



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G.A. PISCHEDDA”

VIALE ALGHERO-08013 BOSA (OR) ORIS00800B-C.F.01343680912

Tel.0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

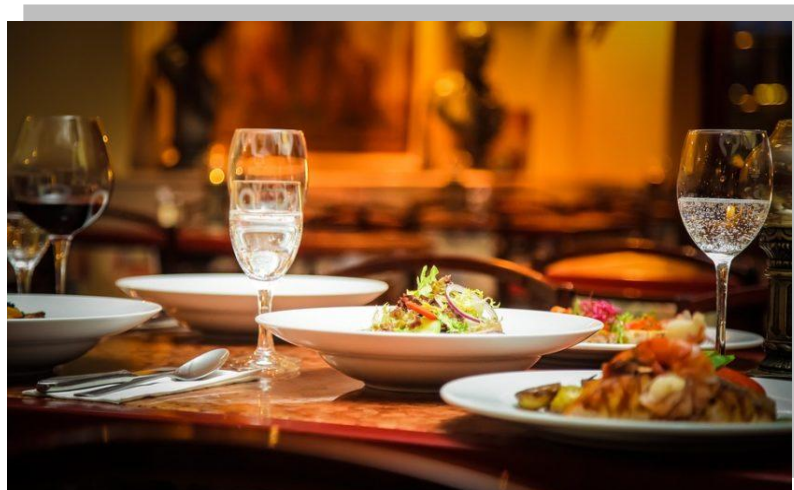
E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.gov.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^I ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA e VENDITA

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

Anno scolastico 2018/2019



COORDINATORE: PROF.ssa Sebastiana Dettori

BOSA, 15 MAGGIO 2019

L'ISTITUTO E IL SUO TERRITORIO



Bosa, cittadina di antichissime tradizioni, la cui origine è documentata dal ritrovamento di un'iscrizione fenicia risalente al IX sec a.C., ha una popolazione di circa 8.000 abitanti ed è il centro più importante della Planargia.

La natura offre spettacoli di continue e forti suggestioni tipiche di questa selvaggia e incontaminata parte della Sardegna. La cittadina propone paesaggi affascinanti, alla macchia mediterranea si alternano vigneti, agrumeti della valle del Temo, ulivi secolari, boschi di sughere e 40 Km di coste incontaminate con acque cristalline. La bellezza delle coste, della vallata fluviale, delle architetture favoriscono dunque il turismo, settore in continuo sviluppo anche grazie al potenziamento della recettività, che viene sfruttata appieno soltanto nel periodo estivo.

Il territorio non ha industrie di rilievo fatta eccezione per qualche piccola iniziativa locale; tale bacino presenta tuttavia alcune criticità a causa della crisi che ha investito negli ultimi anni gran parte dei settori economici. Dal punto di vista strettamente scolastico tale disagio si evidenzia talvolta nell'abbandono da parte di alcuni allievi della scuola senza aver conseguito la licenza media o terminato i primi anni dell'Istituto superiore.

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO



L'Istituto Superiore "G.A. "Pischedda", istituito nel 1859 come Regio Ginnasio ha la sede centrale in viale Alghero dove ospita le classi del Liceo Classico e Scientifico e tutti gli uffici amministrativi. La scuola si avvale di due sedi distaccate, una situata in via Lungo Temo dove si svolgono le attività curriculari per gli alunni dell'Istituto Tecnico, Istituto Professionale Agrario e dell'Istituto di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, l'altra in località Santa Maria a Montresta dove si svolgono le attività laboratoriali. Alla scuola è annesso il convitto maschile e femminile attivo dal 1960, sito in via Garibaldi, che offre un servizio mensa, di lavanderia e di infermeria. L'Istituto rappresenta un importante punto di riferimento anche per i paesi limitrofi, molti degli allievi provengono dalla Planargia, dal Montiferru e dal Marghine.

Tutti gli indirizzi si muovono all'interno di una comune prospettiva: la centralità della comunicazione, intesa sia come insieme di linguaggi e saperi (anche tecnici), sia come attenzione e cura alle relazioni umane. Il pieno rispetto, la valorizzazione e l'amorevolezza per la persona diventano, in tale prospettiva, i riferimenti essenziali della linea educativa tesa a salvaguardare, accogliendoli, i bisogni della personalità in crescita. La scuola persegue, dunque, l'obiettivo di favorire il successo scolastico adottando percorsi formativi che uniscono la qualità dei tradizionali indirizzi liceali alle esigenze della società attuale, attivando tutte quelle strategie didattiche metodologiche idonee a rafforzare la motivazione nello studente. L'Istituto, nello specifico intende sviluppare negli allievi l'interesse per la scuola e le professionalità, la consapevolezza dell'importanza della cultura, la conoscenza, il recupero e la valorizzazione delle tradizioni del

territorio e di quelle alimentari e gastronomiche, la capacità di orientamento nel lavoro; in questa prospettiva è stato riservato ampio spazio all'alternanza scuola-lavoro.

L'area in cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione turistica; la cittadina è ricca di ristoranti, trattorie e pizzerie che offrono discrete opportunità lavorative per i nostri studenti i quali vengono preparati per attività di alta professionalità, come è dimostrato dai lusinghieri attestati a loro indirizzati dai direttori delle strutture ricettive che li hanno ospitati per gli stage.

Premessa

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/05.

II PECUP DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 e agli allegati B) e C) al DPR 87 del 15.03.2010 costituiscono il riferimento per le linee guida nazionali di cui all'articolo 8, comma 6, del presente regolamento, definite a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche. Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF).

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento

in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137 convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008 n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Profilo professionale in uscita

Gli indirizzi professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

Il percorso quinquennale si articola in due bienni e un monoennio finale.

Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato potrà inserirsi nel mondo del lavoro, proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore o nei percorsi universitari.

L'ampia flessibilità degli orari consente la diversificazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale, al termine del terzo anno, in regime di sussidiarietà d'intesa con la Regione.

I percorsi degli indirizzi professionali sono caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e operativo

e del lavoro cooperativo per progetti.

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.

Nell'articolazione "Servizi di Sala e di Vendita" il diplomato è in grado di:

svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e alla produzione;

organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzare i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita", 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 menù 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

- 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

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLE DISCIPLINE NEL BIENNIO COMUNE E NEL TRIENNO DELL'INDIRIZZO					
Discipline	Classi				
	I	I I	II I	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua straniera	3	3	3	3	3
Storia e cittadinanza	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate - Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	2				
Scienze integrate - Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Totale ore	32	32	18	18	18

ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

Discipline	Classi		
	III	I V	V
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4*(2 ore in compresenza)	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	6*(2 ore in compresenza)	4	4

Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina		2	2
sub - totale ore	14	14	14
totale ore	32	32	32

*Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività che prevedono la presenza degli tecnico-pratici

Composizione del consiglio di classe e variazione nel triennio

Docenti	Disciplina/e	N° Ore	Continuità nel triennio		
Dettori Sebastiana	Italiano/ Storia	4+2	x	x	x
Fenu Salvatorica	Religione	1			x
Nieddu Giovanna	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive.	5			
Mureddu Miranda	Scienza E Cultura Dell'alimentazione	3	x	x	X
Pilia Giuseppina (Delrio Manuela, supplente)	Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Sala e Vendita	2	x	x	x
Longu Salvatore	Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina	4	x	x	x
Pintus Francesca	Matematica	3		x	x
Maida Maria Grazia (Marras Lucia, supplente)	Lingua Inglese	3			x
Firinu Maria Bonaria	Lingua Tedesca	3	x	x	x
Pacini Paola	Lingua Francese	3			x
Casula Massimo (Ticca Davide, supplente)	Scienze Motorie	2	x	x	x

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE DELL'ISTITUTO

La scuola ha una forte connotazione inclusiva che si esplica in azioni orientate alla globalità della sfera educativa.

Si vuole promuovere cultura e pratiche inclusive, attraverso una stretta collaborazione fra tutte le componenti della comunità educante.

Si opera prima di tutto sul contesto e poi sui singoli.

Le infrastrutture di cui la Scuola dispone consentono un facile accesso ed un'agevole fruibilità a tutti gli allievi anche diversamente abili.

L'intera organizzazione scolastica è rivolta a rendere l'ambiente accogliente per tutti gli utenti. L'istituto è aperto al Territorio e collabora attivamente con diverse agenzie formative ed educative, attraverso la progettazione e realizzazione di interventi che mirano a garantire il successo formativo degli studenti tenendo a mente proprio tutti.

La scuola, aperta tutti i pomeriggi, accoglie e coinvolge tantissimi dei nostri alunni. Tanti allievi seguono con interesse le numerose iniziative che la scuola propone, dal debate al ballo sardo, dai laboratori del progetto tutti a iscol@ ai corsi di preparazione ai viaggi Erasmus ai progetti PON ecc. Sulla base della Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012, l'Istituto: attiva il Piano di intervento per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali e l'organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica, (Circolare Ministeriale n.8, 6 marzo 2013); delinea e precisa altresì la strategia inclusiva della Scuola al fine di realizzare appieno il diritto all'apprendimento per tutti gli studenti in situazione di difficoltà; Il Piano estende il campo di intervento e di responsabilità di tutta la Comunità Educante all'intera area dei Bisogni Educativi Speciali.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

1. Metodologie e strategie didattiche

Le lezioni sono state condotte in modo da coinvolgere, il più possibile, i ragazzi meno motivati allo studio che solitamente, hanno minori capacità astrattive e metodi di lavoro inadeguati.

Si è favorita la partecipazione attiva degli alunni, infondendo la fiducia nelle proprie capacità.

Si è privilegiato un metodo di insegnamento che parte dalla realtà per poi risalire ai contenuti teorici.

I contenuti articolati in moduli e unità didattiche sono stati proposti con una metodologia che, oltre ad aver previsto la lezione frontale di introduzione all'argomento si è avvalsa della lettura e dell'analisi oltre che del libro di testo anche di documenti, giornali, riviste specializzate, sussidi audiovisivi, LIM e PC.

Passando per una fase di brainstorming si è cercato di instradare i ragazzi alla metodologia del problem solving.

2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL): attività nel triennio

Titolo
“Operatore del settore enogastronomico”
Descrizione del progetto

Il progetto ha mirato ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, tenendo conto della multidisciplinarietà formativa in aula in collegamento con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Ha arricchito le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo. L'alternanza scuola-lavoro ha previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage in strutture ricettive, ristoranti, bar, pasticcerie, panifici ecc. Questa esperienza ha permesso agli studenti di realizzare un approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate che hanno garantito una particolare cura nel seguire gli allievi e hanno perseguito gli obiettivi concordati con l'Istituto. Il tutor scolastico, in particolare, si è occupato dell'intera organizzazione degli stage e ha seguito gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo i contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, ed è intervenuto nella risoluzione di eventuali problematiche che sono insorte.

Enti e soggetti coinvolti

- Hotel Sporting
- Budoni Hotel Cala Fiorita –
- Budoni C.I.N.
- Forte Village Resort – Santa Margherita di Pula
- Hotel Raffael San Vero Milis
- Double Free by Hilton Olbia
- Arbatax Park Resort
- Geovillage Golfo Aranci - Olbia
- Hotel Duomo Oristano
- Pasticceria Malaspina - Bosa
- La Nuova Costa Ristorante Bosa
- Ristorante "SA PISCHEDDA" Bosa
- Hotel Gran Torre - Torregrande

Competenze tecnico-operative acquisite

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di ristorazione e sala e vendita.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera dei prodotti enogastronomici.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando il territorio di riferimento.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Competenze specifiche e trasversali acquisite

- agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro

soluzione collaborando efficacemente con gli altri

- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento

La classe nell'ambito del percorso PCTO ha partecipato a:

1. Incontro formativo con **Ispettorato del lavoro** relativo a : I.T.L. (organi, funzioni, competenze); I.T.L. in Sardegna (sedi regionali e attività sul territorio); principali forme di accesso al mercato del lavoro (tirocinio, apprendistato, stagionale).
2. Laboratori formativi con la Dott.ssa Serena Maccone, tutor AMPAL.
3. Laboratori relativi a: importanza della comunicazione in contesti formali (esame di Maturità e colloquio di lavoro, linguaggio e paraverbale).
4. Progetto proposto dall'AMPAL inerente allo studio della I Guerra Mondiale attraverso l'opera di Emilio Lussu "Un anno sull'Altipiano" e l'opera "L'Allegria" di Giuseppe Ungaretti. Il progetto è stato sviluppato con la collaborazione del prof. Antonio Maccioni per il modulo relativo ad Emilio Lussu e il suo Romanzo.

3.Ambienti di apprendimento: Strumenti–Mezzi

Oltre al libro di testo si è fatto uso anche di:

- Dispense fornite dal docente.
- Documenti.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
 - Lavagna Interattiva Multimediale.
 - Software.
 - Giornali e riviste specializzate.
 - Sussidi audiovisivi.
 - Laboratori di Sala e Vendita

ATTIVITA' E PROGETTI

2. Attività di recupero e potenziamento

Gli interventi didattico-educativi per gli alunni che hanno evidenziato delle carenze, accertate in sede di verifica intermedia, sono avvenuti in itinere e sono stati avviati subito dopo gli scrutini del 1° Quadrimestre.

Nel rispetto dei diversi stili cognitivi e dei diversi tempi di apprendimento di alcuni allievi, le attività programmate sono state semplificate e proporzionate alle singole capacità di acquisizione e interiorizzazione, suddivise inoltre in sotto-unità mantenendo, quando possibile, gli stessi obiettivi di

competenze stabiliti per il gruppo classe o stabilendo, se necessario, in casi particolari, obiettivi formativi minimi. I ragazzi non impegnati nelle attività di recupero sono stati coinvolti, nella maggior parte delle discipline, in percorsi personalizzati di potenziamento.

3. Percorsi attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Competenze acquisite
Esprimere la propria identità	Ricostruzione storica della cittadinanza responsabile: - Identità, diritto fondamentale - La libertà di opinione - La libertà di informazione - La libertà religiosa	Lezioni dialogate attraverso la Lettura e il commento dei materiali forniti dalle docenti di Diritto ed Economia Aziendale, Storia, Italiano e Religione	Competenze civiche e sociali
“L’Italia è una repubblica democratica fondata sul lavoro”	Partendo dal primo Articolo della Costituzione si riflette su: - la centralità del lavoro nella vita dell’uomo - disabili e lavoro - i diritti dei lavoratori La difesa delle donne e dei minori lavoratori)	Lezioni dialogate attraverso la Lettura e il commento dei materiali forniti dalle docenti di Diritto ed Economia Aziendale, Storia, Italiano e Religione	Spirito di iniziativa e di imprenditorialità

4. Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

Incontri a tema:

- **“Le nuove generazioni e le elezioni europee”**(European Youth week e Rayse project).
- Presentazione del libro **“Vite in polvere”** di Angelo Langè, a cura del giornalista prof. Giacomo Merlo e visione del film: “Sbirri”, in cui l’autore del libro è coprotagonista.
- Incontro con l’associazione **“Movimento NoSlot”** (solo i rappresentanti di classe), progetto Azzardopatia-scommettiamo su di te.
- Seminario in occasione del Meeting “Designthinking: social entrepreneurship between european schools” dal titolo **“Social entrepreneurship and multiculturalism: an opportunity for a model of more inclusive school”**.

5. Tematiche pluridisciplinari affrontate nel corso dell’anno scolastico

TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI V I Sala		
DISCIPLINE	ARGOMENTI	MATERIALI UTILIZZATI
ALCOL E SOCIETA’		
Lingua Inglese	Happy Hour and cocktails	Libro di testo Presentazioni PPT
Tedesco	Das Bier – die Brauereien in Deutschland	Libro di testo Siti internet
Francese	Créer une carte de restaurant	Libro di testo
Alimentazione	Alcolismo: il fenomeno del binge drinking tra i giovani	Libro di testo. Presentazione in Power Point.
Lab. di Cucina	Finger food.....	
Sala	La distillazione , scotch whisky, Irish whiskey e american whiskey	Libro di testo : sarò maître sarò barman secondo biennio.(giunti tvp editori) Pag.220-223 245-249
Diritto	Le cantine della Sardegna premiate al Vinitaly 2019: Ambiente, territorio, storia e tradizioni sono le leve per conquistare il mercato. La singolarità di questi fattori determina, oltre alle positive ripercussioni economiche, il know how che può rappresentare il valore aggiunto per conquistare i mercati	

	emergenti, in particolare quelli dell'Estremo Oriente	
Matematica	La gradazione alcolica	Testo:“ Colori della matematica”, edizione bianca per gli istituti alberghieri E. Sasso, I.Fragni Vol.1 Compito di realtà pag.C38
Italiano	Emilio Lussu	“Un anno sull’Altipiano”
Storia	Il Proibizionismo	Libro di Testo
I FLUSSI MIGRATORI		
Italiano	G. Verga e la “Questione meridionale”	Libro di Testo
Storia	Il fenomeno migratori in Italia tra ‘800 e ‘900	Libro di Testo
Inglese	International food	Libro di Testo Presentazioni in PPT
Diritto	Il marketing interculturale. Le identità diventano valore: Il rispetto dell’identità è destinato a diventare un valore basico e non periferico per la maggior parte delle grandi imprese che stanno attuando un riposizionamento etico per servire i nuovi consumatori con prodotti di finanza etica, commercio equo, agricoltura e manifattura biologica.	
Alimentazione e	Cibo e religioni	Libro di testo.
Sala	Ristorazione etnica: giapponese, araba.	Slide ristorazione etnica, cucina giapponese e araba realizzate dal docente . Allegato documento
Lab. di Cucina	Prodotti di importazione etnica	
TUTELA DELLA SALUTE		
Storia	La Seconda rivoluzione industriale	Libro di testo
Inglese	The HACCP	Presentazioni in PPT
Alimentazione e	Dieta equilibrata e benessere.	Libro di testo.
Cucina	Dalla dieta mediterranea ai giorni nostri	

Diritto	HACCP	
Sala	HACCP: igiene della persona, dei locali e delle attrezzature della sala e del bar	Libro di testo: sarò maître sarò barman secondo biennio (editore giunti tvp) pag.180-182
Matematica	Le botti di vino	Testo: “ Colori della matematica”, edizione bianca per gli istituti alberghieri E. Sasso, I.Fragni Vol.2 pag.C22 Compito di realtà

6. Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Alcuni alunni hanno partecipato a diverse attività di seguito riportate:

✓ PON - Progetto Orientamento “Sapersi orientare per saper scegliere”

Le finalità che si intendono perseguire consistono nel fornire strumenti adeguati per un possibile inserimento nel mondo lavorativo e per la scelta della facoltà universitaria. Le metodologie utilizzate consistono in: attività di orientamento, lavoro cooperativo, collaborazione con enti e associazioni, attività di preparazione all’ingresso all’università.

✓ PON - “Mangiare sano muovendosi”

Il progetto ‘Mangiare sani muovendosi’ è indirizzato a offrire agli studenti una prospettiva di crescita culturale, fisica ed alimentare attraverso uno studio pratico e razionale dei cibi che ogni giorno ci vengono proposti, il tutto completato da un esercizio fisico mirato e costante verso il raggiungimento del pieno benessere fisico e mentale.

7. Eventuali attività specifiche di orientamento

Viene assegnata un’attenzione particolare alla valorizzazione della dimensione orientativa delle discipline; al potenziare il raccordo fra la scuola, il territorio e le realtà produttive; al promuovere iniziative e percorsi in grado di sviluppare interessi e abilità personali in progetti curricolari ed extracurricolari; al proporre attività motivanti che implicino l’assunzione di ruoli attivi in situazioni applicative; al realizzare attività di orientamento professionale; all’ organizzare attività di orientamento universitario; all’organizzare uscite didattiche, visite guidate e viaggi di istruzione; all’elaborare una banca dati per monitorare le scelte universitarie o di inserimento nel mondo del lavoro.

Attività di orientamento in uscita:

- Sistema Universitario Consorzio Uno, Università di Oristano
- Facoltà di Scienze politiche- Cagliari
- Incontro Formativo con le Forze Armate e con le Forze di Polizia
- Partecipazione al Sardinian Job Day(evento organizzato dall'Aspal presso la Fiera di Cagliari):
- Seminario “Linkedin. Come creare un profilo ed usare al meglio questo social network”.
- Immersione nelle dinamiche del mercato del lavoro locale e internazionale, a stretto contatto con manager di aziende e pubbliche amministrazioni.

1. Criteri di valutazione

La valutazione rappresenta il momento più delicato della vita scolastica in quanto costituisce non solo un modo per “misurare” l’apprendimento ma anche per valorizzare le risorse e le potenzialità dell’alunno. Assume, così, un alto valore formativo che è espresso da una conoscenza continua dei processi di apprendimento e da una verifica dell’azione educativa e didattica del docente; tutto ciò è in stretta correlazione con gli obiettivi da raggiungere. Rappresenta, quindi, un processo assolutamente trasparente su cui deve poggiare l’eventuale azione di sostegno e di recupero per gli alunni in difficoltà.

Finalità Specifiche

- Rilevare e correggere eventuali errori nel percorso di apprendimento
- Indurre corretti comportamenti di autocorrezione e di autovalutazione negli studenti
- Controllare, durante lo svolgimento dell’attività didattica, l’adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati
- Accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati

Il docente ha il compito sia di comunicare all’alunno, all’inizio dell’attività didattica, i parametri di valutazione utilizzati ed il risultato delle verifiche sostenute, sia il dovere di informare la famiglia dei progressi compiuti e delle difficoltà incontrate. Tutto ciò favorisce nell’allievo la consapevolezza del proprio iter formativo e lo coinvolge nel processo di autovalutazione.

Essa ha tenuto conto:

- della personalità globale dell'alunno;
- del livello di partenza e dei progressi fatti;
- del raggiungimento degli obiettivi fissati nella programmazione;
- delle competenze, delle abilità e delle conoscenze acquisite e possedute;
- dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione attiva al dialogo educativo, dimostrata durante tutto l'anno;
- delle reali capacità di recupero autonomo o guidato.

2.Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti

Il credito scolastico è, di norma, così assegnato:

all'interno di ciascuna banda di oscillazione è in ogni caso attribuito il punteggio più basso della banda:

- agli alunni che hanno fatto registrare più del 18% delle ore di assenza (eventuali impedimenti oggettivi alla frequenza e alla puntualità saranno valutati responsabilmente dal Consiglio di Classe, in base ai criteri stabiliti per le deroghe alle assenze)
- agli alunni cui è stata attribuita una valutazione sufficiente per voto di Consiglio
- agli alunni con sospensione di giudizio

viene attribuito il punteggio più alto della banda di oscillazione:

- agli alunni che, "sospesi" a giugno con una valutazione insufficiente non grave in max due discipline (5),
- abbiano conseguito una media superiore a 6,5 e a 7,5

Per media di profitto pari a 6

Si attribuisce il punto più alto della banda di oscillazione in presenza di almeno **due*** dei seguenti indicatori:

1. assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative
2. svolgimento di attività di impegno civico/sociale e/o di volontariato
3. **frequenza con profitto del percorso di alternanza scuola-lavoro**
4. possesso di crediti formativi certificati, idonei e coerenti col corso di studi
5. assenza di provvedimenti disciplinari

* uno degli indicatori deve essere il numero 2.

Per media di profitto superiore a 6 e inferiore o pari a 7:

Si attribuisce il punto più alto della banda di oscillazione in presenza di almeno **due*** dei seguenti indicatori:

1. media di profitto tra 6.5 e 7
2. svolgimento di attività di impegno civico/sociale e/o di volontariato
3. frequenza con profitto del percorso di alternanza scuola-lavoro
4. assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative
5. possesso di crediti formativi certificati, idonei e coerenti col corso di studi
6. assenza di provvedimenti disciplinari

Per media di profitto superiore a 7 e inferiore o pari a 8:

Si attribuisce il punto più alto della banda di oscillazione in presenza di almeno **due*** dei seguenti indicatori:

1. assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative
2. svolgimento di attività di impegno civico/sociale e/o di volontariato
3. frequenza con profitto del percorso di alternanza scuola-lavoro
4. possesso di crediti formativi certificati, idonei e coerenti col corso di studi
5. assenza di provvedimenti disciplinari

Per media di profitto superiore a 8 e inferiore o pari a 9

Si attribuisce il punto più alto della banda di oscillazione in presenza di almeno **due*** dei seguenti indicatori:

1. media di profitto tra 8.1 e 9
2. svolgimento di attività di impegno civico/sociale e/o di volontariato
- 3. frequenza con profitto del percorso di alternanza scuola-lavoro (classi quarte e quinte)**
4. assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative
5. possesso di crediti formativi certificati, idonei e coerenti col corso di studi
6. assenza di provvedimenti disciplinari

Per media di profitto superiore a 9 e inferiore o pari a 10

Si attribuisce il punto più alto della banda di oscillazione in presenza di almeno **due*** dei seguenti indicatori:

1. media di profitto tra 9.1 e 10
2. svolgimento di attività di impegno civico/sociale e/o di volontariato
- 3. frequenza con profitto del percorso di alternanza scuola-lavoro**
4. assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative
5. possesso di crediti formativi certificati, idonei e coerenti col corso di studi
6. assenza di provvedimenti disciplinari

* uno degli indicatori deve essere il numero 2.

* uno degli indicatori deve essere il numero 1.

SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI

I prova scritta: Italiano

	Date	Nazionale	Di scuola
1^ simulazione	19.02.2019	X	
2^ simulazione	26.03.2019	X	

Relativamente ai **risultati** delle due simulazioni della **prima prova** alcuni ragazzi hanno raggiunto risultati mediamente sufficienti e più che sufficienti, solo due alunni si sono attestati sulla mediocrità e due hanno ottenuto discreti risultati; nella seconda simulazione si è rilevato un leggero miglioramento degli esiti con un maggior numero di valutazioni più che sufficienti.

II prova scritta pluridisciplinare: Scienza e Cultura dell’Alimentazione- Lab. Di Sala e Vendita

	Date	Nazionale	Di scuola
1^ simulazione	12.03.2019		X
2^ simulazione	02.04.2019	X	

Relativamente ai **risultati** delle due simulazioni della seconda prova, durante la prima, i ragazzi hanno raggiunto risultati mediamente sufficienti, solo pochi hanno ottenuto risultati soddisfacenti; nella seconda simulazione si è rilevato un generale miglioramento degli esiti con un maggior numero di valutazioni più che sufficienti, solo alcuni si sono attestati sulla mediocrità; si evidenziano padronanza e competenza nella parte laboratoriale della prova.

La maggiore difficoltà riscontrata è stata la comprensione delle consegne richieste nel testo della prima parte nazionale.

La simulazione della II prova si è svolta in data diversa da quella Nazionale a causa della chiusura dell’Istituto in corrispondenza del Giovedì di carnevale.

✓ Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova

Nella prima simulazione la seconda parte della prova, della durata di due ore, tenendo conto del percorso formativo, coerente con la specificità dell’Indirizzo di studio, è stata predisposta dai docenti in forma di quesiti inerenti i nuclei fondanti specifici delle discipline coinvolte. (Vedi allegato)

Nella seconda simulazione la seconda parte della prova è stata di tipo laboratoriale. (Vedi allegato)

Le griglie di valutazione della prima prova scritta e della seconda prova scritta sono consultabili tra gli allegati.

ALLEGATI AL DOCUMENTO

SCHEDE DISCIPLINARI

- 1. Allegato di Religione**
- 2. Allegato di Italiano**
- 3. Allegato di Storia**
- 4. Allegato di Lingua Inglese**
- 5. Allegato di Lingua Tedesca**
- 6. Allegato di Lingua Francese**
- 7. Allegato di Matematica**
- 8. Allegato di Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive**
- 9. Allegato di Scienza e Cultura dell'alimentazione**
- 10. Allegato di laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina**
- 11. Allegato di laboratorio di Servizi Enogastronomici – Sala e vendita**
- 12. Allegato di Scienze Motorie**

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- 13. Allegato griglia per la correzione della Prima prova**
- 14. Allegato griglia per la correzione della Seconda Prova- Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Cucina**
- 15. Allegato prima simulazione seconda prova – seconda parte**
- 16. Allegato seconda simulazione seconda prova – seconda parte**

Allegato n°1	
DISCIPLINA: Religione	DOCENTE: Salvatorica Fenu
LIBRO DI TESTO: Verso Dove? Corso IRC per la scuola secondaria di secondo grado Volume Unico Autore Stefano Pagazzi	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<p>Gli alunni sono in grado di valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose. Sanno cogliere la presenza e l'incidenza nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Utilizzano in modo adeguato le fonti autentiche della fede cristiana, interpretando correttamente i contenuti secondo il magistero della Chiesa nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni culturali e religiose.</p> <p>Gli alunni sono in grado di distinguere gli aspetti più significativi dell'umanesimo cristiano, distinguere tra qualità e sacralità della vita e dedurre le implicazioni etiche nell'ambito della bioetica.</p> <p>Sanno valutare la proposta della Chiesa Cattolica in ambito sociale, economico alla luce dei principi della Dottrina Sociale della Chiesa.</p> <p>Riflettono sui valori fondamentali, sui diritti e doveri di cittadinanza nel Confronto dei Valori della Costituzione Italiana, e</p>	
CONTENUTI TRATTATI	
<p>La vita e i suoi problemi: prospettive e speranze. Progettare il proprio futuro .Il lavoro risorsa e problema. La dottrina sociale della Chiesa. Il Bene Comune. Il problema della fame nel mondo.</p> <p>La famiglia nel cristianesimo. Nuovi modelli di famiglia nel mondo odierno.</p> <p>La dignità della persona nella concezione ebraico cristiana e nelle religioni: il principio della sacralità della vita.</p> <p>La libertà religiosa e dialogo interreligioso.</p> <p>I diritti inviolabili della persona alla luce della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.</p> <p>Riflessioni su alcuni articoli della Costituzione Italiana:</p> <p>Articolo 2: I diritti Inviolabili e solidarietà. Art 4 Diritto al lavoro, Art 7; Stato e Chiesa; Art 8 Libertà religiosa. Art 13 Libertà personale.</p> <p>Religione e cibo. Diritto al cibo, povertà e spreco alimentare.</p> <p>La questione ambientale. Lo sviluppo sostenibile :ecologia e consumismo.</p> <p>Principali aspetti della enciclica Laudato si di Papa Francesco.</p>	

ABILITA'
<p>Gli alunni sanno motivare le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e altre concezioni di vita presenti nella cultura odierna.</p> <p>Sanno individuare sul piano etico religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e della globalizzazione.</p> <p>Sono capaci di distinguere la concezione cristiano cattolica del matrimonio e della famiglia e metterla a confronto con altri modelli di famiglia proposti nell'attuale società.</p> <p>Sanno utilizzare in modo adeguato le fonti autentiche del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti.</p> <p>Hanno sviluppato un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità personale.</p>
METODOLOGIE
<p>Lezione Dialogata. Letture e commento di alcuni brani tratti dal libro di testo.</p> <p>Analisi e commento di brevi video tratti da internet. Analisi film. Discussioni. Riflessioni.</p> <p>Domande.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Partecipazione al dialogo educativo didattico. Interesse e impegno. Conoscenza dei contenuti essenziali degli argomenti proposti. Capacità di rielaborazione personale dei contenuti proposti.</p> <p>Capacità di dialogo e confronto. Capacità di confrontarsi e apprezzare i valori della solidarietà e del rispetto nei confronti di ogni persona.</p>
TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI
<p>Libro Diritti Umani e Religioni. Film "sbirri" tratto dal libro "Vite in polvere"...</p> <p>Video Vite indegne la persecuzione dei disabili nei campi di sterminio nazisti. Testi tratti dalla enciclica Laudato si di papa Francesco</p>

Allegato n°2	
DISCIPLINA: Lingua e Letteratura Italiana	DOCENTE: Sebastiana Dettori
LIBRO DI TESTO: Letteratura Viva di M. Sambugar, G. Salà, Ed. La Nuova Scuola	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<p><i>Letteratura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Leggere consapevolmente e identificare il significato di un testo letterario, la sua collocazione in un genere di pertinenza e nella produzione dell'autore, la sua contestualizzazione. ➤ Collocare un'opera letteraria nel tempo e nello spazio. ➤ Orientarsi tra testi e autori. ➤ Contestualizzare testi letterari e tecnico scientifici. ➤ Acquisire le abilità di confronto fra testi e generi. ➤ Comprendere e interpretare un testo. ➤ Argomentare il proprio punto di vista. ➤ Produrre varie tipologie di testi. <p>▶ <i>Riflessione linguistica:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere ed acquisire una conoscenza complessiva dei processi comunicativi e del funzionamento del sistema della lingua, allo scopo di cogliere i rapporti tra la lingua, il pensiero e il comportamento umano. ➤ Riconoscere nella lingua la testimonianza delle vicende storiche e culturali. ➤ Acquisire la capacità di comprendere, riassumere, interpretare testi orali e scritti. ➤ Conseguire la capacità di usare la lingua nelle produzioni orali e scritte in maniera sufficientemente articolata, in relazione agli scopi e alle situazioni comunicative. 	
CONTENUTI TRATTATI	
MODULO 1: L'ETA' DEL POSITIVISMO	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quadro storico, culturale e sociale: il Positivismo; gli intellettuali; la lingua. <input type="checkbox"/> Il pensiero di Comte, Taine e Darwin (darwinismo sociale). <input type="checkbox"/> Il Realismo. Caratteristiche del romanzo realista e sociale. Gli autori e le opere significative del Realismo europeo (Russia, Inghilterra e Francia). 	

- Il Naturalismo francese: caratteristiche generali; autori del Naturalismo, Flaubert e la tecnica dell'impersonalità; Zola e l'influenza sul Verismo.
- Testi:
- E. Zola, da *L'Amazzatoio*: “*Gervasia all'Assommoir.*”
- Il Verismo italiano: caratteristiche, autori e tecniche di scrittura; differenze fra Naturalismo e Verismo; la poetica di Verga e Capuana. Caratteristiche generali, regionalismo e pessimismo; autori del Verismo nel centro sud.

MODULO 2: GIOVANNI VERGA

- La vita nel suo tempo. Il percorso letterario e le tecniche narrative (impersonalità, fatalismo e “teoria dell'ostrica”, lo straniamento, il discorso indiretto libero). I romanzi preveristi. La svolta verista. Le novelle e i romanzi del “ciclo dei vinti”.
- Le novelle: caratteristiche, temi e personaggi delle raccolte di novelle *Vita dei campi*; *Per le vie*, *Novelle rusticane*. Il ciclo dei vinti, il progetto di cinque romanzi: *I Malvoglia*, struttura, trama, temi e personaggi; il tempo e lo spazio, lingua e stile. *Mastro-don Gesualdo*, struttura, trama e personaggi.
- Testi
 - ✓ Da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*
 - Da *I Malvoglia*, *Prefazione* (p. 142), *La famiglia Malavoglia* cap. I (p. 147); *L'arrivo e l'addio di Ntoni* (pag.152)

MODULO 3: IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO

□ Decadentismo e Simbolismo

Il contesto storico, la politica e la società fra Ottocento e Novecento. La nascita delle psicanalisi e la cultura nell'età delle Avanguardie. Le civiltà e le caratteristiche del Decadentismo e del simbolismo. Il Decadentismo italiano. L'Italia e la questione della lingua.

□ Poeti simbolisti e romanzieri decadenti

Pubblico e generi letterari. La nuova condizione dell'intellettuale: il *dandy* e il *poeta-vate*.

Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna. I poeti maledetti.

- La vita e le opere.
- Da *I fiori del male*: “*Corrispondenze* (pag.60); “*Spleen*”

MODULO 4: GIOVANNI PASCOLI

- La vita di Pascoli nel suo tempo. La formazione e la ricostruzione del “nido”. La poetica pascoliana: il poeta come fanciullino. Il simbolismo pascoliano. Le liriche: caratteristiche e temi delle raccolte.

Testi

- *Il fanciullino* (p. 212).
- Da *Myricae*: *X Agosto* (p. 279); *L'assiuolo* (pag.201); *Temporale* (p. 204); *Il lampo* (p.210)

MODULO 5: GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita di D'annunzio nel suo tempo. La “vita come un'opera d'arte”. La poetica: estetismo, superomismo, naturalismo panico. Lo stile.
- Rappresentazione dell'estetismo: il romanzo *Il piacere*: contenuti, temi e personaggi. Caratteristiche dei romanzi del superuomo. La poesia: caratteristiche generali, temi e tecniche di scrittura delle *Laudi*.

Testi:

- *Da Il piacere: “Andrea Sperelli, il ritratto di un esteta”* (p. 255); “ Il verso è tutto” (pag.259)

MODULO 6: LUIGI PIRANDELLO **

- La vita di Pirandello nel suo tempo. Gli esordi e il successo. La poetica. L’umorismo e il contrasto tra “forma” e “vita”. Lo stile.
- I romanzi: i romanzi siciliani e l’influenza verista.
- Caratteristiche generali dei romanzi umoristici. Trama, temi e stile del romanzo *Il fu Mattia Pascal*.

Testi

- *Da L’umorismo: Il sentimento del contrario: la vecchia imbellettata* (p.466).
- *Da Il fu Mattia Pascal: Premessa* (cap.I pag.451); *Cambio treno* (cap.IV p.454); *Io e l’ombra mia ombra* (p. 112).

MODULO 7: L’ESPERIENZA DELLA GRANDE GUERRA

Giuseppe Ungaretti

- La vita di Ungaretti nel suo tempo; la poetica. La componente rivoluzionaria de *L’Allegria*, caratteristiche, temi e stile. Il frutto degli anni orribili: *Il dolore*.

Testi:

- *Da L’Allegria: Veglia* (p. 539); *Soldati*(p.561); *Fratelli* (pag.543).

Emilio Lussu

- ✓ La vita. Lettura del romanzo: “ *Un anno sull’Altipiano*”

MODULO 8: LA POESIA TRA LE DUE GUERRE

- Il contesto storico e la cultura tra le due guerre. Un panorama della lirica europea. L’Ermetismo.

Eugenio Montale: la vita nel suo tempo.

Testi

- *Da Ossi di seppia: “I limoni”* (p.628); “*Meriggiare pallido e assorto*”

MODULO 9: LABORATORIO DI SCRITTURA

- Tipologia A dell’esame di Stato: Testo letterario in prosa e in versi
- Tipologia B dell’esame di Stato: Breve saggio
- Tipologie C dell’esame di Stato: Tema di argomento generale.

ABILITA’

Lingua

- Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dalla metà dell’Ottocento alla seconda metà del Novecento.
- Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.
- Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica.

- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.

Letteratura

- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dalla metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
- Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
- Contestualizzare testi letterari, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.

METODOLOGIE

Le lezioni sono state condotte in modo da coinvolgere, suscitare interesse e motivazione il più possibile. Si è favorita la partecipazione attiva degli alunni, infondendo la fiducia nelle proprie capacità. Si è privilegiato un metodo di insegnamento che parte dalla realtà per poi risalire ai contenuti teorici.

I programmi di Italiano hanno preso in esame i secoli Ottocento e Novecento. La storia della letteratura italiana nello specifico si è incentrata sullo studio del Realismo e Naturalismo francese, del Verismo, del Decadentismo, Simbolismo, Estetismo attraverso gli autori più rappresentativi delle singole correnti letterarie. Si è cercato di guidare gli alunni alla contestualizzazione, all'interpretazione e all'analisi dei testi antologici proposti, invitandoli alla riflessione sulla prospettiva storica della letteratura. I contenuti letterari sono stati presentati individuando di volta in volta unità temporali con carattere di omogeneità. Sono state prese in considerazione le aree territoriali, le condizioni materiali di vita, la struttura sociale con particolare attenzione al potere politico, i luoghi in cui la cultura è stata prodotta e i soggetti che l'hanno prodotta. Come momento successivo e propedeutico all'accostamento ai testi letterari, si sono affrontate le questioni inerenti la lingua e il sistema dei generi letterari.

Nell'impostazione dello studio letterario pertanto, si è cercato di curare la formazione complessiva dei giovani, indirizzandoli a cogliere i valori del passato e a tener presente lo sviluppo della cultura contemporanea, cercando di educarli ad una visione critica della letteratura.

Nello svolgimento del programma di Storia si è sempre tenuto presente il concetto di recupero della memoria del passato come chiave di lettura della complessità del presente che permette di leggere ed interpretare l'esperienza contemporanea e di progettare il futuro. Si è cercato di operare collegamenti tra i vari periodi storici presi in esame e si è riflettuto sui valori e sui modi di vita dei popoli studiati.

In particolare nella classe, si è realizzato uno studio interdisciplinare tra letteratura e storia.

Il metodo più utilizzato, oltre alla lezione frontale, è stato quello della lezione partecipata. Si è cercato di coinvolgere il più possibile gli alunni per abituarli a sviluppare in maniera autonoma gli argomenti proposti. Oltre quindi alla parte espositiva verbale, schematizzata alla Lim con spiegazione dei contenuti, sono state create delle situazioni problematiche finalizzate al coinvolgimento degli stessi alunni. Ogni nuovo argomento è stato affrontato in modo da risultare coerentemente connesso con il sistema di conoscenze acquisite così che gli alunni potessero avere la consapevolezza di procedere nella comprensione di un sistema di sapere organico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione rappresenta il momento più delicato della vita scolastica in quanto costituisce non solo un modo per “misurare” l’apprendimento ma anche per valorizzare le risorse e le potenzialità dell’alunno. Assume, così, un alto valore formativo che è espresso da una conoscenza continua dei processi di apprendimento e da una verifica dell’azione educativa e didattica. La valutazione finale pertanto, è il risultato dell’analisi di una serie di dati emersi tra i quali: situazione di partenza della classe, risultati delle verifiche, partecipazione al dialogo educativo, senso di responsabilità e motivazione allo studio, andamento generale della classe.

Essa ha tenuto conto:

- della personalità globale dell’alunno;
- del livello di partenza e dei progressi fatti;
- del raggiungimento degli obiettivi fissati nella programmazione;
- delle competenze, delle abilità e delle conoscenze acquisite e possedute;
- dell’impegno, dell’interesse e della partecipazione attiva al dialogo educativo, dimostrata durante tutto l’anno;
- delle reali capacità di recupero autonomo o guidato.

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Oltre al libro di testo “Letteratura Viva” di M.Sambugar, G. Salà, Ed.La Nuova Scuola- si è fatto uso anche di:

- o Dispense fornite dal docente.
- o Documenti.
- o Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- o Appunti e mappe concettuali.
- o Postazioni multimediali.
- o Lavagna Interattiva Multimediale.
- o Software.
- o Giornali e riviste specializzate.
- o Sussidi audiovisivi.

Allegato n°3	
DISCIPLINA: Storia	DOCENTE: Sebastiana Dettori
LIBRO DI TESTO: L'Erodoto vol. 5, G. Gentile, L. Ronca, A. Rossi edizioni scolastiche La Scuola.	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. ➤ Acquisire la consapevolezza che lo studio del passato è fondamentale per la comprensione del presente e della sua evoluzione. ➤ Individuare e storicizzare le differenze di etnie, di nazione, di religione, di cultura, di genere, finalizzate all'accettazione dell'"altro". 	
CONTENUTI TRATTATI	
<p>MODULO 1: L'ITALIA DOPO L'UNITA'</p> <p>La Destra storica</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Obiettivi e interventi per risolvere i problemi dell'Italia unita. <input type="checkbox"/> La Questione Meridionale. <input type="checkbox"/> L'unificazione territoriale (terza guerra di indipendenza e Questione romana). <input type="checkbox"/> Il brigantaggio. <p>La Sinistra al potere</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il programma politico di Depretis e le riforme. <input type="checkbox"/> Il governo di Crispi tra industrializzazione e colonialismo. <input type="checkbox"/> La politica repressiva di Crispi e la crisi di fine secolo. <input type="checkbox"/> La disfatta di Adua e le dimissioni di Crispi. <p>MODULO 2: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO</p> <p>La seconda rivoluzione industriale</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La prima globalizzazione; tra crisi e innovazione. <input type="checkbox"/> Protezionismo e riconversione produttiva. <input type="checkbox"/> Le nuove industrie e le nuove scoperte. La grande depressione. <input type="checkbox"/> Decollo industriale in Italia. <p>Colonialismo e Imperialismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stati-nazione e imperi. <input type="checkbox"/> La gara tra le potenze per il dominio europeo in Africa e Asia. 	

La società di massa (pag.12)

- Che cos'è la società di massa?
- Il dibattito politico e sociale.
- Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo.
- La Belle époque.

MODULO 3: L'ETÀ GIOLITTIANA

L'età giolittiana (pag.38)

- I caratteri generali dell'età giolittiana
- Il doppio volto di Giolitti.
- La politica estera.
- Tra successi e sconfitte.

MODULO 4: LA GRANDE GUERRA

La prima guerra mondiale (pag.48)

- Cause e inizio della guerra.
- L'Italia in guerra.
- La grande guerra.
- I trattati di pace.

La rivoluzione russa

- Le cause della rivoluzione; la rivoluzione del Febbraio 1917; liberali, socialisti e soviet.
- La rivoluzione d'Ottobre; la guerra civile.
- La dittatura del partito comunista.

MODULO 5: IL PRIMO DOPOGUERRA (PAG.102)

- I problemi del dopoguerra.
- Il biennio rosso.
- La "vittoria mutilata" e la questione di Fiume.

MODULO 6: L'ITALIA TRA LE DUE GUERRE: IL FASCISMO

- La crisi del dopoguerra.
- Il biennio rosso in Italia.
- Mussolini alla conquista del potere.
- L'Italia fascista.
- La politica estera.
- L'Italia antifascista.

Il Nazismo

- Nascita e morte di una democrazia: la repubblica di Weimar.
- La razza e l'antisemitismo; l'ascesa di Hitler.
- Il regime nazista; le persecuzioni. Totalitarismo e Democrazie tra le due guerre.

MODULO 7: LA CRISI DEL 1929.

- Gli "anni ruggenti".

- Il Big Crash.
- Roosevelt e il New Deal.

MODULO 8: LA SECONDA GUERRA MONDIALE **

- Crisi e tensioni internazionali.
- La guerra civile in Spagna.
- La vigilia della guerra mondiale.
- 1939-40. La guerra lampo.
- 1941: la guerra mondiale.
- Il dominio nazista in Europa.
- 1942-43: la svolta.
- 1944-45: la vittoria degli alleati.
- Dalla guerra totale ai progetti di pace.
- La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.

L'Europa nazista e la Shoah

- L'Europa sotto il dominio nazista.
- Il genocidio degli ebrei; la “soluzione territoriale” e la “soluzione finale”; i campi di concentramento e di sterminio.
- Il Tribunale di Norimberga; bilancio di guerra. La Grande Guerra e la seconda a confronto

ABILITA'

- Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
- Riconoscere le varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali.
- Utilizzare il lessico delle scienze storico- sociali.

METODOLOGIE

Le lezioni sono state condotte in modo da coinvolgere, suscitare interesse e motivare il più possibile gli alunni per abituarli a sviluppare in maniera autonoma gli argomenti proposti. Si è favorita la partecipazione attiva degli studenti, infondendo la fiducia nelle proprie capacità.

Nello svolgimento del programma si è sempre tenuto presente il concetto di recupero della memoria del passato come chiave di lettura della complessità del presente che permette di leggere ed interpretare l'esperienza contemporanea e di progettare il futuro. E' stato privilegiato un metodo di insegnamento che parte dalla realtà per poi risalire ai contenuti teorici, cercando di operare collegamenti tra i vari periodi storici presi in esame, riflettendo sui valori e sui modi di vita dei popoli studiati.

In particolare nella classe, si è realizzato uno studio interdisciplinare tra letteratura e storia.

Il metodo più utilizzato, oltre alla lezione frontale, è stato quello della lezione partecipata. Oltre quindi alla parte espositiva verbale schematizzata, talvolta, alla Lim con spiegazione dei contenuti, sono state create delle situazioni problematiche finalizzate al coinvolgimento degli stessi alunni. Ogni nuovo argomento è stato affrontato in modo da risultare coerentemente connesso con il sistema di conoscenze acquisite così che gli alunni potessero avere la consapevolezza di procedere nella comprensione di un sistema di sapere organico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione rappresenta il momento più delicato della vita scolastica in quanto costituisce non solo un modo per "misurare" l'apprendimento ma anche per valorizzare le risorse e le potenzialità dell'alunno. Assume, così, un alto valore formativo che è espresso da una conoscenza continua dei processi di apprendimento e da una verifica dell'azione educativa e didattica. La valutazione finale pertanto, è il risultato dell'analisi di una serie di dati emersi tra i quali: situazione di partenza della classe, risultati delle verifiche, partecipazione al dialogo educativo, senso di responsabilità e motivazione allo studio, andamento generale della classe.

Essa ha tenuto conto:

- della personalità globale dell'alunno;
- del livello di partenza e dei progressi fatti;
- del raggiungimento degli obiettivi fissati nella programmazione;
- delle competenze, delle abilità e delle conoscenze acquisite e possedute;
- dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione attiva al dialogo educativo, dimostrata durante tutto l'anno;

- delle reali capacità di recupero autonomo o guidato.

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Oltre al libro di testo “L’Erodoto vol. 5, G. Gentile, L. Ronca, A. Rossi edizioni scolastiche La Scuola” si è fatto uso anche di:

- o Dispense fornite dal docente.
- o Documenti.
- o Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- o Appunti e mappe concettuali.
- o Postazioni multimediali.
- o Lavagna Interattiva Multimediale.
- o Software.
- o Giornali e riviste specializzate.
- o Sussidi audiovisivi.

Allegato n°4	
DISCIPLINA: Lingua Inglese	DOCENTE: Marras Lucia
LIBRO DI TESTO: Caminada, Giroto, Hogg, Meo, Peretto , <i>Drink & Think</i> , 2014, Hoepli	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<p>Interagire in modo efficace in lingua straniera utilizzando il linguaggio settoriale specifico appropriato al contesto. Comprendere e produrre testi di varia tipologia come dialoghi, annunci, ricette, menu. Presentare un prodotto enogastronomico utilizzando in modo appropriato il linguaggio settoriale. Presentare se stessi attraverso curriculum vitae e cover letter descrivendo la carriera scolastica e professionale.</p>	
CONTENUTI TRATTATI	
<p><i>Working in the restaurant:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Restaurant areas and section ✓ Types of restaurant ✓ Dialogues: working in the restaurant <p><i>Meals and menus:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Menu planning ✓ Different types of menu ✓ Making food suggestions and describing dishes <p><i>Food and wine:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ The wine list and the wine steward ✓ Serving wine ✓ Tasting terms (Vocabulary) <p><i>The Happy Hour and Cocktails:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ The Bar service ✓ The Art of mixology ✓ Cocktails and basic ingredients <p><i>Food Hygiene and Safety:</i></p>	

- ✓ The HACCP System

International food:

- ✓ Ethnic food

Applying for a job abroad:

- ✓ Curriculum Vitae
- ✓ A letter of application

ABILITA'

Individuare attraverso testi scritti o dialoghi le informazioni principali su argomenti relativi al proprio contesto professionale.

Saper descrivere e presentare in lingua, attraverso l'uso dello specifico linguaggio settoriale, strutture e ruoli professionali relativi al settore della ristorazione.

Interagisce in conversazioni padroneggiando la lingua attraverso l'uso adeguato di strutture morfo-sintattiche.

Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali della lingua inglese e della propria cultura, in relazione all'ambito professionale.

METODOLOGIE

Testo in adozione
Ascolto di audio
Video
Presentazioni PPT

CRITERI DI VALUTAZIONE

Questionari a risposta aperta, prove strutturate e prove orali.
I criteri di valutazioni vertono sulle capacità di comprensione scritta e orale, sulla conoscenza del lessico, delle principali strutture grammaticali e sull'elaborazione dei contenuti.
I criteri di valutazione adottati riguardano inoltre l'interesse, l'impegno, la partecipazione, la frequenza e il progresso maturato.

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Testo scolastico in adozione
Materiale audio e video
Presentazioni lezioni attraverso Slides
Dizionario bilingue

Allegato n°5	
DISCIPLINA: Seconda Lingua Straniera: Tedesco	DOCENTE: Firinù M. Bonaria
LIBRO DI TESTO: T. Pierucci, A. Fazzi, G. Moscatiello – MAHLZEIT! DEUTSCH IM RESTAURANT UND CAFE' - Loescher	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<p>Gli alunni hanno raggiunto le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo con particolare attenzione a quello professionale. - 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 - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua. - Utilizzare in situazioni reali le conoscenze e le abilità acquisite 	
CONTENUTI TRATTATI	
<p>Die Wurst (Video ,Texte und Übungen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informationen zum Thema „Wurst“ verstehen. - Rund um die Wurst - Fragen mit Hilfe der Informationen aus dem Film beantworten. - Vermutungen zum Thema „Wurst“ äußern, - über Vorlieben beim Essen sprechen. <p>Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Belegte Brote -Rund um die Wurst -Wurst in Deutschland -Wurst – was die Deutschen lieben -Wurst in Zahlen -Wurst für alle <p>Lokale und Gaststätten (Video ,Texte und Übungen)</p> <p>Typische Lokale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Restaurant - Die Trattoria - die Pizzeria - Die Bar in Italien 	

- Die Gaststätte
- Das Café in Deutschland
- Die Kneipe
- Der Biergarten
- Das Fastfood

Die Werbung

- Anzeigen in Tagesanzeigen
- Anzeigen im Internet

ABILITA'

-Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio e principalmente di lavoro.

-Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.

-Comprendere semplici testi orali in lingua straniera, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali.

-Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, dialoghi inerenti il proprio ambito professionale.

-Comprendere le idee principali in testi scritti relativamente semplici riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

-Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.

-Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore enogastronomico e di sala e vendita.

-Utilizzare con sufficiente disinvoltura il lessico di settore.

-Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

METODOLOGIE

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati è stato adottato un approccio comunicativo di tipo funzionale-situazionale. Gli alunni sono stati continuamente coinvolti in attività singole, di gruppo e collettive e le lezioni svolte prevalentemente in lingua straniera, tenendo ovviamente conto della capacità di comprensione della classe.

L'articolazione di ogni unità di apprendimento a posto in essere strategie volte allo sviluppo equilibrato delle quattro abilità.

Gli alunni sono sempre stati resi consapevoli delle fasi del loro processo d'apprendimento, nella prospettiva di una sempre maggiore autonomia di lavoro e di giudizio sul proprio operato. Si è proceduto, fin dall'inizio, per contesti globalmente significativi in quanto calati in situazioni reali di comunicazione orale e scritta.

Sono state utilizzate le seguenti strategie operative:

Lavori in coppia o in gruppo

Rollenspiele (simulazioni di situazioni comunicative)

Esercizi di diverse tipologie per la comprensione orale e scritta

Esercizi finalizzati allo sviluppo della capacità di interloquire e prendere posizione su argomenti riguardanti la sfera sociale, culturale e soprattutto professionale (discussioni guidate)

Visione di video didattici, materiali audiovisivi autentici inerenti la sfera professionale di indirizzo ecc.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate prove scritte ed effettuate verifiche orali sia di carattere formativo che sommativo.

Le prove scritte sono state sia di tipo strutturato o semi-strutturato con esercizi di varia tipologia, atti a verificare singole abilità: esercizi Vero/Falso, scelta multipla; esercizi di trasformazione e di completamento per il controllo delle conoscenze formali della lingua; dialoghi aperti e dialoghi su traccia per la verifica delle capacità di interazione nell'ambito di un contesto dato; produzione di brevi testi su traccia data per il controllo delle capacità di produzione, dapprima guidata, poi più libera.

Le verifiche orali sono state finalizzate al controllo della capacità di interagire in una situazione data e poste sotto forma di colloquio in lingua tra allievi.

Elementi utili alla valutazione in ambito orale sono stati desunti anche da interventi effettuati durante lo svolgimento della lezione, nonché dalla correzione di compiti assegnati per casa.

Alla valutazione finale hanno contribuito diversi elementi quali i risultati delle verifiche scritte e orali, il raggiungimento degli obiettivi, l'impegno, l'interesse, la partecipazione e la presenza alle lezioni, la puntualità nel rispetto di consegne e verifiche, i progressi rispetto al livello di partenza.

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo,
- dispense,
- glossari,
- mappe concettuali,
- materiale pubblicitario autentico,
- filmati,
- software didattici,
- siti internet

Allegato n°6	
DISCIPLINA: Seconda lingua straniera: Francese	DOCENTE: Paola Pacini
LIBRO DI TESTO: Planète Restaurant: Isabelle Médeuf e Sylvie Sturani	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<p>Il livello raggiunto nella comprensione del testo scritto è discreto, mentre l'esposizione e la rielaborazione orale è appena sufficiente in quanto risultano esserci lacune grammaticali e il bagaglio lessicale è modestissimo.</p>	
CONTENUTI TRATTATI	
<p>Dossier 5 C comme chef de rang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unité 1 Vers la commande pages 102, 103, 106, 109, 111, 112. Les créations du chef pages 117, 118, 119. • Unité 2 Prendre la commande pages 120, 121, 122, 123, 124 • Unité 3 Au cours du service pages 125, 126, 127. Le service des fromages au restaurant pages 128, 129, 130, 131, 132, 133,134. Le pourboire pages 135, 136, 137, 138 <p>Dossier 6 S comme sommelier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unité 1 Le vin, cet inconnu. Histoire de la vigne page 144. Le cycle végétatif de la vigne pages 145, 146, 147, 148, 149. La dégustation: un art à découvrir pages 153, 154. Savoir parler du vin page 155. Choisir un verre à vin pages 159, 160. Les principaux vinx français page 161. Le vin et les bouteilles page 162 • Unité 2 A chaque plat, son vin. Le saumelier page 164. Pourquoi le champagne coûte plus cher que le vin? page 168. • Unité 3 L'eau: sa carte et son service. Comment servir l'eau? Page 177. Le champagne des bulles de rêve page 179 <p>Dossier 7 B comme barman</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unité 1 Le barman. Professione barman page 182. Le rôle d'un barman et d'une barmaid page 188. • Unité 2 Café, thé ou chocolat?. Café & Co. page 193. La naissance du thé: mythes et légendes page 195. Quel thé a quel moment? Page 196. Du thé blanc? Page 197. Comment préparer un bon thé page 198. Le thé, c'est la santé! Page 199. Les origines du cacao page 200. • Unité 3 L'heure du cocktail page 203. Classification des cocktails page 208. La grande histoire du café page 213. 	

<p>Dossier 8 D comme description</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unité 1 Quelques hors-d’oeuvre. Pour une bonne salade page 218. Le foie gras page 222. • Unité 2 Les viandes et les poisons. Le gibier page 226. Les huîtres page 229. • Unité 3 Les garnitures. Les legumes page 230. Histoire de la pâtisserie page 241
<p>ABILITA’</p>
<p>Capacità di comprensione analisi e sintesi dei testi analizzati. Rielaborare in maniera accettabile i contenuti appresi</p>
<p>METODOLOGIE</p>
<p>Lezione frontale – Esercitazioni tradizionali – Lezione dialogata con strategie di “mise en situation” e “jeu de rôle” e visione di films.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>
<p>Sono state effettuate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prove strutturate per la comprensione globale del testo sia scritte che orali; • prove strutturate per la riflessione sulla lingua e la rielaborazione guidata del testo, sia scritte che orali; • prove strutturate per la produzione su traccia sia scritte che orali.
<p>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</p>
<p>Libro di testo e supporto informatico per la visione di films e ascolto di CD.</p>

Allegato n°7	
DISCIPLINA: MATEMATICA	DOCENTE: PINTUS FRANCESCA
LIBRO DI TESTO: Autore: Anna Trifone, Massimo Bergamini Titolo: "MATEMATICA .BIANCO" vol. 4 . Editore: ZANICHELLI	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. 2. Individuare le caratteristiche generali di una funzione. 3. Rappresentare nel piano cartesiano le funzioni di uso comune 4. Continuità e limite di una funzione. Calcolo limiti e forme indeterminate 5. Andamento probabile della funzione algebrica razionale 6. Confrontare ed analizzare i risultati ottenuti, individuando invarianti e relazioni 7. Acquisire la capacità di interpretare e di rappresentare, con i metodi dell'analisi, l'andamento di fenomeni le cui leggi siano espresse in forma analitica 8. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo 9. Capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse 10. Attitudine a riesaminare criticamente e a sistemare logicamente le conoscenze via via acquisite. 	
CONTENUTI TRATTATI	
<p><u>MODULO 1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA</u></p> <p>Unità di apprendimento 1.1 Equazioni Equazioni di primo grado; soluzioni (equazioni determinate, indeterminate, impossibili); equazioni di secondo grado complete e incomplete, formula risolutiva; equazioni di grado superiore risolubili mediante le scomposizioni in fattori e la legge di annullamento. Equazioni fratte e campo di esistenza.</p> <p>Unità di apprendimento 1.2 Disequazioni Disequazioni di primo grado e rappresentazione delle soluzioni sul grafico lineare; disequazioni di grado superiore e disequazioni di secondo grado; disequazioni fratte.</p> <p><u>MODULO 2: FUNZIONI NUMERICHE REALI</u></p> <p>Unità di apprendimento 2.1 Le funzioni numeriche reali Nozioni generali e considerazioni particolari sulle funzioni; definizione di funzione $y = f(x)$,</p>	

dominio e codominio. Classificazione delle funzioni; ricerca dell'insieme di esistenza di una funzione ; simmetrie: funzioni pari, dispari.

MODULO 3: GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE

Unità di apprendimento 3.1: I limiti

Introduzione al concetto di limite, definizione di limite di una funzione di un punto; teoremi fondamentali sui limiti e operazioni sui limiti; forme indeterminate e strategie per eliminarle per le funzioni algebriche razionali; Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.

Unità di apprendimento 3.2: Grafico probabile di funzioni algebriche razionali

campo di esistenza, simmetrie, intersezione con gli assi cartesiani, studio del segno, Comportamento della funzione agli estremi del dominio; rappresentazione del grafico approssimativo di una funzione algebrica razionale. Analisi di un grafico di funzione con individuazione delle sue caratteristiche principali.

MODULO 4: FUNZIONI E MODELLI

Unità di apprendimento 4.1: Rappresentazioni delle funzioni

Quattro modi per rappresentare una funzione: verbalmente, numericamente, visivamente, algebricamente.

Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Tipi di grafico: i grafici a barre, i grafici a settori circolari (grafici a torta), gli istogrammi, i grafici a punti.

Unità di apprendimento 4.2: Problemi di scelta

Il modello matematico e la funzione obiettivo. Esempi di problemi di scelta con calcolo del massimo ricavo, massimo guadagno, minimo costo, scelta tra più alternative. Rappresentazione grafici di funzioni lineari e parabola. Discussione relativa alla scelta più conveniente.

COMPITI DI REALTA':

- **La Gradazione alcolica** (Funzioni di proporzionalità diretta e inversa)
- **Botti di vino** (La funzione parabola)

ABILITA'

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; saper utilizzare i vari metodi di scomposizione per risolvere equazioni intere di qualsiasi grado; saper risolvere equazioni e disequazioni fratte;
- Definire e classificare le funzioni numeriche reali; saper determinare l'insieme di esistenza di una funzione analitica; essere in grado di distinguere le funzioni pari da quelle dispari;
- Comprendere il concetto di limite; saper operare con i limiti di semplici funzioni; saper dedurre se il grafico di una funzione presenta asintoti verticali, orizzontali, obliqui; rappresentare il grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e fratte;
- Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) e saper passare dall'una all'altra); rappresentare nel piano cartesiano il grafico di una funzione lineare, di una proporzionalità diretta e inversa e una proporzionalità quadratica.
- Risolvere problemi che hanno modelli lineari e modelli di 2° grado; problemi di scelta con discussione relativa alla scelta più conveniente.

METODOLOGIE

- ✓ Lezione frontale con l'ausilio di lavagna e LIM;
- ✓ Libro di testo(solo per gli esercizi)
- ✓ Appunti ed esempi applicativi
- ✓ Esercitazioni in classe e a casa;
- ✓ Schemi riepilogativi; compiti di realtà

Per ciascun argomento si è partiti da situazioni concrete che sollecitano la motivazione; si è tenuto conto dei livelli di partenza degli allievi, si è sollecitato il dialogo per poter arrivare, discutendo, all'acquisizione di nuove conoscenze. Ogni argomento è stato trattato in modo ampio e dettagliato usando un linguaggio che pur essendo scientificamente rigoroso è stato reso volutamente chiaro e semplice: le spiegazioni dei vari passaggi sono stati minuziose sia per togliere ogni fonte di dubbio sia per stimolare l'intervento degli allievi ed evitare che la spiegazione sia un monologo. Gli esercizi sono stati assegnati con un criterio di gradualità ed intercalati da commenti, esempi svolti e suggerimenti per l'avviamento alla risoluzione per consentire agli allievi una graduale e progressiva acquisizione delle tecniche risolutive di un problema.

I vari argomenti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiori difficoltà concettuali, sono stati esposti secondo il metodo induttivo: le definizioni e le proprietà più astratte sono state precedute da esempi introduttivi, opportunamente scelti, che ne favoriscono l'apprendimento.

Tutti gli argomenti sono stati presentati mediante opportuni esempi svolti, che ne agevolano la comprensione; dopo la classificazione delle funzioni si è dato maggiore risalto alle **funzioni algebriche razionali** ; diversi sono stati gli esercizi proposti, adeguati alle capacità degli studenti, come momento immediato di sostegno e anche di recupero della teoria

Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato; gli eventuali tagli (alcuni teoremi, definizioni rigorose, le dimostrazioni dei teoremi), gli ostacoli e gli incentivi all'apprendimento sono stati motivati dalla scarsità di tempo destinato allo svolgimento dei programmi (giorni di sciopero, feste, partecipazione a visite aziendali, stage), classe spesso

dimezzata per assenze strategiche, una preparazione di base lacunosa su alcuni prerequisiti richiesti per il corrente anno scolastico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione del cammino di apprendimento degli alunni non si ridurrà ad una semplice verifica di abilità di calcolo e padronanza di formule o regole ma si baserà sulla capacità di ragionamento raggiunta dai ragazzi.

Per ciascuna unità didattica sono state previste verifiche formative in itinere sotto forma di test a risposta multipla o esercitazioni. Il loro scopo è quello di fornire al docente informazioni continue sul processo di apprendimento dei ragazzi. Il numero di tali verifiche e la loro modalità (domande strutturate o semistrutturate, verifiche orali, esercitazioni) sono state date di volta in volta a seconda che le informazioni fornite dalle attività in classe e a casa risultavano sufficienti o no a valutare i processi e il grado di apprendimento.

La valutazione finale terrà conto, oltre che dei risultati conseguiti nelle varie prove e verifiche, anche dei progressi ottenuti dal singolo studente; si baserà, sull'osservazione della continuità nell'impegno e nell'applicazione mostrati dal singolo e terrà conto delle capacità di partecipare in modo costruttivo e razionale al lavoro di classe nonché delle assenze .

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Tutti gli argomenti sono stati presentati mediante:

– **Appunti ed opportuni esempi svolti**, *costruiti e proposti dall'insegnante*, adeguati alle capacità degli studenti, come momento immediato di sostegno e anche di recupero della teoria.

– **Compiti di realtà** : “ Colori della matematica”, edizione bianca per gli istituti alberghieri E. Sasso, I.Fragni (Vol.1 pag.C38 *La gradazione alcolica*, Vol.2 pag.C22 *Botti di vino*).

– **Funzioni e loro rappresentazioni** (Alcuni parti del documento.pdf)

– **Risorse web:**

https://www.repubblica.it/scienze/2017/11/15/news/vino_equazione_matematica_universita_cagliari

Allegato n°8	
DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	DOCENTE: Prof.ssa Giovanna Michela Nieddu
LIBRO DI TESTO: Titolo →Strumenti Gestionali per il turismo Autori→Maria Rosaria Cesarano, Maria Dolores Esposito, Teresa Acampora Articolazione→ Enogastronomia e Servizi di sala e vendita Articolazione: Accoglienza turistica	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<ul style="list-style-type: none"> • Determinare ed interpretare il patrimonio delle imprese ristorative assumendo criteri di raggruppamento qualitativi e quantitative. Individuare gli elementi fondamentali che caratterizzano l'aspetto finanziario delle imprese ristorative. Individuare i rapporti di proporzionalità che legano tra loro gli elementi che determinano l'interesse. Individuare le diverse forme del finanziamento bancario e del finanziamento pubblico. • Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi • Leggere e interpretare il sistema azienda nei suoi modelli, processi e flussi informativi da applicare alle specifiche tipologie aziendali. • Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione. • Delineare il processo di pianificazione, programmazione e controllo con riferimento a situazioni concrete. • Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione. • Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimenti a specifiche tipologie di aziende. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	
CONTENUTI TRATTATI	

- La gestione patrimoniale:
- il capitale dell'azienda
- la Situazione patrimoniale di un'azienda ristorativa
- La gestione finanziaria;
- La gestione economica;
- La programmazione aziendale;
- Il processo di pianificazione e programmazione aziendale;
- La redazione del piano nel processo di pianificazione aziendale;
- Il processo di controllo;
- Il budget;
- Sviluppo e ruolo del marketing;
- L'analisi del mercato ristorativo;
- Il marketing mix;
- La politica del prodotto;
- La politica del prezzo;
- Il piano di marketing;
- L'igiene e la sicurezza alimentare;
- Le frodi alimentari

ABILITA'

- Redigere i prospetti dello stato patrimoniale e del conto economico
- Determinare il reddito dell'esercizio
- Determinare il BEP
- Analizzare il mercato ristorativo e interpretarne le dinamiche
- Individuare le fasi e le procedure del processo di pianificazione aziendale
- Redigere un business plan
- Elaborare budget di imprese ristorative
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari

CRITERI DI VALUTAZIONE

Elementi considerati:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione a esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza, abilità e competenze in ingresso ed in uscita);
- i risultati della prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
- Griglia di valutazione delle competenze del PTOF

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Software dinamici e siti internet
- Schemi riepilogativi
- Colloquio orale
- Elaborati scritti
- Test strutturati e semistrutturati per la verifica delle conoscenze e delle abilità

Allegato n°9	
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE: MUREDDU MIRANDA
LIBRO DI TESTO: <i>Autore: A. Machado</i> Titolo: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" vol. 5 Editore: POSEIDONIA SCUOLA	
PROFILO DELLA CLASSE	
<p>Gli alunni durante l'anno scolastico sono stati generalmente corretti, solo alcuni di loro si sono mostrati talvolta demotivati e spesso portati alla distrazione.</p> <p>L'impegno e lo studio non sono stati per tutti adeguati e alcuni non hanno frequentato in modo regolare manifestando quindi difficoltà nel rendimento.</p> <p>Al termine del primo quadrimestre alcuni hanno evidenziato delle carenze recuperate quasi totalmente all'inizio del secondo.</p> <p>La partecipazione al dialogo educativo non è sempre stata costante, la maggior parte ha raggiunto livelli accettabili delle competenze richieste, solo alcuni livelli soddisfacenti.</p>	
CONTENUTI TRATTATI	
<p>MODULO 1: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti e la loro classificazione. - Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. - Gli alimenti biologici e integrali. - Gli alimenti arricchiti di vitamine e sali minerali. Generalità sulle caratteristiche e le funzioni dei micronutrienti. - Gli alimenti alleggeriti. - Gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. - Gli integratori alimentari. - Gli alimenti funzionali. - I novel foods. - Gli alimenti geneticamente modificati. - I nano alimenti. <p>MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</p>	

Unità 1. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

La dieta nel neonato e lattante, nel bambino, adolescente, adulto; in gravidanza, della nutrice e nella terza età.

Unità 2. Diete e stili alimentari.

La dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, la dieta e lo sport.

Unità 3. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

La ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale e nelle case di riposo, la ristorazione ospedaliera.

CIBO E RELIGIONI

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi feste religiose
- Le regole alimentari nella tradizione ebraica
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari nell'Islam e nelle tradizioni orientali

MODULO 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Unità 1. La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

Unità 2. La dieta nelle malattie metaboliche: la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

Unità 3. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: i disturbi gastrointestinali e le malattie epatiche.

Unità 4. Allergie e intolleranze alimentari: le reazioni tossiche e non tossiche. L'intolleranza al lattosio, il favismo, la fenilchetonuria, la celiachia.

Unità 5. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari: anoressia e bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata.

MODULO 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

1. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, i metalli pesanti, i radionuclidi.

2. La contaminazione biologica degli alimenti.

Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica; le tossinfezioni alimentari; i funghi microscopici, le parassitosi.

3. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

Gli additivi alimentari: i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, gli esaltatori di sapidità, gli enzimi alimentari; i coadiuvanti tecnologici.

4. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Igiene degli alimenti; i manuali di Buona Prassi Igienica; Autocontrollo e HACCP; il controllo ufficiale degli alimenti; le frodi alimentari; le certificazioni di qualità.

ABILITA'

- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- distinguere gli alimenti alleggeriti da quelli arricchiti
- distinguere tra probiotico, prebiotico e simbiotico
- saper individuare il collegamento tra la dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e la prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età adulta
- individuare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea
- riconoscere differenze e analogie tra i diversi tipi di dieta
- valutare i rischi associati a diete estreme
- illustrare i criteri fondamentali per la realizzazione di piani alimentari nella ristorazione collettiva
- formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- utilizzare in modo adeguato il linguaggio specifico
- descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti
- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti

METODOLOGIE

- Lezioni frontali con ausilio della Lim e proiezione degli argomenti in forma schematica
- Lezioni dialogiche
- Problem solving
- Lavori di gruppo e individuali

I contenuti sono stati affrontati partendo da spunti di riflessione al fine di stimolare la

curiosità su tutti gli aspetti relativi agli alimenti oggi proposti, alla cultura alimentare, all'alimentazione in relazione alla salute e all'applicazione delle conoscenze alimentari nel settore professionale. Si è cercato di rendere più semplici possibili i contenuti più complicati mirando sempre ad utilizzare il linguaggio specifico della disciplina e pretendendo l'uso di un approccio e di una terminologia appropriata da parte dei ragazzi. Per alcuni argomenti sono stati richiesti approfondimenti da svolgere a casa al fine di stimolare nei ragazzi la ricerca di ulteriore materiale e la loro rielaborazione critica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli alunni sono stati sottoposti a frequenti verifiche sia orali che scritte, nel primo quadrimestre in particolare si sono effettuate due verifiche scritte e due orali.

Le verifiche scritte, in preparazione della seconda prova d'esame sono state domande aperte a risposta breve. La valutazione è stata effettuata tenendo conto della situazione di partenza dei ragazzi, della loro partecipazione alle attività didattiche, della continuità nell'impegno, del livello di preparazione raggiunto e dei progressi conseguiti. Gli indicatori utilizzati sono quelli relativi alla conoscenza acquisita, alla comprensione degli argomenti trattati, all'applicazione delle conoscenze, alle capacità di analisi e sintesi.

A seguito delle verifiche sul processo di apprendimento, quando si sia ritenuto necessario, è stato dedicato del tempo al chiarimento e all'approfondimento di alcuni contenuti allo scopo di facilitare l'apprendimento dei concetti su cui i ragazzi hanno mostrato particolari difficoltà.

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Gli argomenti sono stati presentati con l'ausilio del libro di testo, di Power Point delle unità didattiche; sono stati utilizzati inoltre i seguenti materiali:

- Tabelle dei Larn in formato digitale.
- La Piramide della dieta Mediterranea.
- Schemi e immagini inerenti agli argomenti trattati.
- Presentazione su "Alcolismo e energy drink tra i giovani" di Elena Dogliotti.

Allegato n°10	
DISCIPLINA: Laboratori di servizi Enogastronomici settore cucina	DOCENTE: Longu Salvatore
LIBRO DI TESTO: IN CUCINA: laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina- articolazione sala e vendita- POSEIDONIA SCUOLA-	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
La maggior parte della classe ha raggiunto un sufficiente livello di conoscenze degli argomenti trattati; alcuni hanno approfondito la disciplina raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione e gestione di un 'attività ristorativa. Una piccola parte della classe ha raggiunto una discreta comprensione nella gestione dei costi del food & beverage, nel processo produttivo, nell'organizzazione e coordinamento e nella programmazione e gestione del settore ristorativo. La maggior parte degli alunni, invece, hanno raggiunto una sufficiente capacità nelle competenze della gestione operativa di base del settore ristorativo.	
CONTENUTI TRATTATI	
1) I Prodotti Alimentari ; - DOP, IGP, STG ecc; OGM, Gamme Alimentari, Prodotti Dietetici – 2) La Conservazione degli Alimenti; - Surgelamento, Refrigerazione, Atmosfera Modificata, Sottovuoto 3) La strutturazione del Menu; Sequenza delle portate; aspetti visivi e nutrizionali 4) conoscenza del territorio sardo, suddivisione dei territori, conoscere le principali prodotti sardi; cucina tipica sarda. 5) Il servizio di Catering e Banqueting; Elementi Fondamentali; Classificazione; Requisiti 6) La Sicurezza Alimentare nelle Imprese Ristorative 7)Studio della parola "carnevale", dall'etimologia ai vari significati; levare la carne (religione), giochi campagnoli vestiti costumi maschere, nave su ruote, carri allegorici cibo vino e dolci.	
ABILITA'	
Un gruppo di alunni ha raggiunto le giuste basi dell'organizzazione ristorativa, sapendo coordinare	

<p>le strategie di marketing di una qualsiasi forma ristorativa e processo produttivo, altri alunni hanno raggiunto una quasi sufficiente capacità di coordinamento delle strategie di marketing di base, con difficoltà dell'applicazione operativa nel settore ristorazione.</p>	
<p>METODOLOGIE</p>	
<p>Durante l'attività didattica di lavoro/studio preparatorio in aula, così da approfondire e preparare le lezioni tecnico operative ed effettuare i dovuti approfondimenti nonché il ripasso e il recupero di alcune competenze di base in ambito calcolo matematico e utilizzo del lessico italiano, si utilizza una tecnica espositiva di tipo frontale conferenziale, esercizi scritti da parte degli allievi, semplici simulazioni di organizzazione del lavoro</p>	
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	
<p>Attraverso l'osservazione in base ai dettami della disciplina</p>	<p>Valutato nella condotta</p>
<p>Attraverso l'autovalutazione e l'osservazione del docente</p>	<p>Valutato nella disciplina</p>
<p>Attraverso la pratica di laboratorio</p>	<p>Valutato nella disciplina</p>
<p>Attraverso l'autovalutazione e l'osservazione del docente nella pratica di laboratorio</p>	<p>Valutato nella disciplina</p>
<p>Attraverso il controllo verbale e scritto specifico alla fine dei quadrimestri.</p>	<p>Valutato nella disciplina</p>
<p>Attraverso il confronto fra le ricette di base e le quantità di servizio.</p>	<p>Valutato nella disciplina</p>

Allegato n°11	
DISCIPLINA: Laboratori servizi enogastronomici settore: Sala e Vendita	DOCENTE: Delrio Manuela, in sostituzione alla docente di ruolo: Pilia Giuseppina
LIBRO DI TESTO: Sarò maître sarò barman	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<ul style="list-style-type: none"> • Gestire un servizio e risolvere un eventuale problema che si possa presentare in sede di attività ristorativa, in merito alla tipologia del servizio e alle diverse tipologie di clientela; • Presentare un vino secondo le caratteristiche organolettiche; • Conoscere le diverse tipologie di menu, saper pianificare e progettare il menu in base alle diverse circostanze. • Capire quale abbinamento proporre secondo le esigenze; • Classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità. • Conoscere la classificazione delle bevande, saper organizzare la cantina vini, saper gestire la carta dei vini; • Riconoscere le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo-vino; • Riconoscere le caratteristiche del catering ,conoscere le diverse tecniche di distribuzione, saper distinguere le diverse tipologie di catering, conoscere la definizione esatta di banqueting, saper organizzare in sequenza un servizio di banqueting; • Riconoscere il ciclo di approvvigionamento, saper gestire le merci dal momento dell'ordinazione fino alla loro utilizzazione; • Conoscere tecniche e preparazioni cocktails internazionali IBA • conoscere i principi fondamentali del sistema HACCP, saper operare secondo criteri igienico-sanitari e di sicurezza. 	
CONTENUTI TRATTATI	
<ul style="list-style-type: none"> • Le regioni del vino : Produzione vitivinicola regionale • Rapporti con i clienti: il servizio, 	

la prenotazione accoglienza ,comanda vendita prodotto, pagamento

- L'Offerta Enogastronomica: Pianificare l' offerta enogastronomica, Il menù-tipologie di menù, Determinare i prezzi di vendita. Comunicare attraverso il menù.
La carta dei vini
- Le risorse umane, la gestione degli acquisti.
Il valore strategico dell' approvvigionamento, la gestione del magazzino.
- Banchetti e buffet: Il banqueting L'attività di banqueting , gli operatori.
Le occasioni e le tipologie di eventi.
- Il catering: L'attività di catering
Tecniche di produzione e la distribuzione La preparazione di un evento speciale La vendita di un evento.
- L' acquaviti: origini e produzione: I distillati di vino: cognac, armagnac e brandy I distillati di cereali: Vodka, Gin, Whisky e whiskey I distillati di piante: Rum, Tequila, Cachaca, Mexcal I distillati di Bacche e Vinacce e uva.
- Particolari servizi di Sala: I luxury food .
- I cocktails e long drinks I.B.A.:
Definizione e classificazione
Tecniche di preparazione, il servizio e decorazioni
- Frappè e frullati

ABILITA'

- Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti;
- Collocare il vino nella regione d'origine e saper consigliare i vini di tutto il territorio nazionale;
- Saper riconoscere ed eseguire i diversi stili di servizi in sala
- Saper realizzare cocktail (IBA) e riconoscere le diverse tipologie di classificazioni;

METODOLOGIE

- Il docente tecnico pratico ha proposto agli studenti varie lezioni da diversi testi e slide in base alla programmazione prestabilita ;
analizzando gli argomenti e proponendoli in semplici sequenze di apprendimento.

- Gli argomenti sono stati letti in classe , spiegati , analizzati , nonché ampliati ;
il tutto rendendo sempre partecipi gli allievi.
Lezioni frontali.
- Libro di testo: Sarò Maître Sarò Barman e slide realizzate dalla docente.
Lavagna Interattiva Multimediale.
Video e immagini dinamici e siti internet.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Elementi considerati:

Dopo ogni singola lezione, il docente valuterà gli allievi e la qualità del loro apprendimento con:

- riscontri orali e spiegando gli argomenti non appresi adeguatamente.

Si terrà conto:

- livelli di partenza e progressi registrati;
- partecipazione all'attività didattica e alla vita della classe;
- impegno, applicazione e costanza nello studio;
- livello di conoscenza dei contenuti

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Libro di test: sarò maître sarò barman secondo biennio;
Slide realizzate dalla docente, video e immagini, lavagna interattiva.

Allegato n°12	
DISCIPLINA: Scienze Motorie	DOCENTE: Prof Massimo Casula
LIBRO DI TESTO:	
COMPETENZE RAGGIUNTE	
<p>I ragazzi sono in grado di:</p> <p>Conoscere sufficientemente le problematiche e le norme di una corretta alimentazione.</p> <p>Coordinare in modo discreto azioni efficaci in situazioni complesse.</p> <p>Vincere resistenze a carico aggiuntivo.</p> <p>Compiere alcune azioni complesse nel minor tempo possibile.</p> <p>Utilizzare talvolta, le qualità fisiche adattandole alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici.</p> <p>Praticare due sport di squadra</p> <p>Conoscere sufficientemente gli effetti prodotti dall'attività fisica sugli apparati, la metodologia e la teoria dell'allenamento.</p> <p>Vivono positivamente il proprio corpo.</p> <p>Cercano di strutturano autonomi programmi di lavoro;</p> <p>Quasi tutti riescono a verificare, tramite appositi test motori, l'incremento delle capacità di prestazione;</p> <p>Utilizzano i mezzi informatici per l'elaborazione di dati relativi all'attività svolta;</p> <p>Svolgere funzioni tecnico-organizzative.</p> <p>Conoscono i principali elementi di traumatologia e i principi scientifici dell'alimentazione e della fisiologia.</p>	
CONTENUTI TRATTATI	
<p>Miglioramento delle Capacità Condizionali e Cordinative</p> <p>Giochi di squadra: Pallacanestro,</p> <p>Giochi di squadra: Pallavolo</p> <p>Giochi di squadra: Palla Tamburello</p> <p>Giochi di squadra: Calcio a 5</p> <p>Cenni di Fisiologia</p> <p>Cenni di Alimentazione</p> <p>Cenni di Traumatologia</p> <p>Cenni di Canottaggio a secco</p>	
ABILITA'	
Le abilità intese come Capacità coordinative sono state affrontate pur non avendo, gli alunni, in	

<p>questo periodo, una fase sensibile idonea. Si è cercato il loro miglioramento compatibilmente con il tempo e gli spazi a disposizione.</p>
<p>METODOLOGIE</p>
<p>Lezione frontale, metodo diretto ed indiretto; attività di gruppo (per i fondamentali di squadra) e/o individuale (per i fondamentali individuali); assistenza indiretta.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>
<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte verifiche pratico-teoriche, miranti ad evidenziare il livello delle conoscenze e delle competenze. Gli stessi test d'ingresso, nel corso dell'a.s. sono stati utilizzati più volte a tale scopo.</p>
<p>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</p>
<p>Palestra, remoergometri, ricerche guidate, internet</p>

Allegato n°13

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarso (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente

dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)					
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3

Capacità di sostenere con un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente

	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Allegato n°14

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO A.S. 2018-2019
Discipline coinvolte: Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Sala e Vendita

CANDIDATO		CLASSE 5^I	
INDICATORE	LIVELLO	DESCRITTORE	PUNTEGGI O
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Base non raggiunt o	Non individua le tematiche di riferimento e non espone le tematiche richieste	0.5-1
	Base	Individua le tematiche di riferimento ed espone gli elementi essenziali delle tematiche richieste	2
	Intermedio	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo le tematiche richieste	2.5
	Avanzato	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo e approfondito le tematiche richieste	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Base non raggiunt o	Non individua i principali nuclei fondamentali delle discipline	0.5-1-2
	Base	Individua i contenuti essenziali dei nuclei fondamentali delle discipline	2.5-3
	Intermedio	Individua in modo completo e organico i contenuti disciplinari	4-5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza dei contenuti disciplinari	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Base non raggiunt o	Non applica alcuna procedura operativa per la risoluzione delle problematiche del caso o la applica solo parzialmente	0.5-1-2-3-3.5
	Base	Applica le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso in modo basilare	4-4.5-5
	Intermedio	Applica in modo adeguato e coerente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	6-7-7.5
	Avanzato	Applica in modo completo e corretto le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	7.5-8

CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Base non raggiunto	Non argomenta le informazioni e non utilizza un linguaggio specifico	05-1
	Base	Argomenta e gestisce in modo essenziale le informazioni e utilizza un linguaggio specifico in modo limitato	2
	Intermedio	Argomenta e gestisce in modo personale le diverse informazioni utilizzando un linguaggio specifico in modo chiaro	2.5
	Avanzato	Argomenta e gestisce in modo critico le diverse informazioni utilizzando un linguaggio specifico pertinente	3
		TOTALE	/20

Allegato n°15

SECONDA PROVA

SECONDA PARTE - 1^ SIMULAZIONE

Il candidato, tenendo conto del proprio percorso formativo in coerenza con la specificità dell'Indirizzo di studio, risponda in modo sintetico ai seguenti quesiti. (Massimo 10 righe per ciascuna risposta)

1. Il candidato esponga la differenza tra bevanda analcolica, alcolica e superalcolici definendo anche il termine “gradazione alcolica”.
2. Il candidato esponga la normativa igienico sanitaria applicando il piano di autocontrollo e il sistema HACCP, specificando i quattro fondamentali principi dello stesso.
3. L’educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN del 2014, illustri le caratteristiche fondamentali di una dieta equilibrata per un adolescente.
4. Una gamma molto importante di prodotti innovativi è quella degli “alimenti funzionali”, i quali, nonostante siano presenti nel mercato italiano già da decenni, sono ancora oggetto di studio per i loro potenziali effetti benefici sulla salute. Il candidato illustri gli alimenti funzionali che contengono naturalmente fitonutrienti.

Allegato n°16

Seconda prova (2° parte) pratica

Il candidato realizzi il seguente cocktail ufficiale AIBES della categoria “long drinks”.

MOJITO PESTATO

4 Cl di rum bianco cubano

3 Cl di succo di lime

7 foglioline di hierba buena o menta

2 cucchiaini di zucchero di canna

ghiaccio

Soda

Mentre elabora il cocktail, il candidato spieghi quali attrezzature servono per la realizzazione del cocktail e spieghi passo per passo lo svolgimento dell'elaborazione della miscelazione. Infine il candidato dovrà servirlo alla commissione.

Consiglio di Classe

Discipline	Docenti
Religione	Fenu Salvatorica
Lingua e lettere Italiane	Dettoni Sebastiana
Storia	Dettoni Sebastiana
I Lingua straniera Inglese	Maida M.G (.sost. Marras Lucia)
II Lingua straniera Francese	Pacini Paola
II Lingua straniera Tedesco	Firinu Maria Bonaria
Matematica	Pintus Francesca
Diritto e Tecnica Amministrativa	Nieddu Giovanna
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Mureddu Miranda
Laboratori servizi Enogastronomia – settore Cucina	Longu Salvatore
Laboratori servizi Enogastronomia – settore Sala-Bar	Pilia G. (sost. Delrio Manuela)
Scienze Motorie	Casula Massimo
Sostegno	Maccioni Antonio