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL) seguiti dai singoli alunni
- ❖ Allegato A - Credito Scolastico
- ❖ Allegato B - Griglia di valutazione della prova orale

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

D.L. 23/2/2020 n.6 (convertito in L.n.13 del 5/3/2020) – DPCM 4/3/2020 – Nota 278 del 6/3/2020: Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25/2/2020 – Nota del Ministero dell'Istruzione n.279 del 8/3/2020 – DPCM 9/3/2020 – Nota del Ministero dell'Istruzione n.388 del 17/3/2020 – DPCM 1/4/2020 – D.L. n.22 del 8/4/2020 – DPCM 10/4/2020 – L.n.27 del 24/4/2020 conversione del D.L. 18/2020 – DPCM 26/4/2020- O.M. n.10-11 del 16/5/2020 disposizioni su Esami di Stato e valutazione.

1 - DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

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

La sede centrale del nostro istituto è collocata esattamente in un albergo che sorse ad Alghero con l'intento, appunto, di dare più sostanza e impulso al turismo nascente: Il Grand'Hotel ESIT del 1958. In quegli anni La città assunse l'appellativo di "Porta d'oro" del turismo isolano, e si può dire che ancora oggi mantenga questo primato.

Con l'avvento del turismo di massa, la città ha sviluppato e migliorato la sua rete di servizi e, nell'ambito dell'economia turistica, ha negli ultimi anni progressivamente incrementato il periodo di attività, fino agli attuali sei mesi ed oltre, con la prospettiva di un'ampia destagionalizzazione dell'industria delle vacanze.

Tra le città turistiche della Sardegna è quella che nel periodo di bassa stagione mantiene la più alta percentuale di alberghi aperti.

1.1 Presentazione Istituto

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

L'Istituto, la cui sede centrale è ubicata nella suggestiva Piazza Sulis, di fronte al mare e a ridosso delle antiche mura cinquecentesche, ha una sede succursale nella vicina Via Carducci, due convitti, maschile e femminile, la sede dell'IPIA, in Via Don Minzoni, nel popoloso quartiere della Pietraia, e nel settore della formazione permanente per adulti, offre sia corsi serali per i lavoratori sia corsi professionalizzanti all'interno della struttura carceraria cittadina.

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 portano ai più alti livelli di qualità dell'offerta formativa della scuola. Nell'attuale fase di sviluppo economico e civile e nella crescente ascesa del lavoro nella scala dei valori sociali, l'Istituto offre un'immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti (dai dati in nostro possesso risulta un grado di occupazione superiore al 40%).

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 (circa il 10% dei diplomati).

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.

Pertanto il **Responsabile servizi sala e vendita** sa pianificare e organizzare il suo lavoro nei due momenti di:

- Gestione magazzino;
- Erogazione servizi avanzati di sala - bar .

A partire dalle richieste della clientela e tenuto conto della politica aziendale, il responsabile servizi sala e vendita deve essere in grado di:

- Supervisionare la distribuzione dei pasti e delle bevande prendendo parte a tutte le fasi del servizio, fornire consigli nella selezione del cibo e delle bevande, incentivando la ricerca e la scoperta di abbinamenti cibo/bevande;
- Lavorare in ristoranti tradizionali o in organizzazioni di catering, realizzando i compiti relativi ai processi di distribuzione dei piatti in cucina e nei luoghi specifici, nei ristoranti e negli alberghi della categoria, presentare menù completi, specifici piatti della cucina nazionale, regionale e menù per occasioni particolari;
- Relazionarsi con diversi profili professionali presenti in cucina e in sala;
- Predisporre l'area della ristorazione e dei tavoli di servizio secondo la sequenza operativa dei vari tipi di servizio e di presentazione in tavola;
- Fornire un corretto servizio ai clienti basato sulla qualità e la cura delle prestazioni, effettuare operazioni tipiche del bar per la preparazione di prodotti di caffetteria, bevande e snack.

A tal fine ha sviluppato le seguenti **COMPETENZE di BASE**:

- Tecniche di allestimento dei tavoli dei clienti e dei tavoli di servizio con biancheria, posateria, ceramiche adeguate ai prodotti e al servizio nonché degli addobbi e delle decorazioni;
- Tecniche di igiene e sicurezza alimentare, principi di gastronomia, del mercato della ristorazione, di gestione dei servizi ristorazione, regole del servizio di sala come l'evasione degli ordini.

E le seguenti **COMPETENZE PROFESSIONALI**:

- Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, coordinare il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio, occuparsi dell'accoglienza dei clienti, consigliare sulle scelte, raccogliere eventuali indicazioni e reclami;
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
- Servire in sala, applicando tecniche, pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, applicare criteri per l'abbinamento di bevande e pietanze, preparare dei piatti alla lampada, utilizzando la tecnica del flambé;
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria; Utilizzare gli strumenti informatici per la gestione degli ordini, predisponendo la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto, e le modalità di riscossione dei conti;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;
- Collaborare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi, partecipando al calcolo dei costi;
- Preparare e somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche richieste della clientela;
- Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento.

E' stata inoltre prestata una particolare attenzione allo sviluppo delle seguenti

COMPETENZE TRASVERSALI, indispensabili per l'inserimento in ambito lavorativo:

- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità";
- Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell'assunzione di decisioni operative nell'ambito del proprio lavoro, orientamento al problem-solving, tolleranza allo stress;
- Attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione all'ordine degli spazi di lavoro, attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi, nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall'azienda;
- Orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell'attività, flessibilità e disponibilità verso la clientela.

Sbocchi lavorativi – Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Sala-bar e vendita*).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

2.2 Quadro orario settimanale dell'indirizzo Sala e Vendita (dal PTOF)

Materia	Classe 1^	Classe 2^	Classe 3^	Classe 4^	Classe 5^
Lingua italiana e Storia	6	6	6	6	6
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-----	-----	-----
Scienze motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Diritto e Economia	2	2			
Diritto e Tecnica Amministrativa			4	5	5
RC o attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia	1	-----	-----	-----	-----
Scienze degli alimenti	2	2	4	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Cucina	4	4	0	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Sala e Vendita	4	4	7	5	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)

N	COGNOME NOME	NOTE
1	OMISSIS	Residente
2	OMISSIS	Pendolare
3	OMISSIS	Residente
4	OMISSIS	Fuori sede
5	OMISSIS	Residente
6	OMISSIS	Convittore
7	OMISSIS	Residente
8	OMISSIS	Residente
9	OMISSIS	Pendolare
10	OMISSIS	Pendolare
11	OMISSIS	Residente
12	OMISSIS	Residente
13	OMISSIS	Pendolare

3.2 Storia classe

A.S.	n. iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/ abbandoni	n. ammessi
2019/2020	13	0	0	13

La VB Sala/Vendita è formata da 13 frequentanti di cui 1 convittore, 1 fuorisede, 4 pendolari e 7 residenti. L'ambiente socio- economico e culturale di provenienza degli studenti rispecchia in gran parte il profilo dell'Istituto delineato nel P.T.O.F.

Nel gruppo classe sono presenti: 1 studente con disturbi specifici dell'apprendimento per il quale è stato redatto, approvato e quindi seguito un piano didattico personalizzato, il cui programma di studi è lo stesso del resto della classe, con alcune differenze relative a strumenti compensativi e misure dispensative; 2 studenti diversamente abili, sono affiancati dai docenti di sostegno, con programma differenziato.

Il Consiglio di Classe richiede, sia durante i lavori della Commissione sia come supporto durante lo svolgimento delle prove d'esame, la presenza degli insegnanti di sostegno che hanno seguito gli alunni durante il corso di studi.

Per l'alunno con DSA il consiglio di Classe propone la lettura ad alta voce delle tracce ministeriali (da parte di un componente della Commissione), al fine di valorizzare la comprensione. Per la documentazione concernente i casi specifici si rimanda alla documentazione in allegato.

Gli alunni non presentano caratteristiche omogenee nella formazione personale e culturale:

- solo tre allievi hanno fatto registrare, durante l'intero anno scolastico, un andamento positivo costante, mostrando impegno e partecipando all'attività didattica in modo costruttivo e raggiungendo un livello di preparazione globalmente accettabile.
- la maggioranza ha mostrato partecipazione e impegno piuttosto discontinui con un livello di preparazione non adeguata alle aspettative ed il profitto che non ha superato, se non in pochissimi casi, il livello della sufficienza. Certamente per alcuni alunni gioca a sfavore la scarsa autostima, il timore di esporsi, oppure la difficoltà di elaborare criticamente i dati e le conoscenze acquisite per esprimere un proprio giudizio.

A fine anno scolastico quindi esistono e permangono alcune situazioni di "fragilità", che non è stato possibile sanare per la sospensione dell'attività didattica in presenza.

E', infatti, opportuno effettuare un distinguo all'interno dell'anno scolastico in corso:

- prima della pandemia, la frequenza in aula è stata regolare, anche se lo studio è stato talvolta discontinuo, superficiale, prevalentemente mnemonico e poco approfondito; molti si applicano solo nel periodo imminente alle verifiche e quindi faticano a riutilizzare le conoscenze in termini di competenza;
- durante la pandemia, abbiamo faticato ad attivare la D.a.D., la partecipazione degli alunni è stata frammentaria e poco organica, i ragazzi hanno incontrato notevoli difficoltà nell'utilizzo delle nuove tecnologie, anche per la mancanza di supporti informatici adeguati.

Anche i docenti sono stati trovati parzialmente impreparati alle nuove e complesse situazioni, anche di carattere psicologico, che si sono trovati ad affrontare. Tutti i docenti hanno quindi dovuto prendere atto della nuova situazione rimodulando le attività didattiche e ridefinendo gli obiettivi

didattici stabiliti all'inizio dell'anno scolastico. E' stato necessario programmare delle strategie comuni d'intervento, organizzando le attività curriculari secondo una procedura modulare e flessibile e, vista la peculiarità della classe e del periodo, adattando, quando possibile, i contenuti in base alle esigenze degli allievi ed ai diversi ritmi di apprendimento.

Si proceduto a rimodulare l'orario settimanale in modo da permettere gli incontri con gli alunni utilizzando la Piattaforma Google suite – Meet di seguito l'orario interno per le videoconferenze:

Orario interno per video conferenze

Orario	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8,15	////	////	////	////	////
9,15					
10,15	Cucina		Sala/Bar	Italiano/Storia	Francese
11,15		D.T.A.		D.T.A.	Inglese
12,15	Italiano/Storia		Matematica		
13,15	////	////	////	////	////
14,15	////	////	////	////	////
15,15					
16,15					Matematica
17,15					

Rapporti con le famiglie

Nel mese di Dicembre 2019 , sono stati effettuati i tradizionali colloqui con i genitori, organizzati in orario pomeridiano presso la sede centrale del nostro Istituto in Piazza Sulis. Purtroppo la maggior parte dei genitori, per motivi di lavoro e, in alcuni casi, di residenza, non partecipa agli incontri proposti dalla scuola.

Nel periodo di sospensione dell'attività didattica non è stato ovviamente possibile effettuare colloqui con le famiglie, pertanto si è operato nel seguente modo:

- tramite la **Piattaforma Edmodo**, rapporti docenti – alunni, per la trasmissione di materiali, correzione di esercizi e compiti – programmazione verifiche scritte, orali, test, attribuzione di voti;
- tramite **Registro Elettronico Spaggiari**, nelle sezioni

Agenda, per la programmazione delle attività, comunicazione alunni presenti/assenti

Didattica, per la fornitura del materiale didattico/esercizi

Compiti, per gli esercizi periodi da effettuare

- tramite gruppo di **Whatsapp** con il coordinatore e i docenti, per mantenere un costante ed immediato contatto con gli alunni;

- attraverso contatti **mail**, per i ragazzi privi di supporto informatico, i materiali di studio e di approfondimento sono stati inviati utilizzando la **casella di posta elettronica**.

Per la maggior parte degli alunni le attività di P.C.T.O sono state espletate nel corso del terzo e quarto anno con le modalità previste nel PTOF. In tali attività gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di classe e dalle figure specifiche strumentali nominate dal Dirigente scolastico.
In allegato la relazione sulle attività di P.T.C.O.

3.2 Composizione del Consiglio di classe

COGNOME	NOME	Disciplina/e	ORE Settimanali
Carboni	Maria Antonietta	Italiano e Storia	6
Cardone	Angela Luisa	Inglese	3
Satta	Giovanna	Francese	3
Albero	Emilio	Matematica	3
Sanna	Cinzia Daniela	Diritto e Tecnica Amministrativa	5
Saisi	Sandra	Scienze degli Alimenti	3
Silanos	Franco	Lab. Serv. Sala e Vendita	4
Obinu	Francesco	Lab.Serv Enog. Settore Cucina	2
Sechi	Nicolina A.	Religione	1
Mancino	Giuseppe	Scienze Motorie	2
Spanedda	Giuseppe	Sostegno	6
Morittu	Salvatore	Sostegno	15

3.3 Continuità docenti

Il Consiglio di classe, dalla IV alla V, ha visto cambiare solo l'insegnante di Lingua Francese.

4 - INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Per riuscire nei suoi compiti, la nostra scuola porta avanti quattro differenti tipologie di apprendimento che nel corso della vita di un individuo saranno i pilastri della conoscenza , questi sono:

- ❖ **“imparare a conoscere”**, ossia acquisire gli strumenti della comprensione;
- ❖ **“imparare a fare”**, cioè essere capaci di agire creativamente nel proprio ambiente;
- ❖ **“imparare a “vivere insieme”**, in modo tale da partecipare e collaborare con gli altri in tutte le attività umane;
- ❖ **“imparare ad essere”**, un progresso essenziale che deriva dai precedenti.

Sono state utilizzate, in modo pianificato e all'interno di un contesto pedagogico, per favorire il conseguimento degli obiettivi di apprendimento in base alle differenti caratteristiche degli alunni, le seguenti strategie:

- Incoraggiare l'apprendimento collaborativo favorendo le attività in piccoli gruppi.
- Sostenere e promuovere un approccio strategico nello studio, utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative).
- Sollecitare collegamenti tra le nuove informazioni e quelle già acquisite ogni volta che s'inizia un nuovo argomento di studio.
- Promuovere integrazioni e collegamenti tra le conoscenze e le discipline.
- Promuovere l'uso di schemi, mappe, grafici, formulari relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali.
- Utilizzare differenti modi comunicativi e attivare più canali sensoriali nel momento delle spiegazioni.
- Verificare sistematicamente la comprensione delle consegne orali e scritte per non compromettere la corretta esecuzione del compito.
- Verificare l'arrecare di un disagio alla richiesta di una lettura ad alta voce e di un confronto diretto con i compagni (dislessia).
- Avere cura che le richieste operative, in termini qualitativi, siano adeguate ai tempi e alle personali specificità, anche nel momento dell'assegnazione dei compiti a casa.

La nostra scuola è, infatti, cosciente del fatto che gli alunni con disabilità si trovano inseriti in un contesto sempre più multiforme.

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.

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.

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

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

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

L'alternanza tra scuola e mondo del lavoro è una modalità didattica ormai ampiamente in uso, che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piano di studio.

Le attività formative sono state svolte secondo turnazioni per classe da aprile a giugno e nel mese di settembre. Gli studenti hanno avuto pertanto, l'opportunità di svolgere alcune settimane presso specifiche aziende legate al settore alberghiero ed enogastronomico. Coerentemente con le indicazioni normative, il nostro Istituto propone una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia.

Obiettivo fondamentale dell'attività di stage/alternanza è stato quello di indurre nello studente, attenzione ai mutamenti in atto nel mercato del lavoro e nelle realtà aziendali e di promuovere la cultura della formazione permanente.

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

Spazi

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

- Tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.
- N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.
- N. 2 laboratori di Sala – utilizzati anche per eventi istituzionali, si dispone anche di una cucina da sala.
- N. 1 Laboratorio multimediale di Informatica e di Lingue straniere.

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

Mezzi e strumenti utilizzati

Mezzi di comunicazione delle informazioni	
Mezzi scritti	Libri di testo Schede di sintesi e mappe Giornali, riviste ecc. Fotocopie di altri testi Documentazione tecnica
Multimediali	Internet Film Documentari LIM – Power Point Google Meet – Google Classroom Piattaforma Classe Viva - Spaggiari Piattaforma Edmodo Piattaforma Padlet disponibile sul Sito dell'Istituto

Per poter usufruire della palestra, il C.I. ha deliberato per la rotazione settimanale delle classi dell'Alberghiero (1 giorno a settimana) presso l'I.P.I.A.

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

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

- Progetto “Donna e altre sopraffazioni” – Associazione “Les Bruixes” (novembre – febbraio)
- AVIS : donazione sangue durante l'intero anno scolastico
- La “Nuova” in classe, lettura del quotidiano
- Progetto cittadinanza e costituzione “Le Mafie”.

MANIFESTAZIONI

- Evento pubblico per la Rendicontazione Sociale dell'Istituto (dicembre)
- Partecipazione a manifestazioni esterne proposte dagli Enti e le Associazioni presenti sul territorio, in particolare quelle promosse dal Comune di Alghero, dal Parco di Porto Conte , dalla Fondazione Alghero.

Ottimo il comportamento tenuto dagli alunni in occasione delle attività extra- scolastiche svolte sia all'esterno che all'interno dell'Istituto.

6.1 Attività di recupero e potenziamento (a breve monitoraggio USR ex art. 12. C. 5 D. Lgs. N. 62/2017)

Attività di recupero

Per quanto concerne il recupero delle insufficienze relative al primo quadrimestre, secondo quanto stabilito dal Collegio Docenti, gli insegnanti hanno indirizzato i ragazzi verso uno studio autonomo e stabilito delle verifiche orali e/o scritte, purtroppo l'interruzione dell'attività in presenza ha, di fatto, interrotto il processo di recupero con le verifiche stabilite, per cui i docenti hanno optato per forme di recupero in itinere.

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

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e Competenze acquisiti
LE MAFIE – per una lettura del fenomeno mafioso	Solo recentemente ci si sta rendendo conto che la mafia sta infiltrandosi nei territori che sono stati considerati (a torto) esenti dal fenomeno. Sono, infatti, cambiate le strategie mafiose che, dopo la fase stragista conclusasi nei primi anni '90, hanno messo in campo attività criminali meno visibili e quindi più subdole in quanto meno percepite dalla società. Attraverso la creazione di un supporto informatico Padlet messo a disposizione dei docenti e degli alunni dell'intero Istituto, il Consiglio ha avuto accesso al materiale informativo e formativo. In particolare l'insegnante di religione ha affrontato i seguenti aspetti: - I diritti umani - Nascita e diffusione - Il Codice penale e l'art.416-bis - Dimensione giudiziaria - Dimensione economica - Dimensione politica - Dimensione sociale e culturale - I martiri della mafia	Il lavoro è stato affrontato in classe in orario curriculare con lettura di riviste/giornali/libri, visione di film/documentari e ricerche su internet, discussione guidate. - Studio della .646/1982 di confisca dei beni alle mafie. - Lettura e commento dell'art.416-bis del Codice Penale Purtroppo le attività previste per il 21 marzo, non si sono potute effettuare.	Sono state sviluppate le seguenti competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica: - assunzione di responsabilità nello svolgimento del proprio ruolo; - solidarietà e cura dei beni comuni; - consapevolezza dei diritti e dei doveri. In particolare, attraverso lo studio degli aspetti principali della L.646/1982 “Rognoni-La Torre” si è voluto favorire un più alto livello di informazione e consapevolezza del fenomeno mafioso per contrastare quegli atteggiamenti di rassegnazione e di indifferenza che favoriscono la sopravvivenza e la proliferazione del fenomeno stesso. - promuovere la riflessione e il confronto attivo di alcuni principi fondamentali della Costituzione al fine di sviluppare senso critico e un personale progetto di vita aperto a potenziare i valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà; - riconoscere i valori che sono a fondamento dell'agire dell'uomo

6.3 Eventuali attività specifiche di orientamento

Purtroppo non è stato possibile effettuare attività di orientamento in uscita perché tutti gli incontri sono stati programmati nel secondo quadrimestre, dal mese di febbraio in poi.

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline :

In seguito all'interruzione dell'attività didattica in presenza, dal 6 marzo gli insegnanti hanno dovuto procedere alla revisione di quanto programmato a inizio anno, proponendo gli argomenti utilizzando tramite i diversi strumenti messi a disposizione dall'Istituto per la Didattica a distanza, modificando in taluni casi la scansione temporale del programma, lo sviluppo dei contenuti, e certamente le modalità di verifica.

Lingua e Letteratura italiana Prof.ssa Carboni M.Antonietta	
COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:	Obiettivi minimi previsti in sede di programmazione del CdC
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Il Positivismo, il Decadentismo, l'Estetismo, la nascita della Psicoanalisi con Freud e Jung, le correnti delle avanguardie storiche (cenni), l'Ermetismo. Autori e brani trattati: il Decadentismo: la reazione al Positivo, pag.6; l'Estetismo, l'arte per l'arte, la figura dell'esteta, il "super uomo", pagg. 6,7; la letteratura decadente: i principi della poetica, pag.9; i caratteri del romanzo estetizzante pag.13; Il romanzo estetizzante: J.K. Huysmans, " A ritroso", pag.38 e "Pranzo in nero" pag.813; O.Wilde: il poeta-esteta, espressione di raffinata eleganza e simbolo vivente di un'epoca; trama e significati dell'opera "Il ritratto di Dorian Gray"; similitudini e differenze tra l'estetismo di Wilde e quello di D'Annunzio. G. D'Annunzio: vita, opere e poetica, pagg.128 e fotocopie; "Il piacere" (trama e genere) pag.38 e fotocopie; da "Il ritratto di un esteta : Andrea Sperelli", pag, 138; l'autore è stato approfondito anche in relazione agli eventi storici riguardanti la Prima guerra mondiale. G. Pascoli: vita, opere e poetica (dal libro e dalle fotocopie) da "Myricae" i canti di Castelvecchio, pag.75 e fotocopie; La poesia del fanciullino, il "poeta veggente "Pessimismo e Umanitarismo, un nuovo modo di fare poesia pagg. 76-78; da Myricae, "X agosto", pagg.88,93 ; Le Avanguardie storiche, definizione (pag.20) e il Futurismo (pag.21); il simbolismo (fotocopie). Cenni alla vita e all'opera di I. Svevo (trattato brevemente in DAD), in collegamento alle teorie e prassi psicoanalitiche e al malessere sociale che precede la guerra. G. Ungaretti: vita, opere e poetica dal libro di testo e da materiale reperito ad hoc ; da "L'Allegria" (significato del titolo, "il porto sepolto", "Allegria di naufragi", temi pagg.369,370): "Veglia", I fiumi", San Martino del Carso".

	Analisi testuale e concettuale dei brani. (il programma svolto in DaD a partire dalle avanguardie storiche e comprendenti sia gli accenni a I. Svevo che lo studio di Ungaretti, sono stati affrontati a maggio, arricchendo il materiale di documentari, letture, spiegazioni e approfondimenti interdisciplinari condivisi attraverso la piattaforma Edmodo e/o il registro elettronico Classe viva nella sezione Didattica).
METODOLOGIE:	Induttivo e deduttivo, problem solving , DaD, studio autonomo sotto la guida docente
CRITERI DI VALUTAZIONE	corrispondenti a quelli espressi dal CdC
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• LM di Sambugar.Salà- La Nuova Italia Ed. , • materiale didattico tratto da testi della docente, da dizionari, da internet con uso della LIM e degli strumenti a disposizione reperibili autonomamente , soprattutto con la DaD dal mese di marzo fino al termine dell'anno scolastico.
Storia – Cittadinanza e Costituzione Prof.ssa Carboni M.Antonietta	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:	Obiettivi minimi
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	La situazione economico- politica dell'Italia dopo l'Unità; la seconda Rivoluzione industriale; le grandi potenze europee all'inizio del Novecento: l'Italia e l'età giolittiana. 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. La Rivoluzione Russa e la fine del conflitto. Il dopoguerra e i trattati di pace. Il crollo del Muro di Berlino del 1989 (argomento legato all'anniversario). La Costituzione italiana: dallo Statuto alla Costituzione; caratteri e struttura della Costituzione; artt. 1, 2 e 3 " I diritti civili"; le libertà individuali. Il Tricolore italiano: la sua creazione ed il suo significato. Cenni alle ideologie antisemite ispiratrici delle leggi razziali del '900 e seguenti.
METODOLOGIE:	Induttivo e deduttivo, problem solving , DaD
CRITERI DI VALUTAZIONE:	corrispondenti a quelli espressi dal CdC
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• La "Storia in corso . vol 3" di De Vecchi – Giovanetti, B.Mondadori Editore, • materiale didattico tratto da testi della docente, da dizionari, da internet con uso della LIM e degli strumenti a disposizione reperibili autonomamente , soprattutto con la DaD dal mese di marzo fino al termine dell'anno scolastico. • Uso di film e documentary, libri e quotidiani, documenti in vari formati condivisi sulla piattaforma Edmodo e sulla sezione Didattica del registro elettronico Classeviva di Spaggiari; • Appunti dei docenti e degli studenti; testi degli autori trattati.

Scienza degli alimenti
Prof.ssa. Sandra Saisi

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina	• Capacità di comprendere i concetti principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in maniera adeguata sia oralmente che per iscritto. • Individuare, attraverso le conoscenze acquisite, le caratteristiche (organolettiche, merceologiche, nutrizionali) dei nuovi prodotti alimentari, al fine di comprendere le nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione. • Saper realizzare una dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche e saper utilizzare le conoscenze acquisite sui principi fondamentali di dieta terapia.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	• Conoscere i nuovi alimenti e le biotecnologie. • La dieta in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulta, senescenza, gravidanza e allattamento, pratica sportiva. • Gli stili alimentari: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica • La dieta nelle principali patologie: Dieta nelle malattie del metabolismo, cardiovascolari, dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. I disturbi del comportamento alimentare. • Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti. • Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici
METODOLOGIE:	• Lezione frontale, (contestualizzazione presentazione dell'argomento). • Commento in classe e revisione critica dei contenuti riportati nei testi adottati e nelle riviste. • Discussione in classe, presentazione di esempi riferiti alla vita quotidiana o a particolari contesti professionali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Quantità e qualità delle informazioni possedute. • Coerenza e coesione delle informazioni riportate. • Utilizzo del linguaggio tecnico-scientifico, e capacità di argomentare. • Capacità di affrontare con metodo critico i diversi scenari riferiti alla vita professionale.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Testo in adozione: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – A. Machado 2014 Mondadori education SpA. • Fotocopie. • Riviste e quotidiani. • DAD: ClasseViva Spaggiari, Piattaforma Edmodo, Zoom

Lingua Francese
Prof.ssa Giovanna Satta

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Les régions de la France : histoire, économie, territoire, produits typiques. • La Normandie - La Bretagne • Le Cidre - Le Calvados • Les huitres • Le Rhum - Le Cognac Analisi e commento della canzone « Barman » contenente concetti sul ruolo professionale e psicologico del barista Les différentes méthodes de cuisson • Grammaire : Passé composé, futur, conditionnel, imparfait, phrases hypothétiques. participe présent, gérondif, forme passive. Visionnement et compréhension de vidéos (journal télévisé, documentaires, recettes) issus de TV 5 Monde.
ABILITA':	Capacità di comprendere le idee principali dei contenuti studiati e capacità di esprimerli in lingua straniera con registro adeguato sia oralmente che per iscritto.
METODOLOGIE:	• Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Simulazioni • Approccio funzionale –comunicativo • Mappe concettuali
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Comprensione del significato globale, produzione scritta e orale semplice ma comprensibile, con pronuncia accettabile e sufficiente correttezza • Quantità e qualità delle informazioni possedute • Coerenza e coesione delle informazioni riportate • Capacità di argomentare e di rielaborazione personale • Uso appropriato della microlingua
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Testo in adozione “Saveurs de France” • LIM • Testi e documenti (fotocopie)

Lingua Inglese Prof.ssa Angela Cardone	
COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:	Gli studenti utilizzano la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. Integrano le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate. Per ciò che concerne le abilità: 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. Utilizzano lessico e fraseologia di settore.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	“Safety Procedures and Nutrition”. Health and Safety:” HACCP”. Food Contamination. Risks and Preventive Measures. Diet and Nutrition: “The Eatwell Plate”. Organic Food and GMOs. The Mediterranean Diet. Alternative Diets: “Macrobiotic”, “Vegetarian”, “Vegan”, “Fad Slimming”, “Doctor Prescribed Diets”, “The Food Pyramid”, “Raw Food, Fruitarian and Dissociated”. Lifestyle Diets. Food Allergies. Food Intolerances. Eating Disorders: “Anorexia”, “Bulimia”. Spirits: “Brandy”, “Scotch Whisky”, “Cognac”, “Rum”.

METODOLOGIE:	Lezione frontale; attività di ascolto tramite "LIM"; simulazioni in classe per sollecitare gli alunni ad effettuare collegamenti interdisciplinari.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Sono stati presi in considerazione: i livelli di partenza, l'impegno profuso, quantità e qualità dello studio individuale, rispetto delle consegne e delle scadenze, frequenza. Verifiche: produzioni orali e produzioni scritte..
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testo in adozione: "Well Done!" – "Service". Fotocopie da altri testi.

Matematica
Prof. Emilio Albero

COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina:	- Saper studiare le caratteristiche di funzioni algebriche razionali fratte e saperle rappresentare nel piano cartesiano - Saper leggere un grafico - Saper determinare la derivata di funzioni algebriche razionali intere e fratte - Saper determinare gli intervalli di monotonia, massimi e minimi relativi, flessi orizzontali di funzioni algebriche razionali intere e fratte - 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
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	- 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 di 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:	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Problem solving

CRITERI DI VALUTAZIONE:	I criteri di valutazione sono quelli definiti dal collegio dei docenti; considerata l'emergenza pandemica e lo stravolgimento delle modalità di fare didattica con l'adozione del modello DAD, nelle valutazioni si è tenuto conto in particolare • dell'impegno personale • della partecipazione alle attività • dei progressi nell'apprendimento
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• 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

Diritto e Tecniche amministrative
Prof.ssa Cinzia D.Sanna

COMPETENZE e ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Gli alunni al termine del quinto anno sono in grado di: • Determinare il risultato economico d'esercizio • Redigere il Bilancio d'esercizio • Interpretare i risultati della gestione • Classificare, configurare e analizzare i costi dell'azienda ristorativa (costi fissi, costi variabili, costi diretti e indiretti) • Individuare obiettivi e metodologie di marketing • Individuare le politiche di vendita del prodotto
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	Durante l'anno sono stati affrontati i seguenti argomenti: • Il Bilancio d'esercizio e la struttura delle fonti di finanziamento • La gestione degli acquisti e l'analisi della redditività dell'azienda ristorativa (B.E.A.), configurazione di costo e determinazione del prezzo di vendita; • Il Marketing: l'utilità delle tecniche di marketing e di comunicazione, gli elementi del marketing mix, le leve di marketing e il loro utilizzo
METODOLOGIE	• lezioni frontali e partecipative, svolte in classe con l'ausilio del libro di testo; • lezioni a distanza in videoconferenza su google meet • correzione di esercizi assegnati come compito da svolgere a casa, riflessione e discussione di gruppo sugli errori commessi; • simulazione di casi; pause didattiche, rivolte a tutta la classe, per favorire l'apprendimento delle tematiche più complesse;
CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	I criteri di valutazione sono quelli definiti dal Collegio dei docenti e nell'assegnazione del voto finale è stato considerato non soltanto il risultato conseguito nelle singole prove, anche l'impegno, la partecipazione, i progressi dimostrati dall'allievo rispetto al livello d'ingresso.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	Il testo in adozione è: "Strumenti gestionali per il turismo"- Articolazione Enogastronomia e Servizi sala e vendita - autori Cesarano/Esposito/Acampora; Nel secondo quadrimestre, in mancanza del libro, per alcuni argomenti è stato fornito del materiale riassuntivo e/o integrativo reso disponibile sulla piattaforma Edmodo e sulla piattaforma Padlet nel sito della scuola; Durante le lezioni gli argomenti sono stati presentati con l'utilizzo di Slide e Power Point predisposte dal docente e presenti nella sezione "Didattica" del registro elettronico

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• 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 banquetting. Simulare eventi di banquetting in ambienti diversi, la gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Il menù • I costi di cucina • I prodotti alimentari • Il sistema HACCP • Organizzazione d'impianto di cucina • Il vino nella ristorazione: analisi sensoriale e le tecniche di abbinamento cibo-vino • Il banquetting ed i servizi esterni
ABILITA':	• 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 • 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.
METODOLOGIE:	• 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:	• Libro di testo • Servizi e tecniche di enogastronomia • La tecnica di degustazione e di abbinamento cibo vino A.I.S.

Enogastronomia / Laboratorio Sala Bar- Vendita Prof. Franco Silanos	
COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" settore sala - vendita, lo studente deve essere in grado di: • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera; • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico; • Proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione; • Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni • Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar • Deontologia professionale • Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e

	gli utensili • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso • Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti • Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera • Principali tipi di menu e successione dei piatti • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi • Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio • Tecniche di base di bar: principali bevande analcoliche e alcoliche
Criteri di valutazione	Le verifiche del livello di partenza e delle competenze in uscita verranno effettuate attraverso: • Prove oggettive con testo di appoggio per determinare la padronanza del lessico specifico e la piena comprensione delle tematiche trattate; • Prove orali per verificare e valutare la capacità espositiva; • Prove pratiche di laboratorio
METODOLOGIE:	• <i>Role play</i> per simulare una situazione problematica da risolvere utilizzando conoscenze e abilità in corso di costruzione; • Lezioni frontali • Apprendimento esperienziale attraverso prove pratiche
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Dispense personali • Aule-Laboratori, attrezzature e strumenti di indirizzo

Scienze motorie e sportive Prof. Giuseppe Mancino	
COMPETENZE E ABILITA' RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Sapersi muovere nello spazio con e senza palla • Conoscenza del regolamento di uno sport di squadra • Saper arbitrare un incontro di uno sport di squadra • Esecuzione fondamentalmente corretta dei fondamentali di PALLAVOLO • Saper applicare le tecniche di primo soccorso
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Potenziamento fisiologico • Sviluppo capacità condizionali • Sviluppo e miglioramento capacità coordinative • Giochi di squadra: pallavolo • Traumatologia sportiva • Prevenzione e tecniche BLSD
METODOLOGIE:	• Lezioni frontali e guidate • Esercitazioni tecnico sportive

	• Assegnazione di compiti • Circuiti attrezzati • Esercitazioni individuali. in coppia e in piccoli gruppi Nel 2° Quadrimestre solo LEZIONE TEORICA attraverso la Piattaforma EDMODO con 8 VIDEO-LEZIONI
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Osservazione diretta e sistematica da parte dell'insegnante • Test e prove pratiche • Arbitraggi • Verifiche scritte nel 2° Quadrimestre su Piattaforma EDMODO
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Fotocopie • Video • Ricerche online • Le Lezioni sono state inserite nella Piattaforma EDMODO (Didattica a Distanza) con l'ausilio di YOU-TUBE , di SLIDE e Video-filmati.

Religione Cattolica Prof.ssa Sechi Nicolina	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Ogni ragazzo, tenuto conto delle differenti esperienze personali e culturali che lo rendono unico nel suo modo di essere : • 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, e fonti del cristianesimo, interpretandone i contenuti nel quadro del confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• i diritti umani • lo sviluppo sostenibile • l' inquinamento • la mafia • il lavoro • il carcere • i cristiani e l' impegno sociale • La shoah e la cultura ebraica • Le Foibe e il dramma degli esuli • Cibo e religioni dal 06/03/2020 • La coscienza • La politica ed il bene comune • Il diritto alla salute

	• la giustizia sociale • la globalizzazione
ABILITA':	• sa motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita , confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; • sa individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo , in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; • sa riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico ;.
METODOLOGIE:	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 <i>all'ascolto, al dialogo, all'intuizione, alla contemplazione, alla valorizzazione e al rispetto</i> delle opinioni diverse e ad assumersi la responsabilità delle proprie scelte.
CRITERI DI 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
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Documenti vari • Articoli di giornale • Fotocopie • CD/COMPUTER • LIM • Piattaforma G. Suite • Meet • Classroom • Video lezioni

8 - VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione (dal PTOF)

Integrati dal Collegio dei Docenti con seduta del 06/05/2020

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

Nel secondo periodo dell'anno scolastico per la **valutazione della Didattica a Distanza** il Collegio dei Docenti, nella Delibera del 06/05/2020, ha adottato la seguente griglia di valutazione.

<u>Griglia per la valutazione DaD</u>	
Cognome e nome: _____	Classe: _____
Docente/i: _____	Materiale: _____
Periodo della valutazione: X Quadrimestre Dal 09/03/2020 al 06/06/2020	
Indicatore 1 - Partecipazione e senso di responsabilità	
	Livelli

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

Lettura delle valutazioni:

Inadeguato/o (1-5)
Inadeguato senso di responsabilità/Necessita di frequenti sollecitazioni/Absolutamente 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, discreta/buone capacità critiche /La capacità comunicativa è buona/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.

(Si fa presente che non è consigliabile implementare gli indicatori o i descrittori, quanto piuttosto adattarli o/e contenerli)

Il/i docente/i

8.2 Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti

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

Il Consiglio di Classe, seguendo le indicazioni del Collegio dei docenti, ha deliberato di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presenti una frazione maggiore o uguale a 0,5, motivando adeguatamente, riconoscerà il massimo della banda anche a quegli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica (rappresentante di classe o di istituto), hanno conseguito una valutazione particolarmente positiva in IRC o hanno partecipato a progetti d'Istituto svolti in orario extra scolastico.

La media dei voti conseguiti nello scrutinio finale o differito (M), che determina la banda di oscillazione del punteggio secondo la tabella allegata al presente Documento.

Ordinanza Ministeriale n.10/11 del 16/5/2020 – Linee guida per lo svolgimento dell'Esame di Stato

Allegato A

Tabella A - Conversione del credito assegnato al termine della terza classe

Tabella B - Conversione del credito assegnato al termine della quarta classe

Tabella C – Attribuzione del credito scolastico per la quinta classe in sede di ammissione agli Esami di Stato

Tabella D – Attribuzione del credito scolastico per la classe terza e la classe quarta in sede di ammissione agli Esami di Stato

Pertanto, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A del presente Documento.

8.4 La Griglia di valutazione del colloquio è stabilita a livello nazionale e viene allegata al presente Documento

Ordinanza Ministeriale n.10/11 del 16/5/2020 – Linee guida per lo svolgimento dell'Esame di Stato

Allegato B

8.5. Altre attività in preparazione dell'Esame di Stato

I materiali relativi alle proposte degli argomenti che costituiranno oggetto dell'elaborato realizzato sulle discipline di indirizzo che i candidati dovranno consegnare alla Commissione d'esame e che costituirà il punto di partenza del colloquio orale verranno comunicati agli alunni in data 1/6/2020.