



ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a Sezione A

INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Coordinatore prof.ssa Manuela Masili

Approvato in data 07 /05/2024

Pubblicato all'Albo Pretorio on line in data MAGGIO 2024

Dirigente Scolastico prof.ssa Giuseppina Tartaglione

Sommario

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Descrizione dell'Istituto	pag. 3
Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali	pag. 4
Quadro orario del Settore Enogastronomico – Cucina	pag. 6

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Variazione del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE	pag. 8
Prospetto storico riferito al triennio	pag. 8

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Casi particolari riferiti al singolo allievo	pag. 10
Considerazioni dei singoli docenti sulla classe	pag. 11
Obiettivi comuni programmati all'inizio dell'anno	pag. 16
Orario della classe	pag. 18
Elenco libri di testo adottati o consigliati	pag. 19

ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Programmazione delle UDA	pag. 20
Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)	pag. 24
Attività proposte nel triennio	pag. 27
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno	pag. 27
La qualifica professionale	pag. 29
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 4° anno	pag. 30
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 5° anno	pag. 34

EDUCAZIONE CIVICA

Esperienze di <i>Cittadinanza e Costituzione</i> riferite al 3° anno	pag. 39
L'insegnamento trasversale <i>Educazione Civica</i> – Programmazione delle attività del 4° anno	pag. 41
L'insegnamento trasversale <i>Educazione Civica</i> – Programmazione delle attività del 4° anno	pag. 43
Valutazione delle attività	pag. 45
Competenze digitali acquisite	pag. 46
Griglia di valutazione adottata dal Consiglio di Classe per l'Educazione Civica	pag. 47

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

Valutazione apprendimenti	pag. 49
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato – Le prove INVALSI.....	pag. 50

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

Indicazioni specifiche per la prima prova scritta	pag. 51
Indicazioni specifiche per la seconda prova scritta	pag. 51
Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta	pag. 52
Indicazioni specifiche per lo svolgimento del colloquio d'esame	pag. 54
Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla prima prova d'esame	pag. 55
Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla seconda prova d'esame	pag. 57
Griglia di valutazione della prova orale	pag. 58
Altri elementi utili ai fini dello svolgimento d'esame	pag. 59

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Allegati relativi alle attività effettuate in preparazione all'esame di stato	pag. 62
---	---------

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Descrizione dell'Istituto

L'IPIA "G. FERRARIS" si presenta nel territorio come una scuola di medie dimensioni, frequentata da circa quattrocento studenti provenienti dall'intero bacino del Sulcis Iglesiente, in particolare dai comuni di Domusnovas, Villamassargia, Gonnese, Fluminimaggiore, Portoscuso, Buggerru, Carbonia, Siliqua, Vallermosa. Il territorio è caratterizzato da una buona potenzialità turistica: le principali attrattive sono il mare e l'archeologia mineraria, ma propone anche il turismo culturale legato ai riti della Settimana Santa, all'enogastronomia e, più direcente, alle attività outdoor come trekking, bike, arrampicata ecc... Lo sviluppo del settore turistico nel Sulcis Iglesiente potrebbe trainare la domanda di operatori qualificati e di tecnici proprio nei settori dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; inoltre, nel settore della manutenzione il mercato richiede figure di tecnici dotati di competenze professionali evolute nei settori ad alto valore aggiunto (domotica, automazione, manutenzione di apparati civili e industriali di nuova generazione). In questo senso, il Ferraris si propone come una valida opportunità per fornire le competenze richieste dal mercato del lavoro nei settori di riferimento, infatti, l'Istituto promuove l'acquisizione di competenze professionali spendibili in tempi brevi dal conseguimento del titolo, con la possibilità di avviare contatti precoci tra gli studenti e gli operatori economici delle diverse filiere produttive. L'Istituto ha nel tempo costruito una rete di rapporti sociali e culturali con molte associazioni presenti nel territorio: Pro Loco, Gruppo Medievale, Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, Casa Emmaus, Coop. S. Lorenzo, Caritas, ANFASS, ACLI e Soccorso Iglesias. Ha inoltre sviluppato proficue relazioni con l'Ente locale Comune di Iglesias e le scuole del territorio, con le forze dell'ordine, con l'ASL Sulcis (già ASL7), con le Agenzie regionali Laore ed Argea, con la R.A.S. (Assessorato Formazione Professionale), collaborazioni con Forestas e con le associazioni di servizio (Lions, Rotary), con le realtà imprenditoriali di tutto il territorio regionale che garantiscono la possibilità di stipulare convenzioni per le attività dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO): stage, tirocini, attività di orientamento. Anche la presenza del corso di istruzione di II livello (ex corso serale per studenti lavoratori) rappresenta un'occasione di riqualificazione professionale importante, sia per adulti che hanno necessità di riconvertire le proprie competenze professionali, sia come scuola della seconda opportunità per i giovani adulti NEET. L'alto tasso di popolazione scolastica con caratteristiche e bisogni educativi speciali risulta da tempo una peculiarità dell'Istituto che ha consentito lo sviluppo di una buona esperienza nella cura dell'inclusione e nel valorizzare le differenze socio-culturali. L'insegnamento è adeguato ai bisogni formativi di ciascuno studente attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei curricula, con percorsi di recupero e potenziamento appropriati. La fragilità del tessuto economico tradizionale, con il declino prima dell'industria estrattiva e poi di quella chimica (polo di Portovesme), ha prodotto un'autentica crisi del panorama sociale che è caratterizzato da decremento demografico, invecchiamento della popolazione, emigrazione a breve e lungo raggio dovuta alla mancanza di lavoro. Le difficoltà dell'economia non hanno favorito il superamento dell'assistenzialismo e dei pregiudizi "culturali" nei confronti del riconoscimento dell'imprenditorialità e dello spirito d'iniziativa come valori positivi. La crisi e la fragilità del tessuto produttivo si riflettono nella disponibilità delle risorse economiche su cui l'Istituto può contare, che sono di provenienza prevalentemente pubblica (Stato, Ue, RAS, Ex Provincia Carbonia Iglesias, Comune di Iglesias) mentre è difficile reperire fonti di finanziamento aggiuntive. Tra gli altri elementi di debolezza del territorio si segnalano la modesta diffusione di consorzi e/o cooperative nei settori dei servizi e dell'accoglienza turistica; la scarsa promozione delle iniziative a supporto della progettazione e creazione di impresa; il marcato pendolarismo della popolazione scolastica, aggravato dalle difficoltà nel sistema dei trasporti urbano ed extraurbano.

(Estratto dal PTOF 2022-25 - "La scuola e il suo contesto")

L'IPIA "G. Ferraris", partendo dall'analisi dei bisogni formativi espressi dal territorio e tenuto conto

delle risorse disponibili, intende proseguire nel percorso progettuale avviato negli anni passati anche nel triennio 2022-25. In tal senso, nel ricordare il valore principale che ne caratterizza la mission, ovvero l'impegno nel promuovere l'educazione e la formazione di tutti gli iscritti, richiama le seguenti finalità strategiche: assicurare il diritto al successo formativo degli studenti, valorizzando le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali; innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, sia personali sia professionali; contribuire a prevenire l'abbandono e la dispersione scolastica, anche rinnovando le metodologie didattiche al fine di creare ambienti di apprendimento stimolanti e positivi. Date queste premesse, anche nel prossimo triennio l'Istituto intende porre particolare cura nel: garantire la centralità dell'alunno e l'inclusione degli alunni con D.A. e con B.E.S, sia attraverso la personalizzazione educativa, sia con l'individualizzazione del processo di apprendimento; promuovere l'equità degli esiti formativi attraverso la progressiva riduzione della varianza dei risultati all'interno delle classi e tra classi parallele. A questo proposito, si conferma l'intenzione di proseguire con: a) azioni mirate a favorire l'aumento del numero di alunni con un percorso di studi regolare b) azioni d'intervento volte a consolidare il miglioramento dei risultati di apprendimento delle competenze chiave in Italiano, Inglese e Matematica c) azioni finalizzate a garantire ai propri studenti un efficace orientamento al mondo del lavoro. Tali azioni dovranno trovare adeguata programmazione nelle iniziative progettuali che confluiranno nel Piano di Miglioramento (...)

(Estratto dal PTOF 2022-25 – “Le scelte strategiche”)

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento quello definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità delle conoscenze in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

L'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* e i traguardi formativi attesi fanno riferimento a:

- *D.P.R. n. 87/10 e Linee Guida (Direttive M.I.U.R. n. 65 del 28/7/10 e n. 5 del 16/1/12).*
- *Decreto Interministeriale 24 maggio 2018 n°92;*
- *Regolamento ai sensi dell'art. 3, comma 3 D.lgs.n°61 del 13 aprile 2017*
- *Decreto Direttoriale n°1400 del 25 settembre 2019 (Nuove linee guida)*

Il settore servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle sue articolazioni e filiere di riferimento, si occupa dell'evoluzione dei bisogni e delle innovazioni in atto nel settore, della valorizzazione dell'ambiente e del territorio, dell'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'erogazione e gestione dei servizi, con un'ampia flessibilità per l'integrazione con i soggetti pubblici e privati operanti sul territorio. Tutte le discipline presenti nel percorso ed in particolare quelle di

indirizzo concorrono, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che mettano gli allievi in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

L'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative

nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi, per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

A conclusione del percorso quinquennale, gli studenti, nell'articolazione "Enogastronomia", acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nello specifico i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario del Settore Enogastronomico - Cucina

MATERIA	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Lingua Inglese</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	1	2	2	2	2
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Scienze e cultura degli Alimenti</i>	2*	2*	2+2*	2+1*	3+1*
<i>Diritto e tecniche amministrative</i>	/	/	3	4	4
<i>Diritto e Economia</i>	2	2			
<i>Laboratorio cucina</i>	4*	4*	6+2*	6+1*	6+1*
<i>Laboratorio sala</i>			/	/	/
<i>Laboratorio accoglienza</i>			/	/	/
<i>Lingua Francese</i>	2*	1*	3	3	3
<i>Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)</i>	2*	2*	/	/	/
<i>T.I.C.</i>	2*	2	/	/	/
<i>Geografia</i>	1	1	/	/	/
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione</i>	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

* compresenza con ITP di indirizzo.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Paola Cacciarru
Storia	Prof.ssa Paola Cacciarru
Lingua straniera inglese	Prof.ssa Manuela Masili
Lingua straniera francese	Prof.ssa Roberta Martinelli
Matematica	Prof.ssa Loredana Perra
Scienze motorie e sportive	Prof.ssa Fancello Elisabetta
Religione	Prof. Francesco Mannu
Laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina	Prof.ssa Piredda Maria (sostituita da prof. Tatti Marcello)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Maria Grazia Mercalli
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. Gian Luca Defraia
Sostegno	Prof.ssa Oliva Cristiana

Variazione del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Religione	F. Mannu	F. Mannu	F. Mannu
Italiano	A. Nori	P. Cacciarru	P. Cacciarru
Storia	P. Cacciarru	P. Cacciarru	P. Cacciarru
Lingua Inglese .	M. Masili	M. Masili	M. Masili
Lingua Francese	R. Martinelli	R. Martinelli	R. Martinelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	G. L. Defraia	I. Pilia	G. L. Defraia
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	P. Mereu	M. G. Mercalli	M. G. Mercalli
Matematica	L. Perra	L. Perra	L. Perra
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	M. Piredda	P. Franzese	M. Piredda
Scienze Motorie e Sportive	S. Perras	D. Fois	E. Fancello
Sostegno	A.Angius	G. Cossu	C. Oliva

Prospetto storico riferito al triennio

Anno Scolastico	Alunni Iscritti	Inserimenti	Trasferimenti/ abbandoni	Ammessi alla classe successiva	Note
2021/22	16	/	1	13	2 Alunni non sono stati scrutinabili
2022/23	13	/	/	12	1 Alunno non è stato scrutinabile
2023/24	13	1			

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^A ENO è composta da tredici studenti, due femmine e undici maschi; dodici provengono dalla classe 4^A ENO, uno invece è ripetente della classe 5^A ENO. Quattro di loro sono residenti ad Iglesias, gli altri sono pendolari.

Nel corso del triennio la classe ha vissuto un avvicinamento di parte del corpo docente, in particolare per le discipline professionalizzanti e il sostegno; questo ha creato, tra gli allievi, preoccupazione di dover affrontare nuove metodologie, nonostante ciò, grazie alla disponibilità dei docenti ed alla buona volontà degli allievi, la situazione è stata gestita adeguatamente.

Benché la frequenza alle attività didattiche non sia stata sempre adeguata per una parte degli studenti, quasi tutti hanno partecipato, con livelli di interesse diversi, alle proposte destinate all'ampliamento dell'offerta formativa, alle attività e ai progetti inerenti alle UdA. Questo ha permesso di conseguire un profitto complessivamente positivo, l'intera classe è maturata e cresciuta sia dal punto di vista intellettuale che socio relazionale, anche se in maniera differente.

È possibile infatti individuare nella classe tre livelli per quanto riguarda capacità, motivazione allo studio e competenze acquisite. Un gruppo si è distinto per l'impegno costante e la partecipazione attiva durante le lezioni; il buon livello di sviluppo delle capacità di base ha permesso loro di poter organizzare autonomamente il proprio lavoro, potenziare le proprie abilità, acquisire una padronanza degli argomenti trattati, contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo. Una seconda parte della classe ha presentato un sufficiente sviluppo delle abilità di base e ha dimostrato una modesta motivazione nello studio; l'attenzione durante le lezioni è stata superficiale; nonostante le continue sollecitazioni dei docenti, la loro partecipazione all'attività didattica è risultata talvolta inadeguata. Un terzo gruppo di studenti ha avuto bisogno dell'aiuto costante dell'insegnante per portare a termine le attività assegnate, a causa soprattutto delle fragilità e insicurezze in alcune discipline le quali non sono state sempre pienamente colmate nel corso dell'anno scolastico.

Per supportare e preparare gli studenti all'Esame di Stato il Consiglio di Classe ha calendarizzato delle simulazioni delle prove d'esame, sia scritte che orali sulla base delle indicazioni dell'ordinanza ministeriale n. 10 del 26 gennaio 2024. Le simulazioni hanno l'obiettivo di consentire agli alunni di confrontarsi con le tipologie di prove scritte e con quella orale, che comprende, oltre al colloquio multidisciplinare anche espliciti riferimenti alle esperienze vissute nei percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento nonché quelle relative all'educazione civica declinata secondo le varie discipline.

Per quanto attiene al PCTO la classe ha integrato la parte teorica delle discipline professionalizzanti, sviluppate in classe e nei laboratori di cucina, con esperienze di apprendimento durante diverse manifestazioni ed eventi nei quali il nostro Istituto ha offerto il proprio contributo. La classe ha svolto inoltre le attività di stage previste per il quinto anno durante i primi mesi dell'anno scolastico in diverse strutture situate nei comuni di Carloforte, Iglesias e Villasimius. In tale circostanza, tutti gli studenti si sono applicati in modo eccellente riuscendo a potenziare le proprie competenze sociali e professionali. Dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno manifestato buoni rapporti interpersonali, spirito di collaborazione e una peculiare vivacità: una parte della classe ha avuto un comportamento generalmente rispettoso delle regole, alcuni studenti invece hanno dimostrato un atteggiamento talvolta superficiale e non adeguato al contesto scolastico, pur rientrando nei limiti della correttezza. La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte degli studenti, uno studente tuttavia ha superato la percentuale del 25% di assenze, solo alcune però sono dovute a cause di salute certificate.

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Nella classe è presente uno studente interessato da disabilità che segue un percorso didattico personalizzato con prove equipollenti per il quale il GLO ha predisposto e adottato un Piano Educativo Individualizzato (PEI).

Sono presenti inoltre tre alunni con Bisogni Educativi Speciali, di cui due hanno una diagnosi di Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e uno ha un disturbo del campo visivo. Per questi studenti il Consiglio di Classe ha predisposto e deliberato l'adozione del Piano Didattico Personalizzato (PDP), contenente le indicazioni delle strategie di intervento didattico più idonee, i criteri di valutazione degli apprendimenti, gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti dalla normativa vigente e da applicare in sede d'Esame di Stato.

Tutti gli alunni BES, durante l'anno scolastico in corso, hanno potuto fruire delle seguenti personalizzazioni:

- tempi più lunghi tutte le volte che le condizioni funzionali o di contesto lo hanno richiesto;
- riduzione per numero o dimensioni delle verifiche proposte, se non è stato possibile assegnare tempi aggiuntivi;
- adattamento della tipologia di prova: colloquio orale anziché prova scritta, verifiche strutturate o semistrutturate con domande chiuse anziché aperte, domande a risposta multipla, vero/falso, testo a completamento etc.
- ricorso a interventi di assistenza o supporto di vario tipo, più o meno determinanti nell'esito della prestazione, secondo i casi, ad esempio la lettura ad alta voce del testo o delle consegne degli esercizi da parte del docente, anche durante le verifiche;
- l'uso di strumenti compensativi, nel senso più ampio del termine, comprendendo quindi tutto quello che può essere servito per ridurre le difficoltà esecutive di vario tipo connesse alla disabilità, comprese quelle di memorizzazione, organizzazione ed espressione dei contenuti e delle competenze da verificare, l'utilizzo del computer durante le verifiche;
- sistemi di compensazione tra modalità diverse di verifica, in particolare tra scritto e orale, tra una prova strutturata e non strutturata etc., assicurandosi che un'eventuale difficoltà di svolgimento non scaturisse dalla mancata comprensione delle consegne e/o da difficoltà nell'applicazione di procedure;

Nel corso dell'intero anno scolastico sono state prese come riferimento le indicazioni inserite nei suddetti documenti (PEI e PDP) ed è stata affiancata, ove prevista, la figura del relativo docente di sostegno. In continuità con le misure adottate nel corrente anno scolastico, il Consiglio di Classe ritiene indispensabile prevedere la presenza di tale docente durante le prove scritte e il colloquio orale dell'Esame di Stato, nonché applicare le personalizzazioni contenute nel PEI, al fine di creare un clima di serenità e le condizioni che favoriscano il successo formativo dello studente con il conseguimento del diploma.

Di seguito, viene riportato un giudizio sintetico, nelle diverse discipline:

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

<i>Lingua e letteratura italiana, Storia</i>	Il mio lavoro con la classe VA enogastronomia è cominciato con l'insegnamento della sola disciplina "Storia" quando i ragazzi frequentavano la III classe. Dall'anno successivo ho insegnato loro anche Italiano e ciò mi ha permesso di ampliare la conoscenza degli studenti. Globalmente l'impegno dimostrato è stato adeguato al raggiungimento della sufficienza per la maggior parte degli studenti e solo pochi si sono distinti nel conseguire risultati più apprezzabili, pur essendo riusciti tutti ad ottenere una crescita personale in merito all'autonomia, alla socializzazione e alla sensibilità socio-ambientale. Purtroppo, le lacune di base condizionano il pieno raggiungimento dei risultati attesi per molti di loro, specialmente nell'elaborazione scritta, nell'argomentazione, nel collegamento tra concetti e nelle generali capacità di analisi critica dei testi e dei documenti proposti. Anche l'acquisizione di un adeguato metodo di studio avrebbe richiesto maggior impegno e costanza nell'applicazione. La classe ha, invece, mostrato un interesse eterogeneo nei confronti delle due discipline, connotandosi piuttosto per una, talvolta, eccessiva vivacità comportamentale, solo occasionalmente accompagnata da interesse e curiosità verso gli argomenti proposti. In tali occasioni sono emerse competenze, buone capacità di studio e di approfondimento di alcuni di loro, che hanno consentito di portare avanti conversazioni coinvolgenti l'intero gruppo. Sebbene i lavori dell'UDA abbiano riscosso un certo interesse (preparazione di questionari/interviste, elaborazione di testi), gli studenti si sono dimostrati solo parzialmente in grado di ri-utilizzare le conoscenze acquisite, mostrando un limitato raggiungimento delle competenze relative allo sviluppo del pensiero critico. Qualche risultato apprezzabile si è ottenuto con lavori di gruppo, anche a carattere multimediale, anche se non tutti/non sempre gli studenti hanno partecipato alle attività con la necessaria serietà. In genere, l'impegno a casa insufficiente per i più, le numerose assenze e/o lo scarso interesse a recuperare le carenze o gli argomenti acquisiti solo in maniera limitata, hanno rallentato lo svolgimento delle attività e non sempre hanno consentito lo sviluppo di quanto programmato.
<i>Lingua Francese</i>	Ho iniziato il percorso della disciplina con la classe 5^a a partire dal 3° anno. Dal punto di vista disciplinare, la classe si presenta, come gli anni passati, abbastanza vivace e talvolta poco matura negli atteggiamenti. Non sono mancate occasioni in cui le lezioni sono state interrotte da comportamenti o interventi non adeguati o non pertinenti di alcuni studenti. È una classe tutto sommato abbastanza collaborativa e partecipativa; hanno tutti, a vari livelli, buone potenzialità e capacità; tuttavia, l'interesse e la soglia di attenzione sono deficitari per la maggior parte degli alunni. Benché si relazionino tutti in maniera sufficientemente adeguata all'interno della classe e con il personale dell'istituto, il clima non sempre sereno rende a volte difficoltoso il dialogo educativo. La frequenza è risultata adeguata per gran parte degli studenti. Si segnalano

	due ragazzi la cui frequenza irregolare durante l'intero anno ha inficiato il percorso e il rendimento scolastico. Dal punto di vista didattico, il livello di preparazione e di competenza linguistica in lingua straniera è eterogeneo. Complessivamente, rispetto allo scorso anno l'impegno e la partecipazione sono stati carenti e poco adeguati. Pochi alunni hanno risposto positivamente in maniera costante alle attività proposte, registrando progressi importanti; altri si sono adagiati, non si sono applicati regolarmente, pertanto non hanno registrato progressi rilevanti. La maggior parte di loro ha dimostrato in qualche occasione, seppur con atteggiamento a volte superficiale e svogliato, di saper collaborare in modo proficuo e di saper fare collegamenti e interventi costruttivi e pertinenti. Tuttavia, qualcuno necessita di essere continuamente stimolato e guidato per portare a termine le attività assegnate, ma a volte il risultato delle misure attuate non è stato quello sperato. Sulla base della preparazione, della partecipazione, dell'impegno in classe e a casa e dei progressi registrati nel corso del triennio, si distinguono le seguenti fasce di livello: - Fascia medio-alta: buone competenze in comprensione e produzione scritta e orale (7) - Fascia media: competenze sufficienti o più che sufficienti (6) - Fascia medio-bassa: competenze mediocri o non ancora pienamente sufficienti (5) - Fascia bassa: competenze insufficienti e gravemente insufficienti (2-3)
Lingua Inglese	La conoscenza della classe per me risale alla classe seconda, questo mi ha consentito di seguire quasi tutti gli alunni non solo nella loro crescita scolastica, ma anche quella personale. Il clima collaborativo, di rispetto e fiducia reciproca che si è creato nel corso degli anni, ha permesso di svolgere le attività in un clima costruttivo, caratterizzato tuttavia da una particolare vivacità. Il livello di impegno della classe è stato abbastanza costante e la maggior parte degli studenti ha espresso un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina. Dal punto di vista didattico, gli studenti hanno raggiunto tuttavia livelli diversificati. Una parte degli allievi ha mostrato continuità nello studio riuscendo così a conseguire una buona fluenza discorsiva e una buona conoscenza delle funzioni linguistiche e delle strutture grammaticali; le adeguate competenze di base hanno favorito l'acquisizione di conoscenze approfondite dei contenuti dell'inglese di settore, come pure soddisfacenti capacità di analisi e sintesi. Una seconda parte della classe ha raggiunto un grado di preparazione discreto, riesce a cogliere il senso globale e le idee chiave di un testo e si esprime in modo adeguato al livello di prestazione richiesto, seppure con alcune incertezze. Alcuni studenti più fragili sono stati guidati al superamento di uno studio mnemonico e superficiale pervenendo, pian piano, ad un'acquisizione più ragionata e consapevole dei contenuti disciplinari, nel complesso la loro preparazione è sufficiente. Un alunno, infine, non è ancora in grado di cogliere gli aspetti essenziali di ciò che legge o ascolta, non riesce a produrre testi chiari e coesi dimostrando quindi un'insufficiente padronanza dei mezzi linguistico-espressivi. Nel corso dell'anno sono stati sviluppati tutti gli argomenti indicati nella Programmazione, gli obiettivi generali prestabiliti sono stati raggiunti invece parzialmente.

Matematica	Pochissime alunne si sono distinte per interesse ed impegno, rispettando le scadenze dei lavori assegnati e con risultati soddisfacenti, mostrando di possedere adeguate conoscenze e padronanza dei concetti acquisiti negli anni precedenti, buone capacità di rielaborazione critica e di gestione autonoma del proprio percorso formativo. Il resto della classe ha mostrato interesse e impegno non sempre adeguati; le lacune nella preparazione di base e la frequenza in molti casi discontinua, o addirittura saltuaria, non hanno consentito di raggiungere un profitto sufficiente costante, ma grazie anche all'attività di peer tutoring ed alla preziosa collaborazione della collega di sostegno, si è riscontrato un miglioramento nella preparazione di buona parte della classe. La necessità di continui richiami, la partecipazione talvolta passiva, da parte di alcuni, le ripetute esercitazioni in classe e le pause per il recupero hanno influito sullo svolgimento del programma previsto e sull'approfondimento dei contenuti; pertanto si è lavorato all'acquisizione delle nozioni fondamentali della disciplina. Il programma svolto risulta limitato anche a causa dei numerosi impegni legati ad attività relative allo sviluppo delle UdA, simulazioni e prove INVALSI, simulazioni prove d'esame, assemblee d'istituto, attività di PCTO (stage aziendale, orientamento in uscita, incontri con gli stakeholders del territorio,...) che, soprattutto nel corso del pentamestre, hanno contribuito ad una significativa frammentazione delle lezioni con conseguente necessità di continui richiami degli argomenti trattati. Gli alunni hanno dimostrato un livello di socializzazione e di collaborazione accettabile, il comportamento è stato quasi sempre corretto e disciplinato anche se troppo spesso eccessivamente vivace.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Globalmente, il giudizio sul livello di apprendimento della classe è positivo, se si considera il livello di partenza e la non continuità didattica rispetto agli anni scolastici precedenti. Alcuni studenti più fragili sono stati guidati al superamento di uno studio mnemonico e superficiale pervenendo, pian piano, ad un'acquisizione più ragionata e consapevole dei contenuti disciplinari. Si è scelto appositamente di sviluppare i contenuti orientandosi prevalentemente su aspetti e situazioni intrinsecamente correlate alla realtà ristorativa alberghiera, dove i ragazzi hanno mostrato maggiori capacità di fare collegamenti e problem solving. Alcuni alunni si sono distinti per possedere maggiore attitudini all'elaborazione dei contenuti professionali e scientifici in tutti gli argomenti affrontati. Questo gruppo di studenti ha raggiunto dei buoni risultati. Un gruppo di 3-4 studenti più discontinuo è riuscito comunque a raggiungere risultati dal sufficiente al discreto. Il restante gruppo della classe, composto da uno- due studenti, meno assiduo nella frequenza delle lezioni, nello studio a casa e meno preparato, ha raggiunto un profitto appena mediocre.
Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	Vivacità, effervescenza, tante chiacchiere e una scarsa frequenza, almeno nel primo trimestre sono gli aggettivi che più caratterizzano gli alunni, ma soprattutto la classe è caratterizzata da delle buone potenzialità che a causa di un comportamento sempre, molto, troppo agitato, non riescono ad emergere appieno e a produrre i risultati più che positivi che ci si attende, questo almeno per la maggior parte degli alunni. In classe si respira un forte spirito competitivo a volte sano e produttivo altre volte meno e quindi spesso si dà luogo a vane discussioni e interruzioni delle lezioni; i rapporti sociali in

	classe sono buoni e amichevoli e in genere corretti sia verso i docenti che verso i compagni. Una viva partecipazione e discussione degli argomenti rende le lezioni sempre coinvolgenti per la maggior parte degli studenti anche perché l'applicazione e lo studio a casa è quasi assente, tuttavia nel portare avanti lavori di gruppo e presentazioni multimediali presentano buone capacità di organizzazione e approfondimento delle tematiche svolte. In generale gli obiettivi previsti in sede di programmazione sono stati raggiunti anche se con ritmi altalenanti, alcuni alunni hanno ottenuto risultati più che positivi partecipando attivamente alle lezioni e alle diverse attività proposte anche quelle multidisciplinari, altri però mostrano delle criticità sia sul piano logico che su quello strettamente collegato alla disciplina ottenendo dei risultati non sempre sufficienti. Nell'ultimo periodo la classe ha mostrato una maggiore consapevolezza per l'esame che dovrà affrontare e quindi una maggiore frequenza alle lezioni e partecipazione alla vita scolastica.
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore cucina	La conoscenza tra il sottoscritto e la classe V C è avvenuta a fine Ottobre in occasione della sostituzione della docente di ruolo rimanendo tale fino al 7 Dicembre, riprendendo dal 10 Gennaio fino ad ora. Durante questo periodo ho constatato come in classe vi sia un gruppo di 7 persone mature, autonome, motivate in grado di eseguire delle preparazioni correttamente nel rispetto della sicurezza. Nonché in grado di contribuire positivamente alle lezioni teoriche con interventi lodevoli. Un secondo gruppo nonostante sia in possesso di conoscenze teoriche discrete si mostra scarsamente motivato e concentrato. Infine vi è un terzo gruppo composto da 2 elementi di cui uno risulta totalmente immaturo ed inaffidabile nonostante capacità e conoscenze, mentre l'altro ragazzo è riuscito poco ad integrarsi nella classe per diversi motivi, nonostante i tentativi miei e di alcuni compagni di classe, lo stesso rimane ai margini del contesto e nel momento in cui gli viene assegnato un compito lo svolge con sufficienza. Durante il periodo trascorso i rapporti tra alcuni ragazzi sono migliorati, mentre continua a persistere una competizione "insana" incentrata più sul screditare il compagno evidenziando gli errori, invece di inseguire una propria crescita personale.
Scienze motorie e sportive	La classe, avuta per la prima volta quest'anno è risultata molto vivace e con una scarsa capacità di attenzione. Hanno apprezzato la materia ma l'impegno è stato buono per lo più nelle attività da loro amate, tendendo a polemizzare e a non impegnarsi in maniera costante in altre attività proposte. Non sempre le lezioni di teoria erano fluenti, causa, oltre alla già citata poca attenzione, anche per la chiacchiera continua e ulteriori distrazioni. Nel complesso con la classe si è stabilito un buon rapporto di fiducia reciproca che ha permesso di poter dialogare in maniera più profonda di problematiche adolescenziali.
Religione	La classe è composta da 13 alunni tutti frequentanti. Nel complesso, dal punto di vista disciplinare, la classe dimostra un comportamento corretto e rispettoso delle regole, del materiale e del personale scolastico. Si sono manifestate alcune situazioni, circoscritte, nelle quali si è potuto riscontrare un atteggiamento poco maturo di alcuni studenti. Gli alunni, però, sono

	disposti al dialogo educativo, mostrando maturità e un buon senso di responsabilità verso ciò che gli viene richiesto nel contesto scolastico ed esperienziale. La frequenza alle lezioni è regolare e questo ha permesso di stare al passo con il programma. La maggior parte degli alunni ha lavorato attivamente, anche nel costruire un dialogo significativo per una buona riuscita delle lezioni. Per quanto concerne il profilo didattico, il livello di apprendimento generale della classe è buono per alcuni e sufficiente per altri. Gli alunni si sono mostrati attenti e propositivi verso gli argomenti affrontati. Le valutazioni saranno per la maggior parte buone, soltanto per alcuni ci saranno delle valutazioni più alte.
Sostegno	Oltre agli studenti BES, la classe conta la presenza di alcuni ragazzi con fragilità personali dovute a situazioni familiari complesse che incidono sia sul profitto scolastico sia sulle relazioni tra pari e con i docenti. Si è quindi reso necessario un supporto continuo nelle attività didattiche che ha contribuito, in parte, a creare un clima sereno, fornendo al contempo ad alcuni studenti la motivazione a migliorare il proprio impegno nello studio.

OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO

Come indicato nella programmazione di classe, il Consiglio ha lavorato sul conseguimento di obiettivi socio-comportamentali comuni:

- Incentivare comportamenti di collaborazione e sviluppare la consapevolezza che insegnanti e alunni sono impegnati a conseguire obiettivi comuni.
- Promuovere tutte le attività che consentano di raggiungere un migliore successo formativo
- Sviluppare l'autostima e la crescita della fiducia nelle proprie capacità.
- Stimolare la motivazione allo studio.
- Educare alla socializzazione al fine di migliorare i rapporti interpersonali, la capacità di comunicazione, di adattamento e di giudizio.
- Imparare a convivere con le diversità come arricchimento personale.
- Sviluppare le capacità critiche di autoconoscenza e autovalutazione.

Si è lavorato inoltre sul rispetto del regolamento, il rispetto del patrimonio scolastico e delle regole di interazione all'interno del gruppo classe e con le diverse figure dell'istituzione scolastica.

RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI	RISPETTO DEL PATRIMONIO	LAVORO IN GRUPPO
PUNTUALITA' - nell'ingresso in classe - nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi - nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe - nei lavori extrascolastici - nella riconsegna dei compiti assegnati	- della classe - dei laboratori - degli spazi comuni - dell'ambiente e delle risorse naturali	- partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizioni e nel rispetto dei ruoli - porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando le critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori - socializzare con docenti e compagni

Il consiglio di classe ha tenuto conto delle competenze trasversali e di cittadinanza

COMPETENZE	CAPACITA'
<i>IMPARARE AD IMPARARE</i>	Organizzare e gestire il proprio apprendimento scegliendo e utilizzando fonti diverse, in funzione dei tempi, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio/lavoro.
<i>PROGETTARE</i>	Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese; definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
<i>COMUNICARE</i>	Comprendere e comunicare messaggi di genere e complessità diversi.
<i>COLLABORARE E PARTECIPARE</i>	Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione di attività collettive.
<i>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</i>	Partecipare attivamente e consapevolmente alla vita sociale, facendo valere i propri diritti e riconoscendo nel contempo quelli altrui, nel rispetto di regole, limiti e responsabilità.
<i>RISOLVERE PROBLEMI</i>	Affrontare situazioni problematiche individuando risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni opportune.
<i>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</i>	Individuare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi, concetti; individuando analogie e differenze, cause ed effetti.
<i>ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA</i>	Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi differenti, valutandone attendibilità e utilità, distinguendo tra fatti e opinioni.

ORARIO ANNO SCOLASTICO 2023-24

ORA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
1^a	STORIA	MATEMATICA	LAB. CUCINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LAB. SERV.ENO SETTORE CUCINA	DIRITTO E TEC. AMM.DELLA STRUTTURA RICETTIVA
2^a	LETTERE	MATEMATICA	DIRITTO E TEC. AMM.DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LAB. SERV.ENO SETTORE CUCINA	DIRITTO E TEC. AMM.DELLA STRUTTURA RICETTIVA
3^a	LETTERE	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIO NE	DIRITTO E TEC. AMM.DELLA STRUTTURA RICETTIVA	STORIA	LAB. SERV.ENO SETTORE CUCINA	MATEMATICA
4^a	LINGUA FRANCESE	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIO NE LAB. SERV.ENO SETTORE CUCINA (1)	LETTERE	LINGUA INGLESE	LAB. SERV.ENO SETTORE CUCINA	LINGUA FRANCESE
5^a	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIO NE	LINGUA INGLESE	LETTERE	LINGUA INGLESE	LAB. SERV.ENO SETTORE CUCINA	LINGUA FRANCESE
6^a	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIO NE	RELIGIONE				

(1) * Compresenza con docente disciplina di laboratorio.

Elenco libri di testo adottati o consigliati

Disciplina	Titolo
Religione	2.0 VOLUME UNICO (ED. ELLE DI CI)
Lingua e Letteratura Italiana	LETTERATURA VIVA - DAL POSITIVISMO ALLA LETTERATURA CONTEMPORANEA (ED. LA NUOVA ITALIA EDITRICE)
Storia	PASSATO FUTURO 3 - DAL NOVECENTO AI GIORNI NOSTRI (ED. SEI)
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VOLUME 5 (ED. POSEIDONIA)
Lingua Inglese	WELL DONE! COOKING (ED. ELI)
Lingua Francese	PASSION CHEF ET PÂTISSIER - LE FRANÇAIS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE, L'OENOLOGIE ET LA PÂTISSERIE (ED. SAN MARCO)
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	TUTTO COMPRESO - VOLUME 3 – 5°ANNO (ED. SCUOLA & AZIENDA)
Matematica	NUOVA MATEMATICA A COLORI - VOLUME 4 - COMPLEMENTI DI ALGEBRA-LIMITI E CONTINUITÀ - CALCOLO DIFFERENZIALE-P (ED. PETRINI)
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore Cucina	PROTAGONISTI IN CUCINA 2 - CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL SECONDO BIENNIO E 5°ANNO (ED. GIUNTI TVP)
Scienze Motorie e Sportive	PIU' MOVIMENTO VOLUME UNICO (ED. MARIETTI SCUOLA)

ESPERIENZE e TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Programmazione delle UDA

Sulla base delle indicazioni del D.lgs 13 aprile 2017 n. 61 che ha introdotto la Riforma dei professionali, nel triennio il Consiglio di Classe ha pianificato l'azione di didattica attraverso l'elaborazione delle seguenti unità di apprendimento:

	UDA	TITOLO	COMPITO AUTENTICO
CLASSE 3^A ENO 2021/22	Di Base	"La donna ieri, oggi e domani"	- Elaborazione di una relazione sul ruolo della donna ieri, oggi e domani. - Progettazione di slogan, tradotti nelle lingue straniere, sui comportamenti da adottare per poter ottenere un rapporto uomo-donna paritario nei fatti e non solo nelle intenzioni.
	Professionalizzante	"Mandigos: Olio evo contro lo spreco"	- Realizzazione di una campagna social sul seguente tema: "la promozione dell'olio extra vergine d'oliva come strategia per combattere gli sprechi alimentari e per un migliore uso delle risorse in cucina". - Illustrazione di lavori multidisciplinari con foto e contenuti anche in lingua straniera, materiali audio e video da presentare in occasione dell'evento PIANETA STUDENTI (rete con scuole gemellate) o IPIA IN MOSTRA.
	Educazione Civica	"Mare e Territorio, la casa comune da conoscere e tutelare per acquisire una cittadinanza ecosostenibile.	- Menù solidale pranzo (contro gli sprechi alimentari) da destinare alla struttura Sodalitas di Iglesias.
CLASSE 4^A ENO 2022/23	Di Base	"Strumenti e metodi per l'arricchimento culturale"	- Relazione finale individuale.
	Professionalizzante	"Alla ricerca dei saperi e sapori del nostro territorio"	- Presentazione in Power Point con foto dei pani realizzati, procedimento, didascalie con riferimenti storici e scientifici. - Predisposizione di un buffet con presentazione del lavoro svolto volto a mettere in evidenza le competenze acquisite

			attraverso il percorso effettuato.
	Educazione Civica	“Pace e solidarietà, obiettivi per conoscere se stessi e aprirsi al mondo”	- Preparazione di ricette con alimenti simbolo della pace. - Produzione di elaborati in power point e video. - Organizzazione di un evento significativo, a livello cittadino, in concomitanza con la Giornata della Memoria. - Organizzazione di un evento sportivo a fine maggio con il coinvolgimento degli studenti del plesso di Serra Perdosa.
CLASSE 5^A ENO 2023/24	Di Base	“Strumenti e metodi per l’arricchimento culturale”	- Relazione finale individuale.
	Professionalizzante	“Progetto Mensarda: nutrire il corpo e l'anima, in modo consapevole”	- Realizzazione e presentazione del “capolavoro”.
	Educazione Civica	“Città ad impatto positivo: la cooperazione tra giovani, tradizioni e territorio per uno sviluppo sostenibile”	- Cfr Programmazione del curriculum annuale dell’insegnamento trasversale di educazione civica e di educazione finanziaria.

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione	Lettura, analisi e comprensione di testi di vario tipo, letterari e non (novelle, poesie, brani tratti da romanzi e saggi, articoli di giornale)	Italiano, Storia, Religione Dir.e tecniche amm.ve
Comunicare in una lingua straniera (inglese e francese) almeno a livello B1 (QCER)	Comunicare in lingua francese e inglese in maniera sufficientemente adeguata, utilizzando la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per descrivere ricette e piatti tipici sardi a potenziali clienti stranieri e per spiegare i contenuti dei vari argomenti trattati applicati a un contesto realistico.	Francese e Inglese
Elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta	Produzione orale e scritta di articoli, recensioni, testi argomentativi, temi di ordine generale, relazioni (relazioni di PCTO). Comprendere e produrre testi scritti e orali inerenti alla sfera personale, socioculturale e professionale.	Italiano, Storia, Religione
	Comprendere e redigere un curriculum e una lettera di motivazione usando formule e registro appropriati	Inglese e Francese
Identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni	Intossicazioni, allergie e intolleranze alimentari: sintomi, trattamento e prevenzione	Inglese Francese
	Lettura e analisi e riflessioni su testi sulla pace e sulla guerra; l'imperialismo e il nazionalismo; l'antisemitismo e la Shoah	Italiano, Storia, Religione
Agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini	Riflessioni su: -Legalità e rispetto delle regole -Diritti del lavoro (scioperi, rappresentanza sindacale, lavoro minorile), -Diritti politici (progressioni nell'allargamento del suffragio), -Democrazia e cittadinanza attiva	Italiano, Storia, Religione Dir.e tecniche amm.ve
	Approfondimenti su: I diritti dei lavoratori (la durata della giornata lavorativa, l'obbligo del riposo settimanale, il diritto allo sciopero, la sicurezza sul lavoro).	Dir.e tecniche amm.ve Scienze motorie

Operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro	Lavorare in gruppo: organizzare i propri spazi di lavoro avendo cura di interagire con tutto il gruppo e rispettare i vari ruoli assegnati, mostrando sempre rispetto con la brigata, con le materie prime che si utilizzano e con se stessi. Imparare ad accettare i propri difetti e i propri limiti, cercando di controllare le reazioni emotive, valorizzando le qualità migliori, mostrando sempre la disponibilità verso gli altri.	Italiano, Storia, Religione Dir.e tecniche amm.ve Scienze motorie
Utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare	Riflessioni sulle fonti d'informazione, con particolare riguardo a quelle informatiche, utilizzate per le ricerche sugli autori studiati (biografie e opere), e sui temi trattati. Esercitazioni di preparazione alle prove INVALSI	Italiano, Storia, Dir.e tecniche amm.ve
	Produrre e presentare lavori di ricerca e approfondimento su supporto PowerPoint.	Italiano, Storia, Inglese
Competenze specifiche indirizzo professionale	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Elaborazione di menu, in condizioni fisiologiche, destinati a diversi segmenti della popolazione (bambini, adulti, anziani), secondo i principi della dieta mediterranea.	Inglese Scienza e cultura dell'alimentaz. Francese Dir.e tecniche amm.ve
	Proporre al cliente adeguate alternative nel rispetto di determinati problem alimentari (allergie e intolleranze)	
	Modelli dietetici ecosostenibili e gluten free	
	Predisporre menu professionali combinando esigenze e richieste del cliente con la creatività dello chef.	

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Il progetto generale d'istituto relativo ai PCTO risponde alle necessità di favorire il collegamento tra la scuola e il mondo del lavoro, in particolare attraverso gli stage che rappresentano un primo contatto tra studenti e aziende accoglienti. In questo modo si intende avvicinare la formazione scolastica alle competenze che vengono richieste dal mondo del lavoro, nell'ottica di un pronto inserimento al termine del ciclo scolastico.

Gli studenti durante gli stage sono indirizzati per una o due settimane presso strutture ospitanti e realtà produttive del Sulcis-Iglesiente o di altre località e province del territorio regionale.

Questo percorso professionalizzante è preceduto dai corsi sulla sicurezza sui luoghi di lavoro tenuti dal RSPP dell'istituto, coerentemente al D.Lgs.81/2008.

Nel nostro istituto, oltre agli stage che coinvolgono tutti gli studenti delle classi del triennio del corso EOA (Enogastronomia Ospitalità Alberghiera) e MAT (Manutenzione Assistenza Tecnica), vengono programmate altre progettualità di elevato valore formativo, che assicurano un monte ore PCTO, pari a 210.

All'inizio dell'anno scolastico vengono redatte, da ciascun consiglio di classe, le UdA multidisciplinari con la definizione di compiti di realtà e delle uscite didattiche coerenti con le tematiche proposte, rese possibili anche mediante il supporto di mezzi messi a disposizione dall'amministrazione comunale di Iglesias.

L'esperienza dei PCTO viene integrata attraverso la partecipazione ai vari progetti annuali che arricchiscono l'Offerta Formativa e consentono a studenti e docenti di aprirsi alla realtà regionale e nazionale, come l'IPSAR Matteotti di Pisa, mediante la condivisione di elaborati ed esperienze riferite al territorio di appartenenza.

A questo riguardo infatti vengono consolidati degli scambi culturali e professionali con diverse scuole gemellate del territorio nazionale mediante la condivisione di elaborati ed esperienze riferite al territorio di appartenenza.

(Estratto dal PTOF 2022-25 "L'offerta formativa")

Articolazione attività PCTO- monte ore previste nel triennio

Il progetto di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro) della classe 5^A ENO, in coerenza con il Progetto di Istituto, prevede per un monte ore annuo così distribuito:

III anno	70 ore previste	Nel mese di Marzo del 2022 sono stati organizzati gli stage presso diverse strutture del Sulcis Iglesiente e nella città di Cagliari i quali hanno interessato tutti gli studenti della classe. Il numero complessivo di ore di PCTO varia in base al coinvolgimento nella struttura ospitante e alla partecipazione alle diverse attività proposte.
IV anno	70 ore previste	Tra maggio e giugno del 2023, alla fine dell'anno scolastico, sono stati organizzati gli stage che hanno interessato quasi tutti gli studenti della classe. Gli stage hanno permesso di aumentare il contributo ore PCTO di 50-90, a seconda dell'impegno offerto nelle strutture ospitanti. Il numero complessivo di ore di PCTO varia da studente a studente a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte.

V anno	70 ore previste	Tra la fine di Settembre e l'inizio di ottobre del 2023, alla ripresa dell'anno scolastico, la maggioranza degli studenti ha effettuato uno stage di 14-17 giorni, con un numero di ore effettive compreso da 60 a 100 ore. Gli incontri con gli stakeholders del territorio, l'orientamento in uscita, il progetto unica-orienta hanno contribuito ad un incremento medio di 40-50 ore. Le ore complessive PCTO sono comprese da un minimo di 100 ad un massimo di 150 ore.
TOTALE TRIENNIO	210 ore	I candidati all'Esame di Stato hanno raggiunto nell'intero triennio un numero complessivo di ore PCTO, compreso tra 170 e 350.

Competenze professionali individuate nel triennio

Nel triennio il Consiglio di Classe, per programmare il percorso di PCTO, ha tenuto conto del progetto generale d'Istituto ed ha recepito le indicazioni risultanti dalle riunioni del dipartimento d'ambito nelle quali - in riferimento all'Allegato **2 G** del D. Lgs 13 aprile 2017, n.61 - in merito alle competenze professionali si è stabilito di sviluppare le seguenti:

Competenza n. _1_ - (dal 3° anno)

Competenza n. _2_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _3_ - (dal 3° anno)

Competenza n. _4_ - (dal 4° anno)

Competenza n. _7_ - (dal 4° anno)

Competenza n. _8_ - (dal 4° anno)

Competenza n. _11 - (dal 5° anno)

N° 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	N° 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
N° 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	N° 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
N° 3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	N° 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

N° 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	N° 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
N° 7- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	N° 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventienogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
N° 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	N° 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
N° 11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	N° 11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketingattraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Le attività di **STAGE IN AZIENDA** svolte nel corso del triennio hanno rappresentato un'ottima esperienza di apprendimento per gli studenti che hanno avuto la possibilità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo - alberghiero. Questo, oltre a far comprendere agli studenti la propria vocazione nel settore di riferimento, ha offerto loro l'occasione di crearsi opportunità di lavoro post- diploma, mediante l'estensione della rete di contatti di tipo professionale. Durante lo stage, inoltre, gli studenti hanno avuto modo di apprendere le dinamiche delle fasi di produzione e di mettere alla prova le loro capacità di integrazione ed adattamento.

Attività proposte nel triennio.

Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno (a.s. 2021-22)

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partnere soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
UDA "Mandigos: Olio evo contro lo spreco"	Docenti del CdC	Pentamestre	Gemellaggio online con studenti di diversi istituti alberghieri sul seguente tema: "La promozione dell'olio extra vergine d'oliva come strategia per combattere gli sprechi alimentari e per un migliore uso delle risorse in cucina".	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Lo sviluppo dell'UDA ha favorito la conoscenza di ricette della dieta mediterranea realizzate con l'olio extra vergine d'oliva.
Attività di stage presso alcune strutture ristorative locali	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico e aziendale, studenti	40-86 ore	Acquisizione dei processi di lavorazione riferiti al settore ristorativo (fornitura, conservazione, preparazione, cottura) in relazione alle esigenze della clientela.	Saper collaborare e lavorare all'interno della brigata di cucina. Consolidare le competenze tecniche professionali nella preparazione dei pasti e buone prassi igieniche di lavorazione.	L'esperienza nella realtà lavorativa di carattere professionale aiuta lo studente nell'orientamento delle scelte future, in base a processi di valutazione e autovalutazione e delle proprie attitudini-abilità e vocazioni in ambito

					lavorativo.
Incontro informativo – formativo sulle problematiche correlate al gioco d'azzardo.	ASL del Sulcis SerD di Iglesias	2 ore	Conferenza sul tema dei rischi che si celano dietro al gioco d'azzardo e alcuni social media.	Prendere consapevolezza sui rischi correlati alle dipendenze da gioco d'azzardo.	Il modulo informativo di 4 ore con la presenza di esperti mira a prevenire comportamenti a rischio che interessano maggiormente il target giovanile.
Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	Formatore responsabile RSPP e SSLL dell'IPIA Ferraris	8 ORE	Lezioni partecipate e simulazione. Test finale	Sapersi comportare in sicurezza in una cucina generica	L'attestato conseguito con il corso ha validità di 5 anni dal momento del conseguimento, potrà quindi essere utilizzato anche in ambito lavorativo dopo il diploma
Girotonno 2022	Comune di Carloforte. Funzione strumentale PCTO.	5 giorni	Realizzazione di piatti a base di tonno rosso del Mediterraneo.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	La partecipazione a tale gara gastronomica internazionale ha permesso agli alunni di collaborare con chef provenienti da diverse parti del mondo.
Campionato Nazionale di Pasticceria	Docente di Cucina FIPGC (Federazione Internazionale)	4 giorni	Collaborazione per la realizzazione dell'evento e realizzazione	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti	Questa esperienza ha coinvolto gli studenti in un evento a livello

	Pasticceria Gelateria e Cioccolateria). Ministero dell'Istruzione. Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia.		di piatti per gli studenti e i docenti delle 30 scuole che hanno partecipato al Campionato Nazionale.	dolciari utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	nazionale.
Manifestazione "Quando sei felice facci caso...sempre". Giornata conclusiva dell'anno scolastico	Docenti del CdC Associazione ARGONAUTILU S. Comune di Iglesias. Assessorato alle Politiche Sociali e Giovanili.	5 ore	Attività legate alla Fiera del Libro 2022	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Riflessioni sull'importanza della lettura.

La qualifica professionale

La qualifica professionale conferisce un riconoscimento ufficiale di valore nel mercato del lavoro e nell'appropriata formazione successiva. È fondamentale nel settore dell'istruzione e della formazione professionale. Una commissione formata da commissari esterni, commissari interni (ITP) e Presidente di commissione valuta, da un punto di vista tecnico professionale, la/le prova/e somministrata/e agli studenti. L'esame di qualifica è stato sostenuto dalla maggioranza degli studenti della classe, nell'a.s.2022-23. Si è trattata di un'unica prova a carattere misto, pratica e orale, attraverso la quale realizzare un menù, dagli antipasti al dessert, nel rispetto delle condizioni operative prescritte dalla commissione. Nella seconda parte bisognava descrivere le fasi di preparazione e le caratteristiche merceologiche degli ingredienti utilizzati. Dall'esito degli scrutini finali sono stati rilevati risultati pienamente soddisfacenti, rispetto alle aspettative iniziali e al livello di preparazione effettivo del gruppo classe.

Seminari, stage, progetti e UDA: Le attività svolte nel 4° anno (a.s. 2022-23)

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partnere soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Attività di stage presso alcune strutture alberghiere locali	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico e aziendale, studenti.	40- 110	Acquisizione dei processi di lavorazione riferiti al settore ristorativo (fornitura, conservazione, preparazione, cottura) in relazione alle esigenze della clientela.	Saper collaborare e lavorare all'interno della brigata di cucina. consolidare le competenze tecniche professionali nella preparazione dei pasti e buone prassi igieniche di lavorazione.	L'esperienza nella realtà lavorativa di carattere professionale aiuta lo studente nell'orientamento delle scelte future, in base a processi di valutazione e autovalutazione e delle proprie attitudini-abilità e vocazioni in ambito lavorativo.
Progetto "Unica Orienta" Orientamento all'Istruzione Universitaria o equivalente	Docente di Lingua Inglese Università degli Studi di Cagliari	14 ore	Rafforzamento delle conoscenze e competenze a livello A2 – Lingua inglese	Orientamento e potenziamento delle competenze in uscita	Nell'ambito del Progetto sono stati raggiunti tutti i Risultati previsti, in linea con quanto programmato.
Progetto di educazione alla salute. Corso informativo con i volontari del Soccorso Iglesias	Associazione di volontariato "Soccorso Iglesias"	4 ore	Corso primo soccorso.	Competenze di cittadinanza attiva di carattere sociale.	Il corso teorico pratico BLSD e l'osservazione delle procedure di primo soccorso da eventi traumatici può favorire corretti comportamenti

					ti in situazioni reali.
Campionato Nazionale di Pasticceria Alberghieri d'Italia	Docente di Cucina FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria	3 giorni	Realizzazione del dolce "Delicato alla nocciola" durante il Campionato Nazionale di Pasticceria tenutosi a Neive (CN)	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Alcuni studenti hanno rappresentato la nostra scuola con grande dedizione e professionalità.
Concorso Combiguru Challenge 2023	Docente di Cucina Associazione Unox S.p.A		Preparazione di un piatto salato e un dolce durante la gara finale tenutasi a Padova.	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Esperienza formativa che ha permesso di apprendere nozioni di cucina e pasticceria.
"I sensi nella scrittura" - Incontro con Susanna Trossero.	Docente di Italiano	4 ore	Masterclass organizzata nell'ambito delle attività organizzate per la Fiera del Libro 2022.	Sviluppare le capacità di elaborazione del testo descrittivo utilizzando consapevolmente i cinque sensi.	Esperienza formativa che ha potenziato la consapevolezza nella produzione scritta e orale.
Torneo sportivo "Sessant'anni con il Baudi di Vesme"	Docente di Scienze motorie Istituto "C.Baudi di Vesme" Iglesias	2 giorni	Torneo di calcio e pallavolo.	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	I tornei sono stati dei momenti di aggregazione e socializzazione e dell'ambito scolastico.
Giochi Sportivi Studenteschi	Docente di Scienze motorie	2 giorni	Torneo di calcio e pallavolo.	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la	I tornei sono stati dei momenti di aggregazione e socializzazione e dell'ambito scolastico.

				pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	
Giornata della Memoria 2023	Docenti del CdC	5 ore	Visione di un cortometraggio, lettura di brani e riflessioni sull'Olocausto.		Le attività sono state un'occasione per riflettere sulle cause di un doloroso passato. La memoria fa sì che questa parte della storia non si ripeta.
Seminario sulla celiachia.	AIC (referenti nazionali dell'Associazione italiana celiachia)	8 ore	Corso di formazione per alimentaristi "Celiachia e cucina senza glutine"	Competenze di carattere professionale in ambito igienico sanitario, per minimizzare i pericoli di contaminazione con sostanze indesiderate	Il corso ha offerto una panoramica sull'importanza di un'adeguata informazione e formazione dell'OSA in riferimento alla gestione della problematica a livello ristorativo.
Sardinian Job Day.	F.S. PCTO, coordinatore di classe, referenti ASPAL	6 ore	Orientamento in uscita degli studenti sulle opportunità professionali	Acquisire maggiore consapevolezza sulle differenti opportunità future lavorative proposte da aziende private o enti pubblici.	La giornata con seminari dedicati offre una panoramica sulle scelte future lavorative.
Rievocazione dell'Eccidio dell'11 maggio 1920.	Docenti del CdC Istituto Comprensivo "Costantino Nivola"	3 giorni	Commemorazione delle vittime del tragico evento che portò alla morte di sette minatori, scesi in		La partecipazione all'evento ha rafforzato il desiderio di continuare a raccontare questa triste pagina di storia e la

			piazza a protestare per ottenere i loro diritti.		volontà di ricordare le nostre radici.
--	--	--	--	--	--

Stage in azienda

Lo stage ha rappresentato un'ottima esperienza di apprendimento per gli studenti che hanno avuto la possibilità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo- alberghiero. Alcuni componenti della classe hanno personalmente preso contatto con le strutture ristorative e/o alberghiere nella ricerca in autonomia delle possibilità di svolgere l’apprendistato lavorativo. Per gli studenti coinvolti, lo stage è servito per apprendere le dinamiche delle fasi di produzione e migliorare le capacità di adattamento e di lavoro in gruppo.

Diverse strutture locali hanno accolto gli studenti nell’attività di stage, con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni tra queste nell'area di Buggerru ristorante “La Baia”, ad Iglesias ristorante “Il Ristorantino”, a Nebida ristorante pizzeria “Il giardino”, a Gonnese bar ristorante “Punta Beach”, a Villasimius “Hotel Cruccuris”, “Hotel Cormoran”, “Hotel Tanka” e “Camping La Sorgente”.

Seminari, stage, progetti e UDA: Le attività svolte nel 5° anno (a.s. 2023 – 24)

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Attività di stage presso alcune strutture alberghiere di Carloforte, Iglesias e Villasimius.	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico e aziendale, studenti.	40-110	Acquisizione dei processi di lavorazione riferiti al settore ristorativo (fornitura, conservazione, preparazione, cottura) in relazione alle esigenze della clientela	Saper collaborare e lavorare all'interno della brigata di cucina. consolidare le competenze tecniche professionali nella preparazione dei pasti e buone prassi igieniche di lavorazione.	L'esperienza nella realtà lavorativa di carattere professionale aiuta lo studente nell'orientamento delle scelte future, in base a processi di valutazione e autovalutazione delle proprie attitudini-abilità e vocazioni in ambito lavorativo.
Percorso di mentoring e orientamento	Docenti del CdC Commissione Orientamento in uscita	100 ore	Attività formativa in favore degli studenti che hanno mostrato particolari fragilità.	Promuovere il successo formativo e l'inclusione sociale.	Le attività di Mentoring sono state un'occasione per offrire agli studenti interventi personalizzati volti al rafforzamento della fiducia in sé, autostima e sostegno alle competenze disciplinari.
Attività di donazione del sangue	AVIS Iglesias	2 giorni	Descrizione del ruolo dell'associazione e l'importanza della donazione del sangue.	Acquisizione di un senso di responsabilità civica e solidale.	Gli studenti che si sono resi disponibili alla donazione si sono recati al centro raccolta accompagnati da un docente

					(donatore consolidato) per effettuare la donazione. Possibilità di accedere a delle borse di studio.
Incontro informativo con i volontari dell' A.I.S.M. sezione Cagliari	Docenti del CdC A.I.S.M. sezione Cagliari	2 ore	Attività di informazione e sensibilizzazione sul sostegno alla ricerca scientifica contro la sclerosi multipla.	Acquisizione di un senso di responsabilità civica e solidale.	L'incontro informativo con i volontari dell' A.I.S.M. ha creato una maggiore consapevolezza sulle conseguenze sociali e socio-sanitarie che la sclerosi multipla comporta.
Open Day Unica Cittadella Universitaria di Monserrato	Università degli studi di Cagliari e docenti dell'IPIA	6 ore	Presentazioni dei Corsi di Studio, visita presso alcune strutture di ricerca e osservazione di alcune attività di laboratorio.	Prendere consapevolezza sulle opportunità di studio post-diploma.	La programmazione e delle attività seminariali e laboratoriali organizzate dall'Ateneo di Cagliari hanno permesso agli studenti di orientarsi nelle diverse Facoltà in base ai propri talenti e alle proprie vocazioni.
Evento FUN_GO cooking, art & more	Docente di Cucina Assessorato alle attività produttive del comune di Iglesias.	3 giorni	Evento enogastronomico, preparazione di pasti a base di funghi	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Questa esperienza culinaria ha permesso ai ragazzi di lavorare con chef stellati provenienti da diverse località italiane.
Manifestazione "ChocoMoment s 2024"	Docente di Cucina Pro Loco	5 ore	Show Cooking: preparazione di dolci a base di	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione	La partecipazione alla

	Iglesias Comune di Iglesias		cioccolato.	di prodotti dolciari utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	manifestazion e ha favorito una maggiore conoscenza delle fasi di lavorazione del cioccolato.
Evento sportivo Torneo Asproni	Docente di Scienze Motorie I.I.S. "G.Asproni"	2 giorni	Torneo di calcio a 5 e pallavolo.	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	I tornei sono stati dei momenti di aggregazione e socializzazione dell'ambito scolastico.
Incontro con gli esperti delle Forze Armate	Docenti del CdC Rappresenta nti delle Forze Armate	2 ore	Presentazione delle attività svolte dai corpi militari e sulle possibilità di arruolamento e carriera offerte ai giovani diplomati.	Orientarsi nelle scelte di lavoro e studio post diploma	Per gli studenti che aspirano ad entrare in un corpo militare l'incontro porta a conoscenza degli studenti i criteri per presentare le domande, i requisiti per accedere alle prove selettive, aspetti legati alla vita e carriera militare.
Incontri con il rappresentante Relazioni Esterne Alma (Scuola Internazionale di Cucina Italiana)	Referente relazioni esterne della cucina internacional e dell'ALMA.	2 ore	É stato presentato il corso di sala- bar e sommelier.	Aprire gli orizzonti sulle scelte future in ambito professionale post diploma, di alta formazione specialistica (orientamento in uscita).	Il referente ha presentato il corso stimolando gli studenti ha una riflessione su come con la determinazione , la passione, il talento e il sacrificio si

					possano raggiungere traguardi ambiziosi ed un importante successo formativo.
Stage operativo osservativo presso l'hotel "Cormoran" di Villasimius.	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico e aziendale, studenti.	5 giorni	Gli studenti hanno seguito delle lezioni di finanza, contabilità e ristorazione tenute da professionisti del settore; si sono calati inoltre nel ruolo di clienti per valutare i vari momenti dei servizi ristorativi.	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Il percorso formativo è stato un'opportunità di crescita, formazione e socialità.
PON Miracolo di Natale	Docenti del CdC	3 giorni	Preparazione di biscotti da donare ai bambini della scuola primaria.	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	L'attività ha permesso di consolidare le competenze nell'ambito della pasticceria.
Giornata mondiale del diabete	Docente di Cucina Associazione Diabete Sulcis Iglesiente. UTE Iglesias	5 ore	Preparazione e allestimento di un buffet in occasione di un convegno.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Il coinvolgimento in tale iniziativa ha sensibilizzato maggiormente i ragazzi sulle conseguenze del diabete.
La giornata internazionale contro la violenza sulle donne/La Giornata internazionale della donna.	Docenti del CdC	4 ore	Visione del film "C'è ancora domani".	Sensibilizzare nei confronti della tematica promuovendo la riflessione critica.	La partecipazione all'evento di risonanza nazionale ha consentito il potenziamento della consapevolezza sociale nei

					confronti del fenomeno.
--	--	--	--	--	-------------------------

Stage in azienda

Lo stage ha rappresentato un'ulteriore esperienza di apprendimento/consolidamento delle competenze lavorative acquisite nel corso dell'anno scolastico, avendo avuto l'opportunità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo - alberghiero. Per gli studenti coinvolti, lo stage è servito per apprendere le dinamiche delle fasi di produzione e migliorare le capacità di adattamento e di lavoro in gruppo. Diverse strutture locali hanno accolto gli studenti nell'attività di stage con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni, tra queste a Carloforte ristorante/pizzeria "Da Nicolo", ad Iglesias ristorante "Gazebo Medioevale", a Villasimius "Hotel Cruccuris", "Hotel Cormoran", "Hotel Stella Maris" e "Camping La Sorgente".

EDUCAZIONE CIVICA

L’art. 3 della legge n°92 del 20-08-2019 e il D.M. n° 35 del 22-06-2020 hanno stabilito l’obbligatorietà dell’*Educazione civica* e ne hanno decretato la “trasversalità” rispetto a tutte le altre discipline.

Esperienze di *Cittadinanza e Costituzione* riferite al 3°anno

Nucleo di riferimento	Tematiche	Lezioni/UDA/Moduli	Discipline	Ore
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Le donne alle Olimpiadi moderne: una parità quasi raggiunta. La storia e principali avvenimenti riguardanti la partecipazione delle donne ai Giochi Olimpici.	Modulo	Scienze Motorie	4
	Identità e diversità Shoah.	Modulo	Religione	
	Incontro con Esperti ATS gioco d’azzardo Patologico	Modulo	Diritto e tec. amm.ve Scienze degli alimenti	4
Sviluppo sostenibile	Cambiamenti climatici e migrazioni nella storia delle comunità umane; Il ruolo del mare nello sviluppo della società tra Medioevo ed Età moderna	UDA	Storia	8
	ART 9 "Difesa e tutela del patrimonio culturale e paesaggistico"	UDA	Italiano	4
	La doppia piramide ambientale, l’impatto antropico sui cambiamenti climatici. Analisi degli sprechi alimentari. Schede merceologiche	UDA	Scienze e cultura dell’alimentazione	16
	Climate and planet health conditions. Factors affecting climate. Greenhouse effect. Global warming.	UDA	Inglese	6

	L'economia circolare: un vantaggio per l'uomo e per l'ambiente	UDA	Dir.Tec.Amm.Str.Ri c.	3
	Objectifs de l'Agenda 2030. Alimentation et impact environnemental. Gestes pour réduire le gaspillage ; alimentation éco-durable.	UDA	Francese	6
	Preparazione di ricette ecosostenibili	UDA	Lab. Cucina	7
Cittadinanza digitale	Ricerca e rielaborazione informazioni reperite sul web. Sviluppo materiale didattici digitali	UDA	Dir.Tec.Amm.Str.Ri c.	1
Totale ore				59

L'insegnamento trasversale di *Educazione Civica* Programmazione delle attività del 4° anno

Nel corso dell'a.s. 2022-23 la programmazione del Consiglio di Classe ha ripartito, come da prospetto che segue, i contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei, e le discipline coinvolte:

NUCLEO di riferimento	Contenuti trattati	Lezioni/UDA/Moduli	Discipline	Ore
Costituzione - Sviluppo Sostenibile- Cittadinanza digitale	Lettura di articoli su <i>“La forza della non-violenza”</i> ; <i>“Il cibo del territorio associato al simbolo della pace”</i> : ricerca di informazioni; tecniche di raccolta dei dati (questionari, interviste); riflessione sull’attendibilità delle fonti; relazioni scritte e/o orali sull’esperienza	UDA	Lingua e letteratura italiana	8
	Parole di pace: da Kant ad esempi più recenti - riflessioni sui concetti di pace/non violenza/solidarietà con riferimento ad esempi del XVI-XIX sec.; I dolci tipici della tradizione del Sulcis-Iglesiente: approfondimenti storico-culturali delle informazioni raccolte.	UDA	Storia	4
	Peace, justice and strong institutions. Peaceful societies and freedom from violence. The symbols of peace.	UDA	Lingua Inglese	6
	Les Lumières: la liberté, la démocratie et la tolérance. Règles de vivre ensemble.	UDA	Lingua Francese	6
	La sostenibilità alimentare a partire dall'impronta ambientale dei	UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione	4

	processi produttivi e della filiera alimentare; la produzione agroalimentare sostenibile; fame zero (obiettivi per la sostenibilità dell'Agenda 2030); lo spreco alimentare (riflessione sullo spreco nella ristorazione)			
	Pace e solidarietà due obiettivi che camminano in parallelo con l'obiettivo del raggiungimento del profitto dell'impresa, quali i punti di incontro e quali di scontro con la realtà economica in cui viviamo.	UDA	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	8
	L'etica professionale.	UDA	Laboratorio servizi enogastronomici Settore cucina	10
	L'etica sociale: Pace, Giustizia e solidarietà. Organizzazione evento del 27 gennaio. La dignità della persona umana; I diritti dell'uomo; Shoah.	UDA	Religione cattolica	3
	Lo sport, un grande veicolo di pace. L'etica sportiva come valore nella vita.	UDA	Scienze motorie	4
Totale ore				53

L'insegnamento trasversale *Educazione Civica*
Programmazione delle attività del 5° anno

Nel corso dell'a.s. 2023-24 la programmazione del Consiglio di Classe ha previsto la seguente ripartizione, come da prospetto che segue, dei contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei e delle discipline coinvolte:

NUCLEO di riferimento	Contenuti trattati	Lezioni/UDA /Moduli	Discipline	Ore
Costituzione	La giornata internazionale contro la violenza sulle donne: le discriminazioni di genere e il linguaggio d'odio - Dalla violenza verbale a quella fisica Il Giorno della Memoria e i diritti umani: il pericolo dell'indifferenza; il significato della memoria.		Lingua e letteratura italiana	8
	Confronto tra Statuto Albertino e Costituzione della Repubblica italiana; Riflessioni sulla libertà e le ricorrenze civili.		Storia	6
	I Cav e gli Hospice. Shoah.		Religione	10
	Comunità europea: diritti e doveri. Parità di genere.		Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	4
	Diritto e solidarietà: diritto alla salute: misure e igienico sanitarie da implementare in ambito ristorativo a tutela della salute pubblica (HACCP)	Moduli	Scienza e cultura dell'alimentazione	6
	Nourriture, mémoire et sentiments: lectures et réflexions à partir de l'analyse de "la Madeleine" de Proust.		Lingua Francese	3
	Il Fair Play nello sport.		Scienze motorie	1
	Elaborazione di un menù per le categorie dedicate.		Laboratorio servizi enogastronomici Settore cucina	12
	Diritto e solidarietà: diritto alla salute.	Incontro informativo	Ref. educazione alla salute	4

	Incontro di sensibilizzazione sulla Donazione del sangue con il presidente dell'associazione onlus dei Volontari della Solidarietà.			
Sviluppo Sostenibile-	La pace nella Costituzione – riflessioni sull'art. 11.		Lingua e letteratura italiana	2
	Agenda 2030 Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni solide - Riflessioni sui conflitti di ieri e di oggi in Europa e nel Mondo: Le guerre del '900 e le guerre contemporanee.		Storia	3
	Economia e lavoro. Educazione finanziaria		Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	4
	Agenda 2030- obiettivo 03-13-15: la doppia piramide alimentare- ambientale, esempi virtuosi di filiere agroalimentari a basso impatto ambientale.	Lezioni	Scienza e cultura dell'alimentazione	
	The UN 2030 Agenda. Definition of sustainability. Sustainable diet. Sustainable food and organic food.		Lingua Inglese	6
	La filiera corta. Studio e utilizzo degli alimenti a Km 0.		Laboratorio servizi enogastronomici Settore cucina	
Cittadinanza digitale	Fake news e uso critico delle fonti.		Lingua e letteratura italiana	1
	AI: intelligenza artificiale, quali effetti, etici ed economici, nella nostra realtà.		Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva Lingua e letteratura italiana	1 1
	Libertà e televisione.		Religione	1
Totale ore				73

Valutazione delle attività

Strategie di verifica e valutazione

STRATEGIE DI VERIFICA

NOTE INDICATIVE:

Si è ritenuto opportuno lasciare ai singoli Consigli di Classe la decisione di programmare come e quando effettuare la valutazione. Il CdC, in fase di programmazione iniziale, oltre a indicare i contenuti e le lezioni/attività da svolgere e individuare i docenti interessati all'insegnamento della disciplina (sia singolarmente che in modo interdisciplinare), ha fissato le direttive generali su modi e tempi della valutazione che i docenti hanno dato all'educazione civica secondo gli indicatori e i descrittori suggeriti. Il CdC, inoltre, ha dato indicazione su come sintetizzare i singoli voti dei docenti (e i voti relativi alle attività interdisciplinari) in sede di scrutinio.

La valutazione dell'educazione civica dovrà inevitabilmente riguardare solo gli argomenti programmati ed effettivamente svolti, e seppur appaia in qualche modo "collegata" al voto di condotta, si differenzia da questo proprio per la sua natura "confinata" dell'ambito di quanto effettivamente impartito.

Gli indicatori per la valutazione che la sottocommissione indica, e precisamente:

conoscenze

abilità

competenze civiche

sono stati utilizzati dai docenti nel modo ritenuto più appropriato alle diverse tipologie di verifica. Si è suggerito, a tal proposito, di utilizzare maggiormente (e non necessariamente in modo esclusivo):

- l'indicatore **conoscenze** per i test relativi all'acquisizione dei contenuti impartiti;
- l'indicatore **abilità** per i compiti di realtà e le altre situazioni in cui i contenuti impartiti vengono messi in atto;
- l'indicatore **competenze civiche** nell'osservazione durante lo svolgimento di attività pratiche.

INDICATORI DI VALUTAZIONE

Conoscenze:

Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza.

Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali. proposti durante il lavoro, in riferimento ai diritti universali dell'uomo, ai temi dell'agenda 2030, alla cittadinanza digitale.

Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali e amministrativi politici studiati, i loro organi, ruoli e funzioni.

Abilità:

Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline; Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline.

Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.

Competenze civiche:

Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e i propri compiti.

Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.

Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.

Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la

riservatezza e l'integrità propria e altrui.

Competenze digitali acquisite

In relazione al terzo nucleo dell'insegnamento "Educazione civica", si ritiene utile esplicitare qui le esperienze finalizzate all'acquisizione di competenze digitali effettuate dagli studenti nel triennio.

Traguardi di competenza	Esperienze effettuate nel corso dell'anno	Discipline implicate
Padroneggiano i principali S.O. per PC e sanno operare con i principali Motori di Ricerca	Ricerca di materiali, informazioni su tematiche presentate/proposte dal docente. Ricerca valori nutrizionali di specifici alimenti Ricerca, selezione e interpretazione delle informazioni pertinenti, scelta e confronto delle fonti	Storia, italiano, educazione civica. Religione Scienze degli alimenti Lingua Inglese, Lingua Francese Religione
Sanno utilizzare la videoscrittura	Redazione di un elaborato relativo all'esperienza dello stage. Produzione di una lettera motivazionale e di un curriculum vitae. Elaborazione di testi su Word/LibreOffice, PowerPoint e Google presentazioni, anche sul proprio cellulare.	Italiano Lingua Inglese. Lingua Francese
Sanno utilizzare calcolatrici scientifiche e/o grafiche	Simulazione prove Invalsi di matematica	Matematica
Sanno presentare contenuti e temi studiati in Video Presentazioni e supporti Multimediali	Creazione e presentazione di PPT	Lingua Inglese Educazione civica Storia Religione
Sanno utilizzare una piattaforma e-learning	Uso delle Classroom sulla piattaforma G-Suite	Tutte le discipline
Conoscono e sanno usare gli strumenti di traduzione	Confronto tra traduttore automatico Google translate e diversi dizionari bilingue multimediali italiano-francese-italiano (Reverso, Garzanti, Hoepli, Larousse) e Italiano-inglese-italiano.	Lingua francese Lingua inglese

Griglia di valutazione adottata dal Consiglio di classe per l'educazione civica

VOTO	Conoscenze	Abilità	Competenze civiche
10	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi, e apporta quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo. L'alunno apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	L'alunno adotta sempre, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza, in contesti noti e in nuovi contesti.
9	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	L'alunno adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza in contesti noti.
8	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno adotta solitamente durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.

7	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini alla esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza.
6	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.
5	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati.
4	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.

La verifica degli apprendimenti avviene innanzitutto attraverso osservazioni sistematiche atte a rilevare il comportamento dell'allievo nei confronti del percorso didattico-educativo, in termini di impegno e partecipazione, nonché attraverso verifiche formali di diversa tipologia: prove scritte, orali, a risposta aperta e/o chiusa, compiti di realtà, risoluzioni di problemi, lavori individuali e in team, altro che ogni docente ritenga adeguato allo scopo.

Valutazione della disciplina

É' palese che la valutazione, che ha tenuto conto dei criteri già deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF, non è mai soltanto la mera attribuzione di un voto, ma ha assunto una sua importante collocazione nel processo formativo: pertanto essa ha tenuto conto dei progressi realizzati in itinere, della partecipazione, della regolarità nello studio e nell'impegno in classe e a casa. Essa, infatti, deve tendere a valorizzare ogni aspetto del percorso dell'allievo, la sua crescita, l'autonomia, l'attitudine al lavoro individuale e di gruppo, e soprattutto l'acquisizione della consapevolezza civica nei suoi diversi ambiti.

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

La valutazione finale degli apprendimenti è effettuata dal Consiglio di classe presieduto dal Dirigente Scolastico o, se questi è assente, dal coordinatore del Consiglio di Classe - espressamente delegato.

La valutazione:

- è parte integrante del progetto educativo e ha principalmente un carattere formativo, dal momento che è finalizzata al controllo dell'adeguatezza delle strategie didattiche e all'analisi delle dinamiche del processo di apprendimento;
- deve tener conto del grado di miglioramento di ogni studente in rapporto al livello di partenza, dei ritmi, delle capacità di apprendimento, dell'impegno e della partecipazione all'attività scolastica;
- deve favorire e rinforzare l'abitudine dell'allievo all'autovalutazione ma è anche momento di autovalutazione per il docente che, in base ai risultati, verifica l'adeguatezza della propria programmazione;
- è effettuata sistematicamente per rilevare con tempestività l'informazione relativa ai processi di apprendimento e consentire un'efficace attivazione di procedure d'intervento quali: suggerimenti nel metodo di studio, correzioni, guida nella rappresentazione di grafici o nella realizzazione di progetti, interventi individualizzati di recupero.

Strumenti di Osservazione, Verifica e Valutazione

Ciascun C.d.C. si serve di strumenti comuni per monitorare gli apprendimenti e stabilire gli interventi educativi sulla base delle indicazioni del Collegio dei docenti che definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento.

a) Strumenti per la Valutazione Formativa

- Prove semi-strutturate, questionari a risposta aperta e/o multipla
- Analisi e comprensione del testo
- Osservazione del possesso delle capacità pratiche (selezione/uso di strumenti e attrezzature) e di trattamento dati (riassumere e presentare risultati)
- Risoluzione di esercizi e problemi in ambito logico-matematico e scientifico
- Lettura e uso del linguaggio specifico
- Colloqui orali finalizzati a verificare l'ascolto e l'apprendimento negli aspetti peculiari di ciascuna disciplina

b) Strumenti per la Valutazione Sommativa

- Interrogazioni, dialogo culturale e colloqui disciplinari e pluridisciplinari
- Analisi testuale
- Smontaggio e rimontaggio del testo analizzato
- Produzione scritta di tipo argomentativo anche a carattere interdisciplinare
- Relazioni informative di carattere tecnico-operativo e scientifico relative allo specifico degli indirizzi
- Utilizzo di tutte le tipologie previste dal nuovo ordinamento per gli Esami di Stato, anche per le discipline che non contemplano la prova scritta.

Il Collegio dei docenti delibera annualmente la suddivisione dell'a.s. e stabilisce di conseguenza i

periodi cui si riferiscono le valutazioni intermedie e quella finale in merito alla valutazione di conoscenze - abilità - competenze disciplinari.

(Estratto dal PTOF 2022-25 - "Valutazione degli apprendimenti")

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato – Le prove INVALSI

Secondo l'Ordinanza ministeriale **n. 10 del 26 gennaio 2024** le prove invalsi sono requisito d'accesso per l'Esame di Stato 2024; pertanto, per quanto queste non siano elemento di valutazione per l'ammissione all'esame, la dirigenza, con Circ. n. 243 del 12 marzo 2024, ha stabilito il calendario per la somministrazione delle suddette prove INVALSI per le classi quinte dell'a. s. 2023/24.

Nel caso specifico, gli allievi della 5^A ENO hanno affrontato le prove secondo il calendario seguente:

- lunedì 18 marzo (ore 09:00 – 11:00): prova di matematica;
- lunedì 18 marzo (ore 11:30 – 12:15): prova di Inglese (reading);
- lunedì 18 marzo (ore 12:45 – 13:45): prova di Inglese (listening);
- mercoledì 20 marzo (ore 09:20 – 11:20): prova di italiano;

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

1. L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, abilità e competenze proprie di ogni indirizzo di studi, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, anche in funzione orientativa per il proseguimento degli studi di ordine superiore ovvero per l'inserimento nel mondo del lavoro.

2. In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di Stato tiene conto anche della partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro PCTO, dello sviluppo delle competenze digitali e del percorso dello studente di cui all'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015 n. 107.

3. L'esame di Stato tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», fermo quanto previsto all'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.

4. Con ordinanza del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della ricerca sono disposte annualmente le modalità organizzative ed operative per lo svolgimento degli esami di Stato e degli esami preliminari.

5. Nell'ambito della funzione ispettiva sono assicurate verifiche e monitoraggi sul regolare funzionamento degli istituti statali e paritari e, in particolare, sulla organizzazione e la gestione degli esami di Stato, di idoneità ed integrativi, nonché sulle iniziative organizzativo-didattiche realizzate dalla istituzione scolastica per il recupero delle carenze formative.

(Estratto dall'art. 12 Decreto Legislativo n. 62 del 13 aprile 2017)

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2023/2024, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì 19 giugno 2024, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 20 giugno 2024. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d. m. n. 769 del 2018.

Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D. M. 10 del 26/01/2024.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte

ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d. m. 15 giugno 2022, n. 164).

Allegato G

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato

Caratteristiche della prova d’esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell’Indirizzo; dall’altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all’innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all’indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d’esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest’ultimo caso, ferma restando l’unicità della prova, la Commissione d’Esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell’Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all’inizio di ciascuna giornata d’esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l’integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l’esecuzione individuale e la presenza dell’intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo “per turni” della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze
Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova
Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato. Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del Progetto. Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell’elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative. Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell’elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate. Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico –culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

A mezzo del colloquio il candidato dimostra:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le discipline stesse e sottolineando, in particolare, la dimensione del dialogo pluridisciplinare e interdisciplinare.

Nel corso del colloquio, a partire dal corrente a.s. 2023/24 si prenderà anche in considerazione il nuovo strumento a supporto dell'orientamento, l'*E-Portfolio*, strutturato in quattro parti: *Percorso di studi* (in cui sono riportate le informazioni relative al profilo scolastico presenti nel sistema informativo del Ministero), *lo Sviluppo delle competenze* (in cui trovano documentazione le competenze sviluppate tramite attività svolte in ambito scolastico ed extrascolastico e tramite il conseguimento di certificazioni, oltre che con riferimento ai capolavori caricati), *il Capolavoro dello studente* (in cui scelgono in cui è presente almeno un prodotto, di qualsiasi tipologia e realizzato in ambito scolastico o extrascolastico, attraverso attività svolte individualmente oppure in gruppo, dagli studenti riconosciuto criticamente come il proprio "capolavoro") e l'*Autovalutazione* (in cui gli studenti esprimono le proprie riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e autovalutano il livello di sviluppo raggiunto con riferimento alle otto competenze chiave europee).

I commissari interni ed esterni possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

Griglia di valutazione per l'attribuzione del punteggio dell'elaborato di Italiano

Alunno _____ classe _____ data _____ prova scelta _____

RIEPILOGO DEI RISULTATI:

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	
Punteggio complessivo della prova (somma in centesimi parte generale + parte specifica)	
Punteggio finale* Proporzione in /20 _____ /5	

* Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20
La docente di Lettere _____

Griglia di valutazione della parte generale

Indicatori generali	MAX 60 pt				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	8	6	4	2
	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse e non puntuali	Del tutto confuse e non puntuali
Coesione e coerenza testuale	10	8	6	4	2
	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	10	8	6	4	2
	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	8	6	4	2
	Presente e completa	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); punteggiatura complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); punteggiatura parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); punteggiatura scarsa	Entrambi gli elementi sono assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	8	6	4	2
	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	8	6	4	2
	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente scorrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE Tot					

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori specifici	MAX 40 pt				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es: indicazioni circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo.	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					Tot

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori specifici	MAX 40 pt				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti.	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					Tot

**Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA C
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

Indicatori specifici	MAX 40 pt				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					Tot

Griglia di valutazione con descrittori, relativa alla seconda prova d’esame, condivisa nella riunione di dipartimento multidisciplinare il 18 aprile 2024, dai docenti di scienza e cultura dell’alimentazione e approvata dal consiglio di classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – SC.CULT.DELL’ALIMENTAZIONE

Descrittori	Livelli graduati dei diversi descrittori	punt./ 20mi	decimali	
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	1,5	1,5
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.			1,25
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.			1
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.			0,5
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.		3	3
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.			2,5
	Base. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.			2
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.			1,5
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni.	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un’ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.		4	4
	Intermedio. Sviluppa l’elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.			3
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l’apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.			2
	Base non raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.			1,5
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	1,5	1,5
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.			1,25
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.			1
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.			0,5
TOTALE		___/20	___/10	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento dell'esame

Nella seduta del giorno 01/03/2024, in ottemperanza al D. M. 10 del 26/01/2024, il C.d.C. ha ritenuto utile indicare alla Commissione d'Esame i seguenti elementi conoscitivi al fine di garantire il sereno svolgimento della prova d'esame e il pieno rispetto del diritto allo studio di tutti gli studenti: durante i mesi di aprile e maggio, si effettueranno delle simulazioni delle prove scritte, in preparazione all'Esame di Stato per le discipline coinvolte nella prima e seconda prova. In particolare, sono state programmate delle simulazioni, secondo il seguente calendario:

- Lunedì 08 aprile: simulazione della prima prova scritta di italiano di 6 ore;
- Sabato 13 aprile: simulazione della seconda prova scritta di 4- 5 ore;
- Martedì 14 maggio: simulazione della prima prova scritta di italiano di 6 ore;
- Venerdì 24 maggio: simulazione della seconda prova scritta di 4- 5 ore;
- Mercoledì 29 maggio: simulazione colloquio.

Nella medesima seduta il Consiglio di classe ha individuato tra i suoi membri, come previsto dalla suddetta ordinanza, i membri della sottocommissione da affiancare ai commissari delle discipline oggetto delle due prove scritte (italiano e scienza e cultura degli alimenti):

docente di Scienza e cultura degli alimenti;
docente di Diritto e tecniche amministrative
docente di Laboratorio cucina

Ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, così come previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017, al fine di promuovere il miglior successo nella prova d'esame dell'alunno con disabilità, il Cdc ritiene opportuna la presenza e l'affiancamento della docente di sostegno che lo ha seguito durante l'anno scolastico, nella predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame e il ricorso alle personalizzazioni indicate nel PEI comprese le prove equipollenti.

Per quanto riguarda gli alunni DSA, si farà riferimento alle medesime misure compensative e dispensative applicate nel corso dell'anno scolastico che sono state inserite all'interno dei rispettivi PdP.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Come stabilito dall’o.m. 55/2024, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 50 punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all’allegato A del d. lgs. 62/2017 e quindi procede a convertire il suddetto credito(complessivo) in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all’allegato C della suddetta ordinanza.

Tabella ALLEGATO A d. lgs. 62/2017Attribuzione
credito scolastico

TABELLA			
Attribuzione credito scolastico			
Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Per determinare il credito spettante all’interno della banda di oscillazione, si prenderanno in considerazione i seguenti indicatori individuati dal Collegio Docenti (lo studente dovrà averne almeno tre):

- la media dei voti del quinto anno
- frequenza assidua (calcolata su 1056 ore)
- il giudizio del tutor aziendale sui risultati conseguiti nel PCTO
- la scelta di avvalersi dell’IRC o disciplina alternativa.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 07 maggio 2024 ai sensi dell’art. 17, comma 1, d. lgs. 62/2017.

Docente	Disciplina	Firma
Cacciarru Paola	Lingua e letteratura italiana - Storia	
Defraia Gian Luca	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Fancello Elisabetta	Scienze motorie e sportive	
Mannu Francesco	Religione	
Martinelli Roberta	Lingua Straniera Francese	
Masili Manuela	Lingua Straniera Inglese	
Mercalli Maria Grazia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Oliva Cristiana	Docente di sostegno	
Perra Loredana	Matematica	
Piredda Maria	Laboratorio servizi enogastronomici settore-cucina	

ALLEGATI RELATIVI ALLE ATTIVITÀ EFFETTUATE IN PREPARAZIONE ALL’ESAME DI STATO:

Secondo l’art.10 dell’O. M . 10/2024 è specificato che nella redazione del documento i Consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal garante per la protezione dei dati personali, con nota 21-03-2017, prot. 10719.

In sostanza, per il Garante, non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti nel documento del 15 maggio.

A tutela della privacy, le parti contenenti dati personali sensibili, verranno inseriti nella copia integrale del documento depositato agli atti e potranno essere consultati nelle fasi d’insediamento e svolgimento dell’esame di stato. La commissione avrà a disposizione, i seguenti allegati:

- Programmazione didattica delle discipline curriculari.
- Crediti scolastici nell’ultimo triennio.
- Relazione finale alunno PEI.
- Relazione alunni PDP.
- Testo della simulazione della prima prova scritta.
- Testo della simulazione della seconda prova scritta.

ALLEGATI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DISCIPLINA: ITALIANO E STORIA
EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTE: Prof.ssa Cacciarru Paola
CLASSE: V A ENOGASTRONOMIA
ORE SETTIMANALI: 4+2
ORE SVOLTE AL 13/05/24: 111+57+16

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI di LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

EDUCAZIONE LINGUISTICA

- L'analisi testuale in forma orale e scritta (tipologia A) in riferimento ai moduli letterari proposti; la sintesi del testo, la parafrasi;
- Il testo informativo-espositivo: la relazione;
- Il testo argomentativo (tipologia B);
- il tema di attualità (tipologia C);
- Il testo multimediale: elaborazione in PPT e attenzione alla citazione delle fonti

LETTERATURA

- Ricostruzione del quadro storico – culturale tra Ottocento e Novecento

L'età del Positivismo

- Positivismo, Realismo e Naturalismo: caratteri essenziali dei movimenti; cenni al romanzo sperimentale e alla trama del romanzo di G. Flaubert "Madame Bovary"; lettura del brano: "Nella sala da ballo"
- Pellegrino Artusi: note biografiche e riflessioni su "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene"; Lettura "La cucina è una bricconcella"

Verga e il Verismo

- La vita, il pensiero e la poetica dell'autore
- Cenni alle opere del ciclo dei vinti e letture di passi scelti tratti da "I Malavoglia": "La veglia funebre per Bastianazzo" e brani tratti dai cap. VI e XI del romanzo

Grazia Deledda e il Verismo sardo

- Cenni al pensiero e alla poetica dell'autrice; riflessioni sulla donna nella società sarda del primo Novecento
- Lettura, analisi e commento di brani tratti da "Cosima" e "La madre"; materiali per la lettura di immagini

Il Decadentismo e i poeti maledetti

- I poeti maledetti e le altre figure chiave del movimento (ricerche e produzione di testi multimediali)
- Il poeta maledetto e il Simbolismo: Arthur Rimbaud - lettura e analisi guidata del testo "Vocali"
- L'Esteta decadente: il dandy e la bellezza come valore assoluto - cenni al romanzo "Il ritratto di Dorian Gray"
- L'inetto e il fanciullino: riferimenti a Svevo e Pascoli
- La donna fatale e il superuomo: riferimenti a D'Annunzio e cenni a "La pioggia nel pineto"
- *Approfondimenti* sulla società di massa e il lavoro nella catena di montaggio attraverso le immagini del film "Tempi moderni"

Giovanni Pascoli

- La vita, il pensiero e la poetica: lettura di un brano tratto da “Il fanciullino”
- Lettura di un passo tratto dal discorso “La grande proletaria si è mossa”
- Lettura, analisi, parafrasi e commento delle poesie: “Il lampo”, “Temporale”, “Novembre”, “Nebbia”

Gli intellettuali nella Grande Guerra - Giuseppe Ungaretti, il poeta soldato

- Lettura e analisi dei materiali: E. Lussu : “Lei ama la guerra?” cap. 7 di “Un anno sull'altipiano” ; G. Papini: “Amiamo la guerra”
- G. Ungaretti: La vita, il pensiero e la poetica dell'autore
- Lettura, analisi e commento delle poesie “Veglia”, “Fratelli”, “Soldati”, “San Martino del Carso”

Le avanguardie storiche (in generale) e il Futurismo

- Quadro d'insieme sulle Avanguardie storiche del primo Novecento
- Apollinaire e i calligrammi; Marinetti e le “parole in libertà”; l'influenza su G. Ungaretti
- Caratteristiche generali del movimento Futurista
- Lettura, analisi e commento del “Manifesto del Futurismo”
- Il nazionalismo dei Futuristi: l'idea della “guerra sola igiene del mondo”
- Lettura, analisi e commento di passi tratti dal “Manifesto della cucina futurista” (Contro la pastasciutta; Invito alla chimica; Dizionario della cucina futurista)
- *Approfondimenti* con la visione di opere di Balla, Boccioni e Depero – guida alla lettura di immagini

Franz Kafka

- Cenni alla vita e al conflitto con il padre
- “La metamorfosi”: lettura analisi e commento del brano iniziale
- Lettura integrale autonoma del racconto proposto

Luigi Pirandello (*L'argomento sarà completato dopo il 15 maggio*)

- La vita, il pensiero e la poetica dell'autore
- L'umorismo: avvertimento e sentimento del contrario
- L'identità dell'individuo e il romanzo psicologico: trama dei romanzi “Il fu Mattia Pascal” e “Uno, nessuno, centomila”; lettura e analisi dei capitoli iniziale e conclusivo del romanzo “Uno, nessuno, centomila”
- Il tema della verità e quello della follia - lettura delle novelle “Il treno ha fischiato” e “Un po' di vino”

Eugenio Montale (*L'argomento sarà completato dopo il 15 maggio*)

- Cenni biografici, il “male di vivere” e la poetica degli oggetti
- Il ruolo salvifico della donna
- La produzione poetica – le raccolte “Ossi di seppia”, “Le Occasioni”, “Satura”
- Lettura, analisi e commento delle poesie “I limoni”, “Meriggiare pallido e assorto...”; “Il male di vivere”; “Forse un mattino andando”; “Non chiederci la parola”; “A Liuba che parte”; “Ho sceso dandoti il braccio...”

Il Neorealismo (*L'argomento sarà completato dopo il 15 maggio*)

- Nell'ambito del discorso relativo alla guerra di resistenza al nazifascismo è stato proposto l'approfondimento letterario con cenni ai principali romanzi del periodo

ARGOMENTI di STORIA

L'Italia unita e i suoi problemi

- I primi governi dell'Italia unita: destra e sinistra storica
- La questione meridionale, il trasformismo e il brigantaggio

- L'Economia dell'Italia unita: cenni al tema dell'emigrazione italiana a tra fine XIX - XX secolo

L'età giolittiana

- Le principali riforme di Giolitti
- Lo sviluppo "a forbice"
- Il decollo industriale italiano e l'emigrazione
- La propaganda nazionalistica e la guerra di Libia

L'età del Positivismo

- Le contraddizioni della *Belle Epoque*
- L'imperialismo e il nazionalismo

La seconda rivoluzione industriale

- Dallo sviluppo ferroviario alla crisi della seconda metà dell'800
- La ripresa economica e i progressi di fine secolo
- Il movimento operaio

La Grande Guerra e il dopoguerra

- Il primo anno - la guerra lampo e la neutralità italiana
- L'Italia in guerra: il fronte italiano, Caporetto e Vittorio Veneto
- Approfondimenti su: nuove armi, cibo, i canti popolari di guerra, i romanzi; Lussu e la Sardegna nel conflitto (la Brigata Sassari)
- I trattati di Pace al termine della Grande Guerra e la nascita della Società delle Nazioni
- La crisi dell'Italia nel primo dopoguerra: dal malcontento diffuso alla vittoria mutilata - D'Annunzio e l'impresa di Fiume
- Dal biennio rosso al Fascismo
- *Approfondimento*: visione del film "1917" e rilettura e commento della poesia "Veglia" di G. Ungaretti

Il Fascismo in Italia

- La trasformazione dello stato liberale e i fasci di combattimento
- Fasci di combattimento: simboli e trasformazione in PNF
- Dall'errore di Giolitti alla marcia su Roma
- Mussolini capo del governo e le elezioni del 1924
- Il delitto Matteotti, la dittatura e le leggi fascistissime: il discorso del 03/01/1925
- I patti Lateranensi e la conquista dell'Impero
- La battaglia del grano, la bonifica integrale e l'autarchia
- Agricoltura e industria: l'economia centralizzata del regime
- Il culto del capo e la propaganda
- La vergogna delle leggi razziali
- *Approfondimenti*: differenza tra partito politico e movimento; letture e riflessioni sul concetto di "culto della personalità"
- *Approfondimenti*: analisi e descrizione di immagini inerenti al fascismo: la gioventù, l'economia, la donna, i simboli, l'autarchia, i nuovi prodotti alimentari, ...

Lo scenario internazionale e i totalitarismi in Europa (L'argomento sarà completato dopo il 15 maggio)

- La crisi del 1929 e il New Deal (cenni)
- La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler
- Hitler e il nazismo in Germania
- La Rivoluzione russa, Stalin e il totalitarismo nell'URSS (cenni)
- La Seconda guerra mondiale e il secondo dopoguerra (cenni)
- *Approfondimento*: Lettura e commento del testo "Il darwinismo sociale in Germania"

ARGOMENTI di EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda le attività della disciplina trasversale, con le materie letterarie sono state approfondite nel corso dell'anno le seguenti tematiche:

- Confronto tra Statuto Albertino e Costituzione della Repubblica italiana
- Il conflitto arabo-israeliano: le parole per comprendere la complessa situazione internazionale
- La giornata internazionale contro la violenza sulle donne: discriminazioni di genere – Riflessioni sulla cultura patriarcale e la violenza sulle donne; Dalla violenza verbale a quella fisica; il femminicidio;
- La Giornata internazionale della donna - motivazioni storiche e politiche della ricorrenza
- Preparazione e visione del film "C'è ancora domani" - Indicazioni generali sul contesto storico; Lettura del testo "La sibilla barbaricina" tratto da "Il Libro delle streghe" di Joyce Lussu
- Riflessioni sul Giorno della Memoria, la Shoah, i pericoli dell'indifferenza
- Origine e significato di due ricorrenze civili: la Festa della Liberazione e la Festa della Repubblica; lettura e commento di memorie partigiane e di stralci da "Lettere dei condannati a morte della Resistenza italiana"
- Incontro con la commissione Bullismo e Cyberbullismo: approfondimenti sulle tematiche
- Visione di materiali informativi sull'IA: funzionamento, scenari futuri; L'IA: applicazioni, rischi e sfide - Suggerimenti per un uso consapevole e efficace

U.D.A.

Le discipline di italiano e storia hanno contribuito al raggiungimento delle competenze programmate sia trasversalmente sia attraverso l'approfondimento di temi e aspetti specifici relativi alle singole UDA. In particolare:

UDA n°1: STRUMENTI E METODI PER L'ARRICCHIMENTO CULTURALE

Potenziamento delle abilità di scrittura, lettura, comprensione e analisi testuale

UDA n°2 professionalizzante: "Progetto Mensarda: nutrire il corpo e l'anima, in modo consapevole"

- Lettura, analisi e commento del brano "La madeleine" di M. Proust
- Lettura di brani tratti del romanzo di Muriel Barbery "Estasi culinarie"
- Riflessioni sulle esperienze alimentari e culinarie e il ruolo della memoria
- Lettura della poesia di S. Quasimodo "Ed è subito sera"
- Attività preparatorie e di restituzione (formulazione di domande, rielaborazione dei materiali raccolti, esposizione riassuntiva scritta e orale delle informazioni apprese e delle esperienze vissute) relative all'incontro con gli ospiti della Residenza assistenziale Rosa del Marganai
- Invito alla riflessione sull'esperienza vissuta mediante il lavoro di approfondimento sul testo argomentativo "I vecchi invisibili"

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software Power Point, video e siti internet per gli Approfondimenti immediati, ricerche in rete.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Immagini e riferimenti alla produzione artistica, pittorica e plastica.
- Tabelle e grafici.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- DVD

OBIETTIVI DISCIPLINARI

LINGUA ITALIANA

Competenza n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

STORIA

Competenza n.1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza n.3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n.6 : Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento di lettere, si precisa che in considerazione delle condizioni di partenza degli studenti, gli obiettivi sono stati adeguati, i contenuti ridotti e gli obiettivi raggiunti solo parzialmente. Va detto che la modesta abitudine alla lettura autonoma è causa delle diffuse carenze lessicali e sintattiche che limitano la piena comprensione dei testi, e non solo di quelli complessi; per alcuni ciò ha significativi riflessi anche nella produzione linguistica (scritta e orale) che talvolta risulta povera o poco precisa per l'uso di termini generici al posto di quelli specialistici delle materie. D'altro canto, si registra un generale miglioramento nell'uso degli strumenti digitali (videoscrittura, mail, elaborati multimediali, uso di internet, ...), a cui si è fatto ampio ricorso nell'intero triennio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologicamente, sia in italiano sia in storia, si è fatto perlopiù ricorso alla lezione partecipata, promuovendo l'intervento degli studenti, i quali sono sempre stati stimolati alla riflessione e all'espressione del proprio punto di vista su ciò che veniva proposto - in particolare sono stati incoraggiati al commento delle opere lette, dei documenti o dei brani storiografici - nonché alla *problematizzazione* dei fenomeni storici affrontati.

In particolare, per i testi di letteratura italiana e straniera proposti, in considerazione delle condizioni di partenza degli studenti, in genere si è preferito limitare il numero di testi: su di essi si è lavorato a lungo soprattutto sulla comprensione generale del contenuto e in funzione dell'arricchimento lessicale, proponendo solo pochi elementi essenziali relativi all'analisi stilistica e formale.

L'assimilazione si è avvalsa anche della rielaborazione collettiva, in classe, attraverso la costruzione (anche guidata) di schemi e mappe concettuali dei temi sviluppati; particolare attenzione si è posta al consolidamento delle capacità di prendere appunti, sintetizzare, leggere carte, individuare parole-chiave.

Infine, si segnala il particolare lavoro svolto per migliorare la produzione scritta e orale, invitando alla realizzazione di schemi (raccolta e riordino delle idee) da utilizzare poi per l'esposizione di quanto richiesto.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

La strategia che si è rivelata più appropriata e, pertanto, quella che è stata perlopiù adottata per il "recupero" delle parti del programma svolto da parte di quegli alunni che, per vari motivi, non avevano raggiunto gli obiettivi prefissati, è stata la ripresa dell'argomento da parte mia con ulteriori spiegazioni o con lo stimolo a fare domande per focalizzare le parti non chiare; talvolta, è stata sollecitata la presentazione da parte di un altro allievo che già padroneggiava l'argomento; più spesso, tuttavia, si sono rimandati gli studenti ad un più puntuale lavoro a casa, in quanto si è verificato che le carenze erano legate ad uno studio non adeguato o non sufficiente.

Durante la pausa didattica (2 settimane a gennaio), oltre all'organizzazione specifica per le verifiche di recupero, il tempo in classe è stato dedicato ad un puntuale lavoro di potenziamento delle abilità di scrittura: è stata privilegiata la tipologia B, poco sviluppata in precedenza, che è stata sviluppata con esercitazioni guidate e ulteriori esercitazioni da svolgere in autonomia.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE
DOCENTE: Prof.ssa Roberta Martinelli
CLASSE: V A ENO
ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

- Bien manger : les régimes alimentaires ; alimentation équilibrée et la pyramide alimentaire
- Les intoxications alimentaires : causes, symptômes, solutions, prévention
- Les normes d'hygiène et sécurité alimentaire et le système HACCP
- Les méthodes de cuisson et de conservation
- Les allergies et les intolérances alimentaires : révision lexicale (la nourriture) ; symptômes, solutions, prévention
- La restauration collective : focus sur la restauration sanitaire et scolaire
- Le CV et la lettre de motivation : structure d'une lettre et formules standards ; structure du CV Europass ; rédiger son propre CV et une lettre de motivation.

GRAMMAIRE : révision présent et passé composé ; l'imparfait ; le futur.

U.D.A. Professionalizzante: Progetto Mensarda : raconter son expérience de visite à la maison de retraite Rosa del Marganai et parler de la restauration collective

U.D.A. Educazione Civica : le souvenir : lecture et compréhension de l'extrait de *la Madeleine* de Proust ; raconter un souvenir déclenché par l'un des ses cinq sens

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- o Libro di testo
- o Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
- o Contributi multimediali: presentazioni *Power Point*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
- o Appunti, schemi e mappe concettuali.
- o Postazioni multimediali.
- o Lavagna Interattiva Multimediale.
- Dizionari bilingue cartacei e multimediali.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La programmazione ha subito rallentamenti e tagli sia a causa dei diversi progetti e delle attività che hanno impegnato gli alunni in orario curricolare all'interno e all'esterno dell'istituto, comprese le simulazioni degli esami di maturità; sia a causa della frequenza discontinua di alcuni studenti.

In relazione al programma svolto, le competenze e gli obiettivi stabiliti sono stati globalmente raggiunti da quasi tutti gli allievi. Nonostante l'interesse e la partecipazione talvolta discontinui, la frequenza irregolare di alcuni alunni e le periodiche interruzioni delle attività per richiamare la classe al mantenimento di un atteggiamento corretto e responsabile, gli studenti, seppur con qualche difficoltà, hanno acquisito le conoscenze, competenze e abilità linguistiche e dei contenuti attese in maniera complessivamente sufficiente o quasi. Permangono, infatti, per la maggior parte degli alunni, delle lacune linguistico-comunicative più o meno importanti a causa di uno studio e un'applicazione a volte superficiali e di un metodo di lavoro disordinato o assente, accompagnati da scarsa motivazione e comportamenti non sempre favorevoli a una proficua attività didattica. Solo alcuni di loro, se necessario, si sono adoperati per un recupero delle carenze e hanno registrato progressi crescenti. Altri, invece, hanno dimostrato scarsi motivazione e interesse, non hanno registrato progressi significativi e, in alcuni casi, hanno raggiunto gli obiettivi solo parzialmente o non sempre in maniera adeguata. Qualcuno, malgrado le capacità, non ha dimostrato impegno né interesse durante l'intero anno scolastico.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- o Lezione frontale e partecipata
- o Brainstorming con appunti alla lavagna
- o Lavori in autonomia, in coppia o a piccoli gruppi
- o peer tutoring
- o peer education

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

- o peer tutoring
- o pausa didattica
- o studio individuale

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE
EDUCAZIONE CIVICA**

**DOCENTE: Prof. ssa MANUELA MASILI
CLASSE: V A ENO
ORE SETTIMANALI: TRE**

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

Health and safety

- HACCP
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning
- Food contamination: risks and preventive measures

Diet and nutrition

- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Sports diets
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
- Healthy recipes

CAREER PATHS

Job descriptions

- How to become a chef
- How to become a bartender, sommelier or waiting staff
- How to become a food and beverage manager
- New professional figures

Getting a job

- How to write a Curriculum Vitae
- How to write a covering letter
- Job advertisements
- Getting ready for an interview

PROMOTING YOUR AREA

- The Ps of the marketing mix
- How to promote tourism in your area

PROMOTING YOUR BUSINESS

- Defining marketing strategies
- Opening your own business
- Building your own website

U.D.A. PROGETTO MENSARDA: NUTRIRE IL CORPO E L'ANIMA, IN MODO CONSAPEVOLE

- Food and health
- Lifestyles and diets: the functions of food, healthy food choices, diets
- Lifelong nutrition: pregnant and lactating women's diet, children's diet, teenagers'diet, older adults'diet, athlete's diet, diabetics'diet

EDUCAZIONE CIVICA

- The UN 2030 Agenda
- The Global Goals for sustainable development
- Definition of sustainability
- Sustainable diet
- Sustainable food and organic food

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo (**Well Done! Catering: cooking and service – ELI – Catrin Elen Morris**)
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*, video e siti internet per gli approfondimenti, ricerche in rete.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Comprendere globalmente e selettivamente testi scritti e orali, attinenti al livello B2 del Quadro di Riferimento Europeo per le lingue straniere.
- Interagire in una conversazione su temi noti in modo adeguato al contesto e agli interlocutori.
- Descrivere esperienze, avvenimenti e spiegare le ragioni di opinioni e progetti propri.
- Scrivere testi strutturati e coesi su argomenti vari e complessi.
- Utilizzare adeguatamente le strutture grammaticali attinenti al livello B2 del Quadro di Riferimento Europeo per le lingue straniere.
- Comprendere e contestualizzare testi inerenti l'area professionale di riferimento.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, gli obiettivi generali e le competenze stabilite sono stati raggiunti solo parzialmente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico è stato adottato un approccio comunicativo e sono stati utilizzati percorsi e strategie didattiche tese al coinvolgimento operativo dello studente. Si è favorito l'apprendimento tramite il metodo induttivo, il problem solving e il cooperative learning. Le lezioni hanno avuto un'impostazione interattiva fondata sulla comunicazione e sul ruolo attivo dello studente anche con l'uso delle TIC.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante l'anno scolastico sono state avviate, in itinere, attività di recupero di abilità e contenuti; è stato sollecitato lo studio autonomo per il recupero delle lacune evidenziate nel corso dell'anno dovute, in genere, soprattutto ad un'applicazione discontinua nello studio.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno e il rispetto delle consegne;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**DISCIPLINA: MATEMATICA
EDUCAZIONE CIVICA**

**DOCENTE: Prof. ssa LOREDANA PERRA
CLASSE: VA E.O.A. ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
ORE SETTIMANALI: TRE**

CONTENUTI TRATTATI

Disequazioni

- Equazioni di secondo grado, complete ed incomplete
- Ampliamento insiemi numerici da N ad R.
- Intervalli di numeri reali e loro rappresentazioni.
- Disequazioni di primo grado intere a coefficienti numerici.
- Principi di equivalenza delle disequazioni.
- Rappresentazioni delle soluzioni di una disequazione
- Disequazione di 2° grado.
- Disequazioni frazionarie.

Funzioni

- Relazioni e funzioni: definizioni, rappresentazione con i diagrammi di Eulero - Venn
- **Funzioni: definizioni di dominio, codominio, $Im(f)$, corrispondenze biunivoche.**
- **Funzioni reali di variabile reale: formalizzazione e classificazione delle funzioni.**
- Ricerca del Dominio di semplici funzioni algebriche
- **Analisi del grafico di una funzione:** o Dominio.
o Coordinate punti di intersezione con gli assi.
o Segno della funzione.
o Asintoti verticali ed orizzontali
o Concetto intuitivo di: limite infinito per x che tende ad un numero finito; limite finito per x che tende ad infinito

La trattazione dei seguenti argomenti verrà conclusa, presumibilmente, dopo il 15 maggio:

- **Intersezione con gli assi.**
- **Studio del segno della funzione**

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Leonardo Sasso: Nuova Matematica a colori (Edizione Gialla) vol. 4- Casa editrice: Petrini
- Fotocopie di altri testi fornite dal docente.
 - Lavagna digitale.
 - Materiali pubblicati sulla piattaforma G Suite - Classroom:
 - Videolezioni attentamente selezionate su canali didattici di youtube
 - Dispense accuratamente predisposte dalla docente utilizzando anche Graph

OBIETTIVI DISCIPLINARI

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Sa utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	-Sa acquisire e interpretare l'informazione - Sa organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	-Sa utilizzare la rete per ricercare fonti e dati - Utilizza le informazioni e i dati ricavati per organizzare il proprio lavoro	- Utilizzo della rete attraverso la lavagna digitale durante le lezioni in classe. - Visione videolezioni, in classe e a casa, sui vari argomenti trattati - Utilizzo della rete, per le esercitazioni di preparazione alla prova INVALSI
Sa utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Sa affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.	-Individua i dati essenziali di una situazione problematica e le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici. - Utilizza le strategie appropriate per la risoluzione di problemi anche con l'uso di funzioni, di equazioni, di disequazioni, anche graficamente. - Utilizza le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica. -Esegue lo studio , e l'analisi del grafico, di semplici funzioni algebriche (classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, asintoti).	- lezioni dialogate e frontali per introdurre gli argomenti - problem solving esercizi e problemi, in classe e a casa, per consolidare l'apprendimento - esercitazioni individuali alla lavagna sotto la guida del docente per indirizzare gli allievi nelle prime fasi dell'apprendimento del sapere - cooperative learning - esercitazioni in piccoli gruppi - attività di peer tutoring

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe ha raggiunto un profitto mediamente quasi sufficiente, in qualche caso discreto e buono/ottimo. Diversa alunna non sono riuscita ad ottenere un profitto pienamente sufficiente ed altra, nel corso dell'intero anno scolastico, hanno avuto un profitto costantemente insufficiente/gravemente

insufficiente a causa delle notevoli e gravi lacune di base, l'impegno inadeguato/assente e la frequenza discontinua/saltuaria.

Pochissime alunne si sono distinte per interesse ed impegno, rispettando le scadenze dei lavori assegnati e con risultati soddisfacenti, mostrando di possedere adeguate conoscenze e padronanza dei concetti acquisiti negli anni precedenti, buone capacità di rielaborazione critica e di gestione autonoma del proprio percorso formativo.

Il resto della classe ha mostrato interesse e impegno non sempre adeguati; le lacune nella preparazione di base e la frequenza in molti casi discontinua, o addirittura saltuaria, non hanno consentito di raggiungere un profitto sufficiente costante, ma grazie anche all'attività di peer tutoring ed alla preziosa collaborazione della collega di sostegno, si è riscontrato un miglioramento nella preparazione di buona parte della classe.

La necessità di continui richiami, la partecipazione talvolta passiva, da parte di alcuni, le ripetute esercitazioni in classe e le pause per il recupero hanno influito sullo svolgimento del programma previsto e sull'approfondimento dei contenuti; pertanto si è lavorato all'acquisizione delle nozioni fondamentali della disciplina.

Il programma svolto risulta limitato anche a causa dei numerosi impegni legati ad attività relative allo sviluppo delle UdA, simulazioni e prove INVALSI, simulazioni prove d'esame, assemblee d'istituto, attività di PCTO (stage aziendale, orientamento in uscita, incontri con gli stakeholders del territorio,...) che, soprattutto nel corso del pentamestre, hanno contribuito ad una significativa frammentazione delle lezioni con conseguente necessità di continui richiami degli argomenti trattati.

Gli alunni hanno dimostrato un livello di socializzazione e di collaborazione accettabile, il comportamento è stato quasi sempre corretto e disciplinato.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezioni dialogate e frontali per introdurre gli argomenti
- problem solving
- esercizi e problemi, in classe e a casa, per consolidare l'apprendimento
- esercitazioni individuali alla lavagna sotto la guida del docente per indirizzare gli allievi nelle prime fasi dell'apprendimento del sapere
- cooperative learning
- esercitazioni in piccoli gruppi
- attività di peer tutoring

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante tutto l'anno scolastico è stato portato avanti, qualora lo svolgimento del programma lo ritenesse necessario, il ripasso delle conoscenze acquisite negli anni precedenti e lo svolgimento di attività di recupero, approfondimento e potenziamento.

Nessuno studente ha usufruito dello sportello didattico offerto dalla scuola.

STRUMENTI DI VERIFICA

In sede di verifica sono state utilizzate tutte le occasioni che potessero consentire l'accertamento tempestivo dei livelli di operatività e di padronanza dei contenuti raggiunti dalla classe, mediante prove individuali e collettive, orali e scritte.

La verifica delle conoscenze, delle abilità e delle competenze è stata attuata tramite colloqui guidati, prove scritte, prove semi-strutturate.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

la situazione di partenza;

l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;

i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;

l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;

le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: Prof. Gian Luca Defraia
CLASSE: V^A ENO
ORE SETTIMANALI: 4

CONTENUTI TRATTATI

PRIMO MODULO: SICUREZZA ALIMENTARE

Le contaminazioni chimiche

I fitofarmaci: utilità, tossicità cronica, intervallo di sicurezza e limite di tolleranza.

Gli zoo farmaci : gli antibiotici e gli anabolizzanti, conseguenze per la salute dell'uomo e degli animali, significato di "tempo di sospensione" e "antibiotico resistenza".

I metalli pesanti: cause di contaminazione della catena alimentare da mercurio, conseguenze negative per la salute umana. Il fenomeno del bioaccumulo e della biomagnificazione.

Le contaminazioni biologiche.

I batteri: definizione e caratteristiche morfologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita

batterica e le strategie di prevenzione.

Le infezioni (da Salmonella), le intossicazioni (da Stafilococco aureus e Clostridium botulinum). I macrorganismi- parassiti intestinali (infestazioni da Anisakis simplex);

Manuale di autocontrollo aziendale: requisiti dei locali, disinfestazione, procedure di sanificazione, GMP. Implementazione dei principi del sistema haccp (Reg.852 del 2004), tracciabilità e rintracciabilità (Reg.178 del 2002), filiera agroalimentare.

SECONDO MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:

Modulo base diete

Concetto di dieta, fattori da prendere in esame nel formulare una dieta individuale e per target di popolazione (età, metabolismo basale, indice di massa corporea, circonferenza della vita, livello di attività fisica, fabbisogno energetico). Richiamo sulle funzioni nel nostro organismo dei macro e micronutrienti presenti in una dieta equilibrata. I pasti principali (razioni alimentari, caratteristiche nutrizionali dei gruppi alimentari).

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

La dieta del bambino: la dieta in fase di lattazione e in fase di svezzamento, le basi di una corretta alimentazione ed errori da evitare nella dieta del bambino. La dieta dell'adolescente: errori da evitare nella dieta dell'adolescente, suggerimenti nutrizionali.

La dieta dell'adulto: raccomandazioni nutrizionali, le basi di una dieta sana.

La dieta nell'anziano: raccomandazioni nutrizionali, aspetti socio- economici e fisio-patologici che possono influenzare le abitudini alimentari.

La ristorazione collettiva

Esempi di menù per diversi target di popolazione (bambini, anziani).

Gli stili alimentari

Dieta mediterranea (le origini, la convivialità, l'attività motoria, etc.) e vegetariana (la scelta etica, aspetti salutistici benefici e/o malnutrizione) . L'assunzione di bevande alcoliche: aspetti

nutrizionali e dietetici correlati all'assunzione di vino a pasto; conseguenze per la salute associate ad un consumo smodato.

La dieta ecosostenibile: sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare: i fattori antropogenici alla base dei cambiamenti climatici.. La scelta a tavola consapevole.

TERZO MODULO: DIETA IN ALCUNE COMUNI CONDIZIONI PATOLOGICHE:

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Fattori di rischio modificabili e non modificabili. Definizione di ipertensione arteriosa e aterosclerosi. Le principali avvertenze alimentari.

Diabete

Fattori di rischio modificabili e non modificabili. Definizione, tipi di diabete, diagnosi e complicazioni. Le principali avvertenze alimentari.

Reazione avverse agli alimenti

Allergie: definizione, sintomatologia, cura, Reg.europeo 1169/2011 sugli allergeni alimentari.

Intolleranze: definizione, classificazione, avvertenze alimentari.

La celiachia: definizione, alimenti incriminati, accorgimenti dietetici, diagnosi, stesura di menù per celiaci.

Disposizioni igienico sanitarie, in ambito ristorativo, in presenza di persone allergiche e intolleranti.

MODULO 4- UdA

Menù realizzati con ingredienti del territorio con riconoscimento PAT, in accordo con l'agenzia Laore, mensa Convivum di Gonnese, agricoltori custodi delle biodiversità e SIAN (Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione) di Iglesias.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo (Autore: Machado; editore: Poseidonia).
- Dispense
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software Power Point.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Fanno riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate nel d.Lgs 61/2017. Nello specifico le competenze individuate e raggiunte sono la n.1, n.3, n.4, la n.7 e la n.8.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali e interattive, lavori di gruppo. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato power point o dispense pdf nella classroom di materia. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle preverifiche orali e scritte, per saggiare il livello di preparazione.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

E' stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nelle prime due settimane del

mese di marzo, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare delle verifiche insufficienti pregresse.

Anche nel mese di dicembre, nella settimana precedente agli scrutini del primo trimestre è stata data l'opportunità di recuperare verifiche pregresse.

Prima delle verifiche di recupero, per alcuni argomenti trattati è stato proposto un ripasso generale e forme di preverifica attraverso domande dal posto.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- dell'impegno profuso nel lavoro domestico e nel rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

Anno Scolastico 2023/2024
Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Educazione Civica
Docente: Maria Grazia Mercalli
Classe: V A Eno
Ore settimanali : 4
Contenuti trattati

ARGOMENTI:

LE RISORSE UMANE E I CONTRATTI DI LAVORO

La gestione delle risorse umane : il personale, il rapporto di lavoro nell'ordinamento giuridico italiano, il diritto sindacale , la ricerca e la selezione del personale .

I contratti di lavoro: l'assunzione di un dipendente, la durata del contratto, i principali contratti del settore turistico e ristorativo.

I sistemi retributivi e gli elementi della retribuzione : forme di retribuzione, gli elementi dello stipendio , i diversi contratti e i livelli retributivi nel turismo, le ritenute fiscali e previdenziali, la contabilità di dipendenti e collaboratori, il TFR.

DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

Turismo ed economia: aspetti economici del turismo, gli indicatori macroeconomici, l'indotto turistico : il caso Expo Italia 2015, Expo 2030 una grande occasione , grandi eventi turistici: effetti positivi e negativi, la bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica, gli indici di turisticità.

Le dinamiche del turismo: il turismo un cambiamento epocale, le nuove tendenze del turismo, il potere del consumatore.

Abitudini alimentari ed economia del territorio: l'industria del cibo, le tendenze dei consumi alimentari in Italia , la ristorazione moderna.

IL MARKETING

Tecniche di marketing turistico : le funzioni di marketing, il marketing management, l'analisi del mercato, le ricerche di mercato, la segmentazione del mercato, il targeting e il posizionamento, il marketing mix, le quattro P ossia : il prodotto, la politica di prezzo, la politica di distribuzione , la politica di promozione; il processo di web marketing, il web marketing mix, le quattro C.

Il piano di marketing : gli obiettivi e la struttura del marketing plan, l'analisi SWOT, l'analisi della situazione esterna di marketing , l'analisi della situazione interna di marketing , il planning e il controllo , il piano di marketing di un'impresa ristorativa.

IL MARKETING TERRITORIALE

Il marketing turistico territoriale: gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio , il marketing turistico pubblico e integrato, il marketing della destinazione turistica : il prodotto destinazione, turismo e cinema.

I prodotti a km zero: vantaggi e svantaggi del km zero, la normativa italiana , la regione Sardegna: Men-sarda , ristoranti del Sud Sardegna degustazione prodotti a km 0, i prodotti a km zero e il territorio.

Le filiere agroalimentari: caratteristiche, i canali di distribuzione, la classificazione delle filiere.

GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN

La pianificazione strategica e la programmazione: pianificazione e programmazione aziendale, le fasi della pianificazione, il piano di impresa o business plan, il piano di impresa di una azienda turistico-ristorativa.

Il budget e il controllo di gestione : cenni

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI

I contratti delle imprese ricettive & ristorative : il contratto di somministrazione, il contratto di ristorazione , il contratto di catering e banqueting, il contratto di franchising.

Educazione civica :

“Città ad impatto positivo: la cooperazione tra giovani, tradizioni e territorio per uno sviluppo sostenibile”

Comunità europea:diritti e doveri e la parità di genere

Economia e lavoro,educazione finanziaria

AI: intelligenza artificiale , quali effetti, etici ed economici, nella nostra realtà

Materiali didattici utilizzati

- Libro di testo
- Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point* , video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Tabelle e grafici.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

Obiettivi disciplinari

Analizzare il mercato ed interpretare le dinamiche e saper interpretare gli indicatori macroeconomici; distinguere gli aspetti economici del turismo e le nuove tendenze del turismo; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari , riconoscere gli elementi del marketing e identificare gli elementi significativi nell’analisi dell’ambiente ,della domanda e della concorrenza. Effettuare l’analisi SWOT, individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale e riconoscere i punti di forza e di debolezza di una impresa , individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing. Saper analizzare l’ambiente politico economico e sociale in cui opera una impresa turistico/ristorativa . Conoscere gli elementi del contratto di lavoro, i diritti e i doveri del lavoratore nel settore turistico. Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati e riconoscere il ruolo fondamentale della collaborazione tra la pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico.

Riconoscere la necessità di un controllo nella fase di pianificazione e programmazione saper individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.

Predisporre prodotti,servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela ,anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, saper analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari.

Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore turistico-ristorativo e individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nelle singole tipologie di contratto.

Raggiungimento degli obiettivi

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

Metodologie didattiche

Lezioni frontali e interattive, lavori di gruppo e singoli in aula informatica con applicazione di power-point, word; materiale in pdf e materiale digitale condiviso sulla classroom, discussione degli argomenti con agganci alla realtà locale, nazionale e internazionale, discussione di casi reali. Peer tutoring con reciproca collaborazione per portare a termine il lavoro di apprendimento dei diversi argomenti trattati, lezioni di ripasso e test estrapolati dal libro di testo, sugli argomenti oggetto delle verifiche .

Recupero delle conoscenze

Recupero in itinere e continuo ripasso degli argomenti svolti con domande stimolanti sugli argomenti trattati, recupero e approfondimenti durante la pausa didattica.

Strumenti di verifica

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni
- Test vero /falso
- Domande a risposta multipla
- Discussione casi reali

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

Criteri di valutazione

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

situazione di partenza;

interesse e partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;

progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;

impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;

conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA
EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: Prof. Piredda Maria Suppl. Marcello Tatti

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: SEI + UNA IN COMPRESA

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

Qualità, sicurezza e salute in cucina

La qualità

- Cosa si intende per qualità
- Cos'è la certificazione Iso 9000
- I prodotti biologici
- La lotta integrata
- Filiera corta Km 0
- Tipicità
- Ogm

La sicurezza in cucina

- Che cosa si intende per sicurezza alimentare
- Cosa intendiamo per rintracciabilità
- Cosa intendiamo per tracciabilità

HACCP

- Igiene nella ristorazione
- Buone prassi igieniche professionali
- Igiene delle mani
- Gli ambienti come garantire igiene e sicurezza
- Principi della marcia in avanti e separazione dei percorsi
- Come gestire i rifiuti
- Attrezzature come assicurare igiene e sicurezza
- Detersione sanificazione e sicurezza

La ristorazione oggi

La ristorazione

- Come classificare le aziende ristorative
- Cos'è la ristorazione commerciale
- Cos'è la ristorazione collettiva
- Cos'è la ristorazione aziendale
- Cos'è la ristorazione di comunità
- La ristorazione scolastica ,universitaria e ospedaliera
- I vari menù
- Cosa sono i centri cottura

Catering e Banqueting

- Cosa intendiamo per catering
- Come si stipula un contratto di catering.
- Quali possono essere le forme di catering.
- Come deve avvenire il trasporto dei pasti.
- Cosa si intende per Banqueting
- Le funzioni del banqueting manager
- Il contratto

- Come si organizza la preparazione delle pietanze.

U.D.A. PROGETTO MENSARDA: FERRARIS PRESIDIO DEL GUSTO SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO NUTRIRE IL CORPO E L'ANIMA, IN MODO CONSAPEVOLE

- I prodotti del territorio, incontro con gli agricoltori custodi
- Realizzazione di alcune pietanze con i prodotti a km 0 fornite dagli stessi agricoltori
- Esposizione di alcune ricette presso la scuola elementare di Gonnese

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo (**Protagonisti in cucina volume 2 corso di enogastronomia per il nuovo biennio**)
- Contributi multimediali: ricerca di ricette tradizionali.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Comprendere globalmente e selettivamente testi scritti e orali, attinenti al livello B2 del Quadro di Riferimento Europeo per le lingue straniere.
- Interagire in una conversazione su temi noti in modo adeguato al contesto e agli interlocutori.
- Descrivere esperienze, avvenimenti e spiegare le ragioni di opinioni e progetti propri.
- Scrivere testi strutturati e coesi su argomenti vari e complessi.
- Utilizzare adeguatamente le strutture grammaticali attinenti al livello B2 del Quadro di Riferimento Europeo per le lingue straniere.
- Comprendere e contestualizzare testi inerenti l'area professionale di riferimento.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, gli obiettivi generali e le competenze stabilite sono stati raggiunti solo parzialmente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Durante l'anno scolastico è stata adottata prevalentemente una didattica laboratoriale, quindi cooperative learning e peer to peer, oltre al problem solving. Mentre le lezioni tenutesi in aula sono state tenute con una lezione frontale dialogata, con l'ausilio della LIM e la visione di filmati.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante l'anno scolastico visto le esercitazioni laboratoriali i ragazzi erano costretti ad utilizzare le nozioni acquisite in precedenza e ad approfondirle a coloro che non erano ancora totalmente padroni di esse.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Simulazioni

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE: PROF.SSA ELISABETTA FANCELLO
CLASSE: VA E.O.A. ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

-CONTENUTI TRATTATI

I BENEFICI DELL'ATTIVITÀ FISICA.
APPARATO LOCOMOTORE (OSSA,MUSCOLI E ARTICOLAZIONI)
ESERCIZI A CORPO LIBERO
ESERCIZI DI RESPIRAZIONE E CONSAPEVOLEZZA
GIOCHI SPORTIVI:BASKET, CALCIO, PALLAVOLO,DOGEBALL, CICOBALL
ESERCIZI DI STRETCHING
ESERCIZI BASE DELLO YOGA
VISIONE FILM A TEMA SPORTIVO
PERCORSI MOTORI
IL FRISBEE : TECNICA E DIDATTICA, PROVE PRATICHE
GLI EFFETTI NOCIVI DELLE DROGHE SUL SISTEMA NERVOSO
PROPEDEUTICA DELLA CAPOVOLTA AVANTI
LO SPORT E LA DONNA
LA COMUNICAZIONE CORPOREA
CIRCUIT TRAINING
BASI DEL BASEBAL
TORNEO CALCIO A 5

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Attrezzature sportive: Palloni da volley, calcio, basket.
Tappetini, tappeti da ginnastica artistica,frisbee, racchette pingpong, radio mp3.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Far emergere il valore culturale dell'educazione fisica;
- Fornire gli strumenti per impostare e condurre un'attività motoria autonoma (competenza critica e capacità di scelta)
- Acquisizione di corrette posture e tecniche respiratorie
- Conoscenza delle tecniche di grandi giochi sportivi individuali e di squadra
- Sviluppare l'autostima e migliorare la percezione di sé
- Acquisire i concetti base di educazione alla salute, alimentazione e pronto soccorso
- Conoscere i principi base di anatomia e fisiologia del movimento

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe ha parzialmente raggiunto gli obiettivi fissati.
A discapito del mancato raggiungimento totale anche le numerose assenze e i continui ritardi.

METODOLOGIE DIDATTICHE

LA SCELTA METODOLOGICA SARÀ DI TIPO FLESSIBILE IN MODO DA UTILIZZARE DI VOLTA IN VOLTA L'APPROCCIO PIÙ APPROPRIATO PER CREARE UNA ADEGUATA MOTIVAZIONE. IL METODO È VARIATO DA GLOBALE AD ANALITICO O SINTETICO, CON ESERCITAZIONE COLLETTIVE, INDIVIDUALI, A COPPIE, IN GRUPPO.

LA STRATEGIA DI INSEGNAMENTO SI È BASATA SULL' APPRENDIMENTO PER PADRONANZA, PROCEDENDO DAL SEMPLICE AL COMPLESSO, IN MODO CHE OGNI ELEMENTO ACQUISITO RISULTI PROPEDEUTICO AL SUCCESSIVO, RISPETTANDO IL PRINCIPIO DELLA PROGRESSIVITÀ DEL LAVORO.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Nessuno

STRUMENTI DI VERIFICA

OSSERVAZIONE, PROVE PRATICHE, VERIFICHE ORALI

CRITERI DI VALUTAZIONE

- L'OSSERVAZIONE DURANTE LE LEZIONI, IL RISPETTO DELLE REGOLE, DELLE ATTREZZATURE E DEI COMPAGNI, L'IMPEGNO E LA COSTANZA SONO STATI ELEMENTI FONDAMENTALI PER LA VALUTAZIONE.

SONO STATE EFFETTUATE ANCHE VERIFICHE CON DELLE PROVE PRATICHE E VALUTAZIONI DI TEORIA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE: Prof. Mannu Francesco
CLASSE: V A ENO
ORE SETTIMANALI: 1

CONTENUTI TRATTATI

- Attività: Il contesto classe e la disciplina;
- Presentazione programma e attività sulla verità;
- UNITÀ DIDATTICA 12 LA COSCIENZA, LA LEGGE, LA LIBERTÀ
 - Introduzione, desideri e attese;
 - Prendere coscienza dei propri limiti: Il racconto favolistico;
 - La coscienza umana: definizione, riferimenti biblico – teologici, il primato della coscienza individuale;
 - In nome della coscienza: che cosa è l'uomo di B. Pascal; Generale il tuo carro armato;
 - Lo sviluppo della coscienza morale, il cammino verso l'autonomia, lo sviluppo della coscienza morale secondo Lawrence Kohlberg;
 - La libertà: sogno o realtà?
 - La libertà di: Paura di libertà;
 - L'uomo davanti alla libertà;
 - Chi è il nostro giudice? Verso la libertà;
 - La libertà della creatura nella morale cattolica e la libertà nell'adesione al bene: il Decalogo e le Beatitudini;
 - Una vita secondo le Beatitudini;
 - Libertà e abbandono nel racconto del gabbiano "Jonathan Livingston" di Richard Bach.
- UNITÀ DIDATTICA: SHOAH
 - Visione del film: "Corri ragazzo".
- UDA PROFESSIONALIZZANTE: FERRARIS – PRESIDIO DEL GUSTO: SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO.
 - Le mani in pasta: "Aveva il sapore di una focaccia con miele" (Es. 16,31). Area umanistica, Area professionale, Area culturale e Area religiosa.
- UNITÀ DIDATTICA 13 L'ETICA DELLA VITA
 - Introduzione, desideri e attese;
 - La vita come dono e diritto;
 - Il concepimento e la vita prenatale;
 - Interruzione della gravidanza, l'amniocentesi
 - La legge in Italia, il magistero della Chiesa e la vita prenatale;
 - La clonazione, il magistero della Chiesa e la clonazione;
 - La vita di fronte alla malattia e alla morte: eutanasia e pena di morte.

EDUCAZIONE CIVICA

- Shoah: Le disuguaglianze; Le differenze relazionali. Film: "Corri ragazzo";
- Libertà e televisione;
- Bullismo e Cyberbullismo: effetti nel contesto scolastico;
- I Cav e i centri di aiuto per la vita.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

1. Libro di testo
2. Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.

3. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point* e *Active Inspire*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
4. Appunti personali del docente.
5. Immagini.
6. Lavagna Interattiva Multimediale.
7. DVD.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi specifici di apprendimento sono declinati in conoscenze e abilità riconducibili in vario modo a tre aree di significato: antropologico-esistenziale, storico-fenomenologica, biblico-teologica.

Saper cogliere il senso globale di testi scritti e orali e determinare il contesto situazionale. Leggere le esperienze della vita in modo maturo per raggiungere una ricerca di identità libera e consapevole. Rispondere alle domande relative ai vari argomenti proposti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali con e-Book multimediale;
- Utilizzo della lim, libro di testo, fotocopie, internet;
- Presentazioni in PowerPoint;
- Documenti video, film;
- Approfondimenti specifici elaborati e presentati dal docente;
- Durante la DAD e nella DDI: lezioni in videoconferenza tramite Google Meet;
- Utilizzo della piattaforma classroom di G- suite, per condivisioni di materiali.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

No

STRUMENTI DI VERIFICA

Partecipazione attiva alle lezioni per la religione cattolica.
Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si terrà conto della media dei giudizi conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico.
Dell'assiduità o meno dell'impegno relativo alla partecipazione richiesta.
Del livello di partecipazione attiva e costruttiva durante lo svolgimento delle lezioni.