



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'art. 10 dell'O.M. n.55 del 22 marzo 2024*

1

CLASSE 5^a A

Percorso di Istruzione per Adulti di II livello

Indirizzo Enogastronomico

La Coordinatrice Prof.ssa Francesca Broccia

Approvato in data 08/05 /2024

Pubblicato all'Albo Pretorio on line a far data dal 15/05/2024

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Tartaglione

Indice dei contenuti

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Descrizione dell'Istituto

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

Competenze di area generale, di indirizzo e competenze chiave europee

Quadro orario relativo al 3° periodo didattico del Percorso di Istruzione per Adulti II livello -

Settore Enogastronomico – Cucina

Quadro orario settimanale della classe

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Variazioni del Consiglio di Classe rispetto all'anno scolastico precedente

Prospetto storico riferito al triennio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

Obiettivi comuni programmati all'inizio dell'anno

Competenze professionali individuate nel triennio e mediamente raggiunte al termine del 5° anno

Elenco libri di testo adottati o consigliati

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

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

MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Seminari, progetti e UDA: le attività svolte nel 5° anno

EDUCAZIONE CIVICA

Esperienze di *Educazione Civica* riferite al 3° anno

Programmazione di *Educazione Civica* riferite al 4° anno

Programmazione di *Educazione Civica* riferite al 5° anno

Valutazione delle attività riferite all'*Educazione Civica*

Griglia di valutazione

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

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

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

Indicazioni specifiche per la prima scritta

Indicazioni specifiche per la seconda prova scritta

Indicazioni specifiche per lo svolgimento del colloquio d'esame

Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla prima prova d'esame

Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla seconda prova d'esame

Griglia di valutazione della prova orale

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento d'esame

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO AL TERMINE DEL 3° PERIODO DIDATTICO DEL PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

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, Gonnesa, Fluminimaggiore, Portoscuso, Buggerru, Carbonia, Narcao, Siliqua, Vallermosa.

Il territorio è caratterizzato da una buona potenzialità turistica e lo sviluppo proprio di questo settore necessita la formazione e l'inserimento nel mondo del lavoro di operatori qualificati, obiettivo che il nostro Istituto si propone di perseguire attraverso un nuovo modo di fare scuola, orientata verso gli interessi reali degli studenti/esse e in grado di rispondere alle reali esigenze del territorio di appartenenza, così da ridurre nel contempo anche il grado di dispersione e abbandono scolastico.

In riferimento a ciò è importante sottolineare che l'Istituto ha nel tempo costruito una fitta rete di rapporti sociali e culturali con molte associazioni presenti nel territorio: Pro Loco, Gruppo Medievale, Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, Casa Emmaus, Coop. S. Lorenzo, Caritas, ANFASS, ACLI e Soccorso Iglesias. Ha inoltre sviluppato proficue relazioni con l'Ente locale Comune di Iglesias e le scuole del territorio, con le forze dell'ordine, con l'ASL Sulcis, 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.

L'alto tasso di popolazione scolastica con 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 curricoli, con percorsi di recupero e potenziamento appropriati.

La scuola vanta, inoltre, nel settore alberghiero – articolazione "enogastronomia" – l'istituzione del Percorso di Istruzione per Adulti di II livello (ex corso serale), cui fa riferimento il presente documento. L'attivazione di questo corso ha rafforzato ulteriormente il ruolo sociale che l'istituto ricopre nel territorio, in quanto rappresenta un'opportunità concreta di formazione rivolta a giovani adulti in cerca di una professionalizzazione spendibile nel mondo del lavoro.

Il Percorso di Istruzione per Adulti di II livello mette al centro di tutto la persona, in quanto rappresenta un importante momento di crescita che ha ricadute sul personale progetto di vita e di lavoro. Per questo, all'atto dell'iscrizione, sono previsti interventi di accoglienza e orientamento che servono a definire il Patto Formativo Individuale, ovvero un percorso di studi personalizzato, calibrato sulle necessità di ogni singolo studente. Tali interventi consentono alla Commissione, costituita dai docenti, di valutare le esperienze dei nuovi iscritti ed eventuali crediti – formali, non formali e informali – in loro possesso. Titoli di studio, certificazioni, attività lavorative e di volontariato ecc. consentono un'abbreviazione del percorso quinquennale che può, in alcuni casi, ridursi a tre annualità.

Frequentano studenti di tutte le età, dai 16 anni compiuti in su. Buona parte di loro ha abbandonato gli studi e si iscrive per conseguire il diploma e cercare una prima occupazione. Altri hanno situazioni lavorative incerte o hanno perso il lavoro e talvolta, nonostante siano già in possesso di un titolo di studi superiore, riprendono la formazione per sviluppare nuove competenze professionali e avere così maggiori opportunità. Non manca poi chi ha scelto di frequentare la scuola per una semplice esigenza di vita, perché a un certo punto ha sentito la necessità di fare nuove esperienze, conoscere nuove persone, imparare le lingue straniere e perfezionare le tecniche di cucina.

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale 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 dei saperi 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.

Il P.E.C.U.P. delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di Istruzione Professionale ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella sua interezza e mirano a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. L'istruzione Professionale si fonda, quindi, su uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Unione Europea, per intrecciare istruzione, formazione e lavoro.

Lo studente, a conclusione del percorso formativo, raggiunge i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze, comuni a tutti gli indirizzi di studio dei percorsi di Istruzione professionale:

- **agire in riferimento a 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**
- **utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali**
- **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**
- **stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro**
- **utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro**
- **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**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
- **comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi**
- **padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio**
- **utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.**

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, finalizzati alla valorizzazione 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.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici del territorio e del Made in Italy; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, tecnologici e sociologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dell'uomo, individuando le nuove tendenze enogastronomiche

Nello specifico, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 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.
- 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.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 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.

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

I – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Quadro orario del Settore Enogastronomico - cucina

Il monte ore stabilito nel Patto Formativo Individuale redatto in qualità di tutor dal referente del corso (prof. Angelo Ferraro), e condiviso con gli studenti/esse all'inizio dell'anno scolastico, prevede lo svolgimento di 759 ore di lezione, di cui 70 dedicate alle attività di accoglienza e orientamento soprattutto nei mesi di Settembre- Ottobre- prima decade di Novembre, quando ancora si assiste all'inserimento di nuovi alunni/e, che terminano in quel periodo la stagione lavorativa. Ne consegue che nell'intero anno scolastico le attività curricolari si concentrano in 689 ore totali, distribuite su 5 giorni settimanali, circa il 30% in meno rispetto al corso diurno, con logiche conseguenze sul contenimento della programmazione didattica complessiva di tutte le discipline.

DISCIPLINA	MONTE ORE COMPLESSIVO	ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO	ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI	MONTE ORE DEL PSP
ITALIANO	99	9	0	90
STORIA	66	6	0	60
MATEMATICA	99	9	0	90
INGLESE	66	6	0	60
FRANCESE	66	6	0	60
DIR. E TECN. AMM	99	9	0	90
LAB. CUCINA	132	13	0	119
LAB. SALA	66	6	0	60
SC. E CULT. DELL'ALIM	66	6	0	60
TOTALE	759	70	0	689

Quadro orario settimanale 2023/24

Or a	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 ^a	STORIA	Laboratorio Sala	ITALIANO	DIR. E TECN. AMM	LABORATORIO CUCINA
2 ^a	STORIA	Laboratorio sala	ITALIANO	DIR. E TECN. AMM	LABORATORIO CUCINA
3 ^a	RELIGIONE	francese	INGLESE	SC. e Cult dell'alim	LABORATORIO CUCINA
4 ^a	INGLESE	francese	matematica	ITALIANO	LABORATORIO CUCINA /SC. e Cult. dell'Alim
5 ^a	DIR. E TECN. AMM	matematica	matematica		

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO
Italiano e Storia	Giulia Uras	No
Lingua Inglese	Michela Massa	No
Lingua Francese	Gloria Magnetti	No
Matematica	Enrico Masala	No
Religione	Sandra Spada	No
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Angelo Ferraro	Si
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	Nicola Galdino Addari	No
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Fabrizio Giannoni	No
Scienze e cultura dell'alimentazione	Francesca Broccia	No
Sostegno	Sergio Ignazio Murgia	Si

Prospetto storico riferito al triennio

Anno Scolastico	Alun ni Iscrit ti	Inserimen ti	Trasferiment i/ abbandoni	Ammessi alla classe successiva	Note
2021/22	11	/	/	11	
2022/23	11	/	/	11	
2023/24	12 ⁽¹⁾	1	2	10	(1) inserimento di un alunno proveniente dal corso diurno dello stesso istituto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di dodici studenti iscritti (7 maschi e 5 femmine), di cui due però non hanno mai frequentato le lezioni (1 maschio e 1 femmina).

Il gruppo è eterogeneo, sia per questioni anagrafiche (con differenze d'età che superano i cinquanta anni), sia per le motivazioni che hanno spinto ciascuno di loro ad affrontare questo percorso.

Alcuni studenti hanno abbandonato gli studi e si sono iscritti per conseguire il diploma e cercare una prima occupazione e/o affrontare con maggiore consapevolezza e nuove competenze professionali un iter lavorativo già intrapreso in ambito ristorativo, mentre due di loro provengono dal corso diurno di questo stesso istituto, dove non sono riusciti a portare a termine il loro percorso di studi. Non manca poi chi ha scelto di frequentare la scuola per una semplice esigenza di vita, perché a un certo punto ha sentito la necessità di fare nuove esperienze, rimettersi in gioco, conoscere nuove persone, imparare le lingue straniere e perfezionare le tecniche di cucina. Tutto ciò ha contribuito sicuramente alla formazione di una classe eterogenea, complessa, anche se si può, in realtà, affermare che la presenza di un gruppo più adulto tende a rasserenare gli animi più esuberanti degli studenti più giovani, fungendo quasi da contrappeso sociale, da elemento equilibratore, e garantendo un clima sereno in cui lavorare. Da un punto di vista disciplinare, infatti, la classe è assolutamente ineccepibile, vige assoluto rispetto sia all'interno del gruppo che nei confronti del corpo docente.

È doveroso segnalare che dei 10 studenti frequentanti 6 vantano un'ottima regolarità nella presenza a scuola, mentre 4 hanno superato il tetto massimo di assenze consentite, fissato al 25% del totale, in massima parte a causa di impegni lavorativi pregressi che i nostri studenti, essendo adulti, spesso hanno. Questo discorso è sicuramente valido almeno per 3 di loro, mentre lo studente con disabilità, quarto membro del suddetto gruppo, ha quasi raggiunto il 70% di assenze, come già era successo nei due anni precedenti al corso diurno, motivo che aveva già determinato la sua non ammissione all'Esame di Stato.

Da un punto di vista prettamente didattico, è innegabile che la classe mostri alcune fragilità, legate logicamente alle difficoltà insite nell'aver ripreso un percorso di studi dopo tanti anni, alla mancanza di un metodo di studio consolidato, basato molto più sull'apprendimento mnemonico che non sulla riflessione e profonda comprensione delle connessioni interdisciplinari, con una scarsa propensione al lavoro a casa, spesso anche per oggettiva mancanza di tempo, a causa di attività lavorative concomitanti.

Le valutazioni del periodo intermedio mostrano che, tuttavia, la quasi totalità degli studenti ha conseguito risultati sufficienti/discreti in tutte le discipline, tranne lo studente con disabilità, per il quale prevalgono i voti di grave insufficienza.

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Nella classe sono presenti due alunni con Bisogni Educativi Speciali: un'alunna con DSA per la quale il consiglio ha predisposto un PDP (all. 1) e un alunno con disabilità per il quale invece è stato predisposto un PEI (all. 2) per obiettivi minimi, affiancato per 9 ore dal docente di Sostegno, la cui presenza si ritiene, in continuità con le strategie adottate nel corso dell'anno in corso, indispensabile in sede di esame finale.

Il CdC ha predisposto per entrambi 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.

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

Lingua Inglese	La classe è molto eterogenea sia per età che per padronanza linguistica di partenza da parte degli studenti. A livello generale, persistono notevoli difficoltà, specialmente nell'esposizione orale, dovute principalmente alla mancanza di un efficace metodo di studio che si discosti dal mero apprendimento mnemonico e che consenta loro di effettuare collegamenti interdisciplinari a parole proprie. Sebbene l'autonomia nell'esposizione sia nella maggior parte dei casi piuttosto carente, è tuttavia importante rimarcare che gli studenti hanno sempre dimostrato grande impegno, serietà e, salvo alcune eccezioni, una frequenza assidua. In aggiunta, alcuni di loro hanno sempre avuto difficoltà legate a una eccessiva timidezza e sensibilità, ma nonostante ciò si sono messi in gioco, dimostrando di voler vincere questa barriera emotiva. Pertanto, il mio giudizio complessivo sul gruppo classe è positivo.
-----------------------	---

<p>Matematica</p>	<p>Il giudizio sulla classe è molto positivo. Tutti gli studenti si impegnano al massimo, e affrontano volentieri i problemi proposti, anche alla LIM, usata di continuo. Tutti i componenti della classe avanzano domande pertinenti alle problematiche in esame, soprattutto a quelle relative a situazioni comuni: dallo sconto percentuale incontrato in un acquisto, sviscerato nei suoi mille rivoli, fino a quelle pertinenti la loro professione: come le ricette prestabilite per un determinato numero di persone, che diventa poi per un numero diverso, con le proporzioni nove da calcolare. O le percentuali dei componenti di una determinata ricetta. L'interesse non è venuto meno nell'affrontare il Piano Cartesiano, con le sue varie problematiche: la rette, le rette parallele e perpendicolari, e la parabola.</p> <p>Durante l'intero anno, gli argomenti affrontati hanno avuto un taglio molto "professionale", nel senso di toccare proprio le problematiche concrete della prevista attività lavorativa. Il risultato è stato un lavoro di squadra molto ben riuscito.</p> <p>Nel complesso, lo svolgimento delle lezioni è stato regolare. Tanti, hanno un numero di assenze trascurabile. Solo pochissimi hanno totalizzato una quantità di assenze superiore ai limiti concordati al livello di Istituto.</p>
<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p>	<p>Globalmente il giudizio sulla classe è positivo, soprattutto in virtù della situazione iniziale, abbastanza lacunosa per la maggior parte degli studenti/esse, e quindi del percorso di crescita che è stato fatto in questi mesi da una buona parte di essi/e. I più hanno cercato, malgrado le difficoltà innegabili, di superare le proprie debolezze, in molti casi personali ed emotive, sforzandosi di abbandonare un approccio allo studio molto mnemonico e poco ragionato, per affrontare in maniera più consapevole l'apprendimento della disciplina in vista dell'Esame di Stato, raggiungendo risultati di apprendimento discreti. La maggiore problematica riscontrata è sicuramente relativa all'esposizione orale, soprattutto quando questa deve allontanarsi da un discorso meramente conoscitivo e dimostrare capacità argomentative, collegamenti interdisciplinari e competenze di carattere tecnico-pratico.</p> <p>Risultati di apprendimento purtroppo disattesi si registrano invece per due studenti del gruppo classe, tra cui l'alunno con disabilità, legati sia all'elevato numero di assenze che alla poca partecipazione al lavoro in classe e al pochissimo, se non nullo, lavoro a casa in autonomia.</p>

<p>Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva</p>	<p>Il giudizio sulla classe è abbastanza positivo anche se occorre rilevare disomogeneità evidenti tra una parte degli studenti, particolarmente attenti e partecipi ed alcuni altri, spesso assenti o poco coinvolti nelle lezioni. Tuttavia non sempre alla maggiore attenzione e presenza corrispondono risultati migliori, spesso si sono evidenziate potenzialità purtroppo parzialmente inesprese da alcuni alunni meno presenti e meno propensi allo studio e ad apprendere.</p> <p>Quando la classe è stata coinvolta in lezioni partecipate e nell'apprendimento di gruppo in genere ha sempre lavorato in modo soddisfacente.</p> <p>In vista dell'Esame di stato si è cercato di stimolare, seppure con ragionevole difficoltà, la capacità degli studenti di effettuare collegamenti interdisciplinari e ragionamenti che conducessero a mettere in relazioni i vari argomenti trattati, sacrificando approfondimenti e la ricerca di complessità elevate nelle conclusioni. Sono state rilevate ad ogni modo particolari criticità dell'esposizione orale che, salvo rare eccezioni, anche disconnesse dal profitto scolastico, gli studenti non riescono ad organizzare in modo diverso da una verifica dell'apprendimento. La stessa esposizione orale, se stimolata al di fuori delle argomentazioni didattiche, diviene invece spesso fluida e senza evidenti difficoltà.</p> <p>Il programma, organizzato nell'ottica di raggiungere obiettivi minimi, si è svolto abbastanza in linea rispetto ai termini prefissati anche alla luce delle caratteristiche del gruppo classe.</p>
<p>Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore cucina</p>	<p>La classe presenta buone potenzialità, tuttavia permangono, in alcuni elementi, difficoltà sostanziali e metodologiche, ascrivibili a lacune di base più o meno gravi. La partecipazione al dialogo educativo e l'applicazione a casa non sempre risultano adeguate, anche se alcuni studenti si distinguono per senso di responsabilità e diligenza. In generale gli allievi possiedono un'accettabile proprietà di linguaggio ed una sufficiente capacità di utilizzo dei termini specifici della professione.</p> <p>Ove più vivo è l'interesse e più costante l'applicazione allo studio, si sono ottenuti risultati complessivamente buoni. In media, comunque, il profitto della classe può considerarsi più che sufficiente. Date le disomogeneità presenti sotto il profilo della preparazione e dal punto di vista delle esigenze didattiche, si è cercato di individualizzare al massimo l'intervento didattico, lavorando in modo da rendere ai discenti il più agevole possibile il processo di apprendimento, al fine di raggiungere almeno gli obiettivi minimi previsti per il quinto anno del corso.</p> <p>Per quanto riguarda la condotta, gli alunni si sono mostrati generalmente corretti e responsabili.</p>
<p>Lingua Francese</p>	<p>La classe è eterogenea sia per età, sia per padronanza linguistica di base. La classe presenta delle difficoltà specialmente riguardo le competenze di produzione e comprensione orale. Inoltre, dimostra una scarsa autonomia nel lavoro in classe e a casa. Nella maggioranza dei casi, l'impegno è puntuale ed adeguato e la frequenza è assidua. La partecipazione al dialogo educativo non è sempre adeguata, nonostante la maggioranza si distingua per responsabilità e diligenza.</p>

Italiano e Storia	<p>La classe è eterogenea per età, partecipazione alle attività didattiche e rendimento. C'è un gruppo di alunni più partecipativo, sempre presente e preparato in occasione delle verifiche, mentre alcuni alunni che si assentano spesso, anche a causa di impegni lavorativi. Il lavoro svolto a casa non sempre è puntuale e sufficiente per l'elaborazione dei concetti affrontati durante le lezioni e ciò richiede l'impiego di tempi maggiori in classe da dedicare al riepilogo, al ripasso e al chiarimento degli stessi. Non tutti partecipano attivamente al dialogo educativo, gli alunni più avanti con l'età sono più curiosi e interessati, hanno più voglia di mettersi in gioco e ottengono risultati migliori di altri studenti che, pur avendo buone capacità, approfondono meno impegno nello studio e tendono ad assentarsi più spesso. Il lavoro maggiore è stato fatto sull'esposizione orale, su cui si è insistito a fondo, in entrambe le discipline, proprio in vista dell'Esame di Stato. Risulta difficile lo svolgimento delle verifiche, a causa delle numerose assenze di alcuni e al fatto che a casa si dedichi veramente poco tempo allo studio, perciò alcuni vanno sollecitati a mettersi al passo. Emergono difficoltà nei ragionamenti e nei collegamenti concettuali, lo studio è piuttosto mnemonico, ma sicuramente, rispetto ai livelli di partenza, ci sono stati significativi miglioramenti. La classe tutta, ha atteggiamenti sempre corretti e disponibili.</p>
Religione	<p>La classe è eterogenea sia per età che per partecipazione, dove troviamo un gruppo di alunni più partecipativi e interessati, sia nelle attività che alle lezioni svolte interagendo con l'insegnante attraverso domande appropriate in base alla lezione che si sta svolgendo, mentre gli altri alunni sono meno partecipativi, sia a causa delle assenze e all'indifferenza prestata durante lo svolgimento delle attività svolte. La classe tutta ha atteggiamenti sempre corretti.</p>
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita	<p>La classe si è dimostrata sempre attenta e partecipa alle lezioni sia pratiche che orali . Tuttavia ci sono dei grossi limiti di apprendimento, legati sia all'età di alcuni studenti sia alla mancanza di tempo da dedicare allo studio in quanto molti sono impegnati anche nel lavoro . La didattica si è svolta per raggiungere gli obiettivi minimi, non solo per i limiti descritti sopra ,ma anche per la mancanza di tempo, 2 ore a settimana sono veramente poche per sviluppare sia la teoria in aula che la lezione laboratoriale. Proprio nella lezione in laboratorio si sono ottenuti discreti risultati sia nella parte dedicata alla sala ristorante che in quella dedicata al bar - caffetteria, sviluppando oltre che tecniche di base anche un rafforzamento della propria autostima personale. Nelle verifiche sia scritte sia orali tutti gli alunni hanno comunque bisogno di essere guidati in quanto non hanno un solido metodo di studio e soprattutto non riescono a fare collegamenti logici anche in funzione delle altre discipline. Risultato completamente negativo per l'alunno H a causa di una percentuale di assenze molto alta che ha impedito di poter lavorare , anche in collaborazione del suo insegnante di sostegno, al raggiungimento degli obiettivi minimi già stabiliti nel PEI.</p>

Prof. Murgia S.I.	<p>La classe è eterogenea sia rispetto all'età dei discenti che relativamente alla loro partecipazione alle attività didattiche e conseguente rendimento.</p> <p>Si differenzia in circa tre fasce di età e nonostante ci si aspetti che la fascia più giovane segua con maggiore interesse, motivazione e profitto, di fatto tali caratteristiche si ritrovano verso la fascia di età più elevata.</p> <p>Inoltre, la frequenza delle lezioni è discontinua per i più giovani e tra questi alcuni discenti si assentano con maggiore frequenza.</p> <p>Tutti i discenti hanno manifestato atteggiamenti rispettosi, corretti ed educati e in generale una buona motivazione di fondo, soprattutto considerati i numerosi impegni di alcuni che risultano lavoratori oltre che genitori. Proprio tale situazione di studenti lavoratori e/o genitori attesta la loro enorme motivazione alla frequenza e interesse verso i contenuti trattati dal corpo docente durante tutto il corso dell'a.s..</p>
--------------------------	---

OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO

Come indicato nella programmazione di classe e ancor meglio esplicitato nelle singole programmazioni disciplinari allegate al presente documento (all. 3), il Consiglio, nell'intento di favorire il pieno sviluppo di ciascuno studente/essa come persona, nella costruzione del sé e di corrette e significative relazioni con gli altri, ha lavorato sul conseguimento dei seguenti obiettivi socio-comportamentali comuni:

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.

ispirati alle competenze trasversali e di cittadinanza e alle le otto competenze chiave europee che qui ricordiamo.

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare** o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **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 ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

1) competenza alfabetica funzionale

2) competenza multilinguistica

3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4) competenza digitale

5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

6) competenza in materia di cittadinanza

7) competenza imprenditoriale

8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze professionali individuate nel triennio e mediamente raggiunte al termine del 5° anno:

Il Consiglio di Classe, come deducibile anche dalle singole programmazioni disciplinari di cui all'all.3, tenendo conto, altresì, del progetto generale d'Istituto e delle indicazioni risultanti dalle riunioni del dipartimento d'ambito, in merito alle competenze professionali di cui all'Allegato **2 G** del D. Lgs n.61 del 13 aprile 2017, ha stabilito di sviluppare le seguenti:

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.

Elenco libri di testo adottati o consigliati

Disciplina	TITOLO
Religione	ITINERARI DI IRC 2.0 VOLUME UNICO + DVD LIBRO DIGITALE - SCHEDE TEMATICHE PER LA SCUOLA SUPERIORE - AUTORECONTADINI M- EDITORE ELLE DI CI
Lingua e Letteratura Italiana	LETTERATURA VIVA CLASSE 3 - LIBRO MISTO CON OPENBOOK - DAL POSITIVISMO ALLA LETTERATURA CONTEMPORANEA + STUDIARE PER ESAME DI STATO, autore SAMBUGAR MARTA, LA NUOVA ITALIA EDITRICE
Storia	PASSATO FUTURO 3 - DAL NOVECENTO AI GIORNI NOSTRI, autore DI SACCO PAOLO, Casa Editrice SEI
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE vol. 5, autore Machado, ED. POSEIDONIA
Lingua Inglese	Well done- Cooking (Catrin Elen Morris, ELI)
Lingua Francese	Eiffel en ligne, le compact (Autore Régine Boutégège, ed. Cideb)
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Tutto compreso. Per le Scuole superiori. Vol. 3 Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano, Maria Micelli, pubblicato da Scuola & Azienda
Matematica	Nuova matematica a colori. Edizione gialla Autore: Leonardo Sasso, Petrini Editore
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore Cucina	protagonisti in cucina. baratta R. Comba m.;Guerra D.; Meli F.; Tallone M.; Giunt T.V.P.
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore sala e vendita	Lab. Di Serv. Di Sala e Vendita Triennio: L. Manzo, "Tecniche Avanzate per Sala e Vendita, Bar e Sommellerie"; Edizione Bulgarini

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
---	--	----------------------

<p>Padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione</p>	<p>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). In particolare gli studenti hanno letto ed analizzato i seguenti testi letterari:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ugo Foscolo: A Zacinto, In morte del fratello Giovanni, Dei sepolcri (vv. 70-77) ● Giacomo Leopardi: L'infinito, Il sabato del villaggio, Dialogo della Natura e di un islandese 	<p>Italiano e storia</p>
<p>Comunicare in una lingua straniera almeno a livello A2/B1 (QCER)</p>	<p>Comunicare in lingua francese e inglese in maniera sufficientemente adeguata, utilizzando la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per descrivere ricette e piatti tipici sardi a potenziali clienti stranieri e per spiegare i contenuti dei vari argomenti trattati applicati a un contesto realistico; per parlare delle intossicazioni, delle intolleranze, delle allergie alimentari.</p>	<p>Francese Inglese</p>

<p>Elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta</p>	<p>Produzione orale e scritta di testi argomentativi ed espositivi, temi di ordine generale, relazioni, compilazione del ricettario. Comprensione e produzione di testi scritti e orali inerenti alla sfera personale, socioculturale e professionale, in occasione dello svolgimento di prove periodiche di italiano, della simulazione della prima prova dell'Esame di Stato e delle attività programmate per lo svolgimento delle UDA e che prevedevano la realizzazione di prodotti finiti come presentazioni in PPTX o testi scritti.</p> <p>Stesura di testi argomentativi specifici della disciplina di indirizzo, anche mediante simulazioni della seconda prova dell'Esame di Stato</p> <p>Comprendere e redigere un curriculum e una lettera di motivazione usando formule e registro appropriati</p>	<p>Italiano Sc. e cult. dell'Alimentazione Lab. cucina</p>
<p>Identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni</p>	<p>Sconfiggere la fame e garantire accesso al cibo per tutti: la dieta mediterranea come modello alimentare ecosostenibile. Pro e contro della dieta vegetariana e vegana</p>	<p>Sc. e cult. dell'alimentazione</p>
<p>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</p>	<p>Lettura e commento degli articoli 1, 4, 35-36-37-38 della Costituzione italiana.</p> <p>Evoluzione storica del diritto al lavoro in Italia</p> <p>Le fonti del diritto Italiano e la Costituzione, L'Unione Europea, i suoi principali organi e le fonti del diritto Europeo</p>	<p>Italiano e storia</p> <p>Dir. e Tecn amm</p>

<p>Operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Lab. di cucina</p> <p>Lab. sala e vendita</p> <p>Italiano e Storia</p> <p>Italiano e Storia Religione</p>
<p>Utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare</p>	<p>Produrre e presentare lavori di ricerca e approfondimento su supporto PowerPoint Utilizzo del web per reperire da fonti ufficiali la composizione nutrizionale delle materie prime utilizzate per la realizzazione nel laboratorio di cucina di varie pietanze, compreso il panino oggetto dell'Uda. Ricerche sul web di informazioni sulla storia del panino, utili per l'elaborazione di un testo espositivo contenente i dati rinvenuti.</p>	<p>Italiano e Storia Sc. e cult. dell'Aliment. Inglese Francese</p>

<p>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.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Produzione di piatti con tecniche di cottura e di conservazione innovative .</p> <p>Conoscere le nuove tendenze del turismo, i prodotti a km zero, le nuove tendenze dei consumi alimentari in Italia, il turismo esperienziale, l'industria del cibo.</p>	<p>Dir. e Tecn Amm lab.enogastronomia settore cucina</p>
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, erogazione del prodotto/servizio mediante esperienze laboratoriali. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, controllare e progettare i processi gestionali e operativi. Tecniche di programmazione e controllo costi. tecniche di approvvigionamento e conservazione derrate per tipologia merceologica e grado di umidità relativa.</p>	<p>Lab. cucina Lab. sala e vendita Dir. e Tecn Amm Evento "Choco Moments" Iglesias Uscita didattica presso il Pastificio Cossu di Musei Uscita didattica presso il salumificio Masseria de Nannai di Villamassargia Uscita didattica presso il birrifico artigianale Doppio Malto di Iglesias</p>

<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Principali pericoli associati agli alimenti (chimici, fisici, biologici). Concetto di infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare. Cenni sulle patologie da: virus dell'epatite A, Anisakis simplex, clostridium botulinum, salmonella e stafilococcus aureus. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Concetti di sostenibilità e certificazione. Esecuzione delle corrette prassi igienico sanitarie. Igiene personale e dei locali. utilizzo dell'abbigliamento idoneo</p>	<p>Sc. e cult. dell'aliment Attività laboratoriali legate alla realizzazione del prodotto finito dell'Uda Inglese Matematica Lab. cucina Lab. Sala e vendita</p>
<p>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.</p>	<p>Raccomandazioni nutrizionali ed elaborazione di menù, in condizioni fisiologiche, destinati a diversi segmenti della popolazione (bambini, adulti, anziani, donne in gravidanza e allattamento, donne in menopausa, sportivi), secondo i principi della dieta mediterranea. Proporre al cliente adeguate alternative nel rispetto di specifiche scelte etiche (vegetarianesimo e veganesimo) Proporre al cliente adeguate alternative nel rispetto di determinati problemi alimentari (allergie-con particolare riferimento alla celiachia- e intolleranze) o condizione patologiche (malattie cardiovascolari, tumori, diabete)</p>	<p>Sc. e cult. dell'aliment Inglese Lab. cucina</p>

<p>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.</p>	<p>Tecniche, tempi e modi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per catering/banqueting Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti e delle bevande</p>	<p>Lab. Sala e vendita Evento ChocoMoments, Iglesias Attività legate alla realizzazione dell'Uda professionalizzante</p>
<p>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.</p>	<p>Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing. Realizzazione della segmentazione del mercato, targeting e posizionamento del prodotto, strategie di marketing mix. How to promote a catering business Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p>	<p>Dir. e Tecn. Amm</p>

<p>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.</p>	<p>Menù a filiera corta con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG, PAT) Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità</p>	<p>Lab. cucina Lab. Sala e vendita</p>
<p>Utilizzare la matematica come strumento di lettura del reale, svolgendo compiti complessi. In particolare, acquisire consapevolezza nel calcolo delle percentuali, anche per la comprensione di situazioni banali come gli sconti, oltre che nella risoluzione di problemi con le proporzioni. Acquisire dimestichezza nella lettura dei dati attraverso l'uso di grafici e tabelle, utilizzando anche concetti come media, moda e mediana.</p>	<p>Adeguamento delle quantità di ogni singola materia prima per la realizzazione di ricette per un numero di persone X.</p> <p>Esame quantitativo della composizione nutrizionale di una singola ricetta, al fine di estrapolare dati specifici di interesse, come calorie, proteine ecc</p> <p>studio dello sconto in tutte le fasi degli acquisti,</p> <p>studio delle quantità di derrate necessarie per approvvigionare negozi e/o ristoranti, in funzione dei dati di mercato.</p>	<p>Matematica</p>

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

Gli studenti che frequentano il Percorso di Istruzione per Adulti di II livello non sono soggetti all'obbligatorietà delle 210 ore previste negli Istituti Professionali dal MIUR per i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

I nostri studenti sono adulti e hanno tutti un bagaglio di esperienze personali e professionali che, per quanto non sempre legate al mondo della ristorazione, concorrono comunque alla definizione e al consolidamento delle loro competenze trasversali. Qualcuno ha già maturato esperienze nel settore enogastronomico e lavora con l'obiettivo di costruirsi un futuro in questo campo.

MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

A seguito dell'emanazione delle Linee guida per l'orientamento, con la Legge 29 dicembre 2022, n. 197, art. 1, comma 555, è stato modificato l'art. 3 del decreto legislativo 14 gennaio 2008 n. 21, prevedendo, a partire dall'anno scolastico 2023/2024, percorsi di orientamento di almeno 30 ore per ogni anno scolastico in tutte le classi e gli anni di corso della scuola secondaria, sia di primo sia di secondo grado. Nelle ultime tre classi delle scuole secondarie di secondo grado le attività consistono in moduli curriculari di almeno 30 ore.

In virtù dell'età dei nostri studenti/esse e delle esperienze personali e lavorative che la maggior parte di loro ha già maturato, il consiglio di Classe ha stabilito di dedicare queste ore di orientamento a seminari laboratoriali professionalizzanti, conferenze di approfondimento su tematiche di interesse sia generale che specifico di indirizzo, visite guidate in aziende e strutture ricettive del territorio, allo scopo di offrire spunti di riflessione, esperienze di apprendimento diverse, di perfezionare le tecniche di cucina, lavorando a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo – alberghiero, e di creare nuove opportunità di collegamento tra la scuola e il mondo del lavoro, mediante l'estensione della rete di contatti di tipo professionale.

Seminari, progetti e UDA: le attività svolte nel 5° anno (a.s. 2023-24).

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Visita guidata presso il salumificio artigianale Masseria de Nannai di Villamassargia	Proprietario dell'Azienda Prof. Ferraro Prof.ssa Broccia Prof. Masala	4 ore	L'esperto, proprietario dell'Azienda, ha fornito agli studenti/esse indicazioni sull'intera filiera della carne suina, dall'allevamento, alla macellazione, alla conservazione e successiva lavorazione della materia prima, per la realizzazione di carni conservate e processate.. Ha mostrato l'attrezzatura utilizzata per le varie fasi e per i vari tagli di carne, rendendosi disponibile a qualsiasi domanda.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo dell'innovazione	Esperienza pratica estremamente formativa con ampliamento delle conoscenze normalmente trasmissibili attraverso una lezione tradizionale a scuola.

<p>Partecipazione all'incontro didattico-orientativo sulla produzione del miele e di tutti gli altri prodotti commerciali derivanti dal lavoro delle api, tenutosi a scuola alla presenza di un apicoltore di Domusnovas</p>	<p>Proprietario dell'Azienda Prof. Ferraro Prof.ssa Broccia Prof.ssa Uras</p>	<p>2 ore</p>	<p>L'esperto, proprietario dell'Azienda, ha fornito agli studenti/esse indicazioni sulle specie mellifere presenti in Sardegna e sull'intera filiera produttiva del miele e di altri derivati della lavorazione (cera).. Ha mostrato le arnie e tutta l'attrezzatura utilizzata per le varie fasi di allevamento e produzione, rendendosi disponibile a qualsiasi domanda. L'incontro si è concluso con una degustazione "al buio" di una serie di mieli di sua produzione, dei quali gli studenti/esse sono stati chiamati a riconoscere la tipologia.</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo dell'innovazione</p>	<p>Esperienza pratica estremamente formativa con ampliamento delle conoscenze normalmente trasmissibili attraverso una lezione tradizionale a scuola.</p>
--	---	--------------	---	---	---

<p>Incontri di Educazione finanziaria “Atupertu”, promossi da Agos</p>	<p>Esperti di Agos Prof. Giannoni</p>	<p>2 ore</p>	<p>Gli esperti, in videoconferenza organizzata tramite la piattaforma “Teams” hanno presentato nel primo modulo il funzionamento del credito al consumo, concentrandosi sulla sua applicazione e sul suo funzionamento, e nel secondo modulo i diritti e doveri del consumatore. E’ stato proposto un test su Kahoot! per valutare l’apprendimento.</p>	<p>Credito al consumo, applicazione, normativa di riferimento, funzionamento, diritti e doveri di chi sottoscrive un finanziamento.</p>	<p>Esperienza interessante, gli studenti hanno potuto dialogare con esperti di una Società di grandi dimensioni ed operanti al di fuori del contesto regionale, facendo luce su un aspetto abbastanza comune della vita quotidiana quale la richiesta di un piccolo prestito personale finalizzato e non.</p>
<p>Visita guidata presso il pastificio Cossu Antonio Srl di Musei</p>	<p>Proprietaria dell’azienda, Prof. Ferraro</p>	<p>4 ore</p>	<p>Gli studenti/esse hanno potuto assistere alla lavorazione industriale e artigianale dei culurgiones, pasta ripiena tipica ogliastrina. Hanno preso parte alla scelta delle materie prime, hanno visto il funzionamento della macchina raviolatrice e sono state presentate loro le tecniche di conservazione utilizzate per il prodotto finito: sottovuoto e abbattimento.</p>	<p>Consolidamento delle competenze professionali del settore di riferimento</p>	<p>Esperienza didattica estremamente formativa con consolidamento delle competenze tecnico-pratiche acquisite a scuola nella realizzazione della pasta fresca ripiena.</p>

Proiezione del film La Ladra di Libri e successivo dibattito in occasione della giornata della Memoria	Prof.ssa Uras Prof.ssa Spada Prof.ssa Massa	3 ore		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	Consapevolezza che i diritti e la tutela degli individui sono il risultato di un percorso storico caratterizzato da lunghe lotte e grandi sofferenze.
Open Day Cittadella di Monserrato	Università degli studi di Cagliari e la prof.ssa Broccia	6 ore	presentazione dei corsi di Studio, visita presso alcune strutture di ricerca e osservazione di alcune attività laboratoriali	prendere consapevolezza sulle opportunità di studio post-diploma Imparare ad imparare	Le programmazioni delle attività seminariali organizzate dall'Università hanno permesso agli studenti/esse di orientarsi nelle diverse Facoltà in base ai propri talenti e alle proprie vocazioni.
Visita guidata presso il birrificio Doppio Malto di Iglesias	Esperti, maestri birrai Prof. Ferraro Prof.ssa Broccia Prof.ssa Uras Prof. Giannoni Prof.ssa Magnetti	4 ore	Informazioni generali, storia dell'azienda, materie prime e loro provenienza, metodi di produzione, caratteristiche dell'acqua, impianto di confezionamento	Consolidamento delle competenze professionali del settore di riferimento	L'incontro ha favorito un apprendimento efficace e consapevole, fornendo agli studenti/esse non soltanto informazioni di carattere nozionistico, ma anche gli strumenti utili alla gestione dei processi produttivi riferiti alla birra

<p>UDA FERRARIS PRESIDIO DEL GUSTO - SAPERI E SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO “Non chiamatemi junk food”</p>	<p>Si è cercato di coinvolgere tutte le materie in un'ottica interdisciplinare</p>	<p>dal 01 novembre 2023 al 30 aprile 2024</p>	<p>Presentazione della struttura dell'UDA alla classe. Generalità sull'importanza del pane nell'alimentazione di tutti i popoli dall'epoca romana alle guerre mondiali. Il significato simbolico del pane nella cultura cristiana. Materie prime e tecniche di produzione di vari tipi di pane regionale, nazionale e internazionale. Analisi nutrizionale con calcolo dell'etichetta del prodotto realizzato in laboratorio. Sviluppo di una strategia di marketing partendo dall'ipotesi della gestione di una paninoteca e presentazione della stessa attraverso l'utilizzo di Power Point.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Conoscere il mercato di riferimento e imparare a valutare come poter unire la capacità di realizzare un prodotto valido in un'attività economica profittevole. 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.</p>	<p>Le attività pianificate hanno consentito di superare l'approccio nozionistico e la lezione tradizionale, attraverso un viaggio teorico-pratico nell'universo dell'arte bianca. Gli studenti/esse hanno consolidato e perfezionato le tecniche di lavorazione delle materie prime selezionate, hanno ragionato sull'importanza della scelta di prodotti locali per la realizzazione di pietanze valide sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale, nonché competitive a livello economico, si sono adoperati per realizzare un prodotto che superasse gli stereotipi del "junk food", incontrando i gusti anche di una clientela attenta alle raccomandazioni nutrizionali.</p>
---	--	---	--	---	--

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. Ciascun docente, secondo le proprie competenze, ha concorso allo sviluppo delle tematiche civiche proposte.

Esperienze di *Educazione Civica* riferite al 3°anno

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Sviluppo sostenibile	L'Agenda 2030, storia, struttura e obiettivi	20 ore di Lezioni teoriche e attività individuali e di gruppo. Docente di Scienza e cult. dell'Alim	Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute e finalizzati alla tutela dell'ambiente

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

Nel corso dell'a.s. 2022-23 l'insegnamento dell'*Educazione Civica* ha trovato una sua più netta declinazione, mediante individuazione dei tre nuclei fondamentali e delle discipline coinvolte: Cittadinanza e Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale.

Nucleo	Contenuti disciplinari	Discipline	Ore
---------------	-------------------------------	-------------------	------------

Cittadinanza e Costituzione	La Costituzione, le Istituzioni dello Stato italiano e dell'Unione Europea	Italiano	4
	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	Storia	2
	Formazione di base in materia di sicurezza del lavoro	DTA	3

Sviluppo sostenibile	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Sc. e Cult dell'Alim	4
	Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Sc. e Cult dell'Alim Lab. cucina	4 4
	Formazione di base in materia di protezione civile		2
	Educazione alla salute e al benessere	Sc. e Cult dell'Alim	4
Cittadinanza digitale	Educazione alla cittadinanza digitale: le diverse forme di informazione e comunicazione in rete; Fake news, credibilità e attendibilità delle fonti, delle informazioni e dei contenuti digitali Comunicazione e collaborazione in rete	Matematica	2
			2
			2
Totale ore			33

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 TEMATICO	CONTENUTI DISCIPLINARI	DISCIPLINE	ORE
--	------------------------	-------------------------------	-------------------	------------

Assegnazione CONTENUTI aree tematiche				Trimestre	Pent mes tre	
	CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Letture e commento degli articoli 1, 4, 35-36-37-38 della Costituzione italiana.	Italiano e Storia	1		
		In occasione della giornata della memoria visione del film "Storia di una ladra di libri".	Italiano e Storia	2		
		Evoluzione storica del diritto al lavoro in Italia	Italiano e Storia	2		
		Le fonti del diritto Italiano e la Costituzione, L'Unione Europea, i suoi principali organi e le fonti del diritto Europeo	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	2		
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Significato dei concetti di disuguaglianza interdipendenza e solidarietà.	Religione	1			

		<p>• Obiettivo n. 3 Agenda 2030 Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età: la dieta mediterranea e la sua ecosostenibilità</p>		4	
		<p>Obiettivo n. 3 Agenda 2030 Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età: la dieta mediterranea e il ruolo degli alimenti nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative e tumorali</p>	Scienza e cultura dell'alimentazione		2
	SVILUPPO SOSTENIBILE	<p>Obiettivo 8 Agenda 2030 Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti: "aTUperTU at School" promossa da Agos Ducato S.p.A.</p>	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva		2
		<p>• Obiettivo n. 3 Agenda 2030 Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età: eating disorders</p>	Inglese	2	2
		<p>Agenda 2030 Obiettivo n. 3:Vino e Salute , i benefici del vino sulla salute dell'uomo . Obiettivo n.4 : I marchi di qualità del vino in italia e in europa.</p>	Lab. sala vendita	2	2
		<p>Agenda 2030 Obiettivo 12 La consommation responsable en France</p>	Francese	4	

		Obiettivi n. 12 Agenda 2030 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo Cucina e sostenibilità; La ristorazione sostenibile e le scelte antispreco	Lab cucina	3
	CITTADINANZA DIGITALE	La tutela dei dati personali. Il GDPR	Matematica	2

Valutazione delle attività di Educazione Civica

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;
- b. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline;
- c. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone

Competenze civiche:

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE:

VOTO	Conoscenze	Abilità	Competenze civiche
------	------------	---------	--------------------

<p>10</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>9</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>8</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>7</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

6	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.
5	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e 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 APPRENDIMENTI DISCIPLINARI

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.

Il voto è considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, deve compendiare:

- a) il processo pedagogico formativo
- b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento.

Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica; l'attività di valutazione svolta nell'anno scolastico 2023/2024 trova il suo fondamento nei principi previsti all'articolo 1 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

Il D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita: «La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa».

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: «L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi».

Nel processo di valutazione intermedia e finale sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale, l'impegno e la partecipazione all'attività scolastica;
- i risultati delle prove di verifica (strutturate, semi-strutturate e non strutturate, prove esperte)
- il livello di competenze di Educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

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 degli 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.

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 ENO del Percorso di Istruzione per Adulti di II livello hanno affrontato le prove secondo il calendario seguente:

martedì 19 marzo: prova di Inglese (Listening); prova di inglese (reading); prova di Italiano;
mercoledì 20 marzo: prova di 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 «Educazione Civica», fermo quanto previsto all'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.

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

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

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

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

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

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

Prima prova scritta

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

Seconda prova scritta

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

Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, per i quali le seconde prove vertono sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati, sono individuate dal d. m. n. 10 del 26 gennaio 2024.

Il Percorso di Istruzione per Adulti di II livello, cui fa riferimento il presente documento, sottende al previgente ordinamento, quindi la disciplina oggetto della seconda prova scritta, Scienza e cultura dell'Alimentazione, è stata individuata dal decreto ministeriale succitato.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018, che ne stabilisce anche la durata. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;

- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori.

Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;

- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

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 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 e delle Linee guida.

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	
<p>* 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).</p>		

Griglia di valutazione della parte generale

Indicatori generali max 60pt	10-9	8-7	6	5	4	3-2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	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	10-9	8-7	6	5	4	3-2

padronanza lessicale	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
PUNTEGGIO PARTE GENERALE						
Tot						

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

Indicatori specifici max 40pt	10-9	8-7	6	5	4	3-2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(indicazioni di massima su lunghezza del testo-se presenti-o sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	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	10-9	8-7	6	5	4	3-2

articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA						
						Tot

GRIGLIA SECONDA PROVA

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 e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	3
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti ma utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	2.5
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali e non sempre utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	1.5
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti e non sa rispettare i vincoli presenti nella traccia.	0.5
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.	Avanzato. Conosce in modo completo e approfondito i nuclei fondanti della disciplina	6
	Intermedio. Conosce in modo completo i nuclei fondanti della disciplina	4.5
	Base. Conosce solo alcuni nuclei fondanti della disciplina	3
	Base non raggiunto. Non conosce i nuclei fondanti della disciplina	1
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
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e	

	completa rispettando tutte le richieste della traccia ma apportando limitati contributi personali.	6
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto ed esaustivo con limitati contributi personali dimostrando una padronanza appena sufficiente delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	4
	Base non raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto, senza un apporto personale. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	2
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
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2.5
	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.	1.5
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta non utilizzando un linguaggio settoriale appropriato.	0.5
TOTALE		20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento dell'esame

Nella seduta del giorno 05/03/2024, in ottemperanza all'O. M. 55/2024, 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 effettuate due simulazioni delle prove scritte, allegate al presente documento:
 - Lunedì 15 aprile: simulazione della prima prova scritta di italiano di 5 ore (all. 4);
 - Venerdì 03 maggio: simulazione della seconda prova scritta di 4 ore (all. 5);
- una simulazione del colloquio, effettuata mediante estrazione di 5 membri della classe, escluso il nucleo "Educazione Civica", per questioni logistiche legate al minor tempo a disposizione in orario pomeridiano.
 - giovedì 09 maggio: simulazione colloquio.

Al fine di promuovere il miglior successo nella prova d'esame degli alunni con svantaggio scolastico si ritiene opportuno che questi siano affiancati dal docente di sostegno che li hanno seguiti (ove previsti), adottando 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.

Nella medesima seduta il Consiglio di classe ha individuato tra i suoi membri, come previsto dalla suddetta ordinanza, gli altri due commissari della sottocommissione da affiancare a quello nominato dal MIM (scienza e cultura dell'alimentazione):

- docente di Diritto e tecniche amministrative
- docente di Laboratorio cucina

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Come stabilito dall' articolo 11 comma 5 dell'O.M. 55/2024 nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella, sotto riportata.

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
- partecipazione alle attività di orientamento proposte
- frequenza assidua (calcolata su 759 ore)
- 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 08/05/2024 ai sensi dell'art. 17, comma 1, d. lgs. 62/2017.

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Giulia Uras
Lingua Inglese	Michela Massa
Lingua Francese	Gloria Magnetti
Matematica	Enrico Masala
Religione	Sandra Spada
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Angelo Ferraro
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	Galdino Nicola Addari
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Fabrizio Giannoni
Scienze e cultura dell'alimentazione	Francesca Broccia
Sostegno	Sergio Ignazio Murgia

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

Secondo l'art.10, comma 2 dell'O. M .55/2024 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 finale alunno/i PEI;
- relazione alunno/i PDP;
- Testo della simulazione della prima prova scritta;
- Testo della simulazione della seconda prova scritta.

Taglione.SG19155DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: SANDRA SPADA

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 1

Contenuti trattati

PRIMO MODULO: La religione primitiva della Sardegna

- Religione e magia.
- Il significato di alcuni termini specifici indispensabili per lo studio della religione in Sardegna.
- Il significato dei luoghi sacri in Sardegna.
- Gli elementi portanti delle religioni di alcuni popoli dell'antichità: (Mesopotamico, Egizio, Greco, Romano).
- Mito, religione, sacro, comparazione, sincretismo.
- Storia delle religioni come oggetto di ricerca storica nella tradizione sarda.

SECONDO MODULO: La Bioetica

- Origine, contenuti, finalità.
- L'Eutanasia:
 - Attiva e passiva.
 - Il testamento biologico.
 - La trasmissione della vita: aspetto biologico-fisiologico

TERZO MODULO: Il quadro delle sette moderne e i nuovi movimenti religiosi

- La setta del Forteto
- New Age
- Scientology
- La chiesa del santo Daimé

QUARTO MODULO: Le grandi religioni

- Ebraismo
 - Dall'antigiudaismo all'antisemitismo
 - Shoah
- Induismo
- Buddismo

QUINTO MODULO: Dialogo Interreligioso

- Culture diverse e contemporaneamente i valori racchiusi in una società multietnica.
- Visione del film "Non sposate le mie figlie"

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- dispense del docente, schemi, altri testi previsti per le UDA stabilite secondo le esigenze e i bisogni degli alunni, siti web, video interattivi, piattaforme digitali (es. Kahoot Quizizz).
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Saper leggere la propria realtà storico -culturale con sistemi specifici.

Riconoscere quei principi e quei valori del cattolicesimo e delle altre confessioni religiose che incidono nella cultura e nella vita dell'uomo.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

Rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscono la cultura della vita.

Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo.

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, sempre interattive, lavori di gruppo, dibattito. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Non c'è stato recupero nel periodo pianificato nel corso del pentamestre.

STRUMENTI DI VERIFICA

Le valutazioni verranno effettuate in base a colloqui, osservazioni all'interno delle discussioni e somministrazioni di test.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

Dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: GLORIA MAGNETTI

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 2

Contenuti trattati

PRIMO TRIMESTRE

- Être et Avoir au présent de l'indicatif
- La formation du pluriel des noms et adjectifs
- La formation du féminin des noms et adjectifs
- La forme négative (est-ce que, inversion, intonation)
- La formation du présent de l'indicatif des verbes du premier groupe (-er)
- Les gallicismes (passé récent, présent progressif, futur proche)
- L'aspect physique
- Le caractère
- Décrire oralement l'aspect physique et le caractère
- Le passé composé et l'accord avec l'auxiliaire être

PENTAMESTRE

- Le passé composé et l'accord avec l'auxiliaire avoir
- Les pronoms COD et son utilisation dans le passé composé
- Les pronoms relatifs (qui, que, dont, où)
- La phonétique
- Se présenter
- Parler de sa propre routine
- Le menu et les lieux de la restauration
- Commander un repas et exprimer ses préférences
- Jeu de rôle: la situation au restaurant
- La planète, c'est nous!: discours oral contre le gaspillage

UDA:

- Glossario sui verbi più utilizzati in cucina
- Ricerca su ricette tipiche dei paesi francofoni ed esposizione di una ricetta tramite Power Point

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo (Eiffel en ligne – En poche; autore: Régine Boutégège; editore: CIDEB)
- LIM
- Schemi e appunti riassuntivi
- Elementi multimediali (audio e video)
- Presentazioni tramite Power Point/Canva
- Ricerche sul web

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Secondo la programmazione di dipartimento, sono state conseguite le seguenti competenze generali e di indirizzo:

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. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

N. 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

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione di dipartimento, gli obiettivi generali sopra menzionati e programmati ad inizio anno sono stati raggiunti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali ed interattive, flipped classroom, role play, cooperative learning, metodo induttivo, ricerche e presentazioni da esporre in classe, esercizi di produzione orale.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante il mese di gennaio è stata pianificata a livello di istituto una pausa didattica volta al recupero e al potenziamento degli argomenti trattati. In caso di eventuali dubbi e lacune, è sempre stata concessa l'opportunità di approfondire il tema e rimediare alle carenze. In generale, il lavoro svolto in classe ha sempre cercato di promuovere la conversazione e l'esposizione orale per poter raggiungere almeno un livello sufficiente di autonomia nel parlato.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni orali e conversazione
- Correzione compiti svolti
- Lettura e traduzione di brani

Sommativa:

- Interrogazione orale
- Prove strutturate e semi strutturate

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 e del rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: MICHELA MASSA

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 2

Contenuti trattati

PRIMO TRIMESTRE

Ripasso base di grammatica:

- present simple e verbi ad alta frequenza
- Past simple
- Conversazione in classe

How to promote a catering business

- vocabolario utile sui metodi promozionali della propria attività
- Attività di role play
- Creare un messaggio promozionale
- Descrivere prodotti e servizi offerti e presentarli al cliente

How to organize an event

- vocabolario utile e lettura di brani
- Attività di role play
- Organizzare un evento e discutere le condizioni di contratto (budget, coperti, date, location)

PENTAMESTRE

Searching for suppliers and ordering food

- Strutturare una email commerciale al fine di ordinare prodotti per il proprio locale
- Cambiare o annullare un ordine
- Effettuare o rispondere a un reclamo

Taking and changing bookings on the phone

- Vocabolario utile
- Attività di role play
- Gestire una conversazione al telefono per la prenotazione di un tavolo
- Fornire/prendere informazioni su data, numero di persone, orario e simili
- Confermare, cambiare o annullare l'appuntamento

UDA: Don't call me junk food

- Glossario sui verbi relativi ai tipi di cottura e preparazione dei cibi
- Glossario sugli utensili da cucina

- Cenni sulla piramide alimentare e vocabolario sui cibi
- Ricerche online su ricette tipiche dei paesi anglofoni: stesura dei cenni storici, eventuali curiosità, ingredienti e preparazione della ricetta scelta ed esposizione finale del lavoro Power Point alla classe

Eating disorders

- Visione di un video sul tema (fonte: TED-Ed)
- Conversazione in classe e traduzione delle parole nuove trovate
- Cenni sull'anoressia, la bulimia e loro cause

Safety Procedures and Nutrition

- Health and safety: cenni sull' HACCP, le intossicazioni alimentari e i tipi di contaminazione
- Diet and nutrition: cenni su una sana alimentazione, la dieta mediterranea, la dieta per i teenagers e diete alternative
- Gli OGM
- Allergie e intolleranze alimentari

Career Paths

- Cenni sulle mansioni principali delle seguenti figure professionali: chef, bartender, cameriere, sommelier, food and beverage manager
- Cenni sulla struttura di un curriculum vitae e della lettera di presentazione

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Presentazioni tramite il software Canva
- Libro di testo (Well done-cooking; Autore: Catrin Elen Morris; editore: ELI)
- Appunti presi da altri libri di testo (Well done-catering: cooking and service; Autore: Catrin Elen Morris; editore: ELI)
- Ricerche sul web
- Schemi e appunti riassuntivi
- LIM
- Elementi multimediali (foto e video)

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Secondo la programmazione di dipartimento, sono state conseguite le seguenti competenze generali e di indirizzo:

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. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

N. 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

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*

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione di dipartimento, gli obiettivi generali sopra menzionati e programmati ad inizio anno sono stati raggiunti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali e interattive, metodo induttivo, lavori di gruppo, ricerche e presentazioni Power point da esporre in classe, attività di conversazione finalizzate a promuovere l'esposizione orale in vista dell'Esame di Stato. Appunti e contenuti relativi alle lezioni svolte in classe sono stati condivisi su Classroom.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante il mese di gennaio è stata pianificata a livello di istituto una pausa didattica volta al recupero e al potenziamento degli argomenti trattati. In caso di eventuali dubbi e lacune, è sempre stata concessa l'opportunità di approfondire il tema e rimediare alle carenze. In generale, il lavoro svolto in classe ha sempre cercato di promuovere la conversazione e l'esposizione orale per poter raggiungere almeno un livello sufficiente di autonomia nel parlato.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni orali e conversazione
- Correzione compiti svolti
- Lettura e traduzione di brani

Sommativa:

- Interrogazione orale
- Prove strutturate e semi strutturate

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 e del rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DOCENTE: Prof. Angelo Ferraro

CLASSE: V CPIA (EX CORSO SERALE)

ORE SETTIMANALI:4

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

ripasso generale del programma del quarto anno i servizi ristorativi

la forza del territorio.

Un territorio e i suoi sapori, menu e tipicità alimentari, il valore dei prodotti a “KM 0”, territorio e marketing.

Marchi di qualità e altre tutele alimentari

I prodotti DOP e IGP, i marchi di qualità dei vini, i prodotti PAT e STG-AS, presidi slow-food, marchi di qualità locale, ambiente, alimentazione, etica, etichette alimentari, prodotti tipici italiani.

Realizzare un menu

Il menu, principali regole per la stesura di un menu, menu e stagionalità dei prodotti, realizzare un menu per un ristorante, per hotel stagionale, ristorazione collettiva e per banchetti.

Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

L'intolleranza al glutine, al lattosio, altre intolleranze alimentari, stili alimentari vegetariani, la dieta salutista, dieta mediterranea e macrobiotica, lo stile alimentare musulmano, ebraico.

La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

La sicurezza sul luogo di lavoro, il D.lgs 81/08, rischi per la salute nel settore ristorativo, gli obblighi del datore di lavoro.

Il sistema HACCP

L'igiene professionale in cucina, pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, la sicurezza degli alimenti e l'HACCP, l'applicazione dell'haccp, la stesura del piano di autocontrollo.

Il servizio di catering e di banqueting

Banqueting e catering: due realtà a confronto, nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Si fa riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate ne d.lgs 61/2017. Nello specifico le competenze individuate e raggiunte sono la n.1, n.4, n.7 e la n.8.

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 menu 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 curriculare e di dipartimento, sono stati raggiunti quasi tutti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e interattiva con proiezioni in power point, utilizzo del web, utilizzo del laboratorio di cucina

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

A partire dalla fine del primo trimestre è stata garantita la possibilità di recuperare le lacune pregresse e di consegnare le relazioni tecnico pratiche richieste nelle lezioni precedenti

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

Le verifiche della materia sono state basate soprattutto sulla prova pratica, utilizzando il laboratorio di cucina dell'istituto, le prove sono state somministrate con delle simulazioni pratiche. Le verifiche sono state di tipo formativo per il controllo dell'apprendimento a conclusione di un determinato numero di unità didattiche. Durante il corso dell'anno scolastico e tenendo conto della sua ripartizione in trimestre e pentamestre, sono state svolte più verifiche di tipo tecnico pratiche.

Le verifiche tecnico pratiche si sono basate sull'interazione tra lettura ed esecuzione della ricetta, comprensione del testo, modalità di applicazione e risultato finale.

Alcuni argomenti teorici sono stati verificati all'orale con domande puntuali circa gli argomenti trattati ad esposizione di argomenti.

Le attività proposte nelle verifiche miravano a controllare i livelli di comprensione e produzione scritta e quelli di sintesi dato lo studio di determinati contenuti inerenti l'ambito professionale.

Le verifiche contribuivano a consolidare varie competenze come quella della terminologia linguistica tecnica del settore enogastronomica e pratica applicata della materia

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *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.*

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Enrico Masala

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 3

Contenuti trattati

MODULO 1 – LA MATEMATICA DI BASE: proporzioni, potenze e frazioni.

- ripasso dei concetti fondamentali sui quali si impernia la Matematica.
- introduzione ai problemi di proporzionalità, diretta e inversa.
- problemi di realtà: trasformare una ricetta per quattro persone in una per sette.
- le caratteristiche della matematica: un problema può essere risolto in modi diversi.
- Le potenze: esposizione delle regole generali ed esempi.
- Le operazioni con le frazioni. Somma e moltiplicazione. Espressioni con le frazioni.
- Calcolo letterale. Si è dato grande importanza alla dimestichezza nel considerare, soprattutto nella impostazione dei problemi, la identità tra lettere e numeri.

MODULO 2: EQUAZIONI

- equazioni, esempi e primi esercizi;
- principi di equivalenza. Esempi ed esercizi.

MODULO 3: LETTURA e COMPrensione dei DATI

- Media aritmetica e ponderata. Moda, mediana.
(confluente anche nelle ore di Educazione Civica)
- Statistica. Diagrammi: ortogrammi e aerogrammi. Esercizi ed applicazioni.

MODULO 4: LETTURA DELLA REALTA'

- Il calcolo delle percentuali
- Analisi dei dati con le percentuali. Esempio: analizzare la percentuale di sconto in riferimento all'aliquota IVA.
- Lettura di casi di attualità con l'uso delle percentuali.

MODULO 5: ELEMENTI DI GEOMETRIA

- Il triangolo rettangolo. Caratteristiche generali.
- Il Teorema di Pitagora. Terne pitagoriche. Esempi ed esercizi.
- brevi cenni storici e presupposti scientifici;
- La retta nel Piano Cartesiano. Utilizzo della retta per compiti di realtà: previsioni sulla popolazione. Diagrammi costi e quantità.
- Intersezione di rette e sistemi lineari.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti e dispense presentate sul portale ARGO, con particolare riferimento a:
 - 1) Proporzioni, Potenze e Frazioni;
 - 2) Equazioni;
 - 3) Esempi di uso dei sistemi lineari per la ricerca del punto di intersezione tra due rette.
- Libro di testo Leonardo Sasso; “I colori della Matematica”, editore: Petrini.
 - ricerca sul web, con riferimento a siti specialistici come youmath.
 - calcolatrici.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Si è fatto riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate nel d.Lgs 61/2017 e, in particolare, il punto b):

- potenziamento delle competenze matematico logiche e scientifiche.
 - Inoltre:
 - “utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento”.

A questo proposito, si è sempre fatto ampio uso della LIM, cercando di estendere la conoscenza fino a utilizzare tutti i comandi. In alcuni casi, si è fatto uso delle calcolatrici (es: calcoli di percentuali, quando fosse riferito a un numero di operazioni molto ampio).

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Utilizzare in maniera appropriata e consapevole le operazioni di analisi dei dati (con particolare riferimento ai dati di mercato. Anche al fine, ad esempio, di acquisire la competenza analitica di gestire operazioni lavorative complesse.
- Si è anche tenuto conto dell'esigenza di 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, sempre interattive, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato (verifiche orali mediate l'uso della LIM). I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia. Spesso, si è proceduto a fare fotografie degli esercizi svolti alla LIM, in modo da estrapolare spunti di riflessione anche a casa. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle pre-verifiche orali e scritte, per saggiare il livello di preparazione e permettere agli studenti di acquisire la serenità necessaria, grazie alla consuetudine nel rispondere alla LIM a tutti gli esercizi proposti. .

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

E' stata pianificata nel corso dell'anno una continua verifica dei concetti principali esaminati, al fine di permettere a tutti di acquisire un livello di conoscenze adeguato. E' stata, cioè, data a tutti l'opportunità di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti, perché poco chiari o non perfettamente allineati tra teoria e competenza concreta. E' stato portato avanti un lavoro di continua reiterazione dei contenuti, che ha permesso a chi ha frequentato con regolarità e partecipato attivamente al lavoro in classe di raggiungere un livello almeno sufficiente di conoscenze.

Prima delle verifiche di recupero, inoltre, è stato proposto un ripasso generale e forme di pre-verifica, sempre davanti alla LIM e in forma condivisa.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni alla LIM.
- Correzione compiti svolti, aperta a contributi di tutti.
- Interrogazione dialogica, risposta a domande,
 - instaurazione di una sorta di collaborative learning, in modo da rendere la dimensione sociale come acquisita.

Sommativa:

- Interrogazioni alla LIM.
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività in classe, estesa a tutto l'anno scolastico;
- 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.
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

DOCENTE: FABRIZIO GIANNONI

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 3

Contenuti trattati

MODULO 1 – DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

UD 1 – TURISMO ED ECONOMIA

- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici.
- L'indotto turistico.
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica

UD 2 – LE DINAMICHE DEL TURISMO

- Un cambiamento epocale.
- Le nuove tendenze del turismo.
- Il turismo esperienziale

UD 3 – ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- L'industria del cibo.
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia

MODULO 2 – IL MARKETING

UD 1 – TECNICHE DI MARKETING TURISTICO

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management.
- L'analisi di mercato.
- Le ricerche di mercato
- La segmentazione del mercato
- Il target e il posizionamento
- Il marketing mix
- Il prodotto

- La politica di prezzo, distribuzione e promozione
- Il web marketing mix

UD 2 – IL PIANO DI MARKETING

- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan;
- L'analisi SWOT;
- L'analisi della situazione esterna di marketing;
- L'analisi della situazione interna di marketing;

MODULO 3 – IL MARKETING TERRITORIALE

UD 1 – IL MARKETING TURISTICO TERRITORIALE

- Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio;
- Il marketing turistico pubblico e integrato.
- Il marketing della destinazione turistica: il prodotto destinazione.
- Il portfolio prodotti di una destinazione turistica.

UD 2 – I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

- Vantaggi e svantaggi del km 0
- La normativa italiana
- I prodotti a km 0 e il territorio.

MODULO 3 – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

UD 1 – LA NORMATIVA NAZIONALE

- Le Fonti del diritto
- Le principali fonti costituzionali sul turismo
- Le principali fonti primarie sul turismo: il Codice del Paesaggio, il Codice del Consumatore, il Codice del turismo.

UD 1 – LA NORMATIVA EUROPEA

- L'Unione Europea: nascita ed evoluzione
- I principali organi dell'U.E.
- Le fonti del diritto europeo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo, ricerca sul web.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Conoscere gli aspetti economici del fenomeno turistico, analizzare il mercato e interpretarne le dinamiche, saper interpretare gli indicatori macroeconomici.
- Conoscere le nuove tendenze del fenomeno turistico, i cambiamenti sociali che lo hanno influenzato, e il ruolo sempre più centrale che assume il consumatore.
- Conoscere le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione e valorizzazione dei servizi turistici.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato e analizzare i fattori economici che territoriali che incidono sulle scelte del consumatore.
- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei diversi contesti di riferimento. Conoscere la gerarchia delle fonti normative, la normativa nazionale di settore, le fonti del diritto comunitario e i principali organi dell'U.E.

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 frontali, sempre interattive, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia e con materiale cartaceo. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle pre-verifiche orali e scritte, per saggiare il livello di preparazione.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

In qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti, perché poco chiari o per semplice curiosità. E' stato portato avanti un lavoro di continua reiterazione dei contenuti, che ha permesso a chi ha frequentato con regolarità e partecipato attivamente al lavoro in classe di raggiungere un livello almeno sufficiente di conoscenze.

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.

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: GIULIA URAS

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 3

Contenuti trattati

PRIMO MODULO: NEOCLASSICISMO E PREROMANTICISMO A CONFRONTO

- Contesto storico e culturale del periodo a cavallo tra il Settecento e l'Ottocento
- Differenze tra Neoclassicismo e Preromanticismo
- Ugo Foscolo: la vita e le opere. Lettura, analisi e commento dei sonetti "A Zacinto" e "In morte del fratello Giovanni"; cenni sul contenuto delle Odi "A Luigia Pallavicini caduta da cavallo" e "All'amica risanata"; approfondimento sul contenuto dell'opera "Dei Sepolcri" e analisi del contesto politico e legislativo nell'ambito del quale è stata composta; cenni sul contenuto dell'opera "Le Grazie".

SECONDO MODULO: IL ROMANTICISMO

- Contesto storico e culturale dell'Ottocento
- Caratteri generali del Romanticismo
- Giacomo Leopardi: la vita e le opere (Piccoli Idilli, Grandi Idilli, Operette morali, la Ginestra).
Il pensiero e la poetica in Leopardi: il pessimismo storico e cosmico, la poetica del vago e dell'indefinito. Lettura, analisi e commento de "L'infinito"; lettura, analisi e commento del "Il sabato del villaggio"; lettura, commento e analisi del "Dialogo della Natura con un islandese".
- Alessandro Manzoni: la vita e le opere.

TERZO MODULO: IL VERISMO

- Contesto storico e culturale e caratteri generali
- Giovanni Verga: la vita e le opere
- Grazia Deledda: la vita e le opere

QUARTO MODULO: IL DECADENTISMO

- Contesto storico e culturale e caratteri generali
- Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere
- Giovanni Pascoli: la vita e le opere

QUINTO MODULO: L'ERMETISMO

- Contesto storico e culturale e caratteri generali
- Giuseppe Ungaretti: la vita e le opere

SESTO MODULO: I MODERNISTI

- Luigi Pirandello: la vita e le opere
- Italo Svevo: la vita e le opere

SETTIMO MODULO: SCRITTRICI NEL PERIODO DELLA RESISTENZA

- Renata Viganò: la vita e le opere

OTTAVO MODULO: CENNI SU ITALO CALVINO. LA VITA E LE OPERE

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo (LETTERATURA VIVA Classe 3 libro misto con Openbook – dal Positivismo alla letteratura Contemporanea + studiare per esame di Stato, Sambugar M., Ed. La Nuova Italia Editrice), ricerca sul web.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*, video e documentari su Youtube.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

In particolare, si è raggiunta la competenza n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionale.

Le abilità acquisite sono:

- Saper ascoltare e cogliere i contenuti essenziali e gli scopi del messaggio
- Utilizzare registri linguistici adeguati
- Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui selezionando le informazioni ritenute più specifiche ed affidabili

- Consultare dizionari e altre fonti informative
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca
- Interpretare alcuni testi della letteratura italiana

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, sempre interattive e partecipate, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato (verifiche orali, verifiche scritte strutturate secondo il modello della seconda prova d'esame). I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia. Prima delle verifiche sono state svolte attività di ripasso per valutare il livello di comprensione dell'argomento raggiunto.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

È stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nella seconda e terza settimana del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare le verifiche pregresse valutate insufficienti o alle quali risultavano assenti.

Ad ogni modo, in qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti apparsi poco chiari. È stato portato avanti un lavoro di continuo ripasso dei contenuti, che ha permesso a chi ha frequentato con regolarità e partecipato attivamente al lavoro in classe, di raggiungere un livello almeno sufficiente di conoscenze.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Uso di giochi didattici interattivi, quali Kahoot! o Wordwall
- Interrogazione dialogica

Sommativa:

- Verifiche orali
- Esposizione di lavori svolti mediante PowerPoint
- 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.

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: GIULIA URAS

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 2

Contenuti trattati

PRIMO MODULO: L'ETÀ NAPOLEONICA

- Ascesa di Napoleone Bonaparte
- Le conquiste in Europa
- La riforma dello Stato
- Il declino di Napoleone e le conseguenze del suo dominio sull'Europa

SECONDO MODULO: L'ETÀ DELLA RESTAUZIONE

- Il Congresso di Vienna
- La restaurazione delle monarchie europee
- Premesse dei moti liberali del primo Ottocento

TERZO MODULO: I MOTI LIBERALI DEL PRIMO OTTOCENTO

- I moti liberali degli anni 1820-21
- I moti liberali degli anni 1830-31

QUARTO MODULO: IL 1848 E IL RISORGIMENTO ITALIANO

- Il 1848 e l'inizio del Risorgimento italiano
- Le guerre di Indipendenza
- La nascita del Regno d'Italia

QUINTO MODULO: L'ITALIA POSTUNITARIA

- La destra storica al governo
- La crisi del Mezzogiorno e il brigantaggio
- I governi della Sinistra Storica
- L'età Giolittiana

SESTO MODULO: LA GRANDE GUERRA

- La Prima Guerra Mondiale

SETTIMO MODULO: I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Il fascismo
- Il nazismo
- La Seconda Guerra Mondiale
- Cenni sulla Resistenza

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo (PASSATO FUTURO 3 Dal Novecento ai giorni nostri, Di Sacco P., Ed. SEI), ricerca sul web.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*, video e documentari su Youtube.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

Le abilità acquisite sono:

- Cogliere fatti e fenomeni storici, sociali ed economici del territorio e le trasformazioni nel tempo
- Discutere fatti e fenomeni storici, sociali ed economici
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

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, sempre interattive e partecipate, lavori di gruppo, attività finalizzate alla

preparazione all'Esame di Stato (verifiche orali, verifiche scritte strutturate secondo il modello della seconda prova d'esame). I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia. Prima delle verifiche sono state svolte attività di ripasso per valutare il livello di comprensione dell'argomento raggiunto.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

È stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nella seconda e terza settimana del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare le verifiche pregresse valutate insufficienti o alle quali risultavano assenti.

Ad ogni modo, in qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti apparsi poco chiari. È stato portato avanti un lavoro di continuo ripasso dei contenuti, che ha permesso a chi ha frequentato con regolarità e partecipato attivamente al lavoro in classe, di raggiungere un livello almeno sufficiente di conoscenze.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Uso di giochi didattici interattivi, quali Kahoot! o Wordwall
- Interrogazione dialogica

Sommativa:

- Verifiche orali
- Esposizione di lavori svolti mediante PowerPoint
- 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.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA BAR E VENDITA

DOCENTE: GALDINO ADDARI

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 2

Contenuti trattati

MODULO 1

- **La vite e il processo di vinificazione**
- **Il principio della fermentazione alcolica**
- **Vinificazione in rosso**
- **Vinificazione in rosato**
- **Vinificazione in bianco**
- **Caratteristiche e differenze tra le tre tipologie di vino**
- **I marchi di qualità del vino secondo la normativa italiana ed europea**
- **Marchi IGT-DOC-DOCG – IGP-DOP**

MODULO 2

- **La produzione degli spumanti**
- **Definizione di vino spumante**
- **Il processo della rifermentazione**
- **Caratteristiche generali dei tre metodi di produzione: Champenoise – Charmat – artificiale**
- **Metodo classico o Champenoise**
- **Metodo charmat – Martinotti**

MODULO 3

- **Il principio della distillazione**
- **Differenza tra distillato e liquore**

MODULO 4

- **Cosa sono i vini aromatizzati**
- **Cosa sono i vini liquorosi**

MODULO 5

- **La birra e il processo di produzione: concetti generali**

MODULO 6

- **Cosa è il catering e il banqueting**
- **Principi generali sulla promozione dei prodotti tipici.**

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo (Tecniche Avanzate per sala e vendita – Bar e Sommelierie – di Luigi Manzo – edizioni Bulgarini), ricerca sul web.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il 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.3 e la n.4.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- E' in grado d'agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- Sa applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza.
- Sa Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali valorizzando i prodotti tipici.

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

Peer to peer

Ricerche di gruppo

Cooperative Learning

Laboratoriali

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

E' stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nella seconda e terza settimana

del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare le verifiche pregresse valutate insufficienti o alle quali risultavano assenti.

A prescindere, tuttavia, dalla pausa didattica stabilita a livello collegiale, in qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti, perché poco chiari o per semplice curiosità.

Prima delle verifiche di recupero, inoltre, è stato proposto un ripasso generale e forme di pre-verifica attraverso domande dal posto e/o simulazione di casi.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni laboratoriali

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 laboratorio;
- dell'impegno profuso nel lavoro domestico e nel rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: FRANCESCA BROCCIA

CLASSE: V^A ENO PERCORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO

ORE SETTIMANALI: 2

Contenuti trattati

PRIMO MODULO: LA DIETA MEDITERRANEA, UN MODELLO DI SALUTE PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE

- ripasso sui concetti fondamentali per impostare una dieta equilibrata (percentuali e tipologia di macro e micronutrienti e loro ruolo nell'alimentazione umana, distribuzione dell'energia nella giornata)
- introduzione alla dieta mediterranea: brevi cenni storici e presupposti scientifici
- le caratteristiche della dieta mediterranea spiegate attraverso la piramide
- la doppia piramide alimentare/ambientale e concetto di sostenibilità del modello alimentare mediterranea (confluente anche nelle ore di Educazione Civica)

SECONDO MODULO: MODELLI ALIMENTARI ALTERNATIVI

- Il vegetarianesimo e il veganesimo. Pro e contro.

TERZO MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- La dieta nelle diverse età (soggetti in accrescimento e anziani) e condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, menopausa e attività sportiva intensa).

QUARTO MODULO: RACCOMANDAZIONI NUTRIZIONALI NELLE PIU' FREQUENTI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- La dieta nelle patologie cardio-vascolari
- La dieta e la prevenzione del tumore
- Dieta e diabete di tipo 1 e 2
- Alimentazione e celiachia

QUINTO MODULO: SICUREZZA ALIMENTARE

- Concetto di sicurezza alimentare: food safety e food security
- Pericoli fisici, chimici e biologici
- Concetto di infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare
- Cenni sulle principali malattie trasmesse dagli alimenti (virus dell'epatite E, Anisakis Simplex, salmonella, stafilococcus aureus, listeria monocytogenes, clostridium botulinum)
- L'HACCP: le 7 fasi

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo (Scienza e cultura dell'alimentazione, volume 5; Autore: A. Machado; editore: Poseidonia), ricerca sul web.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il 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.3 e la n.4.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Utilizzare in maniera appropriata e consapevole 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/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, anche in riferimento a specifiche situazioni fisio-patologiche, 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, sempre interattive, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato (verifiche orali mediate l'uso di stimoli, verifiche scritte strutturate secondo il modello della seconda prova d'esame). I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle pre-verifiche orali

e scritte, per saggiare il livello di preparazione.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

E' stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nella seconda e terza settimana del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare le verifiche pregresse valutate insufficienti o alle quali risultavano assenti.

A prescindere, tuttavia, dalla pausa didattica stabilita a livello collegiale, in qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti, perché poco chiari o per semplice curiosità. E' stato portato avanti un lavoro di continua reiterazione dei contenuti, che ha permesso a chi ha frequentato con regolarità e partecipato attivamente al lavoro in classe di raggiungere un livello almeno sufficiente di conoscenze.

Prima delle verifiche di recupero, inoltre, è stato proposto un ripasso generale e forme di pre-verifica attraverso domande dal posto e/o simulazione di casi.

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.

