



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE V Articolata corso serale



Coordinatore : Prof. Mario Efsio Mereu

Dirigente: Prof. Gian Battista Usai



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ianas.edu.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



1) PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE IANAS

L'identità del nostro Istituto professionale 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 necessarie ad assumere ruoli tecnici-operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

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 del nostro Istituto si articola in **un'area di istruzione generale**, comune a tutti i percorsi, e in **aree di indirizzo**.

Il percorso dell'Istituto è caratterizzato da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale e si concretizza in particolare attraverso rapporti con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti sul territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza. L'uso della didattica laboratoriale è fondamentale per le materie tecnico-pratiche degli indirizzi quali **Enogastronomia**, **Servizi di sala e vendita** e **Accoglienza turistica** ma riveste una notevole importanza anche per le altre discipline per le quali è previsto l'uso della multimedialità.

Il profilo generale del tecnico del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo di appartenenza.

1.1 PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE del diplomato in “Servizi per l'Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita” (Riordino degli Istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 Giugno 2008 n.112, convertito dalla legge 6 Agosto 2008 n.133)

Profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) comune a tutti i percorsi dell'Istruzione professionale.

A conclusione dei percorsi degli Istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare 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.
3. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
4. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.
5. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
6. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
7. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
8. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

9. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
10. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
11. 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.
12. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
14. 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.
15. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
16. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
17. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento.

Competenze specifiche in uscita : Articolazione Enogastronomia

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Competenze specifiche in uscita : Articolazione Servizi di sala e vendita

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1 – Elenco dei docenti

Materia	Docente	Docenti T.I.	Docenti T.D.	Continuità Docenti 2° biennio e 5° anno
ITALIANO E STORIA	Mereu Mario Efisio	X		Si
INGLESE	Lykhatsha Natalya	X		Si
FRANCESE	Cosimi Emanuela		X	Si
MATEMATICA	Uda Daniele		X	Si
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Deiana Roberta	X		No
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Lucchese Giuseppe	X		No
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA	Nieddu Roberto	X		No
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	Lanza Daniele		X	No
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	Secci Marcello	X		Si
COORDINATORE DI CLASSE	Mereu Mario Efisio	X		Si

2.2 Quadro orario

Materia	Ore settimanali
ITALIANO	3
STORIA	2
INGLESE	2
FRANCESE	2
MATEMATICA	3



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ
I
Ipsia
A
Alberghiero
N
Nautico
A
Agrario
S
Socio Sanitario

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4
LABORATORIO DI SALA	5
LABORATORIO DI SALA (gruppo cucina)	1
LABORATORIO DI CUCINA	5
LABORATORIO DI CUCINA (gruppo sala)	1
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	3



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

3 - Attribuzione nuovi crediti

Di seguito si elencano le tabelle ministeriali relative alla riconversione dei crediti scolastici, complessivi, della prima prova scritta e della seconda prova scritta, il tutto in conformità alle disposizioni ministeriali.

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

Tabella di attribuzione del credito scolastico (all. A del D. Lgs. n. 62/17 integrato per la classe III dall'O. M. n. 11/20)

Media dei voti	Classe III a. s. 19/20 Fasce di credito (all. A del D. Lgs. 62/17 e O. M. n. 11/20)	Classe IV a. s. 20/21 Fasce di credito (all. A del D. Lgs. 62/17)	Classe V a. s. 21/22 Fasce di credito (all. A del D. Lgs. 62/17)
$M < 6$	6-7	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it - PEC nurho30008@pec.istruzione.it - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





Ipsia

Alberghiero

Nautico

Agrario

Socio Sanitario

4 TABELLE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DELL'ORALE

- GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE 1^a PROVA SCRITTA

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

Commissione.....

Alunno/a.....Classe...

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente Discreto	3	
-Coesione e coerenza testuale	Sviluppo coerente, ma semplice- Sufficiente	2,5	
	Ideazione imprecisa - Mediocre	2	
	Ideazione incoerente- Insufficiente/Scarso	1,5	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Esposizione corretta, varia , efficace- Ottimo	4	
	Esposizione chiara , corretta , lineare- Buono	3,5	
	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3	
	Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente	2,5	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Imprecisa ed incompleta- Mediocre	2	
	Scorretta e incompleta- Insufficiente/Scarso	1,5	
	Esauriente e originale- Ottimo	4	
	Logica, coerente, personale Buono	3,5	
	Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3	
	Semplice, ma lineare- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e generica - Mediocre	2	
	Imprecisa e lacunosa- Insufficiente/Scarso	1,5	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo, se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Approfondita, completa , adeguata - Ottimo	4	
	Completa e attinente - Buono	3,5	
	Discretamente pertinente- Discreto	3	
	Semplice e lineare, approfondita- Sufficiente	2	
	Rispetto solo parziale dei vincoli Insufficiente	1,5	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Approssimativa e scorretta- Insufficiente/Scarso	1	
	Esautiva, precisa, ben articolata- Ottimo	4	
	Corretta e approfondita - Buono	3,5	
	Corretta e ben articolata - Discreto	3	
	Semplice ma lineare- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e frammentaria- Mediocre	2	
	Insufficiente e lacunosa- Insufficiente/Scarso	1,5	
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)			
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 15 (P20 x 0,75)			



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Commissione.....

Alunno/a.....Classe.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI

INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico, ben articolato- Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente- Discreto	3	
-Coesione e coerenza testuale	Logico e coerente, ma semplice- Sufficiente	2,5	
	Ideazione imprecisa - Mediocre	2	
	Ideazione incoerente- Insufficiente/ Scarso	1,5	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Esposizione corretta, varia, efficace- Ottimo	4	
	Esposizione chiara, corretta, lineare- Buono	3,5	
	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3	
	Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e incompleta- Mediocre	2	
	Scorretta e incompleta- Insufficiente/ Scarso	1,5	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente, originale e critica- Ottimo	4	
	Logica, coerente, personale - Buono	3,5	
	Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3	
	Semplice ma lineare- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e generica - Mediocre	2	
	Imprecisa e lacunosa- Insufficiente/ Scarso	1,5	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed congruente di tesi e argomentazioni- Ottimo	4	
	Individuazione e comprensione di tesi precisa- Buono	3,5	
	Individuazione corretta e congruente- Discreto	3	
	Individuazione di tesi e argomentazioni sostanzialmente corretta e congruente- Sufficiente	2	
	Individuaz. di tesi e trattazioni parziale- Mediocre	1,5	
	Individuaz. di tesi e argomenti confusa e / generica Insufficiente/ Scarso	1	
-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione -Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti.	Esaustiva; pertinenti i riferimenti culturali- Ottimo	4	
	Coerente, adeguati e pertinenti i nessi culturali- Buono	3,5	
	Capacità di argomentare e richiami culturali- Discreto	3	
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e frammentaria- Mediocre	2	
	Superficiale lacunosa- Insufficiente/ Scarso	1,5	
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)			
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 15 (P20 x 0,75)			



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it - PEC nurho30008@pec.istruzione.it - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



Ipsia



Alberghiero



Nautico



Agrario



Socio Sanitario

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE DI CARATTERE ESPOSITIVO-
ARGOMENTATIVO**

Commissione.....

Alunno/a.....Classe...

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato- Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente- Discreto	3	
	Logico e coerente, ma semplice- Sufficiente	2,5	
	Ideaione imprecisa - Mediocre Ideaione incoerente- Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Esposizione corretta, varia , efficace- Ottimo	4	
	Esposizione chiara , corretta , lineare- Buono	3,5	
	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3	
	Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e incompleta- Mediocre Scorretta e incompleta- Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente, originale e critica- Ottimo	4	
	Logica, coerente, personale - Buono	3,5	
	Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3	
	Semplice ma lineare- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa e generica - Mediocre Imprecisa e lacunosa- Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia ; sviluppo coerente e ordinato- Ottimo	4	
	Testo pertinente alla traccia; sviluppo lineare- Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente e pertinente- Discreto	3	
	Testo pertinente alla traccia, sviluppo complessivamente ordinato- Sufficiente	2	
	Testo in parte pertinente, sviluppo poco coerente- Mediocre Testo sconnesso e quasi mai pertinente- Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Sviluppo completo, precisi i riferimenti culturali; Completa nei concetti fondamentali- Ottimo	4	
	Corretta e attinente, buoni riferimenti culturali- Buono	3,5	
	Corretta e attinente discreti conoscenze culturali- Discreto	3	
	Semplice ma lineare- Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria- Mediocre Imprecisa e lacunosa Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)			
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 15 (P20 x 0,75)			



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

4.2 TABELLA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Commissione n°

IANAS – Tortoli

CANDIDATO/A _____ classe 5[^] _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN DECIMI)

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PER LIVELLO	VOTO ATTRIBUITO
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 Punti	Completa ed approfondita	5	
		Completa ed esauriente	4	
		Completa ed essenziale	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Parziale e confusa	1,5	
		Scarsa	1	
Uso della terminologia	2 punti	Corretto e articolato	2	
		Pertinente e chiaro	1,5	
		Chiaro ma impreciso	1	
		Confuso e scorretto	0,5	
Capacità di rielaborare, utilizzare, e organizzare i contenuti	3 punti	Eccellente	3	
		Buona	2	
		Sufficiente	1,5	
		Mediocre	1	
		Scarsa	0,5	
Voto complessivo attribuito alla prova ____/10				





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

4.3 TABELLA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE ESAME DI STATO

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 -3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 -3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 -3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

5 – RELAZIONE FINALE GENERALE SULLA CLASSE

Nella V classe Articolata “Corso Serale” sez. A – risultano, iscritti 8 alunni (4 femmine e 4 maschi), tutti regolarmente frequentanti, di questi, 5 per l'articolazione “Servizi di Enogastronomia” e 3 per l'articolazione “Servizi di sala e vendita”. Per quanto riguarda la provenienza territoriale la maggior parte viaggia da centri ogliastrini anche non molto vicini a Tortolì. Anagraficamente, come spesso accade nei corsi serali, si registrano marcate differenze d'età tra gli alunni più giovani e quelli più maturi. Questo fattore non ha creato problemi nella classe ma, al contrario, è stato un elemento di stimolo e confronto tra elementi con esperienze pregresse e storie personali particolarmente eterogenee. L'atteggiamento dal punto di vista comportamentale è stato ineccepibile. In classe si è registrato sempre un clima rilassato ma nello stesso tempo disponibile e orientato al lavoro interattivo e collaborativo. Le lezioni, nelle varie discipline, sono trascorse sempre con la giusta dose di serenità, concentrazione e motivazione. Le azioni didattiche volte ad animare e stimolare l'apprendimento sono state ben recepite e hanno creato un continuo feedback verso i docenti. In generale il livello di socializzazione è stato ottimo, la classe ha sempre palesato una buona armonia al suo interno senza momenti di tensione interpersonale ma bensì una naturale e spontanea tendenza a supportarsi reciprocamente. La frequenza delle lezioni è stata regolare e decisamente sopra la media data la tipologia di corso. Anche la puntualità alle lezioni ha registrato dati positivi e nettamente superiori alla media, anche se, in determinati periodi, qualche alunno, per motivi anche di carattere professionale e familiare, ha sporadicamente perso qualche ora curandosi però sempre di comunicare con solerzia le motivazioni dell'assenza. La problematiche di carattere sanitario legate al perdurare dell'epidemia de Covid19 sono state una dei fattori che hanno obbligatoriamente interrotto la frequenza di qualche alunno, ma senza comportare eccessivi problemi nel conseguimento delle competenze e conoscenze, vista la determinazione nel voler mantenere il contatto con le attività svolte in classe, anche con l'ausilio della didattica a distanza. La DaD per tutta la classe è stata utilizzata per brevissimo tempo e anche in questo caso la classe ha dimostrato serietà e partecipazione.

Nelle discipline più propriamente professionalizzanti (di indirizzo) la classe ha, nella quasi totalità, raggiunto competenze adeguate e immediatamente spendibili nel mercato del lavoro. Quasi tutti hanno maturato proprie esperienze lavorative presso aziende del settore o in attività direttamente gestite con riscontri generalmente molto positivi.

5.1 Attività svolte dalla classe:

La particolare tipologia del Corso Serale vista la particolare tipologia di utenti, impegnati in attività lavorative proprie o come dipendenti non ha previsto regolari esperienze di Alternanza Scuola Lavoro (PCTO).

6 PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

6.1 – Finalità educative:

- Sviluppare una adeguata conoscenza di sé stessi, delle proprie capacità e attitudini, dei propri limiti;
- Sviluppare e potenziare capacità di giudizio autonomo e personale;
- Saper osservare la realtà circostante al fine di operare scelte motivate e consapevoli anche in relazione al proprio percorso di studi e di lavoro;
- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

6.2 - Abilità trasversali

- saper ascoltare con attenzione, comprendere il contenuto e lo scopo dei messaggi;

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- affinare e consolidare le capacità logiche per valutare, ordinare, collegare contenuti, informazioni e conoscenze;
- saper rielaborare, in modo personale e creativo, le conoscenze disciplinari e saperle applicare e utilizzare in contesti diversi;
- codificare e decodificare diverse fonti di informazione (quotidiani, statistiche, grafici, etc.), riconoscendone struttura, funzione, linguaggio specifico;
- produrre elaborati inerenti alle diverse tipologie testuali, adeguandone il registro linguistico alla situazione e al destinatario.

6.3 - Competenze di cittadinanza

Dalla singola disciplina alla programmazione comune, attraverso strategie, attività e metodologie didattiche, interdisciplinari e professionali si sono perseguite e raggiunti a diversi livelli abilità relative a competenze chiave di cittadinanza:

IMPARARE A IMPARARE

PROGETTARE

RISOLVERE PROBLEMI

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

COMUNICARE

COLLABORARE E PARTECIPARE

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

6.4 - Abilità trasversali raggiunte in funzione dei Risultati di apprendimento

Indicatori	Tutti	La maggioranza	Una parte	Pochi	Nessuno
Saper ascoltare con attenzione, comprendendo il contenuto e lo scopo dei messaggi.		x			
Affinare e consolidare le capacità logiche per valutare, ordinare, collegare contenuti, informazioni e conoscenze.		x			
Saper rielaborare, in modo corretto, personale e creativo, le conoscenze disciplinari apprese e saperle applicare e utilizzare in contesti diversi.		x			
Codificare e decodificare diverse fonti di informazione					

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

(quotidiani, statistiche, grafici, etc.) riconoscendone struttura, funzione, linguaggio specifico.		X			
Produrre elaborati inerenti alle diverse tipologie testuali, adeguandone il registro linguistico alla situazione e al destinatario.		X			

6.5 - Competenze Professionali

Competenze professionali raggiunte rispetto alle progettazioni disciplinari, alle esperienze professionali maturate (Stage, Alternanza scuola-lavoro, partecipazione ad iniziative e progetti scolastici, etc) anche relativamente al PECUP:

Competenze professionali	Tutti	La maggioranza	Una parte	Pochi	Nessuno
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.		X			
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.		X			
3. 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.		X			
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		X			
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		X			
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		X			



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

7 – METODOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'approccio didattico è stato diversificato sulla base dei bisogni conoscitivi degli alunni in rapporto alle esigenze delle diverse discipline; si è fatto pertanto riferimento a una pluralità di metodi e di strumenti, anche multimediali, privilegiando comunque l'impostazione problematica dei contenuti e delle attività.

I percorsi didattici sono stati comunicati alla classe affinché potesse conoscere gli obiettivi stabiliti e condividere le strategie adottate per poterli conseguire.

Le modalità di verifica e i criteri di valutazione sono stati illustrati agli studenti affinché fossero consapevoli dell'importanza formativa della verifica e potessero gradualmente maturare capacità di autovalutazione.

La valutazione complessiva ha tenuto conto dell'intero anno scolastico e ha riguardato il raggiungimento:

- di risultati di apprendimento costituiti da conoscenze e abilità in funzione di competenze proprie dell'indirizzo di studio, stabilite nelle indicazioni programmatiche nazionali (Linee guida ministeriali) e adeguate alle situazioni specifiche;
- degli obiettivi cognitivi strumentali (abilità e competenze), relativi ai vari ambiti disciplinari;
- degli obiettivi di sviluppo, relativi alla maturazione globale della personalità dell'allievo, che fanno riferimento alla situazione iniziale, ai ritmi di sviluppo, alla frequenza, alle modalità di partecipazione, al metodo di studio;
- del comportamento e del conseguente voto di condotta.

Nella valutazione si è fatto riferimento alla Griglia di Valutazione Globale deliberata dal Collegio dei docenti, inserita nel PTOF dell'Istituto e di seguito riportata.

7.1 Griglia di valutazione globale

Conoscenze	Competenze	Capacità	Comportamenti	Voto in decimi
Complete, organiche e articolate, con approfondimenti autonomi	Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto e creativo	Comunica in modo efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti diversi; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Partecipazione: costruttiva Impegno: notevole Metodo: elaborativo	9 - 10

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Sostanzialmente complete, con qualche approfondimento autonomo	Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi pur con alcune imprecisioni	Comunica in maniera chiara e appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Partecipazione: attiva Impegno: notevole Metodo: organizzato	8
Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	Esegue correttamente semplici compiti; affronta compiti più complessi pur con alcune qualche imprecisioni	Comunica in modo adeguato ed abbastanza efficace; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma ha qualche incertezza nei collegamenti	Partecipazione: recettiva Impegno: soddisfacente Metodo: organizzato	7
Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e/o profonde	Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi con qualche incertezza	Comunica in modo semplice, ma non sempre adeguato; coglie gli aspetti fondamentali	Partecipazione: da sollecitare Impegno: accettabile Metodo: abbastanza organizzato	6
Incerte, superficiali o incomplete	Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione	Comunica in modo non sempre coerente e proprio; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi	Partecipazione: dispersiva Impegno: discontinuo Metodo: mnemonico	5
Frammentarie e gravemente lacunose	Commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo decisamente stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti anche elementari	Partecipazione: sporadica Impegno: quasi inesistente Metodo: disorganizzato	3 - 4

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Non rilevabili	Non rilevabili	Non rilevabili	Partecipazione: nulla o di disturbo Impegno: del tutto nullo Metodo: totalmente disorganizzato	1 - 2
----------------	----------------	----------------	--	-------

8 - Credito scolastico e formativo

Il punteggio del Credito scolastico, è stato attribuito ai candidati interni sulla base della tabella A, allegata al D.M n. 99 - 2009 e della nota in calce alla medesima.

Il Consiglio di classe ha inoltre tenuto conto di quanto deliberato dal Collegio docenti in applicazione della normativa ministeriale: individuata la fascia determinata dalla media M dei voti, il Consiglio di classe può deliberare di attribuire, nell'ambito della banda di oscillazione corrispondente, il minimo o il massimo sulla base dei seguenti indicatori:

1. assiduità della **frequenza scolastica, interesse e impegno** nella partecipazione alle attività didattiche
2. esperienze condotte in **alternanza scuola-lavoro e tirocini formativi/stage** (in particolare si valuterà il profitto e il rispetto rigoroso delle norme comportamentali stabilite dalla scuola e dall'azienda ospitante)
3. partecipazione attiva agli eventi/manifestazioni organizzati dall'Istituto
4. esperienze acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile, riconducibili alla crescita e formazione culturale della persona quali: **attività culturali, artistiche e ricreative, formazione professionale, lavoro, ambiente, volontariato, solidarietà, cooperazione e sport**, debitamente documentate e certificate;
5. se nella media dei voti ottenuta il decimale è inferiore allo 0,50 si attribuirà il minimo previsto qualora non vi fossero altri crediti attribuibili fra quelli sopra elencati; se al contrario è uguale o supera lo 0,50, si potrà attribuire il massimo previsto.

9 - Simulazioni prove d'esame

Le simulazioni di entrambe le prove scritte (Italiano e Scienze dell'alimentazione) si sono tenute nel mese di Maggio 2022.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

10 -Consiglio di Classe della V° Articolata Serale

Materia	Docente	Firma
ITALIANO STORIA	Mereu Mario Efisio	
INGLESE	Lykhatsha Natalya	
FRANCESE	Cosimi Emanuela	
MATEMATICA	Uda Daniele	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Deiana Roberta	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Lucchese Giuseppe	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA	Nieddu Roberto	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	Lanza Daniele	
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	Secci Marcello	
COORDINATORE DI CLASSE	Mereu Mario Efisio	

Tortolì, 17 maggio 2022

Il coordinatore della classe

Prof. Mario Efisio Mereu



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

11 - RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe Quinta Articolata

Prof. Giuseppe Lucchese

MATERIA: *Diritto e tecnica amministrativa*

La classe è composta da 8 alunni frequentanti. Il 75% degli studenti ha frequentato in modo costante e assiduo. L'impegno e l'interesse mostrato verso la disciplina è stato costante e adeguato quasi per tutta la classe.

Nel primo trimestre si è reso necessario affrontare argomenti previsti nel quarto anno relativi al bilancio d'esercizio, classificazione dei costi e metodologie di determinazione dei prezzi, BEP e analisi di bilancio, prerequisiti base per poter introdurre gli argomenti del quinto anno.

Nel secondo pentamestre, si è riscontrato un discreto impegno da parte della maggioranza della classe e in molti si è raggiunto un livello ben oltre la sufficienza.

Vista l'incertezza sullo svolgimento della seconda prova all'esame di stato e il periodo iniziale dedicato a colmare le lacune degli anni precedenti, si è preferito tralasciare gli argomenti più secondari, quali la legislazione turistica e il mercato turistico, per poter affrontare gli argomenti centrali in una eventuale seconda prova ministeriale e consentire a tutta la classe di raggiungere una sufficiente preparazione.

PECUP

- 1 Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse.
- 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistica alberghiera
- 3 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
- 4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ed applicare tecniche di gestione economica e finanziaria.
- 6 Attuare strategie di pianificazione, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

7. Utilizzare le tecniche di promozione , vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
8. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
9. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica per valorizzare le risorse ambientali, storico artistico culturali del territorio

A) COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE

1. IMPARARE AD IMPARARE:

Realizza elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro
Prende appunti e sa redigere relazioni sugli argomenti trattati

2. PROGETTARE:

Progetta e realizza elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi

3. RISOLVERE PROBLEMI:

Riconosce i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale
Comprende i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo)
Comprende ed utilizza il linguaggio specifico delle diverse discipline artistiche

4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti alle varie discipline

B) COMPETENZE DI RELAZIONE E INTERAZIONE

5. COMUNICARE:

Comunica e comprende correttamente nella propria lingua

6. COLLABORARE E PARTECIPARE:

Interagisce con il gruppo nel rispetto dei vari punti di vista

**COMPETENZE
CHIAVE DI
CITTADINANZ
A**

**COMPETENZE
ACQUISITE**

A)

- distinguere gli aspetti economici del turismo
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- *distinguere le nuove tendenze del turismo*

B)

- *Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.*
- *Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.*
- *Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e pro-muovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.*
- *Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati*
- *Saper redigere un semplice piano di marketing.*

C)

- *individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*
- *redigere il budget degli investimenti, budget finanziario ed il budget economico con i relativi scostamenti*

D)

- *redigere il piano start-up*
- *redigere il business plan*
- *Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.*
- *Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed*

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze.

A) Il sistema turistico:

Il mercato turistico

*Le dinamiche del turismo e gli effetti del turismo
economia del territorio*

B) Le politiche di vendita nelle imprese turistiche:

L'evoluzione del concetto di marketing.

Marketing privato e territoriale

La differenza tra marketing strategico e marketing operativo.

Le fasi del piano di marketing.

Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.

Le diverse strategie di marketing

C) Programmazione e controllo di gestione:

La pianificazione strategica

la programmazione >

il budget economico

Controllo budgetario e valutazione dei risultati

D) Pianificazione aziendale

Business plan

Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.

Struttura e contenuto dei preventivi di impianto economico finanziario.

La valutazione dei dati: indicatori patrimoniali, economici e finanziari

Il Bep nel Business plan

Lezione frontale

Brainstorming e Debate

Cooperative learning

Esercizi alla lavagna

Simulazioni di studio di fattibilità >

Analisi di casi attraverso la comprensione di documenti, tabelle e grafici

**OSA
MODULI**

**ATTIVITÀ E
METODOLOGIE**

E

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

MATERIALI*Libro di testo***DIDATTICI***Presentazioni multimediali***UTILIZZATI***Risorse web*

Tortolì, 15 Maggio 2022

IL DOCENTE

Prof. Lucchese Giuseppe

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2021/22

Classe Quinta Articolata Prof. Mario Efsio Mereu

MATERIE: ITALIANO - STORIA

Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 8 alunni frequentanti e scrutinabili. La maggior parte degli alunni ha seguito regolarmente, negli anni scorsi, le lezioni del corso serale. La classe ha sempre palesato un comportamento adeguato, rispettoso e maturo. Le attività riguardanti le materie da me insegnate sono state sempre ben accolte e recepite. Le lezioni si sono sempre svolte in un clima di grande collaborazione e serenità. Ciascun alunno, pur nelle normali e fisiologiche differenze individuali date anche le differenze anagrafiche, ha sempre voluto apportare il proprio contributo nel rendere le attività in classe interattive e stimolanti. Gli obiettivi specifici e le relative competenze delle discipline da me insegnate, in considerazione di quanto già detto, possono dirsi, nel complesso, raggiunti. Uno dei fattori positivi da mettere in evidenza, considerando la tipologia del corso (serale per adulti) è stata la frequenza regolare alle lezioni, decisamente molto superiore a quelle che si registra mediamente in queste tipologie di corso. Questo fattore ha creato una coesione ed unità d'intenti tale da permettere un livello di competenze adeguato per tutto il gruppo classe.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA RELATIVE ALLA DISCIPLINA (ITALIANO)

Comunicazione nella madrelingua:

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici

Competenza digitale:

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Imparare ad imparare:

partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento;

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

acquisire abilità di studio.

Competenze sociali e civiche:

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

COMPETENZE ACQUISITE DECLINATE IN ABILITA', CONOSCENZE E COMPETENZE TRASVERSALI

ABILITA'

L'alunno/a sa:

- a) Storicizzare il testo letterario inserendolo in una rete di relazioni orizzontali e verticali (informazioni essenziali relative al contesto storico-culturale; alle fasi evolutive dell'opera dell'autore; al rapporto di continuità o innovazione rispetto alla tradizione)
- b) Commentare un testo, anche con l'aiuto di introduzioni, note, lettura guidata
- c)Cogliere analogie e/o differenze tra testi di uno stesso autore e di autori diversi
- d) Formulare semplici giudizi motivati

CONOSCENZE

L'alunno/a

- a) Conosce i principali strumenti di analisi di un testo in versi e in prosa
- b) Conosce in modo sufficientemente articolato i vari periodi della storia letteraria affrontati e gli autori trattati
- c) Conosce le principali caratteristiche dei diversi generi letterari (temi, destinatari, aspetti formali e stilistici)
- d) Conosce i caratteri distintivi delle tipologie testuali oggetto delle prove scritte (saggio breve, articolo di giornale, tema di argomento generale)

Competenze trasversali in uscita:

Al termine del percorso scolastico lo studente sa:

- a) - utilizzare le abilità linguistiche comunicative orali e scritte nei loro diversi aspetti (ricezione, produzione, interazione), all'interno di domini ampi e differenziati
- b) - servirsi della lingua per argomentare e valutare criticamente le argomentazioni di altri e i diversi contenuti veicolati sia dai mass media tradizionali sia dai più moderni mezzi tecnologici di comunicazione
- c) - saper apprezzare il valore estetico e sociale dei prodotti culturali, in particolare di quelli



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

letterari, e saperli contestualizzare, confrontare, classificare

d) -aver chiaro come affrontare un nuovo problema, tema, argomento (problematizzazione, ricerca delle fonti e della documentazione, individuazione e messa in atto del metodo e degli strumenti con cui trattare il problema): aver cioè imparato ad imparare

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche, orali e scritte hanno sempre avuto valore formativo. Date le peculiarità delle discipline, sono state impiegate sempre forme di verifica tese a mettere in primo piano la reale comprensione dei contenuti e il raggiungimento delle competenze ad essi collegate. Dunque, prioritariamente, elaborati argomentativi e questionari a R.A.

PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO

L'italiano: disciplina trasversale per definizione - esplicitazione degli obiettivi del corso.

Il testo - Tipologie testuali orientate alla funzione e al destinatario – Focus sulle caratteristiche e peculiarità del testo argomentativo

MODULO A – NEOCLASSICISMO E PREROMANTICISMO :

Ugo Foscolo - Biografia e inquadramento nel contesto storico e letterario di un grande e poliedrico personaggio;

Ugo Foscolo e il valore delle illusioni nella sua visione poetica e umana. Il sonetto 'alla sera', contestualizzazione e aspetti formali.

Lettura e analisi tematica, linguistica e stilistica del sonetto 'alla sera' di Ugo Foscolo.

MODULO B - IL ROMANTICISMO

Caratteri generali del Romanticismo. Principali differenze con l'Illuminismo.

Il Romanticismo in letteratura - La polemica con i classicisti.

Madame de Stael: La donna del secolo. Il concetto di sublime nel Romanticismo. Il Romanticismo nell'arte figurativa.

Giacomo Leopardi: Vita; opere, il pensiero e le sue fasi;

Testi:

Operette morali:

Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere

Dialogo di Colombo e Gutierrez

Canti:

l'Infinito

Canto notturno di un pastore errante dell'Asia



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Giacomo Leopardi nel cinema: Il Giovane Favoloso – Regia di Mario Martone

Alessandro Manzoni:

Vita e Opere

Alessandro Manzoni e la sua opera nel contesto romantico e preunitario italiano. L'evoluzione del suo pensiero fino all'adesione convinta al cattolicesimo. Tematiche prevalenti nella sua produzione letteraria: l'ingiustizia.

Testi:

'Il cinque maggio'. Commento e significato globale della poesia.

'I Promessi Sposi': importanza dell'opera nel contesto storico preunitario. Romanzo storico - significato - questione linguistica.

Personaggi storicamente attestati dei Promessi Sposi: L'Innominato - Federico Borromeo - Fra Cristoforo.

Giosuè Carducci – Il poeta Vate - Collocazione storico-culturale del personaggio - note biografiche.

Presentazione delle tematiche della poesia carducciana.

Testi:

'Pianto Antico'

MODULO C - NATURALISMO FRANCESE E VERISMO ITALIANO

Positivismo, naturalismo e verismo. Il naturalismo francese e il verismo italiano. Parallelismi e confronti. L'opera di Giovanni Verga.

Testi:

'La Lupa' - Novella

MODULO D - DECADENTISMO E SIMBOLISMO

Giovanni Pascoli - vita, opere e poetica.

Note biografiche come chiave per penetrare nel suo mondo poetico.

Il pensiero e la poetica di Pascoli tra idee rivoluzionarie e visione individuale della realtà. Il concetto di simbolismo.

Le raccolte poetiche pascoliane - L'utopia del ritorno alla vita campestre.

Le soluzioni formali nel linguaggio poetico pascoliano

Testi:

'X Agosto' - analisi e comprensione della poesia

Gabriele D'Annunzio - Profilo e l'importanza anche storica di un personaggio chiave del Decadentismo Italiano.

Testi:

Sabbia del tempo – analisi e comprensione globale della poesia

Luigi Pirandello - Vita e opere - Pirandello nel contesto storico, filosofico e scientifico del suo tempo - Il concetto di forma e vita - la maschera – l'umorismo.

Testi:

La patente

L'Illustre estinto.



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

MODULO E - Grazia Deledda – Vita e opere - Il problema mai risolto della sua collocazione nel panorama letterario della sua epoca – La polemica con Pirandello -

Testi:

Un urlo nella notte. (novella)

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITÀ E CONOSCENZE (storia)

Abilità

L'alunno/a sa:

- a) Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche
- b) Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo
- c) Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi
- d) Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale
- e) Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.
- f) Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico- scientifica nel corso della storia
- g) Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana

Conoscenze

L'alunno/a

- a) Conosce le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale
- b) Conosce i principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano
- c) Conosce i principali concetti storici nella loro dimensione universale e limitata e la loro relativizzazione.
- d) Conosce i principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo moderno e contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture
- e) Conosce i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea
- f) Conosce i principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

g) Conosce le diverse tipologie di fonti

d) Conosce le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica

PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO

La Rivoluzione Francese: Conseguenze a lungo e breve termine di un avvenimento storico decisivo per le sorti del mondo occidentale.

Napoleone Bonaparte - ascesa al potere - meriti e demeriti di un personaggio controverso e divisivo.

Il Congresso di Vienna

Situazione politica scaturita dal Congresso di Vienna.

L'Europa tra restaurazione e rivoluzione - il 1948

Introduzione allo studio del periodo risorgimentale.

Guerre d'indipendenza.

Il Risorgimento - Il significato della Costituzione e dell'unità territoriale.

Le diverse anime del Risorgimento.

L'Italia post-unitaria

La piemontesizzazione dell'Italia. La "Destra storica" al potere. La "Sinistra storica" al potere. Il trasformismo.

L'Età Giolittiana – Il Brigantaggio – La nascita della grande industria – Il fenomeno migratorio

Premesse, cause reali e incidentali delle scoppio della Prima Guerra Mondiale.

La Prima Guerra Mondiale: da guerra lampo a guerra di posizione.

Il Primo dopoguerra e l'avvento del Fascismo

ATTIVITA' e METODOLOGIE

Le attività in classe si sono svolte quasi sempre a partire dalla lettura di un testo letterario per poi risalire agli stilemi, alle tematiche, al pensiero, alle note biografiche, all'inquadramento storico-culturale e alla corrente letteraria dell'autore preso in esame. La metodologia ha privilegiato l'utilizzo della lezione frontale partecipata fortemente orientata all'assertività, continuamente tendente alla ricerca di feedback istantanei e utili a monitorare la comprensione e il gradimento e mantenere alto il livello di attenzione. Riguardo alla storia le attività hanno sempre privilegiato la riflessione sulle conseguenze a breve e lungo periodo dei principali fatti storici.

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Materiali selezionati e forniti dal docente – LIM - contenuti multimediali online e non (video, slide) – Video didattici.

Tortolì
15 maggio 2022

il docente
Mario Efsio Mereu

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe 5° Sala e Vendita - Accoglienza Turistica - Corso Serale

Prof.ssa Emanuela Cosimi

MATERIA - LINGUA FRANCESE

Breve presentazione

Il gruppo-classe, costituito da 8 studenti, ha da sempre manifestato un comportamento corretto e un buon impegno per le attività proposte. La presenza alle lezioni è stata costante e per lo più regolare. All'interno dello stesso gruppo si riscontrano differenti risultati dati dalle diverse conoscenze e esperienze pregresse in lingua francese.

Le competenze acquisite permetteranno agli alunni di saper leggere e comprendere testi in L2 francese relativi argomenti inerenti il settore enogastronomico, della corretta alimentazione, i principi fondamentali di igiene e di sicurezza alimentare nonché informazioni generali sulle abitudini culinarie francesi, con ricette tipiche e metodi di cottura prediletti.

Le lezioni impartite hanno altresì trasmesso loro conoscenze tecniche riguardanti il settore sala e vendita, quali le differenze sulle bevande più note e diffuse, il banqueting e il catering.

Infine si ritiene che la classe sia ben predisposta e preparata per affrontare argomenti settoriali a loro già noti per il conclusivo Esame di Stato in lingua francese.

COMPETENZE LINGUISTICHE IN L2:

L'alunno del quinta anno :

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- Ha acquisito, in L2, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per alcuni, A2 per altri componenti del gruppo classe ;
- Conosce le principali caratteristiche enogastronomiche dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio di testi e delle loro tradizioni ;
- Sa confrontarsi con la cultura degli altri popoli, in occasione di contatto e di scambio;
- Il gruppo classe partecipa a semplici conversazioni e interagisce nella discussione in lingua francese. Esprime opinioni e valutazioni in L2;
- Produce semplici testi scritti per riferire e argomentare sui contenuti della disciplina,
- Ha raggiunto un discreto livello di padronanza linguistica scritta e di capacità di sintesi e di rielaborazione.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Sa comunicare in lingua straniera
- Sa individuare collegamenti e relazioni
- Sa acquisire e interpretare l'informazione

ATTIVITA' e METODOLOGIE :

- Dialogo didattico
- Lezioni frontali e a distanza
- Uso L2 alternato alla lingua italiana

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO :

- Diapositive fornite dall'insegnante;
- Materiale cartaceo fornito dall'insegnante;
- Fonte : "Superbe – Restauration et cuisine" Christine Duvallier

Programma svolto – Classe V Enogastronomia / Sala e vendita
Corso Serale – Anno scolastico 2021/2022

Lingua Francese - Insegnante : Emanuela Cosimi



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Santé et sécurité alimentaire

L'HACCP et ses points critiques

Les intoxications alimentaires

- Contamination bactérienne
- Contamination chimique
- Contamination physique

Comment prévenir une contamination alimentaire

Les aliments biologiques et les OGM

Le régime méditerranéen

La pyramide alimentaire

Education à une saine alimentation

Alimentation et maladies

La malbouffe

Les bienfaits de boire de l'eau

Les allergies et les intolérances alimentaires

Les régimes alternatifs :

Le régime macrobiotique

Le régime végétarien

Le régime végétalien

Le crudovorisme

Le régime fruitarien

Les régimes dissociés

Les régimes religieux

Le gaspillage alimentaire

Les vins

Le champagne

Les liqueurs

Les apéritifs et les cocktails

La bière

La cuisine du Nord et du Sud de la France

Quelques recettes des DOM et TOM



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Les troubles alimentaires

La compulsion alimentaire

La boulimie

L'anorexie mentale

Banqueting et catering

Emanuela Cosimi

ANNO SCOLASTICO 2021-22

DOCENTE: MARCELLO SECCI

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: V[^] ART ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

SERALE

La classe è composta da 8 alunni, provenienti dalla classe quarta del corso serale. Il gruppo classe risulta eterogeneo per competenze e capacità ma omogeneo nelle motivazioni e nell'impegno profuso nello studio che risulta sempre soddisfacente. Gli allievi hanno dimostrato ottima capacità di lavoro di gruppo e un'eccellente coesione e interazione tra loro che ha permesso uno scambio culturale e scolastico importante.

Lo studio di "scienza e cultura dell'alimentazione" è stato finalizzato a far acquisire agli alunni delle competenze di sicurezza alimentare e nutrizione che gli saranno utili sin da subito nel mondo del lavoro, visto che alcuni già operano nel settore alimentare.

La metodologia di cui mi sono avvalso è quella della didattica attiva: lezione frontale con l'ausilio di materiale multimediale, schermo digitale interattivo, studi del caso e cooperative learning. Verifiche scritte, ed orali.

Per quanto concerne la valutazione ho tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove scritte ed orali, anche della partecipazione all'attività didattica, dell'interesse dimostrato per la materia e dell'impegno profuso.

Tortolì, 15/05/2022

Il Docente

Prof. Marcello Secci

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2021/2022

5° ART Enogastronomia – Sala e Vendita

CORSO SERALE

MODULO: 1

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- 1) Cibo e religioni
- 2) Nuovi prodotti alimentari

MODULO: 2

La dieta in condizioni fisiologiche

- 1) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- 2) Diete e stili alimentari
- 3) L'alimentazione nella ristorazione collettiva

MODULO: 3

La dieta nelle principali patologie

- 1) Dieta nelle malattie cardiovascolari
- 2) Dieta nelle malattie metaboliche
- 3) Dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- 4) Allergie e intolleranze alimentari
- 5) Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

MODULO: 4

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

- 1) Contaminazione biologica e fisico-chimica degli alimenti
- 2) Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- 3) Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Gli Studenti

Il docente

Tortolì

14 maggio 2022

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Anno scolastico 2021/2022

**Relazione finale del docente per la classe V Articolata, corso serale.
Prof. Daniele Lanza**

Disciplina: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita – (B021)

Introduzione

La classe è composta da 3 alunni frequentanti. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto da parte di tutti. La classe intera ha mostrato interesse per la materia ed impegno adeguato.

Per poter colmare alcune carenze di base su argomenti indispensabili, nel primo trimestre si è fatto un ripasso degli argomenti dell'anno precedente ed abbiamo affrontato ed introdotto nuovi concetti fondamentali del lavoro di sala-bar.

Nel secondo pentamestre, abbiamo proseguito approfondendo e rivedendo tutti gli argomenti, svolgendo un lavoro molto attento sulla merceologia ed in particolar modo sulla sicurezza sul lavoro e igiene .

Il programma è stato completato ed a diversi livelli tutti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati per la disciplina ed in base alla situazione di partenza. Per tutti, si è registrata una crescita personale, affettiva e nelle competenze acquisite.

Programma svolto

Modulo 1: Il mondo del bar e la miscelazione

U.D. 1 Introduzione al mondo del bar. La sua storia e le diverse tipologie. La brigata del bar

U.D. 2 I fondamentali del bartending. Bar tools e tecniche di preparazione dei cocktails

U.D. 3 La classificazione delle bevande per origine, produzione e consumo

U.D. 4 Come si ottiene l'alcool. La fermentazione e la distillazione

Modulo 2 : I distillati ed i liquori

U.D. 1 Tecniche di distillazione, produzione liquori e la loro classificazione

U.D. 2 Le acqueviti di cereali (la vodka, il gin e il whisky)

U.D. 3 Le acqueviti di vino e vinacce (il cognac, l'Armagnac, il brandy e la grappa)

U.D. 4 Le acqueviti di frutta e altri cereali (il kirsch, Williams, il rum, la cachaca e la tequila)

U.D. 5 I Liquori, tecniche di produzione

Modulo 3: La birra

U.D. 1 La storia della birra e la sua produzione

U.D. 2 Tecniche di spillatura e servizio. La loro classificazione

Modulo 4: L'azienda enogastronomica, la sicurezza sul lavoro e normative igiene

U.D. 1 L'organizzazione ed il personale nelle aziende enogastronomiche

U.D. 2 La sicurezza sul lavoro, legislazione e prevenzione

U.D. 3 H.a.c.c.p. , la sicurezza alimentare

U.D. 4 Gli allergeni, la normativa vigente e la sua applicazione a lavoro

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Metodi di insegnamento:

- Lezioni frontali
- Apprendimento attivo (think-pair- share e hinking aloud pair problem solving)
- Apprendimento tra pari (tutoraggio tra pari e apprendimento collaborativo)

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Fotocopie e file pdf
- Dispense slide-show powerpoint
- Appunti
- File video Youtube, podcast

Criteri e strumenti di valutazione usati:

- Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, quesiti con risposte a scelta multipla e verifiche orali.
- Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio.

Competenze raggiunte:

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura accettabile da quasi tutti gli studenti, con le differenze derivanti dall'impegno, dalle predilezioni di ciascuno e dal livello di partenza iniziale.

Tortolì 15/05/2022

Docente: Daniele Lanza



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe Quinta Articolata/ Corso serale

Prof. Roberta Deiana

MATERIA: Enogastronomia/Cucina

La classe è composta da 5 alunni frequentanti. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto da parte di tutti, anche l'interesse per la materia e impegno adeguato sono stati espressi da tutta la classe. Per poter colmare alcune carenze di base su argomenti indispensabili per il proseguo dell'anno, nel primo trimestre si è fatto un ripasso degli argomenti dell'anno precedente.

Nel secondo pentamestre, si è riscontrato un discreto impegno da parte della maggioranza della classe e nella maggior parte si è raggiunto un livello ben oltre la sufficienza.

Il programma è stato completato e la classe ha raggiunto un buon livello di preparazione.

Programma svolto

MODULO 1:

IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

ABILITA': Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); realizzare i piatti con prodotti del territorio; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

CONOSCENZE: caratteristiche di prodotti del territorio; tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.; marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

CONTENUTI:

U.D.1 Gastronomia e società (gastronomia come rapporto, le motivazioni delle scelte gastronomiche, il consumo dei pasti fuori casa)

U.D. 2 Il mercato enogastronomico (le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale, le prospettive del mercato enogastronomico)

U.D. 3 Cenni sulla gastronomia regionale italiana (la cucina italiana, gli elementi caratteristici)

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

U.D. 4 La cucina innovativa (la cucina di ricerca, il rinnovamento in cucina, la cucina rivisitata, la cucina molecolare)

MODULO 2:

I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO

ABILITA': simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting

CONOSCENZE: tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.

U.D. 1: I prodotti alimentari e le gamme (i prodotti di prima gamma: criteri di qualità, i prodotti di terza gamma: i congelati e surgelati)

U.D. 2: Approvvigionamento e gestione delle merci (la politica degli acquisti, la gestione delle merci, la progettazione degli spazi)

MODULO 3:

L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE

ABILITA': utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute;

H.A.C.C.P. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting.

CONOSCENZE: tecniche di catering e banqueting; sistema h.a.c.c.p.; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

U.D. 1: L'organizzazione dell'impianto di cucina (le tipologie di impianto)

U.D. 2: l'organizzazione del lavoro di cucina (per un'organizzazione razionale del lavoro, l'organizzazione della produzione "per regole", programmazione della produzione e della distribuzione)

U.D. 3: Il banqueting e i servizi esterni (la definizione del servizio, l'organizzazione gestionale, l'organizzazione operativa)

- Metodi di insegnamento utilizzati

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali partecipate
- Collaborative learning
- Cooperative learning
- Problem solving
- colloquio-scambio;
- prove semi-strutturate.

4 - Mezzi di insegnamento

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- dispense powerpoint
- fotocopie

Tortolì, 15 Maggio 2022

Docente: Roberta Deiana

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe Quinta Articolata Prof. Nataliya Lykhatska

MATERIA: Inglese

La classe è composta da 8 alunni frequentanti. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto da parte di tutti, l'interesse e l'impegno per la materia sono stati espressi da una parte della classe. La frequenza di un buon gruppo della classe è stata assidua mentre gli altri si presentavano saltuariamente. Per poter colmare alcune carenze di base su argomenti indispensabili per il proseguo dell'anno, nel primo trimestre si è fatto un ripasso della grammatica, tempi grammaticali, lessico e alcune strutture grammaticali e espressioni. Nella maggior parte dei casi si è riscontrato un notevole miglioramento.

Nel secondo pentamestre, si è riscontrato un discreto impegno dalla maggior parte della classe, la quale ha raggiunto livelli nettamente superiori alla sufficienza, mentre gli altri possono essere considerati sufficienti. In virtù di quanto detto in precedenza, considerato che l'anno scolastico è iniziato a metà ottobre e almeno due mesi sono stati impegnati per colmare lacune degli anni precedenti, il programma non è stato completato e si è preferito semplificare alcuni aspetti riguardanti lo studio di funzione in modo che tutta la classe raggiungesse un livello superiore al sufficiente.

PECUP

Area linguistica



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<p>IMPARARE A IMPARARE. PROGETTARE RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI COMUNICARE: COLLABORARE E PARTECIPARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p>
Grammar Point	<p>Grammar revising: Present Simple vs Present Continuous-Comparative Grammar, the difference in use of these two Grammar Tenses; Future actions expressed with three different Grammar Constructions: to be Going to vs Will (for future actions), vs Present Continuous; Training exercises. Speaking activities: Making up dialogues on Future arranged actions.</p>
The World of Hospitality	<p>Attività Reading / Reading Comprehension Training on the topic; World of Hospitality Vocabulary learning Training exercises; Listening activity: understanding of texts, dialogues on the topic, matching exercises; Speaking activity: Speak about different types of Accommodation, Catering, Other services and facilities, Types of Menu, Types of Boarding, the importance of learning about the two types of catering nowadays in the real life; composing dialogues between the reception staff and the guests Writing activity: write the definitions of different terms and expressions on the topic.</p>
KITCHEN AND THE KITCHEN BRIGADE	<p>Attività Reading / Reading Comprehension Training on different types of Kitchen Brigade roles; Kitchen Vocabulary learning Training exercises; Listening activity: understanding of texts, dialogues on the topic; Speaking activity: Speak about different types of Kitchen brigade roles, kitchen utensils, Kitchen Hygiene Rules, the importance of learning the topic nowadays in the real life; composing dialogues between the different people of Kitchen staff and the dialogues from waiting staff and customers. Speaking about kitchen Hygiene rules, Chef's uniform, knives, kitchen utensils. Writing activity: write the definitions of different terms and expressions on the topic.</p>





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

ATTIVITA' e METODOLOGIE	L'introduzione di ciascun argomento è stata effettuata principalmente in termini problematici per stimolare l'interesse e le capacità di risoluzione dei gli studenti. La metodologia utilizzata è stata di tipo intuitivo come brain storming, discussions, role-playing, "Devil's dictionary", matching exercises, theme writing per arrivare successivamente alla fase logico deduttiva e alla formulazione dei concetti introdotti. Si è cercato di evidenziare maggiormente gli aspetti comunicativi rispetto a quelli tecnici, allo scopo di modificare un approccio meccanico e ripetitivo messo spesso in atto dagli studenti così da farli arrivare a una maggior consapevolezza nello svolgimento degli esercizi e di comunicazione. Tentativi personalizzati sono stati fatti per far superare difficoltà, carenze di base e di migliorare metodi di studio non efficaci e metodologici. Ampio spazio è stato dato alla rappresentazione grafica con utilizzo delle tabelle, schemi, mappe.
MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI	Libro di testo Appunti dettati dal docente Proiezione di diapositive Lavagna interattiva con l'uso dei video, flash cards, songs, animated lessons, esercizi interattivi

TORTOLÌ 15 Maggio 2022

IL DOCENTE
Nataliya Lykhatska

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Classe Quinta Articolata

Prof. Roberto Nieddu

MATERIA: SALA VENDITA

La classe è composta da 5 alunni tutti frequentanti l'articolazione di Sala Vendita. Il comportamento di tutti gli studenti è sempre stato molto corretto, così come la partecipazione e l'interesse per la materia, l'impegno è adeguato e attivo per la maggior parte della classe, sia nel primo trimestre dove di sono svolte pochissime lezioni, che nel pentamestre. Gli argomenti trattati durante l'anno non sono stati tanti a causa di una sola ora di lezione alla settimana, ciò nonostante, bisogna evidenziare un impegno crescente per gran parte della classe, nel secondo pentamestre, dove la maggior parte della classe ha raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze. Il ritardo con cui sono iniziate le lezioni, i vari ponti, festività, manifestazioni, hanno fatto sì che il programma non sia stato del tutto portato a termine, anche se alcuni argomenti sono stati semplificati proprio per esigenze di tempo.

PECUP

Gli alunni in genere e se indirizzati, sono in grado di contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici dei servizi enologici ed enogastronomici

COMPE
TENZE
CHIAV
E DI
CITTA
DINAN
ZA

Gli alunni risultano in grado di agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<p>COMPETENZE ACQUISITE</p>	<p>Gli alunni, in generale, sanno</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera. 3. 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. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
<p>MODULI <i>DALLA VITE AL VINO</i> La vite: La vinificazione I vini liquorosi Il vino novello Spumanti e Champagne</p>	<p>CONTENUTI</p> <p>Ciclo biologico dal riposo invernale alla vendemmia Le vinificazioni in bianco, in rosato, in rosso, Vinificazioni in bianco e in rosso (Passiti) Produzione e commercializzazione Tecnica di produzione del prosecco, dello spumanti e dello champagne</p>





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<p><u>ANALISI SENSORIALE DEL VINO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La degustazione: • Esame visivo: . • Esame olfattivo: • Esame gusto-olfattivo: 	<p>analisi sensoriale del vino.</p> <p>trasparenza, limpidezza e consistenza.</p> <p>bouquet, intensità e descrittori olfattivi.</p> <p>il sapore dolce, amaro, salato, acido.</p>
<p><u>IL SISTEMA HACCP</u></p>	<p>La Normativa, il manuale di autocontrollo.</p> <p>Lavorare in sicurezza, come compilare ed applicare un manuale di Autocontrollo nelle aziende del settore enogastronomico.</p>
<p>ATTIVITA' e METODOLOGIE</p>	<p>All'esposizione degli argomenti della classica lezione frontale per esigenze di tempo non si sono potute accostate dimostrazioni pratiche sull'utilizzo di strumenti o sull'applicazione di procedure, ne verifiche immediate inerenti la comprensione di concetti appena esposti.</p> <p>Ma solo verifiche scritte, orali e riflessioni legate a "casi" reali, discussioni e confronti di idee, analisi dei problemi con relativa ricerca di soluzioni e simulazioni di situazioni concrete.</p>
<p>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI</p>	<p>Presentazioni multimediali</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Video lezioni</p> <p>Libro di testo</p> <p>LIM</p>

TORTOLÌ 15 Maggio 2022

Il Docente

Roberto Nieddu



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**ANNO SCOLASTICO 2021/2022****Classe Quinta Articolata****Prof. Daniele Uda****MATERIA: MATEMATICA**

La classe è composta da 8 alunni frequentanti. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto da parte di tutti, anche l'interesse per la materia e impegno adeguato sono stati espressi da quasi tutta la classe: almeno l'80%. Per poter colmare alcune carenze di base su argomenti indispensabili per il proseguo dell'anno, nel primo trimestre si è fatto un ripasso su equazioni, sistemi di equazioni, disequazioni e sistemi di disequazioni. Nella maggior parte dei casi si è riscontrato un notevole miglioramento.

Nel secondo pentamestre, si è riscontrato un discreto impegno da parte della maggioranza della classe e nella maggior parte si è raggiunto un livello ben oltre la sufficienza.

In virtù di quanto detto in precedenza, considerato che l'anno scolastico è iniziato a metà ottobre e almeno due mesi sono stati impegnati per colmare lacune degli anni precedenti, il programma non è stato completato e si è preferito semplificare alcuni aspetti riguardanti lo studio di funzione in modo che tutta la classe raggiungesse un livello superiore al sufficiente.

PECUP	Area scientifico -matematica
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	IMPARARE A IMPARARE. PROGETTARE RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI COMUNICARE: COLLABORARE E PARTECIPARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
COMPETENZE ACQUISITE	Gli studenti, a vari livelli hanno acquisito le seguenti competenze: Migliori capacità di astrazione; Utilizzo del linguaggio specifico proprio della matematica; Utilizzo consapevole regole e tecniche di calcolo; Comprensione dei concetti dell'analisi matematica; Comprensione del significato dello studio della matematica sia per lo sviluppo di capa-

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

	<p>cità logico deduttiva sia per una applicazione strumentale altre discipline.</p>
MODULI	CONTENUTI
Equazioni di primo, secondo e gradi superiori	Metodi di risoluzioni delle equazioni Verifica delle soluzioni trovate
Sistemi di equazioni di primo e secondo grado	Metodi di risoluzioni di sistemi di equazioni Verifica delle soluzioni trovate
Disequazioni di primo, secondo e gradi superiori	Metodi di risoluzioni delle disequazioni e verifica delle soluzioni trovate
Sistemi di disequazioni di primo, secondo e gradi superiori	Metodi di risoluzioni di sistemi di disequazioni Verifica delle soluzioni trovate
Geometria Cartesiana	I punti e le rette nel piano cartesiano, Equazione della. La retta nel piano cartesiano Retta passante per due punti. Coefficiente angolare di una retta. Condizioni di parallelismo e perpendicolarità. Problemi relativi La parabola come luogo geometrico Equazione della parabola con asse parallelo all'asse delle ordinate Caratteristiche della parabola. Posizione reciproca di retta e parabola. Problemi sulla parabola.
Analisi Matematica	Intervalli sulla retta reale; Generalità sulle funzioni reali di una variabile reale; Insieme di definizione di una funzione; Gli zeri di una funzione ed il suo segno; Le funzioni algebriche; La definizione intuitiva di limite; Le operazioni sui limiti; Forme indeterminate; Definizione di funzione continua Grafico intuitivo di una funzione.
ATTIVITA' e METODOLOGIE	L'introduzione di ciascun argomento è stata effettuata principalmente in termini problematici per stimolare l'interesse e le capacità di risoluzione dei gli studenti. La metodologia utilizzata è stata di tipo intuitivo e/o sperimentale, per arrivare successivamente alla fase logico deduttiva e alla formulazione matematica formale dei concetti introdotti. Si è cercato di evidenziare maggiormente gli aspetti concettuali rispetto a quelli tecnici, allo scopo di modificare un approccio meccanico e ripetitivo messo spesso in atto dagli



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

	<p>studenti così da farli arrivare a una maggior consapevolezza nello svolgimento degli esercizi e dei calcoli.</p> <p>Tentativi personalizzati sono stati fatti per far superare difficoltà, carenze di base e di migliorare metodi di studio non efficaci e metodologici. Ampio spazio è stato dato alla rappresentazione grafica</p>
<p>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI</p>	<p>Libro di testo Appunti dettati dal docente Proiezione di diapositive</p>

TORTOLÌ 15 Maggio 2022

IL DOCENTE
Daniele Uda



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

13 - CURRICOLO ANNUALE

DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(ai sensi dell'art. 3 della legge n°92 del 20-08-2019 e del D.M. n° 35 del 22-06-2020)

A.S. 2021 – 2022 - Classe :

V° Articolata Serale - serale

1. DOCENTE REFERENTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE (CON FUNZIONE DI COORDINAMENTO E INSEGNAMENTO)	NOME E COGNOME	Mario Efisio Mereu	
	DISCIPLINA	ITALIANO E STORIA	
2. TEAM DEI DOCENTI (CON FUNZIONE DI INSEGNAMENTO - INCLUSO IL DOCENTE REFERENTE)	NOME E COGNOME		DISCIPLINA
	Emanuela Cosimi		Lingua Francese
	Nataliya Lykhatska		Lingua Inglese
	Giuseppe Lucchese		Diritto e tecniche amministrative
	Mario Mereu		Italiano e Storia
3. ASSEGNAZIONE AREE TEMATICHE (ASSI)	ASSI – AREE TEMATICHE		DISCIPLINE
COSTITUZIONE	<input type="checkbox"/> Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali;		Diritto economia e tecniche amministrative / Lingua Francese
	<input type="checkbox"/> Storia della bandiera e dell'inno nazionale		Italiano e Storia
	<input type="checkbox"/> Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro		Diritto economia e tecniche amministrative
	<input type="checkbox"/> Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie		Italiano e Storia
	SVILUPPO SOSTENIBILE	<input type="checkbox"/> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Lingua Francese

Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



		<input type="checkbox"/> Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Lingua Francese / Lingua Inglese / Italiano e Storia		
		<input type="checkbox"/> Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici	Italiano e Storia / Lingua Francese		
	CITTADINANZA DIGITALE	<input type="checkbox"/> Educazione alla cittadinanza digitale	Italiano e Storia		
		<input type="checkbox"/> Tutela della privacy	Diritto, economia e tecniche amministrative		
4. DISTRIBUZIONE ORARIA ANNUALE PER DISCIPLINA		MONTE ORE ANNUALE 33 ORE			
		TRIMESTRE	PENTAMESTRE		
		ORE	ORE		
DISCIPLINE		DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM		DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM	
Italiano e Storia	N° ORE	5	N° ORE	7	
Diritto e Tecniche Amministrative	N° ORE	2	N° ORE	5	
Lingua Francese	N° ORE	2	N° ORE	5	
Lingua Inglese	N° ORE	2	N° ORE	5	
<u>Totale ore</u>					
	N° ORE	11	N° ORE	22	

INDICE GENERALE

Pag.	Cap.	
2	1	Profilo culturale, educativo e professionale IANAS
2	1.1	Profilo educativo culturale e professionale del diplomato in “Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”
4	2	Profilo della classe
4	2.1	Elenco del Docenti
4	2.2	Quadro orario
5	2.3	Elenco degli allievi - Articolazione Enogastronomia
5	2.4	Elenco degli allievi - Articolazione Servizi di Sala e Vendita
6	3	Attribuzione nuovi crediti
7	4	Tabelle di valutazione prove scritte ed orale
7	4.1	Tabella di valutazione della prima prova scritta(varie tipologie testuali)
11	4.2	Tabella di valutazione della seconda prova scritta
12	4.3	Tabella di valutazione della prova orale
13	5	Relazione sulla Classe
13	5.1	Attività svolte dalla Classe
13	6	Programmazione didattica
13	6.1	Finalità educative
13	6.2	Abilità trasversali
14	6.3	Competenze di cittadinanza
14	6.4	Abilità trasversali raggiunte in funzione dei Risultati di apprendimento
15	6.5	Competenze Professionali
16	7	Metodologia e criteri di valutazione
16	7.1	Griglia di valutazione globale
18	8	Credito scolastico e formativo
18	9	Simulazioni prove d'esame
19	10	Il Consiglio di Classe della Quinta Articolata (corso serale)
20	11	Relazioni finali e programmi svolti
48	12	Curricolo annuale dell’insegnamento trasversale di educazione civica

Il Documento del Consiglio di Classe Quinta Articolata Serale IANAS è stato approvato nella seduta del 17/05/2020

Disciplina	Docente	Firma
Italiano e Storia	Mereu Mario Efisio	
Inglese	Lykhatsha Natalya	
Francese	Cosimi Emanuela	
Matematica	Uda Daniele	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Deiana Roberta	
Diritto e tecniche amministrative	Lucchese Giuseppe	
Laboratorio dei servizi di sala	Nieddu Roberto	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala	Lanza Daniele	
Scienze dell'alimentazione	Secci Marcello	
Coordinatore di classe	Mereu Mario Efisio	

IL Coordinatore di classe

.....

IL Dirigente

.....