



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*Redatto ai sensi dell'art.17, comma 1, del D. Lgs. 62/2017
e dell'O.M. n.55 del 22 marzo 2024*

CLASSE 5^a A

Indirizzo Sala e Vendita

Il Coordinatore Prof. Defraia Gian Luca

Approvato in data 08/05/2024

Pubblicato all'Albo Pretorio on line a far data dal/05/2024

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Tartaglione

Indice dei contenuti

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	3
Descrizione dell'Istituto	3
Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali	5
Quadro orario del Settore Enogastronomico – Sala e vendita	7
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	8
Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE	9
Prospetto storico riferito al triennio	9
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	10
Casi particolari riferiti al singolo allievo	11
Considerazioni dei singoli docenti sulla classe	12
Obiettivi comuni programmati all'inizio dell'anno	15
Quadro orario settimanale della classe	17
Elenco libri di testo adottati o consigliati	17
ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE	18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	19
Articolazione attività PCTO - Ore previste nel triennio	20
Competenze professionali individuate nel triennio	21
Competenze mediamente acquisite dagli studenti nella classe quinta	21
Attività proposte nel triennio	22
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno	22
La qualifica professionale	23
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 4° anno	23
Seminari, stage, progetti: le attività svolte nel 5° anno	25
La scelta della UdA di carattere professionale nel 5°anno	28
Viaggio d'istruzione a Siviglia: una scoperta artistica, culturale ed enogastronomica	30
EDUCAZIONE CIVICA	31
L'insegnamento trasversale di Educazione Civica- Programmazione delle attività del 3° anno	31
L'insegnamento trasversale di Educazione Civica – Programmazione delle attività del 4° anno	32

L'insegnamento trasversale di Educazione Civica – Programmazione delle attività del 5° anno	32
Valutazione delle attività	35
Competenze digitali acquisite	37
Il Curriculum digitale dello studente (E-Portfolio)	38
VALUTAZIONE APPRENDIMENTI	38
Le griglie adottate	38
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato – Le prove INVALSI	39
INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO	39
prima prova scritta	40
seconda prova scritta	40
Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato	41
Indicazioni specifiche per lo svolgimento del colloquio d'esame	43
Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla prima prova d'esame	44
Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla seconda prova d'esame	46
Griglia di valutazione della prova orale	48
Altri elementi utili ai fini dello svolgimento d'esame	49
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE	50
Allegati relativi alle attività effettuate in preparazione all'esame di stato	51
Programmazioni disciplinari	52

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Descrizione dell'Istituto

L'IPIA "G. FERRARIS" si presenta nel territorio come una scuola di medie dimensioni, frequentata da circa 400 studenti provenienti dall'intero bacino del Sulcis Iglesiente, in particolare dai comuni di Domusnovas, Villamassargia, Gonnese, Fluminimaggiore, Portoscuso, Buggerru, Carbonia, Narcao, 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 di recente, 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 (...). In questo senso, il *Ferraris* si propone come una valida opportunità per fornire le competenze richieste dal mercato del lavoro nei settori di riferimento, in quanto 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 : ProLoco, Argonautilus, Gruppo Medievale, Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara e Soccorso Iglesias.

Ha inoltre sviluppato proficue relazioni con l'Ente locale Comune di Iglesias e le scuole del territorio, con la Polstrada di Cagliari, la Guardia di Finanza di Iglesias, 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 Percorso di Istruzione per Adulti di II livello (ex corso serale) 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, pur ponendo dei vincoli, 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 Porto Vesme), 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, 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 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, valorizzandone 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.M. n.328 del 22.12.2022 *Linee Guida per l'Orientamento*
- 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 "Sala e Vendita", 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 - indirizzo Sala e Vendita

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>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	2*	2*	2+2*	3+1*	4+1*
<i>Diritto e tecniche amministrative</i>	/	/	3	4	4
<i>Diritto e Economia</i>	2	2	/	/	/
<i>Laboratorio Sala</i>	4*	4*	7+2*	6	5+1*
<i>Laboratorio Cucina</i>			/	1*	/
<i>Laboratorio accoglienza</i>	2	2	/	/	/
<i>Lingua Francese</i>	2*	2*	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

* presenza con ITP di indirizzo.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Tiziana Zoncu
Lingua Inglese	Davide Mulas
Lingua Francese	Martina Matteu
Matematica	Barbara Musa
Scienze Motorie	Tiziana Briocchia
Religione	Francesco Mannu
Lab. servizi enogastronomici settore Sala e vendita	Simonetta Sanna
Lab. servizi enogastronomici settore Sala e vendita	Nicola Galdino Addari
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Alice Mulargia
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gian Luca Defraia

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	P.Marinoni	F. Mannu	F. Mannu
Italiano e Storia	E.Podda* (3^A SV)	T.Zoncu	T. Zoncu
Italiano e Storia	T.Zoncu* (3^B SV)	T.Zoncu	T. Zoncu
Lingua Inglese	F.Mura	F.Mura	D .Mulas
Lingua Francese	C.Bacchis	M.Capri	M. Matteu
Scienza e cultura dell'alimentazione	B.Giovannini	B.Giovannini	G. Defraia
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	P.Mereu	P. Mereu	A. Mulargia
Matematica	A.Pusceddu	M.Pusceddu	B. Musa
Laboratorio di Servizi Enogastron. Settore Sala e Vendita	S. Sanna	V.Romano	S. Sanna
Scienze Motorie e Sportive	S.Perra	T. Briocchia	T.Briocchia

*Nell'a.s. 2022/23, gli studenti provenienti dalle due classi terze A-B Sala e Vendita (a.s.2021/22) hanno formato un'unica classe quarta A Sala e Vendita.

Prospetto storico riferito al triennio

Anno Scolastico	Aluni Iscritti	Inserimenti	Trasferimenti / abbandoni	Ammessi alla classe successiva	Note
2021/22	12 (della 3A SV)	/	1 ritirato	10	1 non ammesso alla classe successiva
2021/22	14 (delle 3B SV)	/	1 ritirato	11	2 non ammessi alla classe successiva
2022/23	23	2	1 ritirato	19	3 non ammessi alla classe successiva
2023-24	19		1 caso di abbandono		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe nel corso del triennio ha cambiato docenti in diverse discipline, sia nel passaggio dalle 2 classi terze SV alla classe quarta (unificata) che in quello successivo. Nell'ultimo anno scolastico, c'è stato un rinnovamento del gruppo docente che ha interessato 6 discipline su 9 totali: inglese, francese, diritto e tecniche amministrative, laboratorio di sala e vendita, matematica e scienza e cultura dell'alimentazione. Questo ricambio del corpo docente, non sembra però aver inciso negativamente sull'apprendimento degli studenti. In ogni caso, tutti i docenti del CdC hanno fatto in modo di adattare i propri percorsi disciplinari alle necessità di crescita professionale degli studenti.

La classe si compone di diciannove studenti (5 maschi e 14 femmine), tutti ammessi dalla classe 4^a A SV dell'anno scolastico precedente. Da segnalare che nel secondo pentamestre si è registrato un caso di abbandono scolastico .

Per quanto riguarda la provenienza, gli studenti risiedono in diverse località del Sulcis Iglesiente: Iglesias, Domusnovas, Gonnese, Villamassargia; gli altri risiedono in comuni più distanti rispetto alla sede scolastica come Villaspeciosa, Siliqua, Fluminimaggiore con maggiori difficoltà legate al pendolarismo.

Considerando l'**andamento didattico disciplinare** del gruppo classe, possiamo evidenziare gli aspetti seguenti:

- **la frequenza:** non è stata regolare per tutti gli alunni, un gruppo di cinque - sei studenti, ha maturato un numero di ore di assenze uguale o superiore al venti per cento rispetto al monte ore annuale. Da segnalare, inoltre, che diversi studenti hanno accumulato ingressi alla seconda ora e uscite anticipate al limite rispetto alla soglia indicata nel regolamento d'istituto.

- **il comportamento:** nel complesso corretto, in tutte le discipline, con un'attenzione e partecipazione al dialogo educativo, quasi sempre adeguate. In alcuni casi, diversi studenti sono stati richiamati per un utilizzo eccessivo del cellulare. Non si evidenziano note disciplinari di particolare gravità.

- **i livelli di conoscenze e competenze acquisite:** analizzando i giudizi espressi nello scrutinio del primo trimestre e nei cdc intermedi del secondo pentamestre, i risultati appaiono mediamente sufficienti, per due terzi della classe; mentre per un terzo appaiono discreti o buoni, nella maggior parte delle discipline curriculari.

Da evidenziare, inoltre, che la classe nell'intero anno scolastico ha partecipato a numerose attività relative all'educazione civica- finanziaria, educazione alla salute, manifestazioni sportive, seminari, cinema e diverse attività che rientrano nei PCTO e nell'orientamento in uscita che verranno approfondite nei paragrafi di riferimento.

Questa vasta e articolata offerta formativa ha permesso agli studenti di valorizzare il proprio curriculum vitae digitale (Portfolio) che a fine anno scolastico dovrà essere compilato da ciascun studente individuando “il capolavoro” e il livello di competenze acquisite “tecnico-professionali” e “life skills” (trasversali). Quest’ultime relative al quadro europeo delle competenze chiave dell’apprendimento permanente del 2018.

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Nella classe sono presenti 7 alunni con PdP.

Il CdC ha predisposto i relativi documenti di programmazione ove sono indicate le misure dispensative e gli strumenti compensativi da adottare, come previsto dalla normativa vigente.

A tutti gli alunni in condizioni di disagio durante l’anno scolastico in corso sono state fornite:

- la possibilità di tempi più lunghi tutte le volte che è richiesto dalle condizioni funzionali o di contesto;
- la riduzione per numero o dimensioni delle verifiche proposte, se non è possibile assegnare tempi aggiuntivi;
- l’adattamento della tipologia di prova: colloquio orale anziché prova scritta, a domande chiuse anziché aperte, verifiche strutturate (domande a risposta multipla, vero/falso, testo a completamento etc.) o semistrutturate etc.;
- il ricorso a interventi di assistenza o supporto di vario tipo, più o meno determinanti nell'esito della prestazione, secondo i casi;
- l’uso di strumenti compensativi, nel senso più ampio del termine e comprendendo quindi tutto quello che può servire 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;
- 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 scaturisca 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 (PDP), indispensabili in sede di esame finale.

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

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

Lingua e letteratura italiana/ Storia	<p>La classe V A SV , composta da 18 studenti (19 per buona parte dell'anno), risulta eterogenea per provenienza, preparazione di base, profitto, esperienze, capacità espressive, ritmi di apprendimento, motivazione allo studio e impegno.</p> <p>Solo pochi alunni risiedono ad Iglesias, gli altri provengono da paesi e città del Sulcis Iglesiente e mostrano evidenti difficoltà e stanchezza legate al pendolarismo.</p> <p>La classe dimostra un comportamento nel complesso accettabile, anche se è presente qualche criticità per quanto concerne l'attenzione e l'impegno durante le lezioni. Fin dall'inizio dell'anno, diversi alunni sono apparsi, apatici, poco interessati allo studio e poco consapevoli dell'importanza della frequenza, soprattutto in relazione agli obiettivi della classe frequentata.</p> <p>Sono, tuttavia presenti in questa classe, alcune discrete potenzialità, talvolta non espresse e concretizzate a causa di oggettivi limiti attribuibili a gravi carenze nelle abilità di base e, o ad un inadeguato impegno o di mancanza di fiducia nelle proprie capacità. Solo alcuni alunni possiedono buone proprietà di linguaggio e capacità di utilizzo dei termini delle due discipline ed evidenziano un positivo approccio al dialogo didattico.</p> <p>Parte degli studenti raggiunge dei risultati almeno sufficienti, mentre in alcuni altri permangono lacune, evidente povertà lessicale, superficialità nelle considerazioni e nell'esposizione sia perché lo studio a casa non è sufficientemente curato sia per un metodo di studio mnemonico.</p> <p>Per quanto riguarda la frequenza solo un gruppo di alunni si è distinto per una partecipazione assidua alle lezioni. Alcuni hanno accumulato un numero consistente di assenze talvolta mirate ad evadere il compito, penalizzando così la loro preparazione e dimostrando di non aver del tutto maturato la giusta consapevolezza rispetto all'impegno scolastico e rallentando in tal modo la programmazione. L'assenteismo di alcuni studenti era piuttosto evidente anche nei due anni scolastici precedenti.</p> <p>Le assenze compiute dagli studenti nel corso dell'anno hanno richiesto numerosi interventi di recupero e di consolidamento che hanno rallentato, inevitabilmente, lo sviluppo dei programmi in entrambe le discipline.</p> <p>A ciò si aggiunga anche il fatto che, purtroppo, per problemi di salute anche l'insegnante della materia si è dovuta assentare per alcuni periodi, e che diverse ore di lezione hanno coinciso con altre attività previste dal consiglio di classe.</p>
--	--

Lingua Inglese	<p>A causa di una mancata continuità didattica e di uno studio costante e metodico, il livello di conoscenze e competenze pregresse è molto basso.</p> <p>La classe si divide in alcuni gruppi: un primo sparuto gruppo che comprende alcuni studenti più promettenti, con capacità quasi in linea con la classe di appartenenza, che pure con lacune riescono ad affrontare gli argomenti senza eccessivi sforzi; un secondo gruppo di studenti che cercano di compensare le mancanze con un impegno apprezzabile e che potranno quindi raggiungere la sufficienza; un altro gruppo composto da studenti poco motivati, dalle gravi carenze e a rischio insufficienza.</p> <p>A causa anche del numero elevato di studenti non è stato possibile dare sempre lo spazio necessario e personalizzato, preferendo un recupero e un rinforzo mirato a piccoli gruppi più omogenei, a discapito del programma generale che è stato rallentato rispetto alle prospettive iniziali. La mancanza di coesione nella classe, che sfocia alle volte in contrasti aperti, contribuisce alle difficoltà generali.</p>
Matematica	<p>La classe ha un rendimento eterogeneo, dai primi test sono emersi livelli di competenze, conoscenze e capacità differenti dovuti alle singole lacune pregresse. Partendo da questa analisi si è deciso di dedicare gran parte del primo trimestre al ripasso di argomenti degli anni precedenti. Nel pentamestre il lavoro è stato svolto con l'intento di accompagnare gli alunni alla prova orale dell'esame, concentrandoci sull'analisi grafica delle funzioni oggetto di studio. La partecipazione all'attività didattica è stata quasi sempre accettabile anche se, il metodo di studio e l'impegno non sono stati costanti e per alcuni completamente assenti. Non tutti gli studenti hanno raggiunto un livello sufficiente di conoscenza.</p>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<p>Globalmente, il giudizio sul livello di apprendimento della classe è positivo, se si considera il livello di partenza, l'elevato numero di studenti componenti la classe 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.</p> <p>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 discreti. Il restante gruppo della classe, meno assiduo nella frequenza delle lezioni, nello studio a casa e meno preparato, ha raggiunto un profitto appena sufficiente.</p>

Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	<p>"La classe, nel complesso, ha raggiunto un livello di apprendimento sufficiente. Tuttavia, solo alcuni studenti hanno mostrato maggiore impegno, raggiungendo dei livelli di apprendimento più elevati. Oltre questo gruppo di studenti, ed eccetto quelli più fragili, che sono stati supportati e guidati durante tutte le attività didattiche per consentire loro di superare eventuali ostacoli, la restante parte degli studenti ha dimostrato un minore impegno, sia in classe (durante le esercitazioni), sia a casa (non svolgendo sempre i compiti assegnati), non raggiungendo quindi un elevato livello di autonomia.</p> <p>Quanto al livello di attenzione, è bene sottolineare che, nonostante la maggior parte degli studenti siano coinvolti attivamente nel dialogo, spesso è necessario richiamare la loro attenzione, che viene meno soprattutto a causa dell'elevata numerosità degli stessi.</p> <p>In conclusione, si può affermare che il giudizio non sia negativo, ma, certamente, sarebbe stato auspicabile il raggiungimento di un risultato complessivamente più positivo, sia dal punto di vista dello studio e della conoscenza della materia, sia per quanto riguarda il comportamento. "</p>
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	<p>La classe nel complesso presenta una media sufficiente con un impegno e una partecipazione non sempre costanti e attivi alle lezioni. Gli alunni inoltre non sono stati sempre costanti nelle consegne e nell'attività di laboratorio dove hanno partecipato in modo distratto ottenendo risultati al di sotto delle loro possibilità a causa dell'impegno e della partecipazione non sempre costanti e dell'immaturità dimostrata. Vi sono poi alcuni alunni che si sono assentati spesso sia durante le lezioni in classe e sia durante l'attività in laboratorio perdendo così delle competenze preziose.</p> <p>Vi sono però da segnalare alcuni elementi che in modo continuativo e attivo hanno partecipato alle lezioni alternandosi tra l'attività in classe e in laboratorio; tali alunni hanno migliorato le loro competenze e la loro professionalità raggiungendo buoni risultati. La maggior parte della classe tranne alcune eccezioni durante l'attività in classe disturbano con la continua chiacchiera, si distraggono spesso e volentieri utilizzando il cellulare, mangiano durante l'ora di lezione e in generale non rispettano le regole dell'istituto e non rispettano il lavoro del Docente. La lezione sia in classe che in laboratorio (a causa del continuo vociferare) diventa caotica e impedisce una serena, costruttiva e proficua attività viste le continue interruzioni.</p>
Lingua Francese	<p>La classe ha manifestato molte difficoltà nell'acquisizione della grammatica della lingua francese, pertanto sono stati creati dei compiti di realtà che mirassero a far apprendere poche e semplici regole grammaticali in modo induttivo, privilegiando soprattutto l'aspetto comunicativo della lingua.</p> <p>Sono stati svolti svariati esercizi di lettura, comprensione e produzione orale affinché gli studenti sviluppassero delle sufficienti abilità comunicative. Le lezioni sono state prevalentemente attive e il docente ha svolto un'attività di scaffolding mirata all'acquisizione e al potenziamento delle conoscenze e capacità degli allievi, spesso molto fragili nella disciplina.</p>

Scienze motorie e sportive	La classe ha sempre mostrato un costante interesse e un'assidua partecipazione al dialogo educativo, con apprendimenti complessivi mediamente soddisfacenti, per quasi tutta la classe, durante le lezioni sia pratiche che teoriche. Alcuni studenti, a causa della propria fragilità, hanno raggiunto dei risultati nettamente inferiori, ma comunque poco più che sufficienti, rispetto al resto della classe. L'intera classe si è sempre mostrata molto rispettosa nei confronti della docente e del gruppo classe.
Religione	Dal punto di vista disciplinare, la classe mostra complessivamente un comportamento corretto e rispettoso delle regole, del materiale e del personale scolastico. Gli alunni 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. Quasi tutti gli alunni hanno 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.

OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO

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

1. Incentivare comportamenti di collaborazione e sviluppare la consapevolezza che insegnanti e alunni sono impegnati a conseguire obiettivi comuni.
2. Promuovere tutte le attività che consentano di raggiungere un migliore successo formativo.
3. Sviluppare l'autostima e la crescita della fiducia nelle proprie capacità.
4. Stimolare la motivazione allo studio.
5. Educare alla socializzazione al fine di migliorare i rapporti interpersonali, la capacità di comunicazione, di adattamento e di giudizio.
6. Imparare a convivere con le diversità come arricchimento personale.
7. 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
<p>PUNTUALITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - nell'ingresso in classe - nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi. - nella esecuzione dei compiti assegnati in classe - nei lavori extrascolastici - nella riconsegna dei compiti assegnati 	<ul style="list-style-type: none"> - della classe - dei laboratori - degli spazi comuni - dell'ambiente e delle risorse naturali 	<ul style="list-style-type: none"> - 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'
IMPARARE AD IMPARARE	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.
PROGETTARE	Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese; definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
COMUNICARE	Comprendere e comunicare messaggi di genere e complessità diversi.
COLLABORARE E PARTECIPARE	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.
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	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.
RISOLVERE PROBLEMI	Affrontare situazioni problematiche individuando risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni opportune.
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi, concetti; individuando analogie e differenze, cause ed effetti.

ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA

Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi differenti, valutandone attendibilità e utilità, distinguendo tra fatti e opinioni.

Quadro orario settimanale 2023/24

Ora	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1 ^a	Dir.Tec.amministrative	Matematica	Francese	Francese	Matematica	Scienze e Cult. dell'alimentaz.
2 ^a	Lab. Sala e Vendita	Inglese	Scienze e Cult. dell'alimentaz.	Scienze motorie	Matematica	Scienze e Cult. dell'alimentaz.
3 ^a	Lab. Sala e Vendita	Lettere	Scienze e Cult. dell'alimentaz. (1)	Scienze motorie	Lettere	Inglese
4 ^a	Lab. Sala e Vendita	Lettere	Religione	Storia	Lettere	Dir. e tec. amministrative
5 ^a	Lab. Sala e Vendita	Dir.Tec.amministrative	Inglese	Storia	Scienze e Cult. dell'alimentaz.	Francese
6 ^a	Lab. Sala e Vendita	Dir.Tec.amministrative				

(1) Compresenza con docente disciplina di laboratorio di sala e vendita.

Elenco libri di testo adottati o consigliati

Disciplina	TITOLO
Religione	ITINERARI DI IRC, ED. ELLE DI CI
Lingua e Letteratura Italiana	LETTERATURA VIVA 3, ED. LA NUOVA ITALIA
Storia	PASSATO E FUTURO 3, DAL NOVECENTO AI GIORNI NOSTRI. ED. SEI
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ED. POSEIDONIA
Lingua Inglese	WELL DONE! COOKING, ED. ELI
Lingua Francese	PASSION RESTAURATION, Le Français professionnel pour la gastronomie et l'œnologie ED. SAN MARCO
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	TUTTO COMPRESO, ED. SCUOLA E AZIENDA
Matematica	NUOVA MATEMATICA A COLORI, VOL. 4 - ED. PETRINI
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore sala	TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE
Sc. Motorie e Sportive	PIÙ MOVIMENTO, ED. MARIETTI SCUOLA

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

Fare riferimento a contenuti effettivamente affrontati e obiettivi effettivamente raggiunti

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, non letterari, (poesie, novelle, brani tratti da romanzi, saggi, articoli di giornale, canzoni, opere pittoriche, sculture e fotografie.	Italiano e storia Religione
Comunicare in una lingua straniera (francese) almeno a livello A2/B1 (QCER)	Comunicare in lingua francese in maniera sufficientemente adeguata, utilizzando la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per descrivere piatti tipici sardi a potenziali clienti stranieri e per spiegare i contenuti dei vari argomenti trattati applicati a un contesto realistico; per parlare delle intolleranze, delle allergie alimentari e del vino; per proporre i giusti accostamenti tra piatti e vini e per comprendere ed elaborare menu legati alla tradizione sarda fornendo spiegazioni al cliente straniero.	Francese Inglese
Elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta	Produzione orale e scritta di testi argomentativi, temi di ordine generale, relazioni (relazioni di PCTO). Comprendere e produrre testi scritti e orali inerenti alla sfera personale, socioculturale e professionale. Comprendere e redigere un curriculum e una lettera di motivazione usando formule e registro appropriati	Italiano Inglese Religione
Identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni	Problematiche ambientali. Modelli alimentari a basso impatto ambientale -Contaminazioni alimentari biologiche, chimiche e fisiche: implementazione di manuale di autocontrollo aziendale basato sui principi del sistema HACCP - Protocolli dietetici che tengano conto delle esigenze diversificate delle clientela: vegani, celiaci, diabetici, allergici-intolleranti	Sc.alimentazione
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	Uguaglianza formale e sostanziale (art. 3 della Costituzione)	Religione

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.	Lab. di sala e vendita
Operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro	Lavorare in gruppo ed imparare che l'apporto personale di ogni componente del gruppo è necessario e funzionale alla buona riuscita del lavoro; rispettare le scadenze, accogliere la prospettiva degli altri.	Festival Fun_go, Teatro Multimediale Religione
Utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare	Produrre e presentare lavori di ricerca e approfondimento su supporto PowerPoint Riflessioni sulle fonti d'informazione, con particolare riguardo all'utilizzo dei social	Inglese
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.	elaborazione di menu, in condizioni fisiologiche, destinati a diversi segmenti della popolazione (bambini, adulti, anziani), secondo i principi della dieta mediterranea. Proporre al cliente adeguate alternative nel rispetto di determinati problemi alimentari (allergie e intolleranze). Modelli dietetici ecosostenibili e gluten free. Predisporre menù professionali combinando esigenze e richieste del cliente con la creatività dello chef.	Lab. Sala e Vendita, Sc. E Cultura dell'alimentazione

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.

Ad inizio 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 alle realtà regionale e nazionale.

(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 A SV, in coerenza con il Progetto di Istituto, prevede per un monte ore annuo così distribuito:

III anno	70 ore previste	Corsi propedeutici agli stage. Stage presso strutture del Sulcis Iglesiente. Finalizzazione delle UdA di carattere professionale. Gemellaggio con scuole nazionali alberghiere su tematiche inerenti la sostenibilità ambientale. Il numero complessivo di ore di PCTO varia da studente a studente a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte, ma il minimo previsto di 70 ore è stato raggiunto dalla totalità degli studenti.
IV anno	70 ore previste	Tra maggio e giugno del 2023, alla chiusura dell'anno scolastico, sono stati organizzati gli stage che hanno interessato la prevalenza degli studenti della classe. Gli stage hanno permesso di aumentare il contributo ore PCTO di 70-110, a seconda dell'impegno offerto nelle strutture ospitanti. Organizzazione eventi all'interno dell'istituto (pranzi con rappresentanza di scuole gemellate, Slow Food, etc.). 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 fine settembre/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 65 a 110 ore. La finalizzazione delle UdA con compiti autentici, gli incontri con gli stakeholders del territorio, l'orientamento in uscita, i diversi progetti PNRR (produzione della birra artigianale, laboratorio di fotografia, teatro multimediale) e gli incontri con l'Associazione Sommelier ed enologi del territorio hanno contribuito ad un incremento medio di ore PCTO compreso tra 50-100, variando da studente a studente a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte. Le ore complessive PCTO effettivamente svolte sono comprese da un minimo di 115 ad un massimo di 210 ore.
TOTALE TRIENNIO	210 ore	I candidati all'esame di stato hanno raggiunti nell'intero triennio un numero complessivo di ore PCTO, compreso tra 240 e 400.

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 5° anno)

Competenza n. _7_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _8_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _11_ - (dal 5° anno)

Competenze mediamente acquisite in uscita dagli studenti nella classe quinta

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 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 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 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.

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 creare 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.

Diverse strutture ospitanti hanno accolto gli studenti nell'attività di stage, con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni comprese nell'area del Sulcis Iglesiente (Iglesias e paesi limitrofi, Buggerru/Fluminimaggiore), Cagliari e nell'area di Villasimius (hotel Cormoran, Stella Maris, Cruccuris, Camping la Sorgente), etc..

Attività proposte nel triennio

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

La diverse attività hanno permesso agli studenti della 3^A SV di svolgere da un minimo di 90 ad un massimo di 169 ore di PCTO; mentre in 3^AB SV sono state svolte da un minimo di 98 ad un massimo di 164 ore di PCTO.

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
CORSO SICUREZZA LUOGHI LAVORO	Formatore responsabile RSPD dell'IPIA FERRARIS	8 ore	Lezioni partecipate e simulazione. Test finale	Sapersi comportare in sicurezza negli ambienti della ristorazione.	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.
UdA "prodotti di caffetteria" correlata progetto Ecosogno (gemellaggio con le scuole nazionali)	ITP Lab. Sala vendite di scienza e dell'alimentazione e discipline umanistiche	30 ore Secondo pentamestre	Lezioni partecipate e preparazione finale di elaborati power point e riciclo degli scarti del caffè	Capacità di partecipazione all'attività di Gruppo; Collaborazione, mutuo aiuto e responsabilità reciproca.	L'attività ha portato a riflettere sugli sprechi alimentari e sul corretto utilizzo degli scarti, come quelli del caffè da cui si possono ricavare vari impieghi secondari

Stage e attività extrascolastiche presso strutture ospitanti esterne	Caffè Torino e altre strutture ristorative	40- 86 ore Secondo pentamestre	Preparazione prodotti di miscita, servizio, mise en place. Illustrazione delle bevande di conforto	Consolidamento delle competenze professionalizzanti e life skills	L'esperienza vissuta aiuta lo studente a prendere consapevolezza dei propri limiti e attitudini professionali. L'aiuta, inoltre, a comprendere, se il settore di riferimento da lui scelto gli permette di esprimere a pieno le proprie vocazioni personali - professionali attraverso un processo di autovalutazione
--	--	--------------------------------	--	---	---

La qualifica professionale

La qualifica professionale conferisce un riconoscimento ufficiale di valore nel mercato del lavoro e nella propria formazione successiva. E' 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 cocktail e prodotti di caffetteria 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)

Le diverse attività hanno permesso agli studenti della 4^A SV di svolgere da un minimo di 90 ad un massimo di 136 ore di PCTO.

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Formazione tecnica generale sull'HACCP	Insegnanti interni di alimentazione e sala e vendita	4 ore	Formazione tecnica generale in classe e laboratorio (misure preventive, monitoraggio CCP)	Assumere consapevolezza sul corretto comportamento igienico da mettere in pratica in cucina, nei diversi reparti.	Richiami generali ad inizio anno scolastico sulle misure preventive igienico sanitarie di carattere generale. Avere una visione dell'applicazione del sistema e poter controllare "gli errori" igienico sanitari

Incontri con stakeholders del territorio	gli Warung- Beach Club, Cormoran e Cruccuris (Villasimius)	4 ore	Informazioni sulle peculiarità delle strutture alberghiere, con particolare riferimento all'offerta turistica, alla diversificazione dei menù e dei servizi, all'organizzazione del lavoro, al vitto alloggio e alle modalità di reclutamento secondo il CCNL.	Prendere consapevolezza sui diritti e doveri relativi ai lavoratori dipendenti delle strutture ristorative alberghiere	Gli incontri hanno permesso agli studenti di avere un quadro di riferimento sull'organizzazione del lavoro (turni di lavoro, mansioni), dei pasti e degli alloggi all'interno delle strutture alberghiere.
Incontri stakeholders nazionali	con dott. S. Soriani dell'azienda Select Srl di Belluno (selezionatore del personale per gelaterie italiane in Germania) e sig.F. Pani, bartender ed esperto del sett. turistico e alberghiero	4 ore	Informazioni sull'organizzazione del lavoro nelle gelaterie tedesche e sulla professione del Bartender	Informazioni inerenti il settore lavorativo di riferimento	Opportunità di lavoro nel settore di riferimento, in altri Paesi dell'Unione Europea.
Eventi	Slow food e Associazione italiana celiachia	10 ore	Organizzazione banchetti e servizio	Consolidamento competenze professionali trasversali	Potenziare la rete tra scuola e associazioni del territorio
UdA "Le bevande nel tempo: la birra"	Docenti interni	30 ore	Sviluppo della UdA di carattere professionale con metodologia laboratoriale	Consolidamento competenze professionali trasversali	Produzione compito autentico inerente la UdA multidisciplinare
stage	Strutture ospitanti del Sulcis Iglesiente e dell'area di Villasimius	Secondo pentamestre Da 50 a 110 ore	Svolgimento delle diverse mansioni assegnate proprie del settore di riferimento professionale	Consolidamento delle competenze professionali e life skills	L'esperienza vissuta aiuta lo studente a prendere consapevolezza dei propri limiti e attitudini professionali. Contribuisce, inoltre, a comprendere, se il settore di riferimento da lui scelto gli permette di esprimere a pieno le proprie vocazioni personali - professionali attraverso un processo di autovalutazione

Evento- rievocazione dell'eccidio maggio (Custodire memoria)	"la Castangia, del 1920" Fanni, la Ist. Comprensivo Nivola	Maestro Christian e	8 ore	Gli alunni prendono parte alla commemorazione storica, come narratori- attori calati nella parte dei minatori in protesta, sottoprefetto, sindaco, ingegnere o popolani	Agire riferimento ad un sistema di valori, coerenti con il principi dell' Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti ed orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	in Consapevolezza che i diritti e la tutela dei lavoratori sono il risultato di un percorso storico caratterizzato da lunghe lotte per l' affermazione e il riconoscimento dei diritti.
---	---	------------------------	-------	---	---	--

Seminari, stage e progetti: 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
Incontro LA DONAZIONE DI SANGUE	Volontari della Solidarietà di Iglesias	2	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.
Open Day Cittadella di Monserato	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 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
Incontro con le rappresentanti di next generation FASI	referenti della FASI (Federazione delle Associazioni Sardegna in Italia)	2 ore	presentazione della rete associativa FASI e dei servizi offerti ai giovani diplomati che debbano trasferirsi nella penisola per motivi di studio o lavoro	Orientarsi nelle scelte di studio e lavoro post diploma, nelle diverse regioni italiane grazie al supporto della FASI.	Il supporto da parte delle Associazioni Sarde in Italia rappresenta un punto di riferimento importante nelle diverse città italiane per conoscere concretamente i diversi servizi di cui godono gli studenti e lavoratori fuori sede nella ricerca degli alloggi, borse di studio, servizio pasti, tariffe agevolate per raggiungere dalla Sardegna le varie destinazioni.

Incontro con le Forze armate	Rappresentanti delle Forze Armate	2 ore	Presentazione dei 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.
Corso sulla produzione della birra artigianale e visita presso microbirrificio di Maracalagonis	Esperti maestri birrai, prof. Romano	20 ore	Informazioni generali storiche – Materie Prime, metodi di produzione Bottiglie, spillatura, bicchieri. produzione della birra G.Ferraris. Igienizzazione e sanificazione. Fasi degustative abbinamento con cibo	Consolidamento delle competenze professionali nel settore di riferimento	Il corso teorico e pratico è stato implementato con metodologia laboratoriale favorendo un apprendimento efficace e consapevole fornendo agli studenti, non soltanto saperi di carattere nozionistico, ma gli strumenti utili alla gestione dei processi riferiti alla birra.
Corso di formazione con l'enologo Pierpaolo Pitzolu e l'associazione Donne del vino Sommelier	Esperti sommelier, proff. Sanna e Romano	2 ore	La storia del vino e il vino nelle varie espressioni culturali (letteratura, musica, cultura) Il ruolo del vino nella società nell'economia. Cultura del vino e conoscenza di vini territori con focus sulla Sardegna. Abbinamento vino formaggi. La degustazione del vino (analisi visiva e olfattiva per tutti, analisi gusto olfattiva) Il bere consapevole responsabile	Consolidamento delle competenze professionali nel settore di riferimento	Il corso teorico e pratico è stato implementato con metodologia laboratoriale favorendo un apprendimento efficace e consapevole fornendo agli studenti, non soltanto saperi di carattere nozionistico, ma gli strumenti utili alla presentazione e servizio della bevanda al cliente e al significato del "bere in modo consapevole".
Incontro con referente dell'Alma	Referente relazioni esterne della cucina internazionale dell'ALMA	2 ore	E' stata presentato il corso di sala- bar e sommelier	Aprire gli orizzonti sulle scelte future in ambito professionale post diploma, di alta formazione specialistica (orientamento uscita)	Il referente ha presentato il corso stimolando gli studenti ha una riflessione come con la determinazione, la passione, il talento e il sacrificio si possano raggiungere traguardi ambiziosi ed un importante successo formativo

Teatro Multimediale	Esperta: Teresa Rita Sannia Tutor: Prof. Francesco Mannu	20 ore	Il laboratorio audiovisivo multimediale serve a potenziare e garantire, ragazzi, lo sviluppo di fenomeni estetici e pratici artistiche. Permette, inoltre ai docenti di lavorare e garantire l'acquisizione di metodi specifici della ricerca e della produzione artistiche e la padronanza di linguaggi e delle tecniche relative. Sono audiovisivi quelli potenziamento e sviluppo dei linguaggi delle tecniche di comunicazione (visiva, audiovisiva, multimediale).	Guida ad approfondire e a sviluppare conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per dare espressione alla propria creatività e capacità progettuale nell'ambito delle arti e delle discipline, soprattutto (visiva, audiovisiva, multimediale). Meccanica/tecnologica) , che gli studenti incontrano nel proprio curriculum scolastico.	Il corso pratico è stato implementato con metodologia laboratoriale favorendo un apprendimento efficace e consapevole fornendo agli studenti, non soltanto saperi di carattere tecnico del teatro multimediale, ma gli strumenti utili alla realizzazione di un video multimediale utile anche nel contesto lavorativo e professionale.
PREMIO SCALICE	Insegnanti area umanistica	Maggio 2024	In occasione della consegna delle borse di studio agli studenti meritevoli gli alunni coordinano e presentano la cerimonia	Lavorare in gruppo ed imparare che l'apporto personale di ogni componente del gruppo è necessario e funzionale alla buona riuscita del lavoro Imparare a controllare le reazioni emotive, valorizzando le qualità migliori, mostrando sempre la disponibilità verso gli altri.	L'attività proposta e mira a valorizzare il merito premiare l'impegno, incentivando spirito di gruppo e senso di appartenenza alla comunità scolastica.
Stage in azienda	Strutture ospitanti del Sulcis Iglesiente e dell'area di Villasimius	Primo trimestre e Da 65 a 110 ore	Svolgimento delle diverse mansioni assegnate proprie del settore di riferimento professionale	Consolidamento delle competenze professionalizzanti e life skills	L'esperienza vissuta aiuta lo studente a prendere consapevolezza dei propri limiti e attitudini professionali. Contribuisce, inoltre, a comprendere, se il settore di riferimento da lui scelto gli permette di esprimere a pieno le proprie vocazioni personali - professionali attraverso un processo di autovalutazione

La scelta della UdA di carattere professionale nel quinto anno

Titolo: FERRARIS PRESIDIO DEL GUSTO - SAPERI E SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO “Menù a tema con lo sguardo rivolto alla salute e alla sostenibilità ”

Lo sviluppo della UdA si pone in continuità con il progetto realizzato nel precedente anno scolastico “Presidio del gusto: saperi e sapori del territorio”, mantenendo l’obiettivo di scoperta e valorizzazione dei piatti e prodotti di mescolta della tradizione locale- regionale. In particolare, la classe è stata impegnata nel realizzare un piano di azioni, finalizzate:

- all’analisi di schemi alimentari attenti alle produzioni locali e al consumo consapevole, attraverso la proposta, di menù da abbinare a prodotti di mescolta del territorio (vini delle Cantine del Sulcis Iglesiente e di altre località della regione Sardegna). I menù e i vini sono stati approfonditi anche in lingua francese.

Per quanto riguarda la conoscenza dei vini sono stati programmati degli incontri con gli enologi locali e gli esperti dell’associazione “Sardegna Donne del Vino Sommelier”, consolidando aspetti relativi alle proprietà organolettiche, abbinamenti cibo-vino e tipologie di servizio. In sala e vendita, sono state approfondite il processo produttivo e le proprietà organolettiche dei principali vini DOC e DOCG della regione Sardegna.

Il vino è stato studiato anche da un punto di vista storico. Nelle discipline letterarie sono stati trattati il cibo e il vino nella letteratura di Giovanni Verga e il manifesto della cucina futurista.

In merito alla struttura di eventi enogastronomici sono stati curati gli aspetti gestionali ed economici, con particolare attenzione al marketing, all’analisi dei costi e al consumo ecosostenibile. In scienze dell’alimentazione, sono stati analizzati sotto il profilo nutrizionale energetico modelli di menù di terra-mare del territorio;

- In scienze motorie, in relazione al modulo teorico “L’alimentazione nello sportivo”, per la UdA sono stati approfonditi “i pasti pre-gara” riferiti ad una squadra di calcio, da un punto di vista dei bisogni energetici nutrizionali. Sono stati, inoltre, argomentati e realizzati due menù diversi.

In Religione cattolica sono stati sviluppati i seguenti contenuti: il grano e i cereali nella storia biblica e le birre trappiste. In lingua inglese sono stati sviluppati i seguenti contenuti: Il menù dello sportivo e il cibo slow food.

COMPETENZE DELL’AREA GENERALE:

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

- 2) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 3) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenuti nel corso del tempo.
- 5) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti di studio e di lavoro.
- 7) Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
- 10) Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- 12) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze specifiche e trasversali acquisite:

Competenze professionalizzanti settore:

- 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.
- 3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4) Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regime dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- 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.

Obiettivi e riflessioni: consolidare la conoscenza dell'identità culturale da parte degli studenti della classe terminale, che saranno presto proiettati nel mondo del lavoro (orientamento in uscita); superando l'approccio nozionistico e la lezione tradizionale.

Viaggio d'istruzione a Siviglia: una scoperta artistica, culturale ed enogastronomica (05.05 - 09.05.2024)

Il Progetto vuole essere uno strumento di sensibilizzazione e d'informazione rivolto agli alunni della classe 5 dell'indirizzo "Sala e vendita" dell'Istituto.

È articolato in diversi momenti di approfondimento che hanno come scopo quello di mantenere viva le conoscenze delle realtà storiche – culturali dell'Andalusia, in particolare la città di Siviglia, ma tende anche a focalizzare l'attenzione sui problemi sociali che attualmente vive il nostro Paese e l'Europa intera. Visitando i luoghi significativi della storia del paese, vorremmo indirizzare gli alunni alla riscoperta delle pratiche culinarie e enologiche di una realtà differente dal nostro contesto culturale.

A. OBIETTIVI EDUCATIVI

- Favorire l'acquisizione di un comportamento civilmente corretto e adeguato;
- Stimolare l'acquisizione di maggiori spazi di autonomia personale al di fuori dell'ambiente vissuto, e in particolare in un contesto internazionale;
- Sviluppare la capacità di stare con gli altri rispettandoli e socializzando le esperienze;
- Consolidare le conoscenze acquisite attraverso l'esperienza diretta.

B. OBIETTIVI DIDATTICI

- Favorire la conoscenza diretta degli aspetti storici, culturali ed artistici degli argomenti trattati;
- Visitare e conoscere luoghi importanti della storia, in particolar modo quelli legati alle vicende della Seconda guerra mondiale, e ai periodi storici successivi;
- Confrontare realtà territoriali diverse con quelle del proprio luogo d'origine approfondendone gli aspetti ambientali, culturali e storici e cogliendo le trasformazioni avvenute nel corso del tempo.

Visite guidate della città

- centro storico, Cattedrale di Siviglia, Alcazar di Siviglia, Giardini del palazzo.
- Quartiere ebraico: Barrio de Santa Cruz, Ospedale barocco "L'Hospital de los Venerables";
- Palazzo: "Caso de Pilatos"; Museo de Bellas Artes; Torre del oro; l'arena Real Maestranza;

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.

L'insegnamento trasversale di *Educazione Civica* – Programmazione delle attività del 3° anno

Nel corso dell'a.s. 2021-22 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	tematiche	Lezione/ moduli /	Discipline	Ore
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	HACCP. Diritto alla salute. Acquisire un comportamento igienico sanitario corretto durante le esercitazioni pratiche di lab. di sala e vendita	Lezioni teoriche relative alla tracciabilità di filiera e sistemi di conservazione.	Docente di sala e vendita e scienze dell'alimentazione e studenti. Competenza di tipo professionale: applicare correttamente il sistema HACCP.	10
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Organizzazione di prove individuali e di gruppo, con particolare attenzione ad un'etica corretta e alle regole del fair play	stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute, conferendo il giusto valore all'attività sportiva. Attività individuali e di gruppo legate alle discipline sportive	Docente di scienze motorie	4
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Diritto alla salute. Problematiche correlate al gioco d'azzardo patologico e dipendenze tecnologiche	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute	Operatori dell'ASL (SERD- GAP di Cagliari)	4
Sviluppo sostenibile	ECOSOGNO: un mare di salute nel territorio nazionale	L'importanza di un uso razionale delle risorse naturali per uno sviluppo sostenibile (i Goals dell'agenda 2030)	Scienze e cultura dell'alimentazione, sala e vendita	12
Cittadinanza digitale	Ricerca alimenti del territorio (relativi alla professione) sotto il profilo storico, religioso e scientifico mediante l'uso dei principali S.O. per Motori di Ricerca	Ricerca valori nutrizionali di specifici alimenti sotto il profilo storico, religioso e scientifico mediante l'uso di informazioni pertinenti, scelta e confronto delle fonti	Storia, italiano, Scienze degli	4
Totale ore				34

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:

Costituzione -Sviluppo Sostenibile- Cittadinanza digitale

Nucleo	Tematiche	Lezioni/UDA/Moduli	Discipline	Ore
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Nozioni di diritto del lavoro. Tutela del lavoro femminile	Lezioni	Diritto e tecniche amm.ve	4
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	fondamenti del diritto del lavoro Capire l'importanza del lavoro come valore costituzionale.	Evento: COMMEMORAZIONE ECCIDIO 11 MAGGIO 1920 Lezioni	Storia	6
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Giornata della memoria	Lezioni	Diritto e tec. amm.ve	2
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Identità e diversità	Lezioni	religione	2
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Educazione al volontariato	Informative sugli interventi di primo soccorso e uso del BLS	Volontari del Soccorso Iglesias	2
Sviluppo sostenibile	L'Agenda 2030, storia, struttura e obiettivi La tutela dell'ambiente e la conservazione dei beni culturali	Moduli interdisciplinari	Diritto e tec.amm. Lab. sala Inglese Francese	2 4 2 2
Sviluppo sostenibile	Binomio salute / alimentazione/ attività fisica.	Moduli interdisciplinari	Sc. e Cultura dell'alimentazione Scienze motorie	6
Sviluppo sostenibile	La filiera delle carni e sostenibilità ambientale	lezioni	Sc. e Cultura dell'alimentazione	2
Cittadinanza digitale	I principali diritti e doveri di chi naviga in Rete	UDA	Diritto e tec.amministrative	2
Totale ore				36

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	tematiche	Lezione/ moduli /	Discipline	Ore
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	<u>La giornata della Memoria</u> - sterminio degli ebrei – Visione del documentario : “ la fuga degli angeli “- Il genocidio degli Armeni	lo lezioni	storia	4

Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Dall'Enaoli all'Ipia -- Le radici del Futuro (Monumenti Aperti) - Storia del collegio Enaoli	lezioni	storia	4
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	<u>La Violenza sulle donne:</u> Attività di ricerca sull'argomento – Lettura di Articoli di Quotidiano e Siti Internet-Pari opportunità , Violenza e Femminicidio- Poesie e brani sull'argomento.	lezioni	Italiano e storia	4
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	HACCP. Diritto alla salute. Acquisire un comportamento igienico sanitario corretto negli ambienti di lavoro	Lezioni teoriche relative alle misure di prevenzione, CCP e CP in grado di garantire la sicurezza alimentare	Docente di sala e vendita e scienze dell'alimentazione e studenti.	6
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Shoah: Le disuguaglianze; 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.	lezioni	Inglese Religione	8
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Educazione alla salute: cittadini consapevoli e responsabili. Sensibilizzare gli studenti sull'importanza del rispetto della normativa, in materia di sicurezza stradale.	Incontro in aula Magna di educazione stradale	Esperti della Polstrada di Cagliari	2
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Diritto e solidarietà: incontro per sensibilizzare gli studenti sulla donazione del sangue (incontro con i volontari della solidarietà)	incontro informativo in classe	Presidente dell'associazione Volontari della Solidarietà	2
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Alimentazione- Salute- Sport	Preparazione di cartelloni descrittivi sull'importanza della prima colazione e sulla linea guida per una sana alimentazione : controlla il peso e mantieniti attivo	Docente di scienza e cultura dell'alimentazione	4
Costituzione (diritto, legalità, solidarietà)	Sport e disabilità.	lezione	Docente di Scienze Motorie	2

Sviluppo sostenibile	Agenda 2030: objectif n. 12 Consommation et production responsables. Lezioni.	Lezioni La pyramide alimentaire à partir des cibles de l'agenda 2030 "le gaspillage alimentaire" et "la réduction des déchets".	Francese	9
Sviluppo sostenibile	La Sostenibilità nel settore della ristorazione con il riciclo dei tralci della vite.	Lezioni	Sala e vendita	2
Sviluppo sostenibile	La doppia piramide ambientale	Lezioni	Sc.cultura dell'alimentazione	2
Sviluppo sostenibile	Impatto dello spreco alimentare sui costi delle imprese ristorative	lezioni	Diritto e tec.amm.	2
Sviluppo sostenibile	Educazione alla salute e dipendenza da droghe: visione del film "Trainspotting" e discussione	lezioni	Inglese	3
Cittadinanza digitale	Le nuove forme di turismo Navigare da esperti. Le fake news. Saper esplorare la rete e l'utilizzo corretto degli strumenti di internet. Libertà e televisione.	lezioni	Dir. tec.amministrative Matematica	2 2
Educazione finanziaria	A tu per tu at school	Incontro a distanza: nozioni di base sulle diverse tipologie di finanziamenti, tassi di interesse e ruolo della pubblicità. Fasi di vita di un finanziamento e diritti e doveri dei clienti	Esperti di agos	2
			Totale ore svolte	60

Valutazione delle attività: Strategie di verifica e valutazione

STRATEGIE DI VERIFICA

NOTE INDICATIVE:

1) 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.

2) 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.

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

a. conoscenze

b. abilità

c. 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:

a. Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza

b. 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

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

Abilità:

a. 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;

b. 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:

- A. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e i propri compiti;
- B. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità;
- C. 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;
- D. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE:

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 a 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 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

E' 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.

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, selezione e interpretazione delle informazioni pertinenti, scelta e confronto delle fonti	educazione civica. Inglese Dir.tec.amm.
Sanno utilizzare calcolatrici scientifiche e/o grafiche	Conoscenza delle calcolatrici scientifiche	Matematica
Sanno presentare contenuti e temi studiati in Video-Presentazioni e supporti Multimediali	Creazione e presentazione di PPT	Lab.sala e vendita
Sanno utilizzare una piattaforma e-learning	Uso delle class-room sulla piattaforma G-Suite	Tutte
Conoscono e sanno usare gli strumenti di traduzione	Traduttore automatico Google translate, diversi dizionari bilingue multimediali italiano-francese-italiano (Reverso Contexte).Traduttore automatico Google translate, diversi dizionari bilingue multimediali italiano-inglese-italiano (wordreference).	Lingua francese Inglese

Il Curriculum digitale dello studente (E-Portfolio)

Come noto, le Linee guida per l'orientamento, adottate con il D.M. 22 dicembre 2022, n. 328, hanno introdotto a partire dal corrente anno scolastico l'E-Portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, messo a disposizione degli studenti all'interno della Piattaforma "Unica" (cfr. Nota prot. n. 2790 dell'11 ottobre 2023 e in particolare l'Allegato B). Come indicato dalle stesse Linee guida, "l'E-Portfolio rappresenta un'innovazione tecnica e metodologica per rafforzare, in chiave orientativa il "curriculum dello studente" un documento di riferimento importante anche per l'esame di Stato e che verrà allegato al diploma ai sensi del D.Lgs. n. 62/2017.

Il curriculum dello studente, in tutte le parti compilate precedentemente all'inizio dell'esame di stato, fornirà informazioni utili alla Commissione d'esame per valorizzare il colloquio di ciascun studente, ponendo attenzione alle esperienze più significative che sono riportate. Di questo aspetto si potrà tener conto nella scelta dei materiali da proporre all'avvio del colloquio.

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 una 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.55 del del 22 marzo 2024 le prove invalsi sono requisito d'accesso per la maturità 2024; pertanto, per quanto queste non siano elemento di valutazione per l'ammissione all'esame, la dirigenza, con Circ. n. 243 del 12/03/2024, 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 SV hanno affrontato le prove secondo il calendario seguente:

Data	Orario	Prova
lunedì 18 marzo	9,00 - 11,00	Italiano
lunedì 18 marzo	11,30- 12,15	Inglese- reading
lunedì 18 marzo	12,45- 13,45	Inglese- listening
Mercoledì 20 marzo	11,20 - 13,20	Matematica

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, 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 scritto-pratica: giovedì 20 giugno 2024, dalle ore 8,30. 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 del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 26 gennaio 2024, n. 10.

Negli istituti professionali del vigente 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 del vigente 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);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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

- a. Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- b. Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- c. Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- d. 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
- e. 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, evitando una rigida distinzione tra le stesse.

I commissari 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, delle Linee guida e delle informazioni riportate nel Portfolio dello studente (rif. DM 328 del 22.12.2022; DM.10 del 26.01.2024)

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

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 /10	
Punteggio finale* Proporzione in/20	
* Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).	

Griglia di valutazione della parte generale

Indicatori generali	max 60pt					
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Efficaci e complete	Discrete e organiche	Nel complesso efficaci e organiche	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse e non puntuali	Scarse o assenti
Coesione e coerenza testuale	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Complete	Discrete	Adeguate	Parziali	Insufficienti	Scarse
Ricchezza e padronanza lessicale	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presenti e complete	Discrete	Adeguate	Poco presente e parziale	Insufficienti	Scarse o assenti
Correttezza Grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presenti e complete	Discrete	Globalmente adeguate con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	Parziali(con imprecisioni e alcuni errori gravi);	Insufficienti	Scarse o assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presenti e complete	Discrete	Adeguate	Parzialmente presenti	Insufficienti	Scarse o assenti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presente e completa	Discreta	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti	Insufficienti	Scarse o assenti

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

Indicatori specifici		max 40pt				
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(indicazioni di massima su lunghezza del testo-se presenti-o sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguato	Scarso o nullo
Capacità di comprendere il senso complessivo del testo, gli snodi tematici e stilistici.	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguato	Scarso o nullo
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarso o nullo
Interpretazione corretta e articolata del testo.	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarso o nullo
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA						Tot

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

Indicatori specifici		max 40pt				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	15-14	13-12	11-10	7-6	5-4	2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguato	Parziale/ Incompleta	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
Capacità di sostenere un discorso argomentativo e corretto utilizzo dei connettivi logici	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completa	Adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati	15-14	13-12	11	7	5	2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
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 40pt					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	15-14	13-12	11-10	7-6	5-4	2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleta	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	15-14	13-12	11-10	7-6	5-4	2
	Completa	Adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguato	Scarsa o nulla
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA Tot						

Griglia di valutazione con descrittori, relativa alla seconda prova d'esame, condivisa nella riunione di dipartimento multidisciplinare il 14 aprile 2023, dai docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e approvata dal consiglio di classe.

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

INDICATORI	DESCRITTORI DEL LIVELLO ACQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO IN VENTESIMI	PUNTEGGIO MASSIMO IN 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.	6	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.	8	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

Circ.217 del 26.02.2024

Nella seduta del giorno 01/03/2024 (circ.interna 217), in ottemperanza al DM n.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:

- In preparazione all'esame sono state programmate due simulazioni delle prove scritte:
 - giovedì 11 aprile: simulazione della prima prova scritta di italiano di 5 ore;
 - martedì 23 aprile: simulazione della seconda prova scritta di 5 ore;

- nel periodo successivo alla pubblicazione del documento del XV maggio, si effettueranno delle altre simulazioni delle prove scritte e del colloquio, in preparazione all'Esame di Stato per le discipline coinvolte nella prima e seconda prova. In particolare sono state programmate delle simulazioni, secondo il calendario seguente:
 - lunedì 20 maggio: simulazione della prima prova scritta di 6 ore;
 - Mercoledì 22 maggio: simulazione della seconda prova scritta di 5 ore;
 - venerdì 31 maggio: simulazione colloquio orale.

Al fine di promuovere il miglior successo nella prova d'esame degli alunni con svantaggio scolastico si ritiene opportuno adottare le medesime misure compensative e dispensative applicate nel corso dell'anno scolastico al fine di garantire loro un sereno svolgimento e la piena espressione delle potenzialità come previsto nell'art.25 dell'O.M. n.55 del 22.03.2024 emanata dal Ministero dell'Istruzione e del Merito.

Nell'Ordinanza suddetta viene precisato che la commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame.

Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte.

Nella medesima seduta il Consiglio di classe ha individuato tra i suoi membri, come previsto nel suddetto DM del MIM, i docenti della sottocommissione da affiancare ai commissari delle discipline oggetto delle due prove scritte (italiano e Scienza e Cultura dell'Alimentazione):

- docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (previsto nel decreto);
- docente di Diritto e tecniche amministrative delle strutt.ricettive
- docente di Laboratorio di enogastronomia- indirizzo: sala e vendita

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Come stabilito dall'O.M. 55 del 22 marzo 2024, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 40 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 quarantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C della suddetta ordinanza.

Tabella ALLEGATO A d.lgs. 62/2017

Attribuzione 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

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.

Approvazione del Consiglio di Classe

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08.05. ai sensi dell'art. 17, comma 1, d. lgs. 62/2017.

Docente	Disciplina	Firma
1. Tiziana Brioccia	Scienze motorie	
2. Tiziana Zoncu	Italiano e storia	
3. Francesco Mannu	Religione	
4. Gian Luca Defraia	Scienza e cultura dell'alimentazione	
5. Barbara Musa	Matematica	
6. Davide Mulas	LS Inglese	
7. Alice Mulargia	Diritto e tecniche amministrative	
8. Simonetta Sanna	Laboratorio di Sala e vendita	
9. Nicola Galdino Addari	Laboratorio di Sala e vendita	
10. Martina Matteu	LS Francese	

ALLEGATI RELATIVI ALLE ATTIVITA' EFFETTUATE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO:

Secondo l'art.10 dell'O. M. 55 del 22.03.2024 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 di 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 alunno/i PDP;
- Testi della simulazioni della prima prova scritta;
- Testi della simulazioni della seconda prova scritta.
- il Curriculum di ciascun studente, per la valorizzazione del colloquio (es.attività svolte in ambito extrascolastico, PCTO, etc.), in riferimento al D.M.10 del 26.01.2024

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. Gian Luca Defraia

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 5

(1H VIENE SVOLTA IN COMPRESENZA CON IL PROF. DI SALA E VENDITA NICOLA GALDINO ADDARI)

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 funzione 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.

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 che concorrono alla 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: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. Musa Barbara

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI**MATEMATICA**

- Attività: ripasso del calcolo letterale e le scomposizioni;
- UNITÀ DIDATTICA 1: RICHIAMI E COMPLEMENTI SU EQUAZIONI E DISEQUAZIONI
 - Equazioni lineari intere e fratte;
 - Equazioni di secondo grado complete, pure, spurie e monomie ;
 - Disequazioni lineari intere e fratte, studio del segno;
 - Disequazioni di secondo grado intere e fratte;
- UNITÀ DIDATTICA 2: INTRODUZIONE ALL' ANALISI
 - L'insieme dei \mathbb{R} .

- Definizione di funzione, con attenzione all'individuazione grafica di una funzione
- Classificazione delle funzioni e relativi domini
- Studio delle funzioni razionali intere e fratte (dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno)
- UNITÀ DIDATTICA 3 : LIMITI
 - Introduzione al concetto di limite
 - Limite destro e sinistro;
 - Limiti e asintoti;
 - Individuazione grafica di funzioni continue
- UNITÀ DIDATTICA 4: ANALISI DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE
 - Dominio e codominio;
 - Zeri della funzione e intersezioni con l'asse delle ordinate;
 - Segno della funzione;
 - Continuità;
 - Asintoti;
 - Punti di massimo o di minimo
- UDA PROFESSIONALIZZANTE: FUNZIONE ESPONENZIALE
 - Analisi grafica della funzione esponenziale strettamente crescente e strettamente decrescente;
 - Analisi di grafici della crescita microbica.
 - Analisi di grafici sull'incidenza sull'obesità, correlazione tra il rapporto cibo-salute.

EDUCAZIONE CIVICA: NAVIGARE DA ESPERTI

- Le fake News. Saper esplorare la rete, un utilizzo corretto degli strumenti di internet.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- 1.Libro di testo
- 2.Dispense, schede e fotocopie di testi, ieri quali è stata fatta sovente lettura.
- 3.Appunti, schemi e mappe concettuali.
- 4.Lavagna Interattiva Multimediale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi specifici di apprendimento sono declinati in conoscenze e abilità riconducibili in vario modo a: utilizzare e interpretare il linguaggio matematico; analizzare e interpretare i grafici delle funzioni riconoscendone i punti caratteristici.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, gli obiettivi generali non sono stati raggiunti. La maggior parte della classe durante le lezioni ha manifestato livelli di interesse e partecipazione non adeguati, con apprendimenti complessivi poco soddisfacenti. Il profitto tenendo conto delle difficoltà oggettive iniziali (adattamento al nuovo insegnante) e la mancanza dei prerequisiti necessari non è stato soddisfacente. Le metodologie, i linguaggi e le capacità logico-interpretative previste a conclusione dell'anno scolastico sono state raggiunte solo da alcuni studenti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali ;
- Lezioni partecipate;
- Problem solving

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Per le attività di recupero delle conoscenze in orario curricolare si è fatto ricorso prevalentemente a lezioni frontali e partecipate a favore di tutta la classe volte a colmare le lacune pregresse.

STRUMENTI DI VERIFICA

FORMATIVA

- Esercitazioni ;
- Correzione compiti svolti;
- Simulazioni;

SOMMATIVA

- Interrogazioni
- Prove semi strutturate

CRITERI DI VALUTAZIONE

GLI ELEMENTI FONDAMENTALI PER LA VALUTAZIONE FINALE TERRANNO CONTO DI :

- Della situazione di partenza;
- Dell'interesse e della partecipazione attiva e costruttiva durante lo svolgimento delle lezioni;
- I progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- L'impegno nel lavoro autonomo a casa e in classe;
- Il rispetto delle consegne;
- Le conoscenze le abilità e competenze acquisite;

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: ITALIANO – STORIA – EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: Prof.ssa Tiziana Zoncu

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 6

CONTENUTI TRATTATI

ITALIANO

ARGOMENTI:

Uda n. 1:-

-L'età del **Positivismo**:

- il **Naturalismo**, definizione, riferimenti storici e geografici, il contesto storico e culturale-la seconda rivoluzione industriale - il progresso delle scienze Charles Darwin,-i caratteri generali -- Il vero, l'impersonalità, l'ereditarietà, Taine e Zola- il Positivismo, il rifiuto della narrativa romantica; Flaubert, Madame Bovary,

- **il Verismo:** definizione, riferimenti storici e geografici, la questione meridionale, le differenze con il Naturalismo, Verga e Zola a confronto. –

- **Giovanni Verga**, biografia, percorso letterario, l'eclissi dell'autore, lettura e analisi di brani tratti dalle novelle Nedda, Rosso Malpelo Libertà, la roba - Il ciclo dei vinti, I Malavoglia

- **Il primo Novecento, Decadentismo ed età della crisi**

- Il quadro storico – culturale del primo Novecento; - Il Decadentismo; - La reazione al positivismo;

- L'estetismo e il romanzo estetizzante: - Oscar Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray";

- L'estetismo e il romanzo estetizzante: - Oscar Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray";

- Giovanni Pascoli : Vita e opere – Il Fanciullino

Da svolgersi dopo il 15 maggio:

- **Le avanguardie storiche**, cenni.-

- **Il romanzo della crisi:** la crisi della ragione, nichilismo, superomismo, tempo interiore e psicoanalisi

Luigi Pirandello, l'autore nel suo tempo, la vita, "Il fu Il fu Mattia Pascal", "Novelle per un anno", "Uno nessuno e centomila"; il tema dell'umorismo e del relativismo. Lettura, analisi e commento dei seguenti brani: dal romanzo Il fu Mattia Pascal "Io e l'ombra mia; dalle Novelle per un anno, "La casa dell'agonia"; "La carriola", Il treno ha fischiato dal saggio "L'umorismo", Il sentimento del contrario -

- **Il testo scritto - Modulo trasversale di linguistica e scrittura:**

- Testo argomentativo

- Analisi del testo

- Tema di ordine generale

-Incontro di scrittura creativa con lo scrittore e docente della Scuola Baskerville: **Ciro Auriemma** - finalizzato alla produzione della Prima Prova scritta

- Relazione

- **LETTURA, ANALISI E COMMENTO DEI SEGUENTI TESTI :**

Giovanni Verga - le novelle: Nedda -Rosso Malpelo, - La lupa - La roba

Giovanni Verga I Malavoglia : La famiglia Malavoglia - l'arrivo e l'addio di 'Ntoni

Giovanni Pascoli - Vita e opere- Myricae - X Agosto

Giovanni Pascoli : Il Fanciullino - “ E’ dentro di noi un fanciullino”

Luigi Pirandello: Il fu Mattia Pascal :Io e l’ombra mia,

Luigi Pirandello. – L’Umoreismo- Il sentimento del contrario

Luigi Pirandello- Novelle per un anno .Il treno ha fischiato

Visione del Film :

I Miserabili- dal romanzo di Victor Hugo- regia di Billie August

EDUCAZIONE CIVICA

La Violenza sulle donne:

Attività di ricerca sull’argomento – Lettura di Articoli di Quotidianoe Siti Internet-

Pari opportunità , Violenza e Femminicidio- Poesie e brani su violenza e femminicidio

La giornata della Memoria-

lo sterminio degli ebrei – Visione del documentario : “ la fuga degli angeli “- Il genocidio degli Armeni

Dall’Enaoli all’Ipia — Le radici del Futuro (Monumenti Aperti)- Storia del collegio Enaoli

Uda professionalizzante: “Presidio del gusto: saperi e sapori del territorio”. Menù a tema con un occhio di riguardo alla salute e alla sostenibilità.

- Il Vino nella storia-

-Cibo e Vino nella letteratura di Giovanni Verga

-Il Manifesto della Cucina futurista (dopo il 15 maggio)

-Lecture - Lavori di ricerca , sintesi e relazioni

STORIA

Il Congresso di Vienna e i Moti degli anni '20-'30

Il Risorgimento e l’unità d’Italia

I governi di Unità Nazionale : Destra e Sinistra Storica -

La seconda rivoluzione Industriale

La grande Depressione _ La belle Epoque

- L'età Giolittiana- L'Europa prima della grande guerra

- La prima Guerra Mondiale e La Rivoluzione Russa

- **Da Svolgere e approfondire dopo il 15 maggio:**

-- L'avvento del Fascismo in Italia e il Nazismo

-L'aggressione nazifascista all' Europa -

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati diversificati a seconda della disciplina e del modulo. Oltre al libro di testo (che pochi alunni possiedono o hanno a disposizione), sono state utilizzate mappe concettuali, video didattici e dispense e proposte agli studenti sia per agevolare l'apprendimento di alcune tematiche complesse, sia per approfondire argomenti non contemplati dal libro di testo.

○ Libri di testo:

○ **Sambugar-Salà - Letteratura viva , vol. 3**, ed. LA NUOVA ITALIA

Paolo Di Sacco - Passato Futuro, vol.3 . Dal Novecento ai nostri giorni

○ Dispense e mappe concettuali fornite dal docente.

○ Lavagna Interattiva Multimediale.

○Dispense, schede e fotocopie di testi.

○Appunti, schemi e mappe concettuali.

○Film e video

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- 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.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dei luoghi, del territorio.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- 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.
- 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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

In particolar modo se considerati in relazione ai progressi compiuti rispetto al livello di partenza. Permangono, tuttavia, carenze e difficoltà, in particolare si segnalano: difficoltà nell'italiano scritto, modeste capacità di rielaborazione dei concetti e superficialità nelle considerazioni e nelle osservazioni.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezione frontale
- lezione interattiva,
- brain storming,

- piccoli gruppi

Nel corso dell'anno, in generale, si è cercato di stimolare l'intervento degli studenti, invitandoli ad essere parte attiva della lezione sia nella fase del ripasso che nella presentazione dei nuovi argomenti o nell'effettuare l'analisi di un testo legato alla corrente letteraria e artistica studiata. Si è lavorato, inoltre, per orientare la classe al raggiungimento graduale degli obiettivi previsti dall'Esame di Stato.. Gli studenti sono stati guidati a riconoscere nelle opere le caratteristiche della poetica dell'autore, del genere letterario e del movimento di appartenenza. Per agevolare la comprensione e l'acquisizione degli argomenti si sono effettuate sintesi schematiche e mappe concettuali, che sono servite da linee guida per lo studio.

Le lezioni sono state precedute dal ripasso inoltre, alla correzione individualizzata della prova svolta dagli allievi, al fine di garantire a ciascuno la possibilità di rendersi conto dei propri errori e riqualificare di volta in volta il proprio percorso formativo.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Solo alcuni alunni hanno frequentato il corso di recupero organizzato dalla scuola.

Gli interventi di recupero attuati in itinere sono stati, in generale, produttivi ma, in alcuni casi, la mancanza di impegno e le carenze pregresse hanno consentito il raggiungimento di risultati soddisfacenti con tempi più lunghi.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni
- Verifiche orali
- Prove strutturate e semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta
- interventi emersi nel corso della lezione

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: INGLESE

DOCENTE: Prof. Davide Mulas

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

PRIMO MODULO: CATERING (trimestre)

Catering: a general overview

The world of hospitality

Commercial versus non-profit catering

Bars and restaurants

Types of bars

Types of restaurants

Bars and restaurants: services and facilities

Typical bars and restaurants in the UK and the US

Famous fast food outlet chains

Management and promotion

Restaurant and bar staff positions

Managing a catering business

Marketing strategies

Vocabulary

The world of catering

Compound nouns

Grammar

Present simple vs Present continuous

Past simple and past continuous

Present perfect

Zero conditional

Modals

Adverbs

Comparatives and superlatives

Functions

Making suggestions

Polite requests and suggestions

Possibility

Professionals at work: how to promote your business

SECONDO MODULO: FOOD SAFETY (pentamestre)

Health and safety

HACCP

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Food contaminations: 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

Vocabulary

Health, safety and nutrition

Grammar

The future

First conditional

For or since

Functions

Talking about habits and routines

Asking about frequency and quantity in your diet

Case study

Slow Food

TERZO MODULO: THE RESTAURANT STAFF

Staff and equipment

Service brigade

Different types of service

Pairing food and wine

Bar, café and pub staff

Drinks and service

Bar service

Understanding and serving wine

Serving drinks at the bar

Vocabulary

Restaurant service

Drinks and staff

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 in piccoli gruppi. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato digitale e dispense nella classroom di materia. Le verifiche orali e scritte sono state programmate con almeno una settimana di anticipo con tutti i materiali sempre a disposizione.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Le verifiche di recupero sono state organizzate in itinere sia durante che dopo la pausa didattica di gennaio.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

Esercitazioni
Correzione compiti svolti
Interrogazione dialogica
Simulazioni

Sommativa:

Interrogazione
Prove semi strutturate
Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dell'emergenza sanitaria che ha attraversato questo lungo periodo didattico.
- 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: LABORATORIO SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof.ssa Simonetta Sanna

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 5

CONTENUTI TRATTATI

Contenuti trattati

PRIMO MODULO: La Vite e la vinificazione

La Pianta della Vite

La fermentazione alcolica

La Vinificazione in rosso

La vinificazione in bianco

La vinificazione in rosato

Abbinamento cibo vino

Servizio del vino

Scheda tecnica dei vini

Classificazione vini sardi e descrizione dei vitigni

Competenze: conoscere il vino in tutti i suoi aspetti partendo dalla produzione per poterlo apprezzare al meglio e saper descrivere un vino in modo professionale davanti a un cliente e saper abbinare correttamente un vino a un menù.

SECONDO MODULO: I Vini aromatizzati e i vini liquorosi

Caratteristiche generali

Il Vermouth: parte storica, produzione e come si beve

I Vini medicamentosi

Competenze: conoscere il vino e i derivati del vino per poterne disquisire e creare delle bevande che li contengano (cocktail)

TERZO MODULO: La distillazione

La Distillazione e il suo principio

Le acquaviti, sistemi di distillazione e loro differenze

Il Gin: introduzione e caratteristiche , produzione e come si beve

La vodka: introduzione e caratteristiche, produzione e come si beve

La grappa: introduzione e caratteristiche, produzione e come si beve

La tequila: introduzione e caratteristiche, produzione e come si beve

Il rum: introduzione e caratteristiche, produzione e come si beve

Competenze: conoscere la distillazione, i suoi processi e i suoi differenti sistemi di distillazione. Alcune tipologie di distillati

Didattica laboratoriale bar

La Caffetteria:

Predisposizione del bar per il servizio ai clienti

Organizzazione e gestione del bar durante il servizio

Preparazione e servizio di bevande di caffetteria da servire sia la bar che in sala

Preparazione della sala per servizio delle colazioni

Servizio ai tavoli del servizio di caffetteria abbinato al servizio delle colazioni (colazione continentale e anglosassone)

Competenze: saper gestire al meglio e in modo professionale il bar e servire in modo professionale tutte le bevande di caffetteria.

I Cocktail

Introduzione alla preparazione di un cocktail

Mise en place, presentazione e preparazione dei Cocktail

Cocktail preparati: Bacardi, Tequila sunrise, Spritz

Competenze: conoscere e saper riconoscere un cocktail e le sue caratteristiche e saperlo poi presentare e preparare in modo professionale

Didattica laboratoriale sala

La Mise en place della sala per il servizio

La vestizione della sala

La mise en place della sala

La mise en place del coperto: coperto base, coperto base più completo, coperto completo

Come si portano piatti, vassoi, e bicchieri

Competenze: saper preparare una sala ristorante secondo un determinato menù o per un evento

Il Servizio in sala

Preparazione della sala per il servizio e riordino della stessa

Servizio in sala: servizio all'italiana, servizio alla francese indiretto, servizio al guèridon, servizio all'inglese

Competenze: essere in grado di gestire, organizzare il servizio in sala in modo professionale

Il Trancio del pollo in sala

Preparazione di un angolo della sala per il servizio del trancio

Servizio del trancio del pollo

Competenze: essere in grado di preparare, organizzare il servizio in modo professionale davanti al cliente

La sfilettatura del pesce in sala

Preparazione di un angolo della sala per il servizio della sfilettatura del pesce

Servizio della sfilettatura del pesce

Competenze: essere in grado di preparare, organizzare il servizio in modo professionale davanti al cliente

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti, Libro di testo:TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE .

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:

- 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.

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.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Sono state pianificate nel corso dell'intero anno scolastico.

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 laboratoriali

Interrogazione dialogica

Sommativa:

Interrogazione

Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla 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 scritti, pratici e 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: DIR.E TEC.AMM.VE DELLA STRUTT.RICETTIVA

DOCENTE: Prof.ssa Alice Mulargia

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 4

CONTENUTI TRATTATI

Contenuti trattati

PRIMO MODULO: ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

La classificazione dei costi

Differenza tra contabilità generale e contabilità analitica.

Classificazione dei costi: costi fissi, costi variabili, costi semivariabili, costi diretti e indiretti.

Configurazione dei costi: costo primo, costo complessivo, costo economico tecnico.

Metodi di calcolo dei costi

Principali metodi di calcolo dei costi: *full costing* e *direct costing*.

Diagramma di redditività

La *break even analysis*: determinazione del punto di pareggio (*break even point*).

Rappresentazioni grafiche di costi e ricavi: costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi totali.

Rappresentazione grafica del *break even point*.

Il food and beverage cost

Introduzione degli strumenti operativi che consentono di controllare l'andamento della gestione di un'impresa ristorativa o settore *food and beverage* di un'impresa ricettiva.

Tecniche di controllo dell'approvvigionamento: determinazione della scorta di sicurezza e del livello di riordino.

Tecniche di controllo della produzione e della somministrazione: determinazione e analisi del *food cost*.

Fissazione del prezzo di vendita

Principali metodi di determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative: metodo del costo pieno (o del *mark up*) e metodo del fattore.

SECONDO MODULO: IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

Evoluzione del mercato turistico: turismo delle origini, turismo moderno, turismo di massa e turismo globale.

Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali (motivazioni dei turisti ed eventi politici, sociali e sanitari) ed economiche (reddito dei turisti, prezzo dei servizi e rapporti di cambio).

Le nuove tendenze del turismo

Nuove tendenze del turismo: composizione dei flussi turistici, tecnologie digitali, nuove forme di turismo (turismo sostenibile, turismo slow, turismo culturale, turismo esperienziale, turismo enogastronomico).

Nuove tendenze del turismo in Italia.

Turismo enogastronomico: caratteristiche e benefici economici, culturali e ambientali.

TERZO MODULO: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari: reddito disponibile, mutamenti degli stili di vita, globalizzazione ed eventi demografici.

Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia: evoluzione delle abitudini alimentari (aumento dei pasti extradomestici, destrutturazione dei pasti, commercio equo e solidale).

Marchi di qualità alimentare

Caratteristiche dei marchi e differenza tra marchi individuali e collettivi.

Marchi collettivi: marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG, BIO).

Prodotti a km 0: caratteristiche dei prodotti a km 0, differenza tra filiera corta e lunga, vantaggi (economici, sociali, ecologici).

QUARTO MODULO: IL MARKETING

Aspetti generali del marketing

Caratteristiche principali del marketing

Differenza tra marketing strategico e operativo

Marketing strategico

Fasi del marketing strategico: analisi, segmentazione, targeting e posizionamento.

Fonti informative: statistiche, ricerche di mercato, fonti interne, indagini sulla *customer satisfaction*

Fase di analisi: interna, della concorrenza, della domanda.

Fase di segmentazione: individuazione dei segmenti di mercato con diversi criteri.

Fase di targeting: marketing indifferenziato, differenziato e concentrato.

Fase di posizionamento.

Marketing operativo

Cenni: le leve di marketing

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti, Libro di testo (Titolo: Tutto compreso Volume 3 per il 5° anno; Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli; Casa editrice: Mondadori).

Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Si fa riferimento alle competenze professionali in uscita indicate nel d.lgs. 61/2017 e, in particolare, alle competenze n. 1, n. 2, n. 4, n. 6 e n. 10.

Nello specifico, le principali abilità acquisite sono:

- Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi;
- Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni partecipate condotte con l'utilizzo della LIM e delle presentazioni in *PowerPoint* condivise anche con gli studenti nella classroom.

Esercitazioni alla lavagna e individuali come preparazione alle verifiche scritte.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

L'attività di recupero è stata effettuata durante la pausa didattica del pentamestre, precisamente nella seconda e terza settimana di gennaio, durante le quali si è provveduto al ripasso degli argomenti nonché allo svolgimento delle verifiche di recupero.

Anche nella restante parte del pentamestre è stata data la possibilità agli studenti di recuperare gli argomenti in cui sono risultati insufficienti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazioni

Sommativa:

- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla 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;
- dell'impegno profuso nel lavoro domestico e nel rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof.ssa Tiziana Brioccia

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

ATTIVITÀ PRATICA:

▪ **POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO: CAPACITÀ CONDIZIONALI:**

- Resistenza.

- Forza.

Velocità - Rapidità.

Mobilità Articolare (Flessibilità).

La Velocità e Rapidità sviluppata attraverso la pratica di alcuni Grandi Giochi Sportivi. ▪ **CAPACITÀ**

COORDINATIVE: Generali – Speciali.

▪ **I GRANDI GIOCHI SPORTIVI:** Pallavolo, Basket, Calcio a 5, Badminton.

ARGOMENTI TEORICI:

- L' ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO.

- UDA: MENU' SPECIFICO ADATTO AD UNA SQUADRA DI CALCIO PRIMA DELLA DISPUTA DELLA GARA/PARTITA: nel rispetto dei bisogni dietetici.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

● Libro di testo (PIÙ MOVIMENTO VOL.U/Fiorini G.L. - Coretti S. – Bocchi S. / Marietti Scuola). ● Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva. ● Appunti, schemi e mappe concettuali.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:

Riconoscere le potenzialità del proprio corpo nell'ambito delle capacità coordinative e delle capacità condizionali.

Conoscere e approfondire le strategie tecnico- tattiche dei Giochi Sportivi.

Conseguire il rispetto delle regole di comportamento sportivo e leale.

Conoscere gli elementi di una corretta e sana Alimentazione di uno Sportivo. Conoscere, tutelare e rispettare l'ambiente naturale circostante.

Conoscere gli elementi fondamentali che caratterizzano l'argomento dell'UDA.

ABILITÀ:

Esecuzione e riproduzione fluida di esercizi e sequenze motorie complesse. Tollerare carichi di lavoro sub- massimali per tempi prolungati.

Applicazione e rispetto delle regole di gioco, accettazione delle decisioni arbitrali, assunzione di ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie potenzialità, rispettare il proprio avversario e il suo livello di gioco.

Applicazione di comportamenti equilibrati e responsabili della tutela della salute propria e altrui.

Muoversi in sicurezza in diversi ambienti, attuazione di comportamenti critici e responsabili.

Essere in grado di saper argomentare, illustrare e commentare quanto appreso in riferimento all'argomento trattato nell' U.D.A.

COMPETENZE RAGGIUNTE (alla fine dell'anno per la disciplina):

Raggiungimento di una piena consapevolezza degli effetti positivi generati dall'attività fisica organizzata, saper riconoscere i propri errori.

Esecuzione di azioni efficaci con successo in situazioni complesse. Applicazione di strategie tecnico tattiche dei Giochi Sportivi.

Rispetto delle regole di gioco e di vita - confronto agonistico con un'etica corretta.

Assunzione di stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute e di quella degli altri - anche in riferimento e in linea con le proprie conoscenze circa una buona e corretta Alimentazione dello Sportivo.

Rispetto dell'ambiente circostante e tutela dello stesso.

Essere in grado di trasmettere (a terzi) anche con spirito critico quanto appreso durante la trattazione dell'argomento dell'UDA.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Sviluppo e pratica di un'attività motoria complessa e adeguata alla maturazione personale. Conoscenza e applicazione di strategie tecnico-tattiche dei Giochi Sportivi. Rispetto delle regole sportive e di vita , confronto agonistico.

Assunzione di comportamenti attivi, corretti e responsabili nei confronti propri, degli altri e dell'ambiente circostante.

Sviluppo di una maturazione adeguata in linea con gli argomenti teorici trattati.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Lezione partecipata.

Problem Solving.

Lavoro di gruppo.

Discussione guidata.

Esposizione autonoma di argomenti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni pratiche
- Interrogazione dialogica

- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Test motori
- Prove semi strutturate

CRITERI DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione concordati nella Programmazione di Dipartimento. Le valutazioni delle singole prove (pratiche/ teoriche) sono state sempre motivate allo studente e alla famiglia tramite il registro elettronico Argo. In questo modo lo studente ha potuto prendere atto di eventuali lacune nella propria preparazione per potersi migliorare e quindi recuperare.

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 fuori dalla stessa; - 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: LABORATORIO SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof.ssa Martina Matteu

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

GRAMMAIRE

Les verbes du premier groupe au present indicatif;

Les verbes du deuxième groupe au présent indicatif;

Les verbes irréguliers: pouvoir, devoir, vouloir, faire, aller au présent indicatif;

Les verbes du premier, deuxième et du troisième groupe traités au futur indicatif et au conditionnel présent;

Le passé composé;

Les adjectifs possessifs;

Le partitif;

La forme négative;

Le verbe falloir;

Les adjectifs indéfinis;

Les pronoms compléments objets directs (méthode inductive tout au long de l'année).

COMMUNICATION, LEXIQUE ET CIVILISATION

LIBRO DI TESTO DI RIFERIMENTO: PASSION SALLE ET BAR, le français professionnel pour le service et la vente.

Module 4:

- La carte des desserts;
- Conclure en légèreté: les fruits;
- Le client a toujours raison

Tâche authentique: Vous êtes un commis de rang et présentez au client trois desserts (les ingrédients).

Quand vous lui apportez le dessert il se plaint de quelque chose et vous savez gérer sa plainte avec politesse.

LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE:

Travail de lecture, compréhension, production écrite et orale. Présentation de la pyramide alimentaire en français, avec la description de chaque étage. (Production orale).

Module 5:

- Et avec ça, que désirez-vous boire?
- La carte de visite d'un restaurant (le vin: vins de table et de qualité; savoir décrire l'étiquette d'une bouteille de vin);
- Déguster et marier les vins (description du vin et les types de vins).

Tâche authentique: savoir jouer le rôle des commis de salle avec le client et savoir présenter deux vins (rouge et blanc), savoir décrire les vins (phase visuelle, olfactive et gustative) et son étiquette. Enfin savoir marier les deux vins choisis avec un menu (de terre et de mer).

Module 6:

- Un banquet de mariage;
- Les grandes prestations de la restauration (les différents types de formule à proposer);
- La salle de banquet (la disposition des tables);
- La tendance du finger Food.

Tache authentique: vous êtes un commis de salle/ ou un maitre et vous devez organiser un banquet pour un évènement spécial. Vous présentez au client la disposition des tables qui vous avez choisi et quel type de banquet vous avez pensé pour cet événement. Vous lui expliquez la différence entre les possibles types des banquet (cocktail pour un apéritif, buffet froid ou dinatoire, banquet de mariage) et à la fin vous lui présentez les menu avec les variantes pour les personnes végétaliens, intolérants au lactose et au gluten.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo (Passion salle et bar, le français professionnel pour le service et la vente).
- LIM; dizionario multimediale (Reverso contexte)

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.5 dell'area generale e le competenze n. 4, 7, 11 dell'area di indirizzo.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

Competenza 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro :

Competenze intermedie quinto anno: 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;
- produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato;
- interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Competenza n. 4 d'indirizzo:

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.

Competenza n. 7 d'indirizzo.

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.

Competenza n. 11 d'indirizzo.

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.

NELLO SPECIFICO: Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

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

Come stabilito in sede di dipartimento è stata privilegiata una didattica laboratoriale affinché l'alunno IMPARI AD IMPARARE. Sono state alternate differenti tipi di lezioni: frontali e attive (metodo induttivo, Problem solving, cooperative et collaborative Learning, peer tutoring e giochi di ruolo) affinché gli studenti

potessero sviluppare le competenze di comprensione, produzione e interazione orale della lingua relative al lessico settoriale.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

È stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nelle prime due settimane del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito agli studenti di colmare le proprie fragilità.

Durante il corso dell'anno sono state previste delle forme di preverifica attraverso domande dal posto (verifiche in itinere sulle conoscenze e abilità degli studenti: lettura, traduzione orale, interazione orale).

STRUMENTI DI VERIFICA

Gli stessi indicati in sede dipartimentale: prove strutturate, semi-strutturate e libere.

Prove di TIPO OGGETTIVO:

- completamento di frasi/brani che presentino un “gap” lessicale o verbale (abilità di comprensione scritta);

domande a risposta chiusa (grammatica; lessico, per esempio dei menù da tradurre).

Prove di TIPO SOGGETTIVO:

- interrogazioni orali e descrizioni (abilità e competenze di produzione orale)

simulazioni orali, role-plays (abilità e competenze di comprensione e interazione orale)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Prof. Mannu Francesco

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: 1

CONTENUTI TRATTATI

RELIGIONE CATTOLICA

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: LA BIRRA
- Il grano e i cereali nella storia biblica;
- 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.

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.

Gli 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.