

ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "F.lli Costa Azara" -

Liceo Scientifico/I.P.S.A.S.R. Sorgono - I.T.C. Aritzo - I.T.I. Tonara - I.P.S.S.C.T.A. Desulo

Corso IV Novembre 114 – 08038 - **SORGONO** - tel. 0784621001 fax 0784621136

C.Mecc. **NUIS01200G** - C.F. **81002630911** - P.iva01106990912

email: nuis01200g@istruzione.it ; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it

<http://www.istitutosuperioresorgono.gov.it/>

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE VA - INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" DESULO



DOCENTE COORDINATORE:

PROF.SSA GIANFRANCA FLORIS

DATA DI APPROVAZIONE: 14/05/2025

SOMMARIO DOCUMENTO

PARTE PRIMA

Informazioni di carattere generale

Introduzione	Pag.	2
1. Descrizione del contesto generale		3
2. Profilo dell'indirizzo		3
3. Finalità connesse con la tipologia dell'Istituto.....		4
4. Quadro orario della classe		4
Presentazione della classe		5
1. Elenco docenti e variazioni nella composizione del Consiglio di classe		5
2. Profilo della classe	5 -	6
3. Grado di preparazione raggiunto dalla classe		6
4. Casi particolari riferiti a singoli allievi o all'intera classe		6

PARTE SECONDA

Attività di competenza del Consiglio di Classe

Programmazione collegiale e sua realizzazione a cura del consiglio di classe	Pag.	7
1. Metodo di lavoro e strategie di intervento		7
2. Attività di recupero e sostegno		8
3. Comportamenti nei confronti della classe		8
4. Obiettivi trasversali del consiglio di classe		8
a) Obiettivi educativi generali		8
b) Obiettivi didattici		8
attività di recupero e potenziamento		
5. Attività programmate e realizzate	Pag.	9
a) Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento PCTO		
b) Percorsi interdisciplinari.....		9
c) Curriculum di Educazione civica”		9
e) Prove INVALSI		12
f) Orientamento post-diploma		12
6. Ambienti di apprendimento: spazi e strumenti del percorso formativo		13
7. Valutazione degli apprendimenti		13
7.1 Criteri di valutazione		14
7.2 Criteri di valutazione del comportamento		15
7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico		16
8. Indicazioni per le prove dell'Esame di Stato		17

PARTE TERZA

Attività di competenza dei singoli docenti

1. Tavole consuntive per ciascuna disciplina	21
--	----

DOCUMENTI ALLEGATI

1. Programmi svolti dalle singole discipline
2. Relazione Tutor Scolastico PCTO
3. Griglie di valutazione per le prove d'esame

PARTE PRIMA

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

1. Descrizione del contesto generale

L'Istituto Professionale per i Servizi dell' Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Desulo, sede staccata dell'Istituto Istruzione Superiore " F.lli. Costa Azara" di Sorgono" è una realtà scolastica che si inserisce in modo specifico nel programma di rivalutazione economica e di promozione turistica del territorio del Gennargentu. L'Istituto opera in una realtà economica caratterizzata da prevalente presenza di imprese del settore dell'allevamento, artigianato, commercio e servizi, interagisce con diversi comuni della Barbagia - Mandrolisai e rappresenta un punto di riferimento dell'intero territorio.

Il Gennargentu è un'area economica animata da un modesto dinamismo imprenditoriale nel settore del turismo e della ristorazione. Le aziende sono di modeste o ridotte dimensioni, prevalentemente a conduzione familiare e devono confrontarsi con le trasformazioni dovute alla concorrenza, alle tecnologie, ai mutamenti organizzativi dei flussi turistici. Dal territorio emerge la richiesta di addetti culturalmente e professionalmente preparati nei settori dei servizi commerciali, turistici, alberghieri e ristorativi.

Il nostro Istituto, in tale ottica e nell'ambito di una realtà economica oggettivamente difficile, si pone la finalità di formare professionalità adeguate alle esigenze dello sviluppo del nostro territorio. Il contesto socio-economico in cui opera l'IPSEO di Desulo è omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili. La popolazione scolastica proviene prevalentemente da Desulo e pochi alunni da paesi limitrofi, presenta un background medio-basso e una preparazione scolastica iniziale carente. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori quali la debole motivazione allo studio, lo stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio. In qualche caso persistono, a livello familiare, situazioni economiche critiche.

Nel territorio operano imprese dei settori turistico-alberghiero e agroalimentare con cui la scuola ha avviato e in parte già consolidato rapporti di collaborazione per attività di alternanza scuola lavoro, stage e tirocini lavorativi. In determinati casi, il limite dimensionale delle nostre aziende, per lo più imprese a conduzione familiare, con pochissimi addetti, e una scarsa propensione alla formazione rendono difficoltoso instaurare partnership strutturate e stimolanti dal punto di vista della crescita professionale dei nostri studenti a causa della mancanza di un sistema di servizi integrati efficienti a livello locale, per il sostegno alla transizione scuola-lavoro.

2. Profilo dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

3. Finalità connesse con la tipologia dell'Istituto

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati dell'articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

4. Quadro orario settimanale delle lezioni

DISCIPLINA	Ore di insegnamento
Italiano	4
Storia	2
Inglese	3
Francese	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Matematica ed Informatica	3
Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina	4
Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	2
Scienze Motorie e Sportive	2
Religione	1
Totale	32

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1. Elenco docenti

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	STABILITA'
Italiano	Loi Cristina	Cl. 5
Storia	Loi Cristina	Cl. 5
Inglese	Corgiolu Mara	Cl. 5
Francese	Nasone Bruno	Cl. 4 – 5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Congiu Maddalena	Cl. 5
Diritto e Tecniche Amministrative	Scottu Giovanni Antonio	Cl. 5
Matematica e Informatica	Porcu Gian Paolo	Cl. 4 – 5
Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina	Monni Ercole	Cl. 5
Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	Gioi Francesca	Cl. 5
Scienze motorie e Sportive	Rondoni Gabriella	Cl. 5
Religione	Mugoni Gianuario	Cl. 5
Sostegno	Onnis Maria Carmen	Cl 1-2-3-4- 5
Sostegno	Floris Gianfranca	Cl 2- 4- 5

a) Storia della classe nel triennio

	Iscritti	Ritirati	Ripetenti	Promossi a pieno merito	Promossi allo scrutinio Differito	Non ammessi
Classe Terza A.S. 2022/23	10	/	1	8	/	2/
Classe Quarta A.S. 2023/24	10	/	/	8	/	/
Classe Quinta A.S. 2024/25	11	1	/	/	/	/

Profilo della classe

Durante l'anno scolastico, è emerso che la classe presenta una dinamica vivace, ma con notevoli difficoltà nel rispetto delle regole comportamentali. Infatti, molti studenti non seguono costantemente le norme stabilite e mostrano frequentemente atteggiamenti di svogliatezza e disinteresse verso le attività didattiche. Alcuni di loro necessitano di essere frequentemente richiamati, in quanto tendono a superare i limiti imposti dalle regole di condotta, con comportamenti che spesso eccellono rispetto alle aspettative. Si riscontrano difficoltà nella gestione del comportamento, in particolare per quanto riguarda la puntualità, il rispetto delle disposizioni didattiche e l'uso dei telefoni durante le lezioni. Alcuni studenti cercano anche di consumare cibi e bevande in classe, nonostante le indicazioni contrarie. Questi atteggiamenti interferiscono negativamente con l'andamento delle lezioni e con la qualità dell'insegnamento. Sul piano didattico, si evidenzia una notevole disparità nel livello di partecipazione e impegno degli studenti. Mentre alcuni studenti dimostrano interesse e un coinvolgimento attivo, la maggior parte degli altri mostra una scarsa motivazione, non completando i compiti con regolarità e presentandosi alle verifiche con una preparazione inadeguata. Le competenze acquisite da questi ultimi risultano insufficienti, parziali e frammentarie, a causa di una partecipazione poco costante e di un impegno discontinuo. Anche le attività in laboratorio, seppur affrontate con un certo grado di partecipazione da parte di alcuni studenti, non hanno visto una motivazione costante da tutti. Molti studenti hanno richiesto un supporto continuo per completare i compiti e le attività assegnate, evidenziando una mancanza di autonomia e responsabilità. Inoltre, la situazione legata all'imminente esame di maturità ha suscitato

preoccupazione tra molti studenti. Le numerose assenze registrate, unite alla disattenzione e alla svogliatezza, sono segno di una crescente ansia e paura di non riuscire ad affrontare adeguatamente l'esame. La difficoltà di affrontare questa prova finale ha indotto alcuni studenti a sottrarsi ai propri doveri, cercando di evitare il confronto con le difficoltà. In considerazione di quanto sopra, nel corso dell'anno si è reso necessario un intervento mirato per stimolare la motivazione e favorire un recupero delle competenze. La maggior parte degli studenti ha infatti seguito un percorso di mentoring che ha permesso loro di studiare con maggiore efficacia e recuperare i contenuti affrontati in classe.

2. Grado di preparazione

Per quanto riguarda il profitto scolastico, risulta difficile tracciare un profilo unitario, in quanto tra gli alunni si evidenziano marcate differenze nelle attitudini e nei livelli di preparazione. Solo per pochi studenti la preparazione può considerarsi discreta, sia per le discipline dell'area generale che d'indirizzo; per la maggioranza, al contrario, risulta assai mediocre e, in alcune discipline molto frammentaria, a causa soprattutto delle difficoltà pregresse e dello scarso impegno profuso nello studio. In alcuni casi è evidente la difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e un livello di conoscenza caratterizzata da una mera ripetizione mnemonica; la produzione orale necessita di essere guidata e la produzione scritta risulta carente nello sviluppo critico delle argomentazioni e nella padronanza lessicale e morfosintattica. Nessuno studente ha sviluppato appieno le proprie potenzialità. Nonostante il Consiglio di classe abbia adottato metodologie e strategie volte a venire incontro ai bisogni di ciascuno come i tempi più dilatati per le verifiche per consentire la distribuzione dei carichi di lavoro e sedimentare e rielaborare meglio i contenuti i risultati non possono considerarsi pienamente positivi e il livello di preparazione raggiunto globalmente dalla classe risponde solo parzialmente alle aspettative. Allo stato attuale alcuni alunni manifestano fragilità e non raggiungono la piena sufficienza in diverse discipline.

6. Strategie e metodi per l'inclusione

L'Istituto da sempre è attento al riconoscimento e alla valorizzazione di ciascun discente, conscio delle potenzialità e dei valori di ciascuno di loro ma anche delle difficoltà e delle problematiche che ogni studente potrebbe incontrare nel proprio percorso scolastico, nell'assoluta consapevolezza dell'unicità di ogni individuo. Per queste ragioni la Scuola mette in atto i seguenti aspetti organizzativi e gestionali nel percorso inclusivo di tutti gli studenti.

Studenti certificati L. 104/1992: La Funzione strumentale, in collaborazione con il DS e il docente di sostegno, si è occupata dell'accoglienza degli alunni con disabilità, dell'incontro con le famiglie, ha valutato l'inserimento nella classe e l'assegnazione dei casi ai docenti di sostegno in base alla loro formazione culturale e alle esigenze degli alunni. Il docente di sostegno referente si è occupato della gestione della documentazione relativa all'alunno, dei rapporti con la famiglia e con la A.S.L. Il docente di sostegno referente ha fornito al Consiglio di classe tutti gli elementi in suo possesso, utili a conoscere l'alunno e a impostare la più efficace azione didattica. Il Consiglio di classe ha individuato gli obiettivi essenziali da raggiungere in ogni disciplina e collabora alla redazione annuale del P.E.I. e del P.D.F.

Studenti certificati L. 170/2010: La Funzione strumentale, in collaborazione con il DS, si è occupata dell'accoglienza degli alunni con DSA/BES, dell'incontro con le famiglie, ha valutato l'inserimento nella classe. Il consiglio di classe, presa visione degli alunni inseriti con certificazione L. 170/2010, ha predisposto la stesura del P.D.P., sulla base delle programmazioni disciplinari di ogni singolo docente. Vengono predisposte strategie per facilitare il percorso didattico mediante strumenti dispensativi e compensativi. La valutazione avviene sulla base degli obiettivi essenziali individuati. In classe sono presenti Tre studenti con certificazione DSA e due studenti con certificazione ai sensi della legge 104/92 (relazioni in allegato).

PARTE SECONDA

PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE E SUA REALIZZAZIONE

1. Metodo di lavoro e strategie di intervento

L'IPSEOA di Desulo, con il suo indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" si prefissa di formare solide figure professionali in grado di interagire agevolmente nelle realtà produttive del comparto turistico alberghiero. Una valida formazione richiede oltre ad un solido bagaglio culturale conoscenze tecniche e abilità gestionali supportate da adeguate competenze spendibili in un mercato del lavoro in continua evoluzione e sempre più esigente.

Per perseguire questo obiettivo la scuola deve ripensare alle strategie e metodologie didattiche favorendo il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze.

Per questo il Consiglio di Classe, all'inizio dell'anno scolastico ha adottato delle linee metodologiche di carattere didattico e organizzativo dirette a:

- superare una didattica orientata esclusivamente allo sviluppo di conoscenze e creare situazioni di apprendimento diversificate e centrate sullo studente come le attività di ricerca, analisi di casi, risoluzioni di problemi, in contesti nuovi dove sviluppare capacità logiche, critiche, operative, di osservazione, di problem solving;
- a costruire percorsi di insegnamento/apprendimento efficaci, adeguatamente progettati e rigorosamente valutati;
- promuovere una progettazione integrata dei contenuti disciplinari e delle aree del curricolo;
- sperimentare realmente le potenzialità delle tecnologie digitali a supporto di pratiche didattiche innovative.

Sulla base di queste linee di indirizzo, il Consiglio di classe ha individuato le seguenti strategie operative:

- lezione frontale di tipo partecipativo aperta al dialogo e all'approfondimento;
- attività laboratoriali con supporti informatici;
- problem solving;
- impostazione di lavori di gruppo per la simulazione di casi aziendali;
- dialoghi con le realtà imprenditoriali e formative (PCTO);
- realizzazione di unità di apprendimento interdisciplinari;

L'attività didattica in presenza, pertanto, è stata indirizzata a favorire gli interventi degli alunni, finalizzata ad accrescere la motivazione, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti. Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole vigenti all'interno dell'Istituto.

Gli allievi sono stati coinvolti in diverse **attività finalizzate all'arricchimento culturale, professionale e formativo**, anche con le **attività legate al PCTO**. Tutti i docenti hanno operato perché si potesse sviluppare la necessaria capacità di visione unitaria nella quale conoscenze, competenze e capacità acquisite nelle diverse discipline potessero concorrere a definire efficacemente il profilo professionale in uscita di ogni allievo. Il Consiglio di Classe ha cercato soprattutto di favorire una riflessione di carattere trasversale e multidisciplinare (specialmente in vista del colloquio dell'esame di Stato) intorno ad alcune macro-aree collegabili ai risultati di apprendimento e al PECUP dell'indirizzo.

In sintesi, i metodi adottati sono stati i seguenti:

- Centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento, partendo dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell'alunno; esplicitando i percorsi svolti, le modalità di verifica e di valutazione; consigliando strategie di studio; attenzione al carico di lavoro.
- Utilizzo di metodologie e strumenti diversificati e funzionali agli obiettivi da raggiungere.
- Lezione frontale affiancata alla lezione partecipata, anche con risposte a quesiti sollevati dagli stessi allievi.
- Proposte di situazioni problematiche scelte dalla vita reale come applicazione e giustificazione dei contenuti trattati
- Svolgimento di alcune UDA (Unità di Apprendimento) come strumento utile all'attivazione delle competenze

Comportamenti nei confronti della classe

Premesso che ogni docente ha l'obbligo di educare la classe all'osservanza del **Regolamento d'Istituto** e dello **Statuto delle Studentesse e degli Studenti**, il Consiglio di Classe ha, provveduto a:

- Presentare alla classe la programmazione educativa e didattico-disciplinare
- Assumere un atteggiamento improntato alla disponibilità ed al dialogo, mostrando attenzione e rispetto per gli allievi, cercando di valorizzarne le capacità e di favorirne il processo di crescita umana e culturale
- Programmare le verifiche in relazione agli obiettivi perseguiti
- Comunicare in tempi brevi i giudizi e i risultati delle verifiche
- Sollecitare gli alunni ad una più assidua e partecipata frequenza delle lezioni
- Favorire il dialogo improntato al rispetto delle norme e delle regole
- Favorire il dialogo e il confronto fra docenti e alunni nel rispetto dei ruoli

2. Obiettivi trasversali del consiglio di classe

a) Obiettivi educativi generali:

- Partecipare alla vita collettiva, al lavoro organizzato, individuale o di gruppo
- Assumere atteggiamenti responsabili nei confronti di sé, degli altri e dell'ambiente
- Rispetto delle regole e della legalità
- Eseguire con serietà ed impegno i compiti assegnati
- Acquisire un metodo di lavoro autonomo

b) Obiettivi formativi- didattici:

- Conoscere i nuclei fondamentali delle varie discipline
- Consolidare la conoscenza dei linguaggi specifici
- Risolvere problemi utilizzando le conoscenze acquisite
- Collegare e confrontare in modo appropriato i contenuti proposti
- Relazionarsi in maniera chiara e corretta in vari contesti
- Riflettere criticamente ed saper esprimere giudizi fondati
- Individuare e rielaborare in modo critico le informazioni
- Comunicare in modo chiaro e corretto, adottando linguaggi appropriati

3. Attività di recupero e potenziamento

L'attività di recupero ha interessato l'intero gruppo classe e si è svolta **in itinere** con il rallentamento dello svolgimento del programma, la ripresa degli argomenti trattati, le interrogazioni programmate e le strategie di apprendimento specifiche per alunni in difficoltà. Sono anche stati proposti agli studenti materiali integrativi e semplificati (costituiti da fotocopie, schemi, video – lezioni) usufruibili attraverso la LIM in classe o scaricabili anche a casa tramite il registro elettronico o la piattaforma Teams.

Ulteriori lezioni di recupero si sono previste nell'ultima parte dell'anno scolastico, al fine di aiutare gli alunni a colmare le lacune e raggiungere gli obiettivi minimi irrinunciabili previsti dalle singole discipline.

4. Attività programmate e realizzate

4.1 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento PCTO

Il Profilo Professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera sottolinea 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 per renderlo autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale. Alla luce di queste considerazioni la progettazione del percorso triennale della classe si è basata su tre esigenze fondamentali:

1. **sviluppare nuove conoscenze e competenze;**
2. **orientare al mondo del lavoro;**
3. **stimolare comportamenti più partecipativi e socializzanti, indispensabili alla crescita umana e culturale.**

Tutto il PCTO è stata un'occasione preziosa per **creare momenti significativi di apprendimento.**

Fra le iniziative più interessanti vi sono sicuramente quelle realizzate attraverso in **collegamento con il Progetto PON "Apprendimento e socialità" e il Progetto "Mani in pasta cibo, scienza e società"**, che hanno consentito incontri con esperti, potenziamento di attività laboratoriali e uscite guidate alla scoperta della storia, della cultura e delle realtà economiche e imprenditoriali del territorio.

Tutti i docenti hanno preso parte direttamente o indirettamente alla realizzazione delle attività programmate.

Il Consiglio di Classe terrà conto dei **risultati conseguiti nell'attività dei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento anche per definire il credito scolastico e il voto di condotta degli studenti.**

N.B.: L'intero percorso avviato in quest'anno scolastico e nell'arco del triennio viene ampiamente illustrato nella relazione del tutor scolastico inserita fra gli allegati di questo documento.

4.2 Percorsi interdisciplinari

Il criterio che presiede all'individuazione dei contenuti generali non può prescindere dall'approccio interdisciplinare della didattica e di conseguenza, pur nel rispetto della specificità e autonomia di ogni docente, il Consiglio di Classe ha individuato contenuti affini alle diverse discipline e realizzato i collegamenti necessari a far conseguire agli studenti una preparazione omogenea sul piano culturale e tecnico- professionale.

In considerazione del carattere interdisciplinare del colloquio, per consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi, il Consiglio di Classe ha individuato i seguenti

4.3 Curriculum di Educazione civica

In applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", Il Consiglio di classe ha inserito nel curriculum della classe, e in coerenza con gli obiettivi del PTOF, il **curricolo di Educazione Civica.**

PROGRAMMAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE: 5^A IPSEO A DESULO A.S. 2024/2025									
Nucleo Concettuale	Competenze All. 1 - Linee Guida	Obiettivi di apprendimento		Prova Esperta/Prodotto	Insegnamenti Coinvolti		Materiali di riferimento	n. ore trimestre	n. ore pentamestre
		Abilità	Conoscenze	Descrizione					
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA' <u>La crescita consapevole</u>	Competenza n. 5	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.	<ul style="list-style-type: none"> L'ambiente e il suo equilibrio Leggi sulla tutela ambientale Gli accordi sul clima Valorizzazione del proprio territorio e delle proprie produzioni Evoluzione tecnologica Gli attori istituzionale 	Discussione in classe, questionario di valutazione, prova scritta, ecc.	Italiano	Il tramonto dell'età d'oro	Testi forniti dal docente Materiale digitale (slides, filmati, ecc.)		2
		Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.			Storia	Il rifiuto della guerra			2
	Comprendere l'importanza della crescita economica.	Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.			Inglese	Environmental Health Officers			2
	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.	Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.			Francese				
		Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.			Matematica				
					Diritto e tecn. amm.ve della struttura ricettiva	L'economia circolare			2
					Religione				
					Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				
					Laboratorio di servizi enogastronomici – Cucina				
					Scienze motorie				
	Competenza n. 6	Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali.			Scienza degli alimenti	Sostenibilità alimentare ed esperienza del Food Sharing.		2	2
Attività formative	Il gruppo classe sarà coinvolto in percorsi, attinenti ai nuclei tematici previsti nel curriculum di educazione civica, che il Consiglio di Classe giudicherà di grande valenza educativa e formativa: convegni e seminari, corsi di formazione di carattere normativo, manifestazioni ed eventi, visite aziendali. Tali attività curriculari, extracurriculari ed integrative - progettate in una prospettiva pluriennale secondo criteri di gradualità progressiva-								
Totale ore UDA 12									

PROGRAMMAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE 5^A IPSEO A DESULO A.S. 2024/2025									
Nucleo Concettuale	Competenze All. 1 - Linee Guida	Obiettivi di apprendimento		Prova Esperta/Prodotto	Insegnamenti Coinvolti		Materiali di riferimento	n. ore trimestre	n. ore pentamestre
		Abilità	Conoscenze	Descrizione					
<u>CITTADINANZA DIGITALE</u>	Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.	Analizzare , confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare , interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni. Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.		• Leggi e regolamenti sulla privacy e sulla protezione dei dati • Rischi della rete e principali reati • Il diritto d'autore	Discussione in classe, questionario di valutazione, prova scritta, ecc	Italiano	Pier Paolo Pasolini: Denuncia delle disuguaglianze sociali		2
						Storia	Libertà di comunicazione		2
						Inglese			
						Francese			
						Matematica			
						Diritto e tecn. amm.ve della struttura ricettiva	Regolamento generale per la protezione dei dati personali 2016/679 GDPR		2
						Religione		Testi forniti dal docente Materiale digitale (slides, filmati, ecc.)	
<u>"navigare" consapevoli</u>		Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali. Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela				Laboratorio di servizi enogastromici – settore sala e vendita	La ristorazione ecosostenibile		2
						Laboratorio di servizi enogastromici – Cucina			
						Scienze motorie	Bullismo e cyberbullismo informatici anche a livello sportivo	2	
						Scienza degli alimenti	Sostenibilità alimentare ed esperienza del Food Sharing.		2
Attività formative	Il gruppo classe sarà coinvolto in percorsi, attinenti ai nuclei tematici previsti nel curriculum di educazione civica, che il Consiglio di Classe giudicherà di grande valenza educativa e formativa: convegni e seminari, corsi di formazione di carattere normativo, manifestazioni ed eventi, visite aziendali. Tali attività curriculari, extracurriculari ed integrative - progettate in una prospettiva pluriennale secondo criteri di gradualità								
Totale ore UDA 12									
CLASSE 5^A IPSEO A DESULO A.S. 2024/2025 PROGRAMMAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA									
Totale ore complessivo 33									

4.4 Prove INVALSI

La Classe ha svolto le prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese nel mese di marzo 2025.

4.5 Orientamento post-diploma

La Classe V IPSEO A ha partecipato a diverse attività formative e di orientamento nel corso dell'anno scolastico 2024/2025, che hanno arricchito il loro percorso educativo e fornito importanti spunti per il futuro.

Attività Svolte:

- 11-12 Dicembre: Gli studenti hanno partecipato a un incontro con esperti dell'Università di Nuoro e di Sassari presso la scuola. In questa occasione, si sono svolti laboratori territoriali inerenti il progetto "Cambio Via Pro".
- 7 Febbraio: La classe ha preso parte all' "Agorà dello sviluppo territoriale" presso l'Università di Nuoro, con focus su "La biodiversità agroalimentare e il turismo enogastronomico". Questo evento è stato una prosecuzione del progetto "Cambio Via Pro".
- 15 Febbraio: Gli studenti hanno partecipato al progetto "MALIK Sportello in Spalla". L'incontro, gestito da due operatori di Malik ETS, ha riguardato le opportunità finanziate dai programmi europei come Erasmus Plus, Corpo Europeo di Solidarietà e Discover EU. Sono stati presentati anche progetti che l'associazione Malik ha coordinato in Sardegna.
- 21 Marzo: Si è tenuto presso la nostra scuola un incontro con gli autori del libro "Grazia Deledda e il cibo - da Omero ai giorni nostri".
- 5 Maggio: Partecipazione all'incontro con gli esperti della LILT "Gioca d'anticipo! La prevenzione batte il cancro: giornata informativa di sensibilizzazione e prevenzione". In particolare, la Dott.ssa Ariu ha trattato argomenti inerenti la prevenzione dei tumori maschili e femminili e di corretti stili di vita.

Durante il corso dell'anno scolastico gli studenti hanno avuto l'opportunità di esplorare tematiche legate allo sviluppo territoriale, all'enogastronomia e al turismo sostenibile.

Hanno acquisito informazioni sulle opportunità offerte dai programmi europei per i giovani.

È stata promossa la sensibilizzazione su temi importanti come la prevenzione del cancro e l'adozione di stili di vita salutari.

Le attività svolte hanno contribuito inoltre a fornire agli studenti una visione più ampia delle opportunità post-diploma e ad approfondire tematiche rilevanti per il loro futuro professionale e personale.

5. Nel Ambienti di apprendimento: spazi e strumenti del percorso formativo

Nel corso del triennio, per il raggiungimento degli obiettivi didattici ed educativi sono stati utilizzati i seguenti ambienti:

- aule dotate di Lavagna Interattiva Multimediale (L.I.M.) e di videoproiettore;
- laboratorio linguistico - informatico;
- laboratorio di simulazione aziendale;
- laboratorio di Cucina;
- laboratorio di Sala Bar;
- palestra;
- Strumenti didattici tradizionali (libro di testo, dispense, mappe concettuali, video, ppt, etc)

6. Valutazione degli apprendimenti

6.1 Criteri di valutazione

Per quanto riguarda la valutazione degli apprendimenti, fermo restando l'autonomia del docente nel definire tempi e modalità delle verifiche, il Consiglio di classe è partito dalla considerazione che la valutazione di ogni alunno è costituita da due elementi:

- a) misurazione della prestazione dell'allievo attraverso verifiche formative e sommative per stabilire livelli di conoscenza, abilità e competenze. In particolare, sono stati presi in considerazione i livelli di conoscenza degli argomenti proposti, le capacità espositive e utilizzo di una corretta terminologia, la capacità di rielaborazione e collegamento autonomo delle conoscenze, i progressi lungo il percorso educativo;
- b) osservazione sistematica del rispetto delle regole e delle consegne, interesse, impegno e partecipazione, frequenza alle lezioni.

Le verifiche sugli obiettivi prefissati sono state effettuate a conclusione della trattazione di ciascun modulo e sono confluite nelle valutazioni del primo periodo didattico (trimestre) e confluiranno nella valutazione finale.

Nella correzione e valutazione delle prove scritte, i docenti si sono orientati verso l'impiego di tabelle tassonomiche con espressi gli indicatori di obiettivi disciplinari e descrittori di livello.

Per la valutazione delle **prove scritte ciascun docente, in ordine alla propria disciplina**, ha provveduto ad usare apposite griglie di valutazione

Per la **valutazione delle prove orali è stata utilizzata la griglia inserita nel PTOF e riportata di seguito:**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI ADOTTATA DAL COLLEGIO DEI DOCENTI
UTILIZZATA NEL CORSO DELL'ANNO**

Conoscenza	Comprensione e analisi	Applicazione e sintesi	Abilità linguistico-espressiva	Giudizio	Voto
Non conosce gli argomenti oggetto di studio	e, sebbene guidato, non propone indicazioni di elaborazione analitica ed espositiva		Si esprime in modo impreciso, con lessico inadeguato e commette errori gravi	Gravemente insufficiente	1-3
Ha conoscenze molto lacunose	e, sebbene guidato, propone soltanto approssimative indicazioni di elaborazione analitica ed espositiva		Si esprime in modo impreciso, con lessico inadeguato e commette errori	Insufficiente	4
Conosce gli Argomenti disciplinari in maniera frammentaria e approssimativa	Commette errori non gravi nell'analisi ed elabora le conoscenze solo se opportunamente Guidato	Non ha autonomia nell'elaborazione ed applicazione delle conoscenze	Si esprime in modo impreciso, con lessico limitato e commette alcuni errori che non alterano il significato	Mediocre	5
Conosce gli elementi di base delle discipline	Individua gli aspetti logici ed effettua analisi in situazioni semplici	Effettua sintesi con qualche difficoltà e si orienta in situazioni nuove solo se guidato	Si esprime con sufficiente chiarezza, usando anche qualche termine specifico	Sufficiente	6
Espone conoscenze complete	Effettua analisi ed elaborazioni corrette in situazioni non Complesse	Sintetizza e sa applicare in modo autonomo, ma solo in situazioni non complicate	Si esprime con chiarezza e correttezza, adoperando termini specifici	Discreto	7
Possiede Conoscenze complete e approfondite	Rielabora le conoscenze anche in situazioni complesse ed effettua analisi approfondite	Sintetizza correttamente e sa operare in modo autonomo anche in situazioni complesse	Si esprime con padronanza di lessico e di sintassi, usando linguaggi specifici	Buono	8
Possiede Conoscenze complete e approfondite	Effettua analisi approfondite e le sa elaborare in modo Critico	Sintetizza correttamente e sa operare in modo autonomo e personale in situazioni complesse, con apporto di idee nuove e originali	Si esprime con ricchezza di lessico ed usa con competenza linguaggi specifici	Ottimo	10

6.2 Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione di comportamento concorre, unitamente a quella degli apprendimenti, alla valutazione complessiva dello studente.

La valutazione di comportamento viene espressa collegialmente dal Consiglio di Classe ai sensi della normativa vigente e sulla base della griglia di valutazione del comportamento adottata dal Collegio dei docenti, che tiene conto di: **assiduità della frequenza, partecipazione al dialogo educativo, alle attività didattiche, l'impegno nello studio e il rispetto delle consegne e delle regole, la partecipazione al PCTO.**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO ADOTTATA DAL CDD					
Frequenza	Partecipazione al dialogo educativo	Comportamento: rispetto delle regole, delle persone e delle strutture (1)	PCTO		Voto
			Valutazione del comportamento	Frequenza	
È assiduo nella frequenza (assenze < 5%)	Partecipa alle attività didattiche in maniera attiva e di collaborazione con i compagni; si impegna nello studio con costanza ed interesse, approfondendo individualmente le discipline scolastiche; lo svolgimento delle consegne scolastiche è costante e approfondito.	Ha un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto, rispetta le persone e le opinioni degli altri, assumendo un ruolo propositivo nella classe; rispetta le strutture e le attrezzature e le utilizza con le dovute cautele.	Ottimo	100%	10
E' di norma regolare nella frequenza (assenze fra il 5 e il 10 %).	Partecipa attivamente alle attività didattiche, si impegna nello studio con costanza, regolarità ed interesse; lo svolgimento delle consegne scolastiche è costante.	Ha un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto; rispetta le persone e le opinioni degli altri ed è disponibile a collaborare ed aiutare i compagni; rispetta le strutture e le attrezzature e le utilizza con le dovute cautele.	Distinto	92%	9
E' quasi regolare nella frequenza (assenze fra il 10 e il 15 %).	La partecipazione alle attività didattiche è buona, mostra un buon impegno nello studio; è regolare nell'adempimento dei doveri scolastici.	Di norma, ha un comportamento corretto e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto; rispetta le persone e le opinioni degli altri ha un buon rispetto delle strutture e delle attrezzature.	Buono	83%	8
Non sempre regolare nella frequenza (assenze fra il 15 e il 20 %) e/o ha assenze Ingiustificate	La partecipazione alle attività didattiche è sufficiente; a volte si distrae e disturba le lezioni; l'impegno nello studio, sebbene non regolare, è sufficiente; lo svolgimento dei compiti assegnati non è sempre puntuale.	Ha un comportamento non sempre rispettoso delle regole dell'istituto; non sempre ha un pieno rispetto delle altre persone; rispetta sufficientemente le strutture e le attrezzature.	Discreto	80%	7
NON è regolare nella Frequenza (assenze fra il 20 e il 25 %) e/o ha più di 5 assenze ingiustificate	La partecipazione alle attività didattiche è scarsa; spesso è distratto e disturba le lezioni; l'impegno nello studio è inadeguato e/o occasionale; lo svolgimento dei compiti è saltuario.	Assume comportamenti non rispettosi delle regole dell'istituto. Tali comportamenti sono stati annotati sul registro e riferiti ai genitori ed al consiglio di classe. Mostra spesso poco rispetto per le persone e per le idee degli altri; in talune occasioni non ha rispettato le strutture e le attrezzature.	Sufficiente	75%	6*

6.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Sulla base dell'art.11 dell'ordinanza ministeriale recante disciplina dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un **massimo di cinquanta punti**.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della **tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017** e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della **tabella 1 all'allegato C** della suddetta ordinanza. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata (vedi di seguito). In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'A.S. 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantonesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

L'attribuzione del credito avverrà pertanto in due step: a) attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno); **b)** conversione in cinquantonesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

Tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017

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

Tabella 1 Allegato C per la conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Condizioni per l'attribuzione del punteggio massimo di fascia approvata dal CDD

Il punteggio massimo nella banda di oscillazione viene attribuito all'alunno tenendo conto del giusto peso dei seguenti elementi:

- 1) **interesse e partecipazione al dialogo educativo; assiduità della frequenza**
- 2) **attività complementari integrative;**
- 3) **credito formativo;**

Il punteggio (1 punto), aggiuntivo alla media dei voti (da considerare, comunque, sempre all'interno della stessa banda di oscillazione), viene frazionato nel modo seguente:

INDICATORI	PUNTEGGIO
INTERESSE – PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (non verrà assegnata la frazione 0,30 agli allievi promossi nella sessione differita del giudizio sospeso)	0,30
ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA (la frazione 0,30 non verrà assegnata agli allievi che nell'arco dell'anno accumulano un numero eccessivo di assenze non documentate, di uscite anticipate e ritardi frequenti).	0,30
ATTIVITÀ COMPLEMENTARI-INTEGRATIVE (es. attività sportive, lezioni approfondimento per svolgimento prove scritte esame di Stato, etc...)	0,20
CREDITI FORMATIVI	0,20

All'alunno che consegue un punteggio totale con parte decimale maggiore o uguale a 5 viene attribuito il massimo punteggio all'interno della banda di oscillazione. Viene, comunque, attribuito il credito nel punto più basso della banda nel caso in cui l'alunno risulti promosso con voto di Consiglio o promosso in sede di scrutinio finale differito (con sospensione del giudizio).

7. Quadro di riferimento e indicazioni per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte dell'Esame di Stato.

7.1 Indicazioni per la Prima Prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, co. 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.

Tipologie di prova:

- A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano.
- B. Analisi e produzione di un testo argomentativo.
- C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019.

Le Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi in ventesimi, con indicatori e declinazione dei descrittori vengono inserite fra gli allegati.

7.2 Indicazioni per la Seconda Prova Scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 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 o più discipline caratterizzanti 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 2024/2025, la disciplina oggetto della seconda prova scritta, scelta dal MIUR fra le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studio, è **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**.

In sede d'esame, i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova elaborano collegialmente, entro il 18 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe; tra tali proposte il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta verrà sorteggiata la traccia che verrà svolta dalla classe.

La prova richiederà al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti **tipologie**:

- **TIPOLOGIA A:** definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
- **TIPOLOGIA B:** Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
- **TIPOLOGIA C:** Elaborazione di un progetto finalizzato

Il Consiglio di Classe, al fine di facilitare la predisposizione di suddetta prova, sulla base quadri di riferimento adottati con D.M. 769 del 2018, su indicazione della docente titolare della disciplina e del programma effettivamente svolto dalla classe e in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica, approva le seguenti indicazioni:

a) La prova sarà suddivisa in due parti: la prima sarà uguale per tutti gli studenti e dovrà essere svolta per intero; la seconda parte, invece, sarà costituita da diversi quesiti e, sulla base delle indicazioni contenute nel testo della traccia, il candidato dovrà sceglierne in numero di due quesiti.

b) Durata della prova: sei ore.

c) Nuclei tematici e obiettivi della prova:

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione	<ul style="list-style-type: none">• I nutrienti.• Le materie prime e i prodotti alimentari.• I nuovi prodotti alimentari.• La "qualità totale" dell'alimento.
2. Tutela e sicurezza del cliente	<ul style="list-style-type: none">• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.• Le certificazioni di qualità.
Obiettivi della prova	<ul style="list-style-type: none">• Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.

- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.

d) **Griglia di valutazione** (fra gli allegati).

7.3 Indicazioni per il 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).

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, in considerazione delle metodologie adottate, dei progetti e delle esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi e nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei **nodi concettuali** caratterizzanti le diverse discipline e del loro **rapporto interdisciplinare**.

Tenuto conto delle indicazioni Ministeriali, il Consiglio di classe ha individuato, in sede di programmazione, una serie di argomenti da sviluppare nel corso dell'anno scolastico in maniera interdisciplinare, per **favorire l'unitarietà del sapere e la discussione multidisciplinare**.

NODI CONCETTUALI	DISCIPLINE COINVOLTE
1. I menu e le varie tipologie di servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita • Inglese
2. I regimi alimentari e le diete	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina • Scienza e cultura dell'alimentazione • Scienze Motorie • Matematica • Inglese
3. I prodotti tipici e i marchi di tutela	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita • Scienza e cultura dell'alimentazione • Diritto e Tecniche Amministrative
4. Il cibo come cultura e identità	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita • Italiano • Storia • Inglese

5. La sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita • Scienza e cultura dell'alimentazione
6. Alimentazione, sport e benessere	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina • Scienze motorie • Scienza e Cultura dell'Alimentazione • Italiano • Storia

**PARTE TERZA
ATTIVITÀ DI COMPETENZA
DEI SINGOLI DOCENTI
TAVOLE CONSUNTIVE PER
CIASCUNA DISCIPLINA**

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5^A Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: Italiano Docente: Cristina Loi

Libro di testo: Incontri e voci. Guida alla lettura felice. Vol. 3 Autore: Jacomuzzi/ Manduca/ Jacomuzzi

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere, analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. • Adoperare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in relazione alle esigenze comunicative di differenti contesti. • Conoscere la storia delle idee, della cultura e della letteratura tra il XIX e il XX secolo. • Stabilire collegamenti tra testi e autori contemporanei, anche con riferimento a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico. • Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale. • Padroneggiare la terminologia disciplinare. • Acquisire strumenti personali di valutazione critica ed estetica di un testo. 	<p>Il secondo Ottocento. Positivismo, naturalismo, Verismo. Giovanni Verga : Biografia e opere. Il Ciclo dei Vinti. I Malavoglia: trama, struttura, temi, scelte stilistiche. L'ideale dell'ostrica. Mastro Don Gesualdo: trama, struttura, temi, scelte stilistiche. Analisi del testo: lo zio Crocifisso (da i Malavoglia, incipit capitolo IV). Lettura e analisi del brano: Il finale del romanzo (Da i Malavoglia, capitolo XV) pag. 147 Verga e Art. 3 della Costituzione. Grazia Deledda - Il cibo nei romanzi di Grazia Deledda. Giosuè Carducci: Biografia e opere. Pianto antico: analisi. Giovanni Pascoli: vita, pensiero, poetica. Il Fanciullino (composizione, struttura e contenuto). "X Agosto": analisi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre in forma scritta contenuti e idee, rispettando le norme grammaticali, ortografiche e sintattiche. • Elaborare analisi testuali, testi espositivi e argomentativi secondo i modelli di scrittura previsti dall'Esame di Stato. • Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Esporre oralmente contenuti e idee in maniera chiara, corretta e sistematica. • Analizzare le peculiarità tematiche, linguistiche e retorico-stilistiche di un testo letterario. • Operare collegamenti tra testi. • Collocare un testo in una fase storica e/o in un movimento letterario o culturale. • Rielaborare criticamente i contenuti appresi. • Utilizzare in modo corretto la terminologia specifica della disciplina. • Adoperare autonomamente le tecnologie digitali per la presentazione di un argomento, un progetto o un prodotto. 	<p>UNITA' 1 : IL SECONDO OTTOCENTO - I movimenti e Il verismo - Giovanni Verga - Grazia Deledda - Giosuè Carducci - Giovanni Pascoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo guidato • Lavoro di gruppo autonomo • Discussione guidata • Lettura e analisi di testi e documenti • Ricerca e produzione multimediale di testi e documenti letterari

<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere, analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. • Adoperare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in relazione alle esigenze comunicative di differenti contesti. • Conoscere la storia delle idee, della cultura e della letteratura tra il XIX e il XX secolo. • Stabilire collegamenti tra testi e autori contemporanei, anche con riferimento a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico. • Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale. • Padroneggiare la terminologia disciplinare. <p>Acquisire strumenti personali di valutazione critica ed estetica di un testo.</p>	<p>Il primo Novecento Gabriele D’Annunzio Biografia e opere. I romanzi. Il piacere: contenuto, temi. Le Laudi: contenuto, struttura, innovazioni stilistiche. L’Alcyone: contenuto e temi. Italo Svevo: Biografia e opere Il “ciclo” degli inetti. Contenuto e temi dei romanzi Una vita, Senilità. La coscienza di Zeno: trama, struttura, temi, scelte stilistiche. Luigi Pirandello Biografia e opere La realtà e la maschera. La condizione umana e il concetto di umorismo. Le novelle e i romanzi. Il fu Mattia Pascal: trama, nuclei tematici. Analisi di “ Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte”. Uno, nessuno e centomila, trama, nuclei tematici. Sei personaggi in cerca d’autore, trama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre in forma scritta contenuti e idee, rispettando le norme grammaticali, ortografiche e sintattiche. • Elaborare analisi testuali, testi espositivi e argomentativi secondo i modelli di scrittura previsti dall’Esame di Stato. • Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Esporre oralmente contenuti e idee in maniera chiara, corretta e sistematica. • Analizzare le peculiarità tematiche, linguistiche e retorico- stilistiche di un testo letterario. • Operare collegamenti tra testi. • Collocare un testo in una fase storica e/o in un movimento letterario o culturale. • Rielaborare criticamente i contenuti appresi. • Utilizzare in modo corretto la terminologia specifica della disciplina. • Adoperare autonomamente le tecnologie digitali per la presentazione di un argomento, un progetto o un prodotto. 	<p>UNITA’ 2: - Il primo Novecento - Gabriele D’Annunzio - Italo Svevo - Luigi Pirandello</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo guidato • Lavoro di gruppo autonomo • Discussione guidata • Lettura e analisi di testi e documenti • Ricerca e produzione multimediale di testi e documenti letterari 	<p>Pentamestre</p>
--	--	---	---	---	--------------------

**La docente
Cristina Loi**

OBIETTIVI MINIMI

Gli obiettivi minimi possono comportare una riduzione anche significativa della quantità di argomenti analizzati, ovvero una semplificazione ragionevole dei livelli d’analisi, ma devono comunque salvaguardare alcuni livelli di apprendimento, ovvero:

- Conoscenza dei dati essenziali della storia letteraria tra Otto e Novecento.
- Conoscenza dei contenuti dei significativi passi antologici esaminati. e presentazione ordinata delle informazioni basilari su un autore e le sue opere (cogliendo nelle opere le caratteristiche della poetica, i temi e lo stile).
- Minima contestualizzazione storica e letteraria degli autori principali e delle loro opere (saper inquadrare un movimento letterario o un autore in rapporto all’epoca e al contesto letterario).
- Individuare gli elementi narratologici di un testo letterario.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, corretti nella forma, ordinato nell’esposizione e coerente alle consegne.

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5^A Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: Storia **- Docente:** Cristina Loi

Libro di testo: La nuova storia in 100 lezioni - Vol.2 / 3 **Autore:** A. Brancati e T. Pagliarani

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i fattori politici e sociali che hanno determinato l'avvento di Napoleone. • Comprendere l'impatto economico del nostro patrimonio artistico e monumentale. • Riconoscere le innovazioni e le continuità tra l'epoca napoleonica e la rivoluzione e i cambiamenti di lunga durata. • Confrontare le ideologie della conservazione con quelle dell'innovazione e individuare i differenti esiti ottenuti nei diversi Stati europei. • Comprendere le ragioni profonde dell'impossibilità storica della Restaurazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • (Sintesi) L'Età napoleonica. La carriera militare e politica di Napoleone. Le repubbliche sorelle in Italia. La Francia napoleonica. La nuova mappa dell'Europa nata dal Congresso di Vienna e l'ultimo tentativo di Napoleone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare gli eventi e le cause all'origine del regime napoleonico. • Riconoscere quali strategie mettere in atto per garantire lavoro e crescita economica anche grazie all'arte. • Individuare i cambiamenti istituzionali introdotti da Napoleone. • Individuare i cardini dello scontro ideologico tra i principi della Restaurazione e le idee liberali. • Individuare gli elementi di affinità e diversità tra le insurrezioni del periodo. 	<p>UNITÀ 10 : DA NAPOLEONE ALLA RESTAURAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo 	<p>Trimestre</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la complessità e la varietà di un evento, individuandone le connessioni. • Comprendere il rapporto tra la teoria politica e gli esiti storici. • Comprendere la complessità di un evento storico. 	<ul style="list-style-type: none"> • (Sintesi) I moti del 1848 in Europa e in Italia. Le cause delle rivolte del 1848. Le riforme di Carlo Alberto di Savoia. Il 1848 in Italia e la prima guerra di indipendenza. La seconda guerra d'indipendenza. Lo Statuto Albertino * 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le cause politiche ed economiche che hanno determinato un evento storico di ampia portata. • Individuare le affinità e le differenze tra le teorie politiche risorgimentali. • Individuare le ragioni di un fallimento storico 	<p>UNITÀ 11: I MOTI DEL 1848 IN EUROPA IN ITALIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo 	<p>Trimestre</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le motivazioni politiche che determinano le scelte economiche. • Riconoscere nel passato alcune questioni storiche che ricorrono anche nel presente (come l'emigrazione, le tensioni sociali, il colonialismo). • Stabilire collegamenti tra la politica, la società e l'economia. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico. • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> • (Sintesi) Dall'Italia dopo il Quarantotto, alla sinistra al governo. • La spedizione dei Mille • La nascita dei primi governi in Italia. • Il trasformismo e la politica economica di Depretis. • La politica interna ed estera di Crispi 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i cambiamenti, le persistenze avvenute nella storia italiana con il passaggio dalla Destra alla Sinistra storica. • Individuare le cause economiche e gli effetti sociali dell'emigrazione. • Individuare le ragioni che hanno determinato le scelte politiche di Crispi. 	<p>UNITÀ 15: L'ITALIA ALLA FINE DELL'OTTOCENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo 	<p>Pentamestre</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere come dietro le fasi di progresso ci siano momenti di inquietudine. • Riconoscere i nessi che anticipano le politiche future. • Individuare le trasformazioni e le cause che le hanno determinate. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'Italia di Giolitti • La figura di Giolitti: la politica riformista, la crescita industriale, le alleanze. • La grande migrazione italiana • La guerra di Libia. • Il ministro Salandra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico istituzionali. • Comprendere gli scontri ideologici tra democrazia e nazionalismo. Saper distinguere le cause remote di un fenomeno da quelle occasionali. • Riconoscere le cause dell'ascesa politica di alcune nazioni. Individuare le connessioni tra economia, industria e politica. 	<p>UNITÀ 16: L'ITALIA E IL MONDO ALL'INIZIO DEL XX SECOLO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo 	<p>Pentamestre</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la complessità di un evento storico e il rapporto tra un'ideologia e le conseguenze materiali. • Comprendere come le questioni politicomilitari siano strettamente connesse con la vita sociale ed economica. • Comprendere i nessi profondi degli eventi storici che hanno determinato i grandi esiti. • Comprendere le radici dei conflitti odierni. • Riconoscere le trasformazioni sociali, geografiche, lavorative e culturali avvenute in Russia dopo la prima guerra mondiale. 	<ul style="list-style-type: none"> • La scintilla di Sarajevo. Le alleanze. L'Italia dal dibattito all'intervento. • La vita di trincea. Il fronte interno e l'economia di guerra. • Gli eventi del 1917 e le fasi finali della guerra. • Le condizioni della Russia durante la Grande Guerra. • La conferenza di pace di Parigi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i rapporti di causa-effetto. • Riconoscere le diversità delle posizioni politiche. • Individuare i costi umani di una guerra e il coinvolgimento di un'intera società. • Individuare l'evoluzione dei fenomeni storici e le loro cause. • Riflettere sul ruolo delle istituzioni internazionali e prendere coscienza dei rischi legati a un mondo in cui la guerra predomina sulla diplomazia • Individuare i fattori di cambiamento di un'epoca. Utilizzare il lessico storico. 	<p>UNITÀ 17: LA PRIMA GUERRA MONDIALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere come siano nate trasformazioni radicali in ambito storico. • Riconoscere le innovazioni e le continuità tra l'epoca fascista e lo Stato liberale, nonché i cambiamenti che hanno avuto lunga durata. • Riflettere sulla complessità del ventennio fascista al fine della formazione di un articolato giudizio storico • Riflettere sulle scelte di un regime per agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione • Essere consapevoli della mancanza di scientificità di qualunque teoria legata all'esistenza di razze umane e basata sull'idea che vi siano razze superiori ad altre 	<ul style="list-style-type: none"> • L'avvento del fascismo. • Le nuove forze politiche. La "vittoria mutilata". - Le cause dell'ascesa del fascismo. • Lo Stato fascista e la politica sociale, economica ed estera • La conquista dell'Etiopia. Le leggi razziali . • Le radici storiche e attuali del razzismo. • Sintesi: il nazismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i fattori di crisi politico-sociale del primo dopoguerra. • Analizzare gli eventi e le cause che hanno portato alla creazione di un regime. • Individuare le caratteristiche del totalitarismo, seppur imperfetto, fascista. • Individuare le cause e gli effetti degli eventi storici. • Individuare quelle conoscenze e quelle consapevolezza che 	<p>UNITÀ 19: L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL REGIME FASCISTA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo

<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere come siano nate trasformazioni radicali in ambito storico. • Riconoscere le innovazioni e le continuità tra l'epoca fascista e lo Stato liberale, nonché i cambiamenti che hanno avuto lunga durata. • Riflettere sulla complessità del ventennio fascista al fine della formazione di un articolato giudizio storico • Riflettere sulle scelte di un regime per agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione • Essere consapevoli della mancanza di scientificità di qualunque teoria legata all'esistenza di razze umane e basata sull'idea che vi siano razze superiori ad altre 	<ul style="list-style-type: none"> • L'avvento del fascismo. • Le nuove forze politiche. La "vittoria mutilata". - Le cause dell'ascesa del fascismo. • Lo Stato fascista e la politica sociale, economica ed estera • La conquista dell'Etiopia. Le leggi razziali . • Le radici storiche e attuali del razzismo. • Sintesi: il nazismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i fattori di crisi politico-sociale del primo dopoguerra. • Analizzare gli eventi e le cause che hanno portato alla creazione di un regime. • Individuare le caratteristiche del totalitarismo, seppur imperfetto, fascista. • Individuare le cause e gli effetti degli eventi storici. • Individuare quelle conoscenze e quelle consapevolezza che 	<p>UNITÀ 19: L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL REGIME FASCISTA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo 	<p>Pentamestre</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Riflettere sulle connessioni nel presente con eventi ed idee del periodo studiato. • Ragionare sul valore della memoria. • Comprendere perché la Resistenza sia stata una guerra civile • Riflettere sull'utilizzo dell'arma atomica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sintesi: il nazismo • La guerra tedesca e la guerra parallela italiana. La guerra dei civili. • La Shoah. La Resistenza in Europa. • La caduta del fascismo. • La guerra civile in Italia. • La vittoria degli Alleati sul fronte occidentale e orientale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le cause ideologiche, politiche ed economiche che hanno determinato un evento storico senza precedenti. • Individuare le persistenze odierne che un tale fatto storico ha lasciato. • Individuare la complessività della Resistenza. • Individuare le ragioni e gli eventi che hanno permesso la fine del conflitto 	<p>UNITÀ 21: LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Espansione on line del libro di testo 	<p>Pentamestre</p>

La docente

Cristina Loi

OBIETTIVI MINIMI

Gli obiettivi minimi possono comportare una riduzione anche significativa della quantità di argomenti analizzati, ovvero una semplificazione ragionevole dei livelli d'analisi, ma devono comunque salvaguardare alcuni livelli di apprendimento, ovvero:

- conoscenza della collocazione cronologica dei principali avvenimenti dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri Unità d'Italia
- conoscenza di alcune caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati Individua i fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di fenomeni storici e li pone in relazione
- presentazione ordinata delle informazioni basilari su un periodo o un evento
- minima capacità di cogliere i rapporti di causa e effetto e di operare confronti tra epoche e società diverse

- l'uso di alcuni termini e concetti, almeno tra i più semplici, del linguaggio storiografico
- capacità di leggere e utilizzare a un livello decoroso carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia
- padroneggiare il lessico specifico
- capacità di approfondire con l'aiuto dell'insegnante un argomento anche in vista della tesina

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5[^] Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Docente: Scottu Giovanni Antonio

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive UP – Vol. 3 di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menu 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. • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale • Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale • Enti e organismi internazionali • Enti e organismi interni • Normativa internazionale e comunitaria di settore • Normativa nazionale di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche del mercato turistico • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato 	<p>UNITA' 1 Il mercato turistico</p> <p>Lezione 1: Il mercato turistico interinazione Lezione 2: Gli organismi e le fonti normativa internazionali Lezione 3: Il mercato turistico nazionale Lezione 4: Gli organismi e fonti normative interne Lezione 5: Le nuove tendenze del turismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Codice civile • Espansione on line del volume 	<p>Trimestre</p> <p>Settembre</p> <p>Ore: 7</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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. • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing turistico • Marketing pubblico, privato e integrato • Analisi interna ed esterna • Targeting, posizionamento e scelte strategiche • Leve di marketing • Tecniche e strumenti di web-marketing • Piano di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico • Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato • Operare scelte di marketing strategico • Utilizzare le leve di marketing mix • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali • Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing 	<p>UNITA' 2 Il marketing Lezione 1: Il marketing: Aspetti generali Lezione 2: Il marketing strategico Lezione 3: Il marketing operativo Lezione 4: Il web marketing Lezione 5: Il marketing plan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Codice civile • Espansione on line del volume 	<p>Trimestre Settembre-ottobre- novembre- dicembre Ore: 25</p>
--	--	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Predisporre prodotti, servizi e menu 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi dell'ambiente e scelte strategiche • Pianificazione e programmazione aziendale • Vantaggio competitivo • Controllo di gestione • Budget e tipologie di budget • Controllo budgetario e report • Business plan e suo contenuto • Marketing plan 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale • Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa • Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno • Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese • Individuare le funzioni e gli elementi del budget • Redigere il budget degli investimenti • Redigere i budget settoriali e il budget economico • Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati • Redigere un business plan in situazioni operative semplificate 	<p>UNITA' 3 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Lezione 1: La pianificazione e la programmazione Lezione 2: Il budget Lezione 3: Il business plan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Codice civile • Espansione on line del volume 	<p>Pentamestre Gennaio-Febbraio Ore: 28</p>
---	---	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 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 menu 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza sul lavoro • Sicurezza alimentare e frodi alimentari • Tutela dei dati personali • Certificazioni di qualità • Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore • Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata • Contratto di trasporto • Contratti di allotment e vuoto per pieno • Tipologie di voucher • Vendita di pacchetti turistici on line 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti • Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive • Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio • Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico, ricettivo, ristorativo e dei trasporti 	<p>UNITA' 4 La normative del settore turistico-ristorativo Lezione 1: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Lezione 2: Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali Lezione 3: I contratti delle imprese ristorative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense riassuntive • Articoli tratti da riviste e quotidiani • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni e foglio elettronico) • Codice civile • Espansione on line del volume 	<p>Pentamestre Marzo -Maggio Ore: 23</p>
---	--	--	---	---	--

Il docente: Scottu Giovanni Antonio

<i>Competenze</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità/capacità</i>	<i>Unità di Apprendimento (Unità didattiche)</i>	<i>Metodologia</i>	<i>Tempi</i>
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie e sistemi •	Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo : • Risolvere le disequazioni di primo e secondo grado e saper verificare le soluzioni • Lo studio del segno; • I sistemi di disequazioni; • Le disequazioni frazionarie di secondo grado		<ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Utilizzo LIM • Lavoro di Gruppo • Lavoro Individuale 	Settembre Ottobre Novembre Dicembre Febbraio Marzo Aprile Maggio
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	La Goniometria •	Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo : • Angolo Orientato; • Funzione Goniometrica; • Funzione Seno e diagramma; • Funzione Coseno e diagramma; • Funzione Tangente e diagramma		<ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Utilizzo LIM • Lavoro di Gruppo • Lavoro Individuale 	Dicembre Gennaio Aprile Maggio

Il docente Gian Paolo Porcu

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5^A Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: Lingua Francese

- Docente: Bruno Nasone

Libro di testo: Côté cuisine, côté Salle (Minerva Scuola)

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione e applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove Saper individuare collegamenti con altre discipline Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia: capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale; esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale; conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo; redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo; redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame. Approfondire la microlingua relativa al settore alberghiero e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente in seguenti casi: presentare una regione di particolare interesse anche dal punto di vista gastronomico; lettere, itinerari, programmi di visite e circuiti gastronomici; mettere in evidenza i prodotti agro-alimentari tipici, le tradizioni locali individuando le nuove 	<ul style="list-style-type: none"> Raccordo con il programma della classe quarta Conoscere i diversi tipi di ristorazione Conoscere differenti tipi di cucina Conoscere la relazione tra social network e cucina 	<ul style="list-style-type: none"> Promuovere un ristorante sul web; utilizzare la forma passiva; utilizzare il gerundio e la conseguenza; saper affrontare un colloquio 	UNITA' 14 "Myriades de Restos" UNITA' 15 "Des cuisines variées"	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Lezione partecipata Lavoro di gruppo guidato Lavoro di gruppo autonomo Discussione guidata Lettura e analisi autonoma di testi e documenti Ricerca e produzione multimediale di testi e documenti 	Trimestre
	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere il regime di Okinawa Conoscere la micronutrizione Conoscere le etichette 	<ul style="list-style-type: none"> Saper esporre una tipologia di dieta; saper utilizzare il lessico della salute in cucina; saper leggere un'etichetta 	UNITA' 16 "Cuisine et santé"	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Lezione partecipata Lavoro di gruppo guidato Lavoro di gruppo autonomo Discussione guidata Lettura e analisi autonoma di testi e documenti Ricerca e produzione 	Trimestre

<p>tendenze nell'ambito della ristorazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali • Apprezzare la diversità culturale e mostrare interesse verso la comunicazione interculturale. 				<p>multimediale di testi e documenti</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i vari menù e carte • Conoscere i vari pasti della cucina francese, e saperli rapportare con quelli della cucina italiana 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere, capire, interpretare e produrre un menù e una carta a seconda della tipologia di ristorante e di tipologia di cucina • Saper descrivere i contenuti di un menù e di una carta 	<p>UNITÀ 7 “Entrée en matière”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo guidato • Lavoro di gruppo autonomo • Discussione guidata • Lettura e analisi autonoma di testi e documenti • Ricerca e produzione multimediale di testi e documenti 	<p>Pentamestre</p>

Il docente Bruno

Nasone

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5[^] Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia

Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MADDALENA CONGIU

Libro di testo: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" -La Fauci.

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA
<ul style="list-style-type: none"> Supportare la pianificazione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità di sviluppo della cultura e dell'innovazione. 	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare, e controllare i processi gestionali ed operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. Applicare il sistema di autocontrollo. 	<p>IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</p>

<p>Conoscere le principali norme che disciplinano la sicurezza nei luoghi di lavoro e la sicurezza alimentare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene degli ambienti di lavoro • Pulizia e Igiene del personale • Pulizia e sanificazione • Punti fondamentali del sistema HACCP • Regole da osservare per l'igiene degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di utilizzare un linguaggio specifico. • Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali • Essere in grado di riconoscere i comportamenti scorretti 	<p>LA QUALITA' ALIMENTARE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di descrivere la piramide alimentare • Saper descrivere una sana ed equilibrata alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Linee guida per una buona e sana alimentazione • La dieta mediterranea, vegana, vegetariana, chetogenica 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare il significato della piramide alimentare e le differenze tra le tipologie di dieta. 	<p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</p>
<p>Essere in grado di descrivere una contaminazione alimentare.</p> <p>Modalità di infezione.</p> <p>Metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p>	<p>Contaminazioni chimiche (pesticidi, fertilizzanti, disinfettanti)</p> <p>Microrganismi e tipi di contaminazione Virus, batteri, parassiti.</p> <p>Tossinfezioni e infezioni batteriche. Muffe.</p> <p>Metodi di prevenzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di utilizzare adeguatamente un linguaggio specifico • Saper correlare l'agente contaminante alla malattia • Indicare i metodi di Prevenzione • Indicare i punti di forza e debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi. 	<p>CONTAMINAZIONI CHIMICHE E BIOLOGICHE NEGLI ALIMENTI.</p> <p>MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie • Malattie correlate all'alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela 	<p>DIETOTERAPIA E OBESITA'. PATOLOGIE CONNESSE ALL'ALIMENTAZIONE</p>

<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici territoriali dell'ambiente naturale ed antropico</p>	<p>Consuetudini alimentari delle grandi religioni</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p>	<p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>(Novel food)</p> <p>(Prodotti IGP, DOP, STG, PAT)</p>
<p>Valutazione dello stato nutrizionale attraverso le tecniche antropometriche</p> <p>Valutazione dell'assunzione di energia</p>	<p>BMI o ICM</p> <p>Rilevazione a lungo termine e breve termine (diario alimentare e storia dietetica)</p>	<p>Essere in grado di utilizzare un linguaggio specifico</p> <p>Essere in grado di valutare lo stato nutrizionale</p>	<p>PRINCIPI DI DIETETICA</p>

La docente Maddalena Congiu

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5^A Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia

Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: Lingua Inglese

Docente: Prof.ssa Mara Corgioliu

Libro di testo: *Catering Today* di De Chiara, Gamberi, Torchia – Trinity Whitebridge

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> Creazione di prodotti e servizi in ottica di sviluppo di turismo sostenibile che si basino sull'individuazione delle tipicità enogastronomiche e culturali-esperienziali del territorio Contribuire allo sviluppo di coscienza imprenditoriale legata alla promozione sostenibile del territorio Saper creare e descrivere menù in lingua inglese utilizzando la microlingua tipica del settore 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi caratteristici dell'enogastronomia locale Elementi caratteristici del food tourism Elementi di base di app di grafica 	<ul style="list-style-type: none"> Identificare e categorizzare tipicità enogastronomiche e attività esperienziali tipiche del territorio Cooperazione in coppie o piccoli gruppi Produzione di prodotti multimediali semplici in ottica di sviluppo di turismo sostenibile 	<p style="text-align: center;">UNITA' 1 Designing your food tour</p> <p>UD 1: Food tourism in Emilia Romagna; the case of Massimo Bottura and Bologna's food tours</p> <p>UD 2: designing of an Instagram carousel post to market your food tour</p> <p>UD 3: Olive oil policies in the EU</p>	<ul style="list-style-type: none"> LIM e connessione internet Group work, cooperative learning, lezione partecipata Documentari (Netflix "Chef's Table" ep.1 st. 1) App di grafica (Canva) Pc e smartphones Websites: Taste Bologna - Bologna Food Tour, Italy Food Tour - Secret Food Tours, Street food tours in Italy - Streaty, THE 10 BEST Italy Food Tours (with Prices) - Tripadvisor, THE 5 BEST Sardinia Food Tours (with Prices) - Tripadvisor, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/olive-oil_en 	<p>Primo trimestre (Ottobre/novembre)</p>
<ul style="list-style-type: none"> Creazione di prodotti e servizi in ottica di sviluppo di turismo sostenibile che si basino sull'individuazione delle tipicità enogastronomiche e culturali-esperienziali del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Principali tradizioni e trend gastronomici attuali Lati positivi e negativi delle principali tendenze enogastronomiche Diversi tipi di menù e la loro struttura 	<ul style="list-style-type: none"> Identificare i trend emergenti nella ristorazione anche in relazione alla digitalizzazione e all'intrattenimento (es. fastfood, piatti fusion, street food gourmet, ecc.). Comprendere l'importanza dei trend alimentari legati alla 	<p style="text-align: center;">UNITA' 2 Food today - Trends in international cooking and creating a menu</p> <p>UD 1: trends in today's food economy (es. nouvelle cuisine, fusion, fast food)</p>	<ul style="list-style-type: none"> LIM e connessione internet Libro di testo Materiali preparati dalla docente Group work, cooperative learning, lezione 	<p>Primo trimestre (Dicembre)</p>

<ul style="list-style-type: none"> Contribuire allo sviluppo di coscienza imprenditoriale legata alla promozione sostenibile del territorio gestire le principali situazioni di comunicazione in un ristorante, bar o albergo (ad esempio, prendere le ordinazioni, rispondere a domande su piatti e menu, spiegare la carta dei vini). 		<p>salute (es. diete vegane e altre intolleranze)</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere il ruolo centrale del menu. 	UD 2: negative side of today's food economy	partecipata, studio assistito	
<ul style="list-style-type: none"> Contribuire allo sviluppo di coscienza imprenditoriale legata alla promozione sostenibile del territorio gestire le principali situazioni di comunicazione in un ristorante, bar o albergo (ad esempio, prendere le ordinazioni, rispondere a domande su piatti e menu, spiegare la carta dei vini). Saper creare e descrivere un menù in lingua inglese utilizzando la microlingua tipica del settore 	<ul style="list-style-type: none"> Differenze fra allergie e intolleranze Principali allergie e intolleranze alimentari La piramide alimentare: cosa è e a cosa serve Principali tipi di diete 	<ul style="list-style-type: none"> Identificare e descrivere le principali tipologie di diete (ad esempio, dieta mediterranea, vegetariana, vegana, ecc.) e le loro motivazioni (alimentari, politiche, religiose ecc). Comprendere le problematiche alimentari legate ad allergie, intolleranze e malattie specifiche (es. celiachia) Comprendere l'importanza di una dieta bilanciata 	UNITA' 3 Diets and healthy eating UD 1- healthy eating and the food pyramid UD 2- different types of diets (es. mediterranean, macrobiotic, vegetarianism and veganism, special diets) UD 3: food allergies and intolerances	<ul style="list-style-type: none"> LIM e connessione internet Libro di testo Materiali preparati dalla docente Group work, cooperative learning, lezione partecipata, studio assistito 	Pentamestre (Gennaio /febbraio/marzo)
<ul style="list-style-type: none"> Contribuire allo sviluppo di coscienza imprenditoriale legata alla promozione sostenibile del territorio gestire le principali situazioni di comunicazione in un ristorante, bar o albergo (ad esempio, prendere le ordinazioni, rispondere a domande su piatti e menu, spiegare la carta dei vini). Saper creare e descrivere un menù in lingua inglese utilizzando la microlingua tipica del settore 	<ul style="list-style-type: none"> Il sistema HACCP: definizione e usi EHO: definizione e usi Principali metodi di conservazione e refrigerazione dei beni alimentari Principali batteri e microbi legati alle contaminazioni alimentari Principali metodi di conservazione di generi alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i principali protocolli di conservazione dei beni alimentari Conoscere e applicare buone pratiche di igiene Conoscenza dei principali rischi legati alla mala conservazione di beni alimentari Conoscere i metodi principali di conservazione di generi alimentari 	UNITA' 4 Food safety UD 1: the HACCP protocol UD 2: the role of EHOs UD 3: food contamination, bacteria and microbes UD 4: Food preservation	<ul style="list-style-type: none"> LIM e connessione internet Libro di testo Materiali preparati dalla docente Group work, cooperative learning, lezione partecipata, studio assistito 	Pentamestre (Marzo/Aprile)

<ul style="list-style-type: none"> • Contribuire allo sviluppo di coscienza imprenditoriale legata alla promozione sostenibile del territorio • gestire le principali situazioni di comunicazione in un ristorante, bar o albergo (ad esempio, prendere le ordinazioni, rispondere a domande su piatti e menu, spiegare la carta dei vini). 	<ul style="list-style-type: none"> • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino • Lessico relativo all'analisi organolettica del vino • I vari sistemi di denominazione del vino • La carta dei vini: elementi principali 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare le qualità organolettiche del vino, mediante l'ausilio di schede. • Comprendere le principali denominazioni di origine: conoscere i sistemi di denominazione e classificazione del vino, come DOC, DOCG, IGT e IG, e sapere come questi contrassegnano la qualità e l'origine del vino. • Saper abbinare il vino ai piatti: apprendere i principi base dell'abbinamento cibo-vino, comprendendo come i diversi tipi di vino possano esaltare i sapori dei piatti. 	<p>Unità 5 Wines</p> <p>UD 1: wines appellations UD 2: wine types and food matching UD 3: wine tasting</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LIM connessione internet • Libro di testo • Materiali preparati dalla docente • Group work, cooperative learning, lezione partecipata, studio assistito 	<p>Pentamestre (Maggio)</p>
---	---	--	---	--	------------------------------------

La docente Mara Corgiolu

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5[^] Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: Lab.Servizi Enogastronomici Sala-Vendita

- Docente: Gioi Francesca

Libro di testo: Maitre con Masterlab

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Catering & banquetin g	Lezione frontale in classe ed esercitazione in Laboratorio.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Modalità di produzione della birra. Tipologie di birra e modalità di servizio. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione.	La birra	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.

<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica. Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela. Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione. Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. Gestire approvvigionamenti e stock. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Tecniche di gestione</p>	<p>Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.</p>	<p>Pentamestre</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 della cultura dell'innovazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/ servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. 	<p>Haccp</p>	<p>Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.</p>	<p>Pentamestre</p>

LA DOCENTE: FRANCESCA GIOI

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le capacità motorie la loro • Sviluppare la capacità di creare un allenamento sulle capacità condizionali basandosi sui concetti base del corpo e percezione sensoriale <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco rispetto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione sulla salute, sulla tutela della persona 	<p>Coscienza della propria corporeità</p> <p>Saper distinguere un'attività da un esercizio fisico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capire come mantenersi in salute con l'alimentazione e lo sport. • Capire il funzionamento e l'utilizzo della piramide alimentare 	<p>Favorire lo sviluppo psicomotorio tramite il miglioramento delle qualità fisiche e neuromuscolari</p> <p>La salute dell'individuo dal punto di vista nutrizionale, e alimentazione dello sportivo</p>	<p>UDA 1</p> <p>Teoria dell'allenamento: ALIMENTAZIONE E DELLO SPORTIVO , PIRAMIDE ALIMENTARE, METABOLISMO ENERGETICO</p> <p>IMPORTANZA DELLA PRIMA COLAZIONE</p> <p>DIETA MEDITERRANEA</p> <p>IMPORTANZA NELLO SPORT PER UN CORRETTO E SANO STILE DI VITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TIC • COOPERATIVE LEARNING • BRAINSTORMING • LEZIONI PRATICHE IN PALESTRA 	TUTTO L' ANNO
<ul style="list-style-type: none"> • Gli schemi motori di base: correre, saltare, lanciare, ecc.; • la consapevolezza spazio-temporale e lo schema corporeo; • il concetto di lateralità e lateralizzazione, fondamentale nella coordinazione e nella tecnica degli 	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento fisiologico . 	<ul style="list-style-type: none"> • - Rielaborazione degli schemi motori e corporei. - Rispetto delle regole - Padronanza corpo, spazio, tempo 	<p>UDA 2</p> <p>Schemi motori di base e consapevolezza corporea</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TIC • COOPERATIVE LEARNING • BRAINSTORMING • LEZIONI PRATICHE IN PALESTRA 	TUTTO L' ANNO

<p>sport praticati.</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare; • Capacità coordinative: equilibrio, controllo del movimento, adattamento e trasformazione e motoria, ritmo; • Capacità senso-percettive: attenzione agli stimoli esterni, sensibilità cinestesica e visiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire la scoperta e l'orientamento delle attitudini personali nei confronti di attività sportive specifiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Le proprie capacità motorie (coordinative, condizionali), lavoro mirato su: <ul style="list-style-type: none"> • • Capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare; • Capacità coordinative: equilibrio, controllo del movimento, adattamento e trasformazione motoria, ritmo; • Capacità senso-percettive: attenzione agli stimoli esterni, sensibilità cinestesica e visiva. • Sono stati utilizzati test motori per la valutazione individuale e il monitoraggio dei miglioramenti ottenuti, con attenzione alle differenze individuali. 	<p>UDA 3</p> <p>Le capacità motorie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TIC • COOPERATIVE LEARNING • BRAINSTORMING • LEZIONI PRATICHE IN PALESTRA 	<p>TUTTO L' ANNO</p>
<p>Le regole fondamentali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • i fondamentali tecnici individuali; • i ruoli e la tattica di squadra; 	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere l'acquisizione di una cultura delle attività di moto e sportive che porti alla pratica motoria come costume di vita 	<ul style="list-style-type: none"> • 1) Conoscenza e pratica delle attività sportive • 2) Organizzazione di attività e di arbitraggio da parte degli allievi degli sport individuali e di squadra 	<p>UDA 4 – Sport individuali e di squadra</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TIC • COOPERATIVE LEARNING • BRAINSTORMING • LEZIONI PRATICHE IN PALESTRA 	<p>TUTTO L' ANNO</p>

<ul style="list-style-type: none"> • l'arbitraggio di base per rendere gli studenti consapevoli anche delle dinamiche regolamentari . 		<ul style="list-style-type: none"> • Nel corso dell'anno sono stati praticati diversi sport: <ul style="list-style-type: none"> • Sport di squadra: Calcio, Basket, Pallavolo, • Sport individuali: Badminton, Atletica Leggera (corsa, salto in lungo da fermo , ostacoli over). 			
--	--	---	--	--	--

Conclusione

L'attività didattica si è svolta in modo regolare e proficuo. La classe ha dimostrato, nel complesso, un buon livello di partecipazione, impegno e interesse. L'obiettivo di promuovere un atteggiamento positivo verso il movimento, la salute e la cooperazione è stato raggiunto, favorendo anche una maggiore consapevolezza del valore educativo e sociale dello sport.

La docente :
GABRIELLA RONDONI

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5[^] Sez. A

Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico:

2024/25 Disciplina: Laboratorio di cucina-

Docente: Monni Ercole

Libro di testo:

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	
<p>MODULO 1</p> <p>Gli alimenti e la qualità alimentare •</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio regionale e nazionale 	<ul style="list-style-type: none"> • SA Scegliere i prodotti e costruire dei menu non complessi 	U.D.1	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, proiezione slide, mappe concettuali, power point, pdf, libro testo, laboratorio cucina • 	
<ul style="list-style-type: none"> • MODULO 2 • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli aspetti fondamentali del pacchetto igiene e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le buone pratiche per espletare le funzioni in sicurezza sia igienica dei cibi che a tutela dell'incolumità personale 	U.D.2	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, proiezione slide, mappe concettuali, power point, pdf, libro testo, laboratorio cucina 	
<p>MODULO 3</p> <p>La pasta fresca, le paste colorate, le specialità regionali, nazionali.</p>	Utilizzi in cucina in funzione dei vari menu nazionali e internazionali	Acquisire le tecniche fondamentali dalle fasi preliminari, impastamento, trafilatura alle cotture, l'abbinamento delle salse, alla presentazione dei piatti	U.D.3	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, proiezione slide, mappe concettuali, power point, pdf, libro testo, laboratorio cucina • Verifiche scritte, orali, pratiche 	
<p>MODULO 4</p> <p>I prodotti ittici, classificazione, etichettatura, conservazione ottimale</p>	Utilizzi in cucina in funzione di alcuni menu	Acquisire le tecniche fondamentali dalle fasi preliminari, alle cotture, alla presentazione dei piatti	U.D.4	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, proiezione slide, mappe concettuali, power point, pdf, libro testo, 	PENTA TRE
<p>MODULO 5</p> <p>La pasticceria tipica sarda, nazionale e internazionale</p>	Saper predisporre una mise en place adeguata nella realizzazione dei dolci, tecniche di guarnizione e decorazione	Acquisire le tecniche fondamentali degli impasti di pasticceria, il confezionamento della pasticceria mignon, da the, dessert al piatto	U.D.5	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, proiezione slide, mappe concettuali, power point, pdf, libro testo, laboratorio cucina • 	PENTA TRE

<p>MODULO 6 •</p> <p>Il settore Ristorativo tradizionale ed attuale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione commerciale e collettiva. • La domanda e l'offerta i vari target di clienti Il catering il banqueting 	<p>Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante. Far parte di un team per L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.</p> <p>Il delivery</p>	<p>U.D.6</p>	<p>Lezione frontale, proiezione slide, mappe concettuali, power point, pdf, libro testo, laboratorio cucina • Verifiche scritte, orali, pratiche</p>	<p>PENTA TRE</p>
---	---	---	--------------	--	-----------------------------

IL docente Ercole Monni

TAVOLA CONSUNTIVA

CLASSE 5[^] Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: RELIGIONE - Docente: Gianuario Mugoni

Libro di testo: ORA DI PACE / CORSO DI RELIGIONE CATTOLICA CON NULLA OSTA CEI

Competenze	Conoscenze	Abilità/capacità	UDA	Metodologia	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale 	<p>Sa relazionarsi con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Argomentare e motivare le scelte etico religiose proprie o altrui. Rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscono la cultura della vita. 	<p>UNITÀ 1 :</p> <p>La dignità dell'uomo, Il senso della vita; Razzismo, pregiudizi Discriminazione Scelte e comportamenti responsabili.</p>	<p>LIM e connessione internet Libro di testo Materiali preparati dal docente Group work, lezione partecipata</p>	<p>Trimestre</p>
<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali 	<ul style="list-style-type: none"> Nella fase conclusiva del percorso di studi lo studente: Riconosce i significati di etica e di morale e le fonti dell'azione morale. Conosce la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. 	<ul style="list-style-type: none"> Argomentare e motivare le scelte etico religiose proprie o altrui. Rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscono la cultura della vita. Giustificare e sostenere consapevolmente e le proprie scelte di vita personali, anche in relazione con gli 	<p>UNITÀ 2:</p> <p>Sacro e profano; il Pane e il Vino Scelte di vita responsabili. Il Perdono:</p>	<ul style="list-style-type: none"> LIM,connessione internet Materiali preparati dal docente Group work, lezione partecipata 	<p>TRIMESTRE</p>
<ul style="list-style-type: none"> Riconosce la concezione cristiano cattolica della famiglia e del matrimonio. La complessità degli eventi storici che hanno caratterizzato il XX secolo e il ruolo spirituale e sociale 	<ul style="list-style-type: none"> Sa relazionarsi con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la 	<ul style="list-style-type: none"> Giustificare e sostenere consapevolmente e le proprie scelte di vita personali, anche in relazione con gli insegnamenti del Magistero ecclesiale. Saper discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi 	<p>UNITÀ 3:</p> <p>Religione Etica e Bioetica Scelte e comportamenti responsabili; Costruire la Pace</p>	<ul style="list-style-type: none"> LIM e connessione internet Libro di testo Materiali preparati dal docente Group work, lezione partecipata 	<p>PENTAMESTRE</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce la concezione cristiano cattolica della famiglia e del matrimonio. La complessità degli eventi storici che hanno caratterizzato il XX secolo e il ruolo spirituale e sociale della Chiesa. Sa confrontarsi con il Magistero sociale della Chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e solidarietà. Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sa relazionarsi con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana 	<ul style="list-style-type: none"> • Giustificare e sostenere consapevolmente e le proprie scelte di vita personali, anche in relazione con gli insegnamenti del Magistero ecclesiale. Saper discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. Saper individuare, sul piano etico – religioso, le potenzialità ed i rischi legati allo sviluppo sociale, ambientale e tecnologico. Sapersi confrontare con la dimensione della multiculturalità anche in chiave religiosa. Saper documentare la storia della vita della Chiesa peculiare attenzione alla Chiesa in Italia 	<p>UNITÀ 3: Religione Etica e Bioetica Scelte comportamenti responsabili; Costruire la Pace</p> <p>e</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LIM e connessione internet Libro di testo Materiali preparati dal docente Group work, lezione partecipata 	<p>PENTAMESTRE</p>
---	---	--	--	---	---------------------------

IL DOCENTE

Gianuario Mugoni

DOCUMENTI ALLEGATI

1) Programmi svolti

- Italiano
- Storia
- Inglese
- Francese
- Diritto e Tecniche Amministrative
- Matematica ed Informatica
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Laboratorio di servizi di Sala e Vendita
- Laboratorio di servizi Cucina
- Scienze motorie e Sportive
- Religione

2) Relazione finale PCTO

3) Griglie di valutazione proposte dal CDC per la valutazione delle prove dell'Esame di Stato

ALLEGATO N.1

PROGRAMMI SVOLTI

**CLASSE VA - INDIRIZZO “SERVIZI PER
L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA” DESULO**

Libro di testo adottato:
La nuova storia in 100 lezioni - VOL. 2/3
A. Brancati, T. Pagliarani
Rizzoli Education

Riallineamento con il programma di quarta

UNITA' 10: (SINTESI) DA NAPOLEONE ALLA RESTAURAZIONE

- ✓ L'Età napoleonica.
- ✓ La carriera militare e politica di Napoleone.
- ✓ Le repubbliche sorelle in Italia.
- ✓ La Francia napoleonica.
- ✓ La nuova mappa dell'Europa nata dal Congresso di Vienna e l'ultimo tentativo di Napoleone

UNITÀ 11: (SINTESI) I MOTI DEL 1848 IN EUROPA IN ITALIA

- ✓ I moti del 1848 in Europa e in Italia.
- ✓ Le cause delle rivolte del 1848.
- ✓ Le riforme di Carlo Alberto di Savoia.
- ✓ Il 1848 in Italia e la prima guerra di indipendenza.
- ✓ La seconda guerra d'indipendenza. Lo Statuto Albertino

UNITÀ 15: (SINTESI) L'ITALIA ALLA FINE DELL'OTTOCENTO

- ✓ Dall'Italia dopo il quarantotto, alla sinistra al governo.
- ✓ La spedizione dei Mille
- ✓ La nascita dei primi governi in Italia.
- ✓ Il trasformismo e la politica economica di Depretis.
- ✓ La politica interna ed estera di Crispi

UNITÀ 16: L'ITALIA E IL MONDO ALL'INIZIO DEL XX SECOLO

- ✓ L'Italia di Giolitti
- ✓ La figura di Giolitti: la politica riformista, la crescita industriale, le alleanze.
- ✓ La grande migrazione italiana
- ✓ La guerra di Libia.
- ✓ Il ministro Salandra.

UNITÀ 17: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- ✓ La scintilla di Sarajevo.
- ✓ Le alleanze.
- ✓ L'Italia dal dibattito all'intervento.
- ✓ La vita di trincea. Il fronte interno e l'economia di guerra.
- ✓ Gli eventi del 1917 e le fasi finali della guerra.
- ✓ Le condizioni della Russia durante la Grande Guerra.
- ✓ La conferenza di pace di Parigi.

UNITÀ 19: L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL REGIME FASCISTA

- ✓ L'avvento del fascismo.
- ✓ Le nuove forze politiche.
- ✓ La "vittoria mutilata".
- ✓ Le cause dell'ascesa del fascismo.
- ✓ Lo Stato fascista e la politica sociale, economica ed estera
- ✓ La conquista dell'Etiopia.
- ✓ Le leggi razziali.
- ✓ Le radici storiche e attuali del razzismo.
- ✓ Sintesi: il nazismo

UNITÀ 21: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- ✓ La guerra tedesca e la guerra parallela italiana.
- ✓ La guerra dei civili.
- ✓ La Shoah.
- ✓ La Resistenza in Europa.
- ✓ La caduta del fascismo.
- ✓ La guerra civile in Italia.
- ✓ La vittoria degli Alleati sul fronte occidentale e orientale.

La docente
Cristina Loi

UNITA' 1: IL SECONDO OTTOCENTO

- ✓ **Il secondo Ottocento.**
- ✓ Positivismo, naturalismo, Verismo.

- ✓ **Giovanni Verga** : Biografia e opere.
- ✓ Il Ciclo dei Vinti.
- ✓ I Malavoglia: trama, struttura, temi, scelte stilistiche.
- ✓ L'ideale dell'ostrica.
- ✓ Mastro Don Gesualdo: trama, struttura, temi, scelte stilistiche.
- ✓ Analisi del testo: lo zio Crocifisso (da i Malavoglia, incipit capitolo IV).
- ✓ Lettura e analisi del brano: Il finale del romanzo (Da i Malavoglia, capitolo XV) pag. 147. Verga e Art. 3 della Costituzione.

- ✓ **Grazia Deledda** - Il cibo nei romanzi di Grazia Deledda.

- ✓ **Giosuè Carducci**: Biografia e opere.
- ✓ Pianto antico: analisi.

- ✓ **Giovanni Pascoli**: vita, pensiero, poetica.
- ✓ Il Fanciullino (composizione, struttura e contenuto).
- ✓ "X Agosto": analisi.

UNITA' 2: - IL PRIMO NOVECENTO

- ✓ Il primo Novecento

- ✓ **Gabriele D'Annunzio**: Biografia e opere.
- ✓ I romanzi.
- ✓ Il piacere: contenuto, temi.
- ✓ Le Laudi: contenuto, struttura, innovazioni stilistiche.
- ✓ L'Alcyone: contenuto e temi.

- ✓ **Italo Svevo**: Biografia e opere
- ✓ Il "ciclo" degli inetti.
- ✓ Contenuto e temi dei romanzi: Una vita, Senilità.

- ✓ La coscienza di Zeno: trama, struttura, temi, scelte stilistiche.

- ✓ **Luigi Pirandello:** Biografia e opere
- ✓ La realtà e la maschera.
- ✓ La condizione umana e il concetto di umorismo.
- ✓ Le novelle e i romanzi.
- ✓ Il fu Mattia Pascal: trama, nuclei tematici.
- ✓ Analisi di “ Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte”.
- ✓ Uno, nessuno e centomila, trama, nuclei tematici.
- ✓ Sei personaggi in cerca d'autore, trama.

**La docente
Cristina Loi**

CLASSE 5[^] Sez. A - Settore: Enogastronomia
Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Anno scolastico: 2024/25
Docente: Scottu Giovanni Antonio
Libro di testo: Gestire le imprese ricettive UP – Vol. 3 di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello

Programma svolto

UNITA' 1

Il mercato turistico

Lezione 1: Il mercato turistico internazionale

Lezione 2: Gli organismi e le fonti normativa internazionali

Lezione 3: Il mercato turistico nazionale

Lezione 4: Gli organismi e fonti normative interne

Lezione 5: Le nuove tendenze del turismo

UNITA' 2

Il marketing

Lezione 1: Il marketing: Aspetti generali

Lezione 2: Il marketing strategico

Lezione 3: Il marketing operativo

Lezione 4: Il web marketing

Lezione 5: Il marketing plan

UNITA' 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Lezione 1: La pianificazione e la programmazione

Lezione 2: Il budget

Lezione 3: Il business plan

UNITA' 4 La normative del settore turistico-ristorativo

Lezione 1: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Lezione 2: Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

Lezione 3: I contratti delle imprese ristorative

Il docente

prof. Scottu Giovanni Antonio

PROGRAMMA DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE 5A IPSEOA 2024/2025

Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" Ed. L.La Fauci.

Docente: Maddalena Congiu

Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

- Contaminanti chimici, fisici, naturali (biologici)
- Fattori di crescita microbica
- Malattie a Trasmissione Alimentare veicolate da batteri, virus, parassiti

Igiene e sicurezza degli alimenti

- Buone pratiche igieniche per prevenire le contaminazioni
- Igiene del personale
- Contaminazione indiretta: cause e norme igieniche di prevenzione

HACCP

- Sicurezza alimentare
- Il sistema HACCP
- I 7 principi fondamentali
- Applicazione del sistema
- Individuazione dei CCP
- Obbligo di rintracciabilità nel settore ristorativo

Additivi, etichette, imballaggi alimentari

- Aromi
- Additivi

La sana alimentazione

- Principi di dietetica
- Educazione alimentare
- Valutazione della composizione corporea (ICM o BMI)
- Linee guida 2018 sulla buona alimentazione
- Piramide Alimentare
- La dieta Mediterranea come modello di riferimento
- Modelli dietetici: Vegana, Vegetariana, Chetogenica

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

- Le cause dell'obesità
- Classificazione dell'obesità
- Malattie Cardiovascolari, Diabete e Sindrome Metabolica
- Dietoterapia

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse agli alimenti: latte, glutine, frutta secca, crostacei
- Allergeni, indicazione in etichetta

Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

- Uso e abuso di bevande alcoliche
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa
- Altri disturbi del comportamento alimentare

Qualità tutela del Made in Italy, sostenibilità e consumi

- DOP, IGP, STG, PAT

Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari

- Lo spreco alimentare
- La filiera corta: alimenti a Km 0
- Impatto ambientale delle filiere e aziende agroalimentari

Nuovi prodotti Alimentari

- Alimenti di nuova gamma
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti arricchiti o fortificati
- Alimenti funzionali
- Alimenti per gruppi specifici (FSG)
- Novel Food
- Alimenti OGM Alimentazione nella storia e culture religiose
- Alimentazione nel medioevo
- Alimentazione dell'ottocento alla seconda guerra mondiale
- Alimentazione nelle diverse religioni

Docente

Maddalena Congiu

Lingua inglese – programma svolto
Classe: V[^] Sez. A Settore: Alberghiero
Indirizzo: Enogastronomia
A.S. 2024/2025 Disciplina: Lingua Inglese
Docente: Mara Corgiolu
Libro di testo: Catering Today di De
Chiara,Gamberi, Torchia – Trinity Whitebridge

UNITA' 1

Designing your food tour

- UD 1: Food tourism in Emilia Romagna; the case of Massimo Bottura and Bologna's food tours
- UD 2: designing of an Instagram carousel post to market your food tour
- UD 3: Olive oil policies in the EU

UNITA' 2

Food today - Trends in international cooking and creating a menu

- UD 1: trends in today's food economy (es. nouvelle cuisine, fusion, fast food)
- UD 2: negative side of today's food economy

UNITA' 3

Diets and healthy eating

- UD 1: healthy eating and the food pyramid
- UD 2: different types of diets (es. mediterranean, macrobiotic, vegetarianism and veganism, special diets)
- UD 3: food allergies and intollerances

UNITA' 4

Food safety

- UD 1: the HACCP protocol
- UD 2: the role of EHOs (ed.civica)
- UD 3: food contamination, bacteria and microbes
- UD 4: Food preservation

Unità 5

Wines

- UD 1: wines appellations
- UD 2: wine types and food matching

La Docente
Prof.ssa Mara Corgiolu

Classe: 5^a A – Indirizzo Enogastronomia

Anno scolastico: 2024/2025

Docente e Commissario Interno: Prof.ssa Gabriella Rondoni

Libro di testo: Match Point – Basic Life Support e tecniche di primo soccorso

UDA 1 – Alimentazione e Salute nello Sportivo

- Approfondimento sull'importanza di uno stile di vita sano e attivo
- Analisi della piramide alimentare e della dieta mediterranea
- Il metabolismo energetico e il fabbisogno calorico in base al tipo di attività fisica
- La colazione come pasto fondamentale
- Alimentazione e integrazione nello sportivo
- Educazione alla salute e alla prevenzione

UDA 2 – Schemi Motori e Consapevolezza Corporea

- Esecuzione e potenziamento degli schemi motori di base: correre, saltare, lanciare
- Attività per lo sviluppo dello schema corporeo e della consapevolezza spazio-temporale
- Esercizi sulla lateralizzazione e la coordinazione
- Attività psicomotorie per il miglioramento della percezione e del controllo motorio
- Attività pratiche per stimolare la padronanza del corpo, rispetto delle regole e gestione dello spazio

UDA 3 – Capacità Motorie

- Lavoro mirato su:
 - Capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare
 - Capacità coordinative: equilibrio, ritmo, adattamento motorio
 - Capacità senso-percettive: reattività a stimoli visivi e uditivi, sensibilità cinestesica
- Valutazione individuale delle capacità motorie tramite test motori
- Monitoraggio dei miglioramenti e attenzione alle differenze individuali

UDA 4 – Sport Individuali e di Squadra

- Pratica sportiva con regole, tecnica e tattica:
 - Calcio
 - Pallavolo
 - Basket
 - Badminton
 - Atletica leggera: corsa veloce, salto in lungo da fermo, corsa ad ostacoli (over)
- Approccio all'arbitraggio e alla gestione autonoma di partite e tornei interni
- Attività volte a promuovere la collaborazione e il rispetto delle regole
- Discussioni e riflessioni sullo sport come stile di vita

Metodologie utilizzate

- Lezioni teoriche frontali
- Lezioni pratiche in palestra e all'aperto
- Cooperative Learning e lavori di gruppo
- Utilizzo delle TIC e supporti multimediali
- Brainstorming e discussione collettiva

Note finali

Le attività proposte hanno mirato a rafforzare la consapevolezza corporea, la salute, la collaborazione e l'autonomia negli studenti, in linea con gli obiettivi dell'Esame di Stato. È stata valorizzata la partecipazione attiva, il rispetto delle regole, la riflessione sull'alimentazione e la salute, con attenzione al benessere psico-fisico complessivo.

Si segnala inoltre la costante partecipazione degli alunni con disabilità (H), i quali hanno seguito con impegno tutte le attività dimostrando notevole interesse per la disciplina e migliorando in modo significativo le loro abilità motorie di base.

La docente
Prof. Gabriela Rondoni

PROGRAMMA SVOLTO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
Materia: Sala e vendita
Docente: Francesca Gioi
Anno scolastico 2024/2025

Catering & Banqueting

L1 Attività, operatori e attrezzature

- 1 L'attività di catering
- 2 L'attività di banqueting e di catering-banqueting
- 3 Gli operatori del settore
- 4 L'organizzazione di un evento

L2 La preparazione di un evento speciale

- 1 La vendita di un evento speciale
- 2 Le fasi della vendita
- 3 La pianificazione del lavoro
- 4 La preparazione della location
- 5 La preparazione del buffet
- 6 La mise en place
- 7 Il servizio in sala
- 8 L'organizzazione di un banchetto di nozze

La Birra

L1 La produzione della birra

- 1 Che cos'è la birra?
- 2 Breve storia della birra
- 3 Le materie prime
- 4 Le fasi della produzione
- 5 La produzione delle birre speciali
- 6 La conservazione della birra

L2 Stile di birra e produttori

- 1 Gli stili di birra
- 2 La classificazione della birra in Italia
- 3 La produzione in Italia
- 4 La produzione in Europa e nel resto del mondo

L3 Il servizio della birra

- 1 I bicchieri da birra
- 2 L'esame visivo, olfattivo, gustativo
- 3 L'abbinamento cibo-birra

Tecniche di gestione

L1 La programmazione dell'offerta enogastronomica

- 1 L'elaborazione del menù
- 2 L'elaborazione delle carte
- 3 Determinare l'offerta enogastronomica
- 4 La flessibilità

HACCP

L1 Il piano di autocontrollo HACCP

- 1 Le leggi per l'igiene degli alimenti
- 2 Il piano di autocontrollo igienico HACCP
- 3 L'attuazione del piano di autocontrollo

Desulo, 11/05/2023

**Il Docente
Francesca Gioi**

PROGRAMMA SVOLTO
MATERIA: FRANCESE
Docente: NASONE BRUNO
Anno scolastico 2024/2025

1 - Raccordo con il programma della classe IV

2 – Unité 14

Lexique – Le restaurant

Grammaire – la forme passive, les pronoms possessifs

Théorie – Les différents types de restaurations

3 – Unité 15

Lexique – Les mots pour parler des autres cuisines

Grammaire – La conséquence

Théorie – D’une cuisine à l’autre

4 – Unité 16

Lexique – Les mots pour parler de cuisine et santé

Grammaire – Y et EN

Théorie – Le régime d’Okinawa

5 – Unité 7

Lexique – Les entrées

Grammaire – Le passé composé

Théorie – Les cartes et les menus, les repas français

Desulo, 11/05/2023

Il Docente

Bruno Nasone

PROGRAMMA SVOLTO
MATERIA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI Indirizzo CUCINA
Docente: Monni Ercole
Anno scolastico 2024/2025

--Nozioni di carattere generale sul settore ristorativo e sulla cucina, condivisione delle esperienze lavorative degli alunni, importanza del territorio dal punto di vista enogastronomico e turistico.

- L'organizzazione materiale e umana della cucina, Le risorse umane, la professione cuoco, l'evoluzione storica della brigata, la brigata attuale, le varie partite di cucina, i locali, le attrezzature, le tecniche di base
- L'evoluzione della cucina, la cucina italiana, i primi piatti della cucina regionale italiana.
- Laboratorio cucina, I risotti, la mise en place, le cotture di base, le guarnizioni, vari modi di presentazione.
- Considerazioni sulle esperienze di lavoro, alternanza scuola lavoro
- Le nozioni basilari di HACCP, le buone pratiche quotidiane nel processo produttivo in cucina. Il flusso di lavoro della cucina, la marcia in avanti nel rispetto dell'haccp
- Elaborazione degli elementi scaturiti dal video di rai tre, sulla retata dei nas presso alcune aziende ristorative da Milano a Napoli e la valutazione delle anomalie igieniche.
- I prodotti alimentari, l'evoluzione della cucina italiana, le trasformazioni delle abitudini alimentari, l'inizio del settore ristorativo
- Gli alunni dovranno consultare i file 1 e2 relativo ai prodotti alimentari e all'evoluzione dell'industria alimentare, l'affermazione del settore ristorativo, dovranno trascrivere su un quadernone gli elementi fondamentali da farne una mappa concettuale.
- Intervista ad Heinz Beck, Il modello dello chef moderno, le nuove sfide, la cucina italiana nel mondo, le eccellenze italiane, le peculiarità gastronomiche italiane.
- Lo chef modello secondo Gualtiero Marchesi. Invio materiale didattico da condividere nella didattica del registro elettronico.
- Il web marketing, sistemi innovativi per promuovere il prodotto ristorativo sui social
- Le basi della pasticceria dolce salato, caldo freddo per gli antipasti, aperitivi, primi piatti per una cucina sostenibile.
- Le cotture fondamentali in cucina, il rispetto delle temperature per i motivi igienici e per rendere il cibo più appetibile, sistemi di cottura tradizionali e moderni

Elaborazione scritta delle tecniche di cottura tradizionali e moderne, le caratteristiche e trasformazioni fisico-chimiche

- Laboratorio cucina, i primi piatti di pasta fresca della cucina nazionale e regionale, le paste colorate abbinare ad alcune salse di base, salsa pomodoro, boscaiola, besciamella, campidanese, servizio con il gruppo di sala e vendita.

- Realizzazione malloreddus ai sapori autunnali, preparazioni basi di pasticceria; pasta sablè, crema pasticceria, alla vaniglia chibust all'amaretto, tartellette, guarnizioni e decorazioni al cioccolato, confezionamento dessert"" triade delice", servizio coadiuvati dai ragazzi di sala/bar.
- Impasto lievitato per zeppole, chiacchiere, fatti fritti.
- Compito sul riordino delle attrezzature nelle zone operative della cucina, Stoccaggio corretto delle materie prime deperibili e a lunga conservazione, presentazione tecnica corretta della spiegazione di un piatto ai commensali
- Laboratorio cucina; piatti della cucina sarda, Pasta fresca con malloreddus de ungra agli asparagi, guanciale, finocchietto selvatico, torta all'arancia e la sua crema, Realizzazione preparazioni per buffet del convegno ; coccois prenas e ciambelle sarde. Servizio con il gruppo di sala e vendita.
- La domanda turistica e ristorativa eterogenea, i vari target, l'offerta ristorativa, le strutture ristorative tradizionali e moderne, dal ristorante al delivery, Le aziende ristorative, tradizionali e moderne, la ristorazione collettiva, viaggiante, il catering, il banqueting.
- Nuove professioni ed opportunità legate al food and beverage(food blogger, suschiman, influencer food etc.
- Prodotti Made in Italy. I marchi di qualità dei prodotti tipici (DOP, IGP, STG, PAT). Frodi alimentari.
- I nuovi prodotti per un sistema eco-sostenibile(blue zone, km zero, biodiversità).
- Prove scritte e orali in preparazione all'esame di stato.

Desulo 12/05/2025

IL DOCENTE

Ercole Monni

PROGRAMMA SVOLTO
Materia: MATEMATICA
Docente: Gian Paolo Porcu
Anno scolastico 2024/2025

Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie e sistemi

Le Disequazioni di Secondo Grado

Le disequazioni $ax^2 + bx + c > 0$ con $a > 0$;

Le disequazioni $ax^2 + bx + c < 0$ con $a > 0$;

Studio del Segno e Diagramma

I Sistemi di Disequazioni

I sistemi di disequazioni;

Studio del Segno e Diagramma

Le Disequazioni Frazionarie di Secondo Grado

Le disequazioni frazionarie di secondo grado;

Studio del Segno e Diagramma;

La Goniometria

Angolo Orientato;

Funzione Goniometrica;

Funzione Seno e diagramma;

Funzione Coseno e diagramma;

Funzione Tangente e diagramma

Desulo li 10.05.2025

Il docente Gian Paolo Porcu

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5[^] Sez. A Settore: Alberghiero Indirizzo: Enogastronomia Anno scolastico: 2024/25

Disciplina: **RELIGIONE** - Docente: Gianuario Mugoni

Libro di testo: ORA DI PACE / CORSO DI RELIGIONE CATTOLICA CON NULLA OSTA CEI

La dignità dell'uomo

- L'esistenza di Dio non ha bisogno di prove né di giustificazioni.
- Discriminazione: Razzismo e pregiudizi
- Il senso della vita

Scelte e comportamenti responsabili.

- Il Perdono: analisi della poesia "Tiu Bobore Mannu" del poeta desulese "Montanaru"
- La violenza sulle donne nel mondo
- Gli elementi comuni alle religioni
- Santi e Beati: Carlo Acutis
- Costruire la pace
- Verso un NATALE di Pace

Sacro e Profano

- Che cosa caratterizza la RELIGIONE? Cos'è una religione? Gli elementi comuni alle religioni.
- Differenze di Culto nelle Religioni
- Il Pane e il Vino: l'Eucarestia
- Il perdono
- L'idea della morte e dell'aldilà; la vita dopo la morte. Dibattito in classe

Religione ed etica.

- Chiesa e modernità. La Chiesa e i totalitarismi del '900
- La Chiesa cristiana e la ricerca dell'unità
- Apparizione della Santa Vergine a Lourdes 11 febbraio 1858

Costruire la Pace

- 27 gennaio, Giornata della memoria: riflessione su morale e coscienza
- La vita: la prova del quotidiano, scelte e cambiamenti.
- La povertà nel mondo, un fenomeno sempre più in crescita
- La Chiesa Cristiana e la ricerca dell'unità
- Il Papa e il Giubileo
- Il Conclave e l'elezione del Papa.

Il docente

Prof. Mugoni Gianuario

ALLEGATO N.2

RELAZIONE FINALE PCTO

RELAZIONE FINALE

DEL TUTOR SCOLASTICO PCTO

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

CLASSE VA - INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA” DESULO Triennio 2019- 2022

PREMESSA

La definizione dei percorsi per il conseguimento di competenze trasversali e per lo sviluppo della capacità di orientarsi nella vita personale e nella realtà sociale e culturale è stata definita con chiarezza dalle linee-guida formulate dal MIUR ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145, che modificava in parte l'alternanza scuola-lavoro, così come definita dalla legge 107/2015. La normativa attualmente in vigore ha stabilito una riduzione a 210 ore (in luogo delle precedenti 400) la durata minima triennale dei PCTO negli istituti professionali, ma a non ha abolito la loro obbligatorietà, visto che l'esperienza fatta nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento farà comunque parte del colloquio orale dell'Esame Stato. I percorsi vanno inquadrati nel contesto più ampio dell'intera progettazione didattica e **non possono essere considerati come un'esperienza occasionale di applicazione in contesti esterni** dai saperi scolastici, ma costituiscono un **aspetto fondamentale del piano di studio**.

Il percorso programmato dal Consiglio di Classe VA - Indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” di Desulo, nel corso del triennio, è stato ampio e articolato, volto a **instaurare e rafforzare il collegamento tra scuola e mondo del lavoro e incrementare le capacità di orientamento degli studenti**.

Allo stesso tempo è stato finalizzato a **sviluppare le seguenti competenze trasversali**:

- **competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**: capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini, capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa, sia in maniera autonoma, capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
- **competenze di cittadinanza**: capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico (team-working); capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
- **competenza imprenditoriale**: capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi (problem solving); capacità di trasformare le idee in azioni; capacità di riflessione critica e costruttiva; capacità di assumere l'iniziativa; capacità di accettare la responsabilità.
- **competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**: capacità di comunicare con chi ci circonda, di esprimere esperienze ed emozioni con empatia; la consapevolezza e la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale; la curiosità nei confronti del mondo e l'apertura per immaginare nuove possibilità.

Nella definizione della programmazione disciplinare, ciascun docente ha quindi individuato le competenze da promuovere negli studenti attraverso il PCTO coerenti con il proprio insegnamento e con le scelte del Consiglio di classe. Come sottolineato dalle linee guida dei PCTO, si è inoltre data importanza della **collaborazione con il contesto territoriale**, infatti, il Consiglio di classe ha progettato visite aziendali e una serie di attività miranti alla promozione dei prodotti locali e della valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio del Gennargentu – Mandrolisai; a **scoprire l'ambiente naturale, la storia e le tradizioni culturali della nostra Isola**.

Di seguito, nel dettaglio, le attività realizzate nel corso del triennio, distinte per anno scolastico:

A.S. 2022/2023: CLASSE 3A

ATTIVITA'	DATA	n. ore
CORSO SULLA SICUREZZA	Novembre	18,5
CONCORSO: UN NATALE DA CHEF	21/12/2022	10
OPEN DAY	Gennaio 2023	15
EVENTO PROGETTO CAS.MA	Marzo 2023	10
PON. LE EMOZIONI DEL GUSTO	Marzo-Aprile 2023	20
PROGETTO CAS.MA. DALLA MONTAGNA ALLA TAVOLA: VALORIZZAZIONE CASTAGNE E MANDORLE.	17/03/2023	6
CAMPAGNA AMICA: CONCORSO ENOGASTRONOMICO ORISTANO.	21/04/2023	6
PREPARAZIONE BUFFET PER CONVEGNO SU AGRICOLTURA IN MONTAGNA	11/05/2023	12
PREPARAZIONE BUFFET	12/05/2023	4
PROGETTO DALLA MONTAGNA ALLA TAVOLA: VISITA BIRRIFICIO 4 MORI, MINIERA MONTEVECCHIO.	30/03/2023	8
		Tot. 109,5

A.S. 2023/2024: CLASSE 4A

ATTIVITA'	DATA	n. ore
PROGETTO: DALLA MONTAGNA ALLA TAVOLA.	14/11/2023	3,5
PASTA FRESCA DI SEMOLA G.CAPPELLI. COTTURA A BASSA TEMPERATURA e ABBINAMENTO MATERIE PRIME.	15/11/2023	3
PUNTINE GLASSATE AL MIELE.	15/11/2023	3
PASTA SFOGLIA, CROSTATA DI FROLLA e LAVORAZIONE FUNGHI.	17/11/2023	3
LABORATORIO DI PANE, PIZZA e LIEVITATI.	28/02/2024	4
CORSO DI CAFFETTERIA.	04/04/2024	15
LABORATORIO DI PASTICCERIA.	29/02/2024	5
SCRUTATORE SEGGI ELETTORALI.	25-26/02/2024	26
Marina Beach OROSEI	20/04/2024 al 01/05/2024	60
		Tot. 96,5

A.S. 2024/2025: CLASSE 5°

ATTIVITA'	DATA	n.ore
OPEN DAY	31/01/2025	5
PROGETTO: REALIZZAZIONE PIATTI CUCINA E TERRITORIO "UN NATALE DA CHEF"	Dicembre 2024	5
GIOVANI E SOLIDARIETA': LE PROFESSIONI DEL TERZO SETTORE	Febbraio 2025	30
		Tot.10
PCTO "BAR CAFE"	Maggio 2025	50
PCTO "BAR GELATERIA ARANGINO"	Febbraio-Marzo-Aprile 2025	216
PCTO "BAR MULINO"	Febbraio-Marzo 2025	240
PCTO "SA FUNTANA"		115,5
PCTO "F8G MARKET SRLS"	Marzo 2025	48
PCTO "F8G MARKET SRLS"	Marzo-Aprile 2025	90
Uscita didattica Oleificio Pelau.	29/10/2024	8
Laboratorio: realizzazione piatti della cucina del territorio con prodotti salutari per una cucina sostenibile	11/12/2024	5
Orientamento: "cambio via pro"	12/12/2024	2
Università Nuoro: "Agorà dello sviluppo territoriale" Biodiversità agroalimentare e turismo enogastronomico	07/02/2025	8

Sportello in spalla: orientamento	20/02/2025	2
EVENTO: “Gioca d’anticipo!” La prevenzione batte il cancro: giornata informativa di sensibilizzazione e prevenzione.	05/05/2025	2
Evento: Partecipazione alla lezione in streaming con Massimo Bottura	08/05/2025	2
Evento: “Corsa contro la fame”	09/05/2025	5

Tutor

Maddalena Congiu

ALLEGATO N.3

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE DELL'ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO (PUNT. MAX 15)

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO CONSEGUITO	PUNT. MAX
Organizzazione del testo Ideazione e pianificazione e organizzazione e coesione e coerenza del testo	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Competenza linguistica Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Competenza culturale e critica Adeguatezza e precisione delle conoscenze. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Punteggio parziale				/12
Elementi specifici di valutazione tipologia A				
Rispetto dei vincoli nella consegna	Rispettata	1		2
	Parziale	0,5		
	Inadeguata	0,25		
Capacità di comprensione e analisi degli elementi stilistici del testo	Ottima	1,5		3
	Adeguate	1		
	Limitata	0,75		
Interpretazione corretta e articolata del testo.	Ottima	1,5		3
	Adeguate	1		
	Limitata	0,75		
Punteggio parziale				/8
Punteggio totale				/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO CONSEGUITO	PUNT. MAX
Organizzazione del testo Ideazione e pianificazione e organizzazione e coesione e coerenza del testo	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Competenza linguistica Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Competenza culturale e critica Adeguatezza e precisione delle conoscenze. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Punteggio parziale				/12
Elementi specifici di valutazione tipologia B				
Individuazione corretta di tesi e argomenti	Corretta	1		2
	Parziale	0,5		
	Inadeguata	0,25		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Ottima	1,5		3
	Adeguate	1		
	limitata	0,75		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Ottima	1,5		3
	Adeguate	1		
	limitata	0,75		
Punteggio parziale				/8
Punteggio totale				/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO CONSEGUITO	PUNT. MAX
Organizzazione del testo Ideazione e pianificazione e organizzazione e coesione e coerenza del testo	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Competenza linguistica Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Competenza culturale e critica Adeguatezza e precisione delle conoscenze. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ottimo	2		4
	Buono	1,5		
	Sufficiente	1,2		
	Mediocre	1		
	Insufficiente	0,5		
Punteggio parziale				/12
Elementi specifici di valutazione tipologia C				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione	Rispettati	1		2
	Parziale	0,5		
	limitata	0,25		
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Ottimo	1,5		3
	Adeguito	1		
	limitato	0,75		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ottima	1,5		3
	Adeguita	1		
	limitata	0,75		
Punteggio parziale				/8
Punteggio totale				/20

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA SCRITTA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Max Punti 10

INDICATORE <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per entrambi gli indicatori	VOTO attribuito	
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA. MAX 3 PUNTI		Prima parte Max 10 punti	Seconda parte Max 10 punti
Completa ed approfondita.	3		
Incompleta ma adeguata	2		
Superficiale e frammentaria.	1.5		
Parziale e confusa.	1		
Scarsa.	0.5		
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE. MAX 6 PUNTI			
Completa ed approfondita.	6		
Completa ed esauriente.	5		
Quasi completa ed esauriente.	4		
Non completa ma essenziale.	3		
Superficiale e frammentaria.	2		
Parziale e confusa.	1		
Scarsa.	0.5		
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI. MAX 8 PUNTI			
Completa ed approfondita.	8		
Completa ed esauriente.	7		
Quasi completa ed esauriente.	5		
Non completa ma essenziale.	4		
Superficiale e frammentaria.	2		
Parziale e confusa.	1		
Scarsa.	0.5		
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI. MAX 3 PUNTI			
Eccellente.	3		
Buona.	2		
Sufficiente.	1.5		
Mediocre.	1		
Scarsa.	0.5		

Voto parziale prima e seconda parte		
Voto attribuito alla prova (ventesimi)		/20
Voto attribuito alla prova (decimi)		/10

GRIGLIA DI CORREZIONE COLLOQUIO

Massimo di venticinque punti

Indicatori	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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		

<i>Voto in decimi</i>	<i>Voto in quindicesimi</i>
3	5
4	7
4,5	8
5	8,5
5,5	9
6	10
6,5	11
7	11,5
7,5	12
8	12,5
8,5	13
9	14
9,5	14,5
10	15

***Tabella conversione 10 in 15**