

ESAMEDI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023 / 2024

classe 5 ^ Sez. A Cucina

Indirizzo: Servizi per l' Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera



Coordinatore: Prof. Valter Bortolin

Dirigente Scolastico: Prof. Gian Battista Usai

INDICE

- 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E PRESENTAZIONE ISTITUTO**
- 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**
 - 2.1 Profilo culturale, educativo e professionale comune ai percorsi dell'Istruzione professionale
 - 2.2 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
 - 2.3 Piano di Formazione Individuale (PFI)
 - 2.4 Quadro orario
- 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**
 - 3.1 Descrizione della Classe
 - 3.2 Storia classe
 - 3.3 Composizione della classe
 - 3.4 Composizione consiglio di classe
 - 3.5 Continuità docenti
- 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**
- 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**
 - 5.1 Metodologie e strategie didattiche.
 - 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O.)
 - 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi -Tempi del percorso formativo
- 6 ATTIVITÀ E PROGETTI**
 - 6.1 Attività svolte
 - 6.2 Attività di recupero e potenziamento
 - 6.3 Curriculum annuale dell'insegnamento trasversale di educazione civica
 - 6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento
- 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
 - 7.1 Criteri di valutazione
 - 7.2 UDA (Unità didattica di apprendimento)

**8. CRITERI ADOTTATI DALLA SCUOLA PER L'ATTRIBUZIONE CREDITI
(Tabella crediti studenti)**

8.1 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato durante la didattica in presenza

8.2 Tabelle crediti e loro conversione

8.3 Griglie valutative della simulazione prima prova

8.4 Griglia valutativa della simulazione seconda prova

8.5 Griglia valutativa della prova orale (O.M. 55 del 22 marzo 2024)

9. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: SCHEDE INFORMATIVE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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, tecnologia 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.

2.1 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.
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. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
13. 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.
14. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
15. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
16. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento.

2.2 Profilo in uscita dell'Indirizzo;

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

(Come previsto dal “Riordino Istituti professionali - D.Lgs 25/06/ 2008 n.112, art.64 c.4, convertito dalla L. n.133 6/08/2008”)

Al termine del percorso quinquennale il diplomato, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, al fine di essere in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

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

Il diplomato in *Enogastronomia* è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato nell' articolazione "Enogastronomia" consegue come risultati di apprendimento quelli di seguito specificati:

a) in termini di competenze disciplinari e/o interdisciplinari:

- 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.

b) in termini di Competenze Professionali:

- 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.

2.3 Piano di Formazione Individuale PFI

Secondo la riforma degli istituti professionali del Decreto Legislativo 61/2017, per ogni alunno (affiancato da un Tutor nominato dal Consiglio di Classe), è stato redatto e continuamente aggiornato il PFI.

Il PFI è lo strumento necessario per l'individuazione dei :

- bisogni formativi di ogni studente,
- il riconoscimento dei crediti,
- la definizione degli obiettivi individuali da perseguire,
- la formalizzazione del curriculum individualizzato con la relativa documentazione del percorso di studi, compresa la raccolta degli elementi valutativi.

Il PFI mira a far emergere le vocazioni e i talenti di ciascuno tramite interventi di personalizzazione che hanno l'obiettivo di dare a ciascun alunno l'opportunità di sviluppare al meglio le proprie potenzialità e quindi porsi obiettivi diversi.

La didattica personalizzata calibra l'offerta didattica e le modalità relazionali, sulla specificità ed unicità a livello personale dei bisogni educativi che caratterizzano gli alunni della classe, considerando le differenze individuali soprattutto sotto il profilo qualitativo; si può favorire, così, l'accrescimento dei punti di forza di ciascun alunno, lo sviluppo consapevole delle sue "preferenze" e del suo talento.

Nel rispetto degli obiettivi generali e specifici dell'apprendimento, la didattica

personalizzata si sostanzia attraverso l'impiego di una varietà di metodologie e strategie didattiche, tali da promuovere le potenzialità e il successo formativo in ogni alunno.

Di fatto *la personalizzazione* è una strategia didattica che non prevede obiettivi da raggiungere ma prevede che ciascun alunno raggiunga il proprio obiettivo personale, in base alle proprie potenzialità.

Tra le attività di personalizzazione attuate possiamo citare:

- ✓ **L'Accoglienza:** attività organizzata all'ingresso del percorso formativo o in itinere; finalizzata ad accogliere lo studente , a favorire il suo inserimento nel nuovo contesto;
- ✓ **L'Orientamento:** attività a carattere orientativo predisposta per presentare i percorsi di apprendimento offerti dall'Istituto scolastico;
- ✓ **Il Recupero degli apprendimenti:** a seguito dell'individuazione di aree di difficoltà e di debolezza sono stati predisposti percorso di recupero e di sostegno individualizzati, basati sui bisogni formativi di ciascuno;
- ✓ **Il Potenziamento degli apprendimenti:** parallelamente attraverso attività diversificate si sono promossi gli aspetti peculiari delle attitudini, delle componenti motivazionali, che caratterizzano le eccellenze e le doti in ambito scolastico;

Ogni alunno è stato affiancato da un *tutor*, sempre in relazione ad una logica di personalizzazione; figura di supporto e di accompagnamento, accoglie e conosce lo studente, ne ha cura, si relaziona con lui, promuove la sua motivazione e la sua autostima, lo guida verso la meta.

Il rapporto tra tutor e alunno permette la definizione di un proprio percorso personale, secondo i propri bisogni, il proprio stile ed i propri interessi.

2.4 Quadro orario.

Materia	Classe 1 [^]	Classe 2 [^]	Classe 3 [^]	Classe 4 [^]	Classe 5 [^]
AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	2	2
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e biologia	2	2			
Geografia generale ed economica	1				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Lingua francese	2	2	3	3	3
Lingua tedesca	2	2	3	3	3
Scienze degli Alimenti	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze e Cultura dell'Alimentazione			3	4	4
Laboratorio servizi Enogastronomici: settore cucina	2	2	6	6	6
Laboratorio servizi Enogastronomici: settore sala	2	2	6	6	6
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Diritto e Tecniche Amministrative			4	4	4

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Descrizione della classe

La classe 5[^] A è una classe articolata composta da 6 alunni, 2 femmine e 4 maschi. Gli alunni risiedono per la maggior parte in piccoli centri caratterizzati dalla penuria di luoghi di aggregazione, con conseguente limitazione di stimoli culturali che possano determinare occasioni di una crescita personale e sociale più ampia; la cittadina di Tortolì rappresenta in questo contesto un baricentro per il territorio, in quanto offre più occasioni di scambio, considerata anche la concentrazione di un numero rilevante di istituzioni scolastiche che in qualche modo determinano una certa vivacità sociale, frenata peraltro

dalla localizzazione geografica dell'Ogliastra e dalle ben note difficoltà di collegamenti, spostamenti, ecc.

La classe si presenta per lo più omogenea per quanto riguarda il profilo educativo. Il comportamento degli allievi, nel complesso si è dimostrato quasi sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni. I ragazzi hanno dimostrato una discontinua disponibilità al dialogo educativo; si è rilevato un impegno non sempre regolare sia a scuola che a casa e solo pochi allievi si sono dimostrati assidui e puntuali nel rispettare scadenze programmate. Si è registrata una lentezza nello svolgimento dei programmi poiché si è reso necessario predisporre delle pause didattiche di recupero per consentire agli stessi di colmare i ritardi nella propria preparazione.

Questo atteggiamento ha generato o acuito alcune fragilità. I vari docenti, perciò, si sono subito attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del Consiglio di Classe che ha visto la collaborazione competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative, comprese la metodologia e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare, anche con la progettazione e l'esecuzione di 2 UDA durante l'anno scolastico. Ciò ha consentito di verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Sul piano della formazione culturale, la preparazione raggiunta dalla maggior parte della classe si attesta su un livello sufficiente, ad eccezione di qualche allievo che ha raggiunto risultati più che buoni ed altri che risentono ancora di difficoltà ed incertezze, sia nella esposizione che nella rielaborazione personale e creativa dei contenuti, di varie discipline.

Non sono presenti alunni DSA o bisognosi del docente di sostegno.

Soddisfacenti sono stati, i risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, che ha visto gli alunni impegnati in stages effettuati negli AA.SS: 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024 presso strutture ricettive e ristoranti del territorio.

Le famiglie sono state invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nella seconda metà dell'anno scolastico, gli alunni che non hanno conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera però non sempre assidua e adeguata.

3.2 Storia della classe

ANNO SCOLASTICO	CLASSE	ISCRITTI	INSERIMENTI	AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2021/22	3 Cucina	18	2	11
2022/23	4 Cucina	11	0	5
2023/24	5 Cucina	6	1	

3.3.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

NUM	COGNOME	NOME	PROVENIENZA	POSIZIONE
1	Axxxxxx	Mxxxxxxxx	4 A C	FREQUENTA
2	Cxxxxxx	Nxxxxxxxx	4 A C	FREQUENTA
3	Mxxxxxx	Nxxxxxxxx	4 A C	FREQUENTA
4	Mxxxxxx	Gxxxxxxxx	4 A C	FREQUENTA
5	Pxxxxxx	Mxxxxxxxx	4 A C	FREQUENTA
6	Zxxxxxx	Pxxxxxxxx	4 A C	FREQUENTA

3.4. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE:

DISCIPLINA	DOCENTI
Lingua Inglese	Pasqualina Serra
Lingua e letteratura italiana - Storia	Idili Giovanni
Scienza E Cultura dell'alimentazione	Nieddu Sara
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Porrà Fabrizio
Laborat. Di Servizi Enogastronomici / Cucina	Luisa Usala
Laborat. Di Servizi Enogastronomici/ Sala	Gioi Francesca
Matematica	Valter Bortolin
Lingua Tedesca	Roberta Ladu
Scienze Motorie e Sportive	Sammartino Walter

Religione Cattolica	Stefania Pilia
Componente genitori	Assente
Componente alunni	Atzori Marta Mereu Noemi

3.5 CONTINUITÀ DOCENTI

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Italiano e Storia	Idili Giovanni	Idili Giovanni	Idili Giovanni
Lingua Inglese	Pasqualina Serra	Pasqualina Serra	Pasqualina Serra
Lingua Tedesca	Ladu Roberta	Ladu Roberta	Roberta Ladu
Scienze e cultura dell'alimentazione	Nieddu Sara	Nieddu Sara	Nieddu Sara
Matematica	Bortolin Valter	Boertolin Valter	Valter Bortolin
Laboratorio Cucina	Usala Luisa	Usala Luisa	Luisa Usala
Laboratorio Sala		Ghisi Mara	Ghisi Mara (sostituita da Gioi Francesca)
Diritto e Tecniche Amministrative	Porrà Fabrizio	Porrà Fabrizio	Porrà Fabrizio
Scienze Motorie Sportive	Sammartino Walter	Sammartino Walter	Sammartino Walter
Religione	Pilia Stefania	Pilia Stefania	Stefania Pilia

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La scuola è impegnata da anni in azioni di inclusione degli studenti diversamente abili, BES, DSA. Durante l'anno scolastico vengono organizzate visite didattiche, eventi e manifestazioni dedicate ai temi della diversabilità, studiate per favorire la socializzazione e l'inclusione.

Nella scuola è istituito un Gruppo di Lavoro che elabora il PAI, contenente indicazioni specifiche sulla realizzazione di una didattica inclusiva e percorsi formativi pensati per gli studenti con bisogni speciali. Particolare attenzione viene riservata anche all'inclusione di ragazzi stranieri.

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Nell'attività di insegnamento-apprendimento in presenza la classe ricopre un ruolo di primo piano. La lezione (lezione frontale, lezione partecipata o interattiva, lezione colloquio), ha alto valore formativo quando possiede alcuni importanti requisiti e se viene modellata sulle esigenze didattiche dell'utenza. Il C.d.C. nella didattica in presenza ha individuato e seguito dei principi base che garantiscano una partecipazione attiva degli alunni al dialogo educativo:

- chiarezza dei traguardi formativi che il docente desidera raggiungere in riferimento agli alunni ai quali la lezione è diretta;
- chiarezza espositiva e focalizzazione dei nodi tematici che s'intendono sviluppare;
- valorizzazione delle conoscenze degli studenti attraverso l'organizzazione logica e sequenziale dei contenuti disciplinari;
- lezioni saranno di tipologia frontale, affiancate in misura sempre più rilevante da modalità di intervento che consentano un diretto coinvolgimento e una partecipazione attiva della classe quali: lezione partecipata con interazione alunni - docente; lavori di gruppo; problem solving e problem posing ; discussioni; ricerche; metodo induttivo e deduttivo.

Attraverso tali metodologie s'intende conseguire una partecipazione attiva degli alunni.

In ogni caso il C.d.C ritiene che la lezione non debba essere l'unica fonte di formazione, ma ad essa siano affiancate altre forme quali visite guidate, gite d'istruzione, visione di film, partecipazione a convegni, visioni di opere teatrali, partecipazione a stage.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro-didattica. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

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

L'alternanza scuola-lavoro è stata istituita con L.53/2003, art.4; D. Lgs. 77/2005 e D.P.R.87/2010, regolamento riordino Istituti professionali, art.8, che prevede percorsi di alternanza scuola lavoro presso aziende del settore e mira a perseguire la finalità di collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali, al fine di valorizzare le vocazioni personali dei giovani, di arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

In sintesi, con il progetto di alternanza scuola lavoro, l'istituzione scolastica si propone di:

- preparare i giovani ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro in azienda;
- permettere agli studenti di seguire percorsi individualizzati di apprendimento attraverso la costruzione di situazioni di lavoro in azienda;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando direttamente e con continuità conoscenze teoriche ed esperienze pratiche relative a un mercato del lavoro in continua espansione e innovazione;
- abituare i giovani alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- favorire la conoscenza del mondo del lavoro e la cultura d'impresa;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- favorire il coinvolgimento totale della persona nell'apprendimento attraverso una motivazione non solo cognitiva ma anche emozionale;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione e il lavoro di gruppo.

Come da legge, tutti gli alunni della classe sono stati impegnati nel corso del triennio nelle attività di alternanza scuola-lavoro. Sono stati progettati e attuati periodi di stage sulla base di apposite convenzioni con imprese disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

Gli stage, oggetto di verifica e valutazione in itinere e sommativa, si sono svolti presso aziende del territorio nel corso dell'intero triennio e hanno permesso il raggiungimento delle 400 ore previste per ogni alunno della classe.

Dalla documentazione acquisita dal Consiglio di classe, l'esperienza di alternanza

scuola-lavoro svolta dalla classe è stata complessivamente molto positiva. La valenza formativa dello stage è indiscutibile, sia sul piano della formazione personale che professionale; gli alunni hanno partecipato tutti con interesse, consapevoli dell'importanza che tale esperienza assume per il raggiungimento degli obiettivi inerenti la propria figura professionale.

Titolo	Enti e oggetti coinvolti	Descrizione Attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Valutazione/riflessione sull'esperienza
Attività di Stage in azienda	Strutture ricettive locali.	Preparazione e somministrazione cibi e bevande. 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. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi	Interesse e partecipazione attiva e responsabile

5.3 Ambienti/Laboratori di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo

Ambienti	Strumenti	Spazi	Tempi percorso formativo
Ristorante didattico.	Attrezzature specifiche	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Laboratori cucina/sala.	Postazioni di cucina e sala	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Bar della scuola	Attrezzature specifiche	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Aula informatica	Computer	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Laboratorio di Lingue.	Computer	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Aule	Lim	Istituto scolastico	Intero anno scolastico
Palestra	Attrezzatura sportiva	Istituto scolastico	Intero anno scolastico

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività svolte

	Attività svolta
a.s 2022/23	<p>—Organizzazione, sistemazione e preparazione buffet per conto di CRT presso villa Ballero Cagliari;</p> <ul style="list-style-type: none">- Partecipazione ad un convegno tenuto dal Dott. A. Moi, nutrizionista della Clinica Tommasini Jerzu, dal titolo “Sana alimentazione, disfunzioni del cibo, diete alimentari, bulimia, anoressia”-- Convegno “Possibilità di crescita di un operatore del settore” tenuto presso la struttura ricettiva “Perd’ e Pera” di Cardedu.- Predisposizione attività ristorazione in occasione del Job Day Aspal;- Partecipazione al progetto “Gallerie Verdi” organizzato dal Parco geominerario della Sardegna. Visite al parco di Porto Conte Alghero e Gonare di Orani;
a.s 2023/24	<ul style="list-style-type: none">- Predisposizione attività ristorazione in occasione del Job Day Aspal;- Partecipazione alle attività di orientamento di UNICA Cagliari;- Incontro con Pietro Cazzola in occasione della presentazione dell’opera “Il cuoco dei presidenti”;

6.2 Attività di recupero e potenziamento

La scuola pone in essere diverse tipologie di interventi di recupero:

- recupero in itinere durante l’orario curricolare con una particolare attenzione verso gli studenti DSA.
- recupero in orario curricolare con sospensione dell’attività didattica ordinaria.

6.3 Curriculum 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)

1. Docente Referente del Consiglio di classe (con funzione di Coordinamento e insegnamento)	Nome e Cognome	NIEDDU SARA	
	Disciplina	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
2. Team dei docenti (con funzione di insegnamento - incluso il docente referente)	Nome e Cognome		Disciplina
	Fabrizio Porrà		Diritto e Tecniche Amministrative
	Luisa Usala		Enogastronomia
	Pasqualina Serra		Lingua Inglese
	Roberta Ladu		Lingua Tedesca
	Idili Giovanni		Italiano/Storia
	Sara Nieddu		Scienze degli alimenti
3. Assegnazioni e aree tematiche (assi)	ASSI - AREE TEMATICHE		DISCIPLINE
	COSTITUZIONE	<input type="checkbox"/> Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali;	
		<input type="checkbox"/> Storia della bandiera e dell'inno nazionale	Italiano
		<input type="checkbox"/> Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro	Diritto e Tecniche Amministrative
		<input type="checkbox"/> Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie	
		<input type="checkbox"/> Formazione di base in materia di protezione civile	
		<input type="checkbox"/> Educazione stradale	
		<input type="checkbox"/> Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	Italiano
SVILUPPO SOSTENIBILE	<input type="checkbox"/> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile		

		<input type="checkbox"/> Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Enogastronomia Scienze e cultura dell'alimentazione Inglese Tedesco	
		<input type="checkbox"/> Educazione alla salute e al benessere	Scienze e cultura dell'alimentazione	
		<input type="checkbox"/> Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici		
	CITTADINANZA DIGITALE	<input type="checkbox"/> Educazione alla cittadinanza digitale		
		<input type="checkbox"/> Tutela della privacy		
		<input type="checkbox"/> Comportamento e privacy per gli allievi impegnati nei PCTO	Enogastronomia	
4. distribuzione oraria annuale per disciplina		Monte ore annuale 33 ore		
	I QUADRIMESTRE		ii QUADRIMESTRE	
	ORE		ORE	
Discipline	distribuzione tra i docenti del team		distribuzione tra i docenti del team	
Diritto	n° ore	3	n° ore	3
Enog. Cucina	n° ore	3	n° ore	5
Lingua Inglese	n° ore		n° ore	2
Lingua Tedesco	n° ore		n° ore	3
Italiano	n° ore	3	n° ore	4
Scienze degli Alimenti	n° ore	3	n° ore	4
TOTALE		12		21

6.3 Eventuali attività specifiche di orientamento:

1. Job Day Tortoli
2. Incontro con l'Università di Cagliari, Sassari e Oristano.
3. Incontro con il delegato della Scuola di cucina "Alma"
4. Incontro con il delegato dell'Arma Guardia di Finanza.
5. Incontro con varie specialità dell'Esercito;
6. Incontro con le altre Forze dell'Ordine;
7. Incontro con professionisti del settore ristorativo/ricettivo;

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

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

Il d. lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 c. II recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida di cui ai decreti del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n. 89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa" L'art. 1 c. VI del d. lgs n. 62/2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi". In fase di valutazione, l'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Tipologia di prove proposte:

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre
Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte.	Almeno due prove

Nel processo di valutazione in itinere e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati della prove di verifica;
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato quanto stabilito nel PTOF d'Istituto.

7.2. Le UDA (Unità Didattiche di Apprendimento)

Secondo la riforma degli istituti professionali del Decreto Legislativo 61/2017, il lavoro didattico si è svolto per unità di apprendimento.

L'UDA è un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti; parte da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppa appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente ha maturato le competenze attese.

Infatti secondo le linee guida del MIUR, dal punto di vista dello studente, la finalità principale dell'Unità di Apprendimento, proposta dal Regolamento, è centrata sull'acquisizione di competenze, inteso come un micro-percorso pluridisciplinare finalizzato a perseguire determinati risultati di apprendimento.

Le UDA rappresentano il momento cruciale in cui gli allievi sono sollecitati ad assumere un ruolo rilevante di fronte a consegne impegnative che interessano

non solo la scuola, ma anche il contesto più ampio in cui essa si colloca.

Essi sono chiamati a molteplici operazioni cognitive che consentano loro di assumere decisioni razionali ed efficaci, in vista di risultati il cui valore è apprezzato da specifici beneficiari: studenti di altre scuole, cittadini, rappresentanti di enti e istituzioni, tecnici e specialisti nei vari rami professionali ed economici.

Di seguito la tabella riassuntiva delle UDA realizzate durante questo anno scolastico.

UDA	Titolo	Insegnamenti coinvolti	Periodo	Prova esperta
1	Cibo sano per una alimentazione sana: la sicurezza alimentare applicata ai processi di trasformazione.	<p><u>Tutti</u></p> <p><u>Competenze obiettivo</u></p> <p>Area generale: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12</p> <p>Area di indirizzo: 1,2,3,4, 7.</p>	Primo quadrimestre	<p>Realizzazione di un piatto caratteristico accompagnato da una brochure informativa (anche in formato digitale es. QR code)</p> <p>Realizzazione di un menù circolare o piatto unico o composto.</p> <p>Catalogazione di processi e percorsi per tipologia dei regimi alimentari.</p>
2	Dimmi come mangi e ti dirò chi sei: funzioni del cibo.	<p><u>Tutti</u></p> <p><u>Competenze obiettivo</u></p> <p>Area generale: 4,5,7,9</p> <p>Area di indirizzo: 1,2,3,4, 7, 10</p>	<p>Secondo Quadrimestre</p> <p>Fasi 1 e 2)</p>	<p>Individuare un problema/bisogno da affrontare attraverso compiti di realtà, simulazioni lavorative, problem solving etc.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - significativi e sfidanti per gli studenti - coerenti con i focus individuati - prova certificazione competenze <p>foto/video di piatti e/o bevande scelte dagli allievi, progetti multidisciplinari, contenuti digitali</p>

8. CRITERI ADOTTATI PER L'ATTRIBUZIONE CREDITI

Il collegio per ciò che riguarda l'attribuzione del credito scolastico applica le indicazioni della normativa ministeriale.

N.	Crediti studenti	
	Credito scolastico terzo anno	Credito scolastico quarto anno
1	8	10
2	11	10
3	9	10
4	8	9
5	9	9
6	9	9

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
- Punteggio basso incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza per:
 - Assiduità della frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione alle attività didattiche;
 - Esperienze condotte in alternanza Scuola Lavoro e tirocini formativi/stage (si terrà in considerazione il certificato di valutazione emesso dall'azienda ospitante);
 - Partecipazione attiva agli eventi/manifestazioni organizzati dall'Istituto;
 - Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori che contribuiscono alla crescita civile e culturale della persona: attività culturali, artistiche e ricreative, formazione professionale, lavoro, ambiente, volontariato, solidarietà e cooperazione.

Media dei voti	Classe III a. s. 21/22 Fasce di credito (all. A del d. lgs. 62/17)	Classe IV a. s. 22/23 Fasce di credito (all. A del d. lgs. 62/17)	Classe V a. s. 23/24 Fasce di credito (all. A del d. lgs. 62/17)
$M < 6$	-	7-8	7-8
$M = 6$	8-9	9-10	9-10
$6 < M \leq 7$	9-10	10-11	10-11
$7 < M \leq 8$	10-11	11-12	11-12
$8 < M \leq 9$	11-12	13-14	13-14
$9 < M \leq 10$	12-13	14-15	14-15

8.1 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato durante la didattica in presenza:

Simulazione prima prova scritta di Italiano (data: 21 marzo e 16 maggio 2024).

Simulazione seconda prova scritta (16 aprile e 14 maggio)

8.2 Griglie di Valutazione

8.2.a GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

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	4,0	
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente Discreto	3,0	
- Coesione e coerenza testuale	Sviluppo coerente, ma semplice- Sufficiente	2.5	
	Ideazione imprecisa - Mediocre	2.0	
	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	4,0	
	Esposizione chiara , corretta , lineare- Buono	3.5	
	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3,0	
	Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente	2,5	
	Imprecisa ed incompleta- Mediocre	2.0	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	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	2.0	
- 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	2.5	
	Rispetto solo parziale dei vincoli Insufficiente	2.0	
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo	Esauritiva, 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	2.0	
	Insufficiente e lacunosa- Insufficiente/Scarso	1.5	
TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)			

La Commissione

Il Presidente

8.2.b GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

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. - Coesione e coerenza testuale	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato- Buono Sviluppo abbastanza coerente- Discreto	3.5 3	
	Logico e coerente, ma semplice- Sufficiente	2.5	
	Ideazione imprecisa - Mediocre Ideazione incoerente- Insufficiente/ Scarso	2.0 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 Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3.5 3	
	Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente	2.5	
	Imprecisa e incompleta- Mediocre Scorretta e incompleta- Insufficiente/ Scarso	2.0 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 Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3.5 3	
	Semplice ma lineare- Sufficiente	2.4	
	Imprecisa e generica - Mediocre Imprecisa e lacunosa- Insufficiente/ Scarso	2 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 Individuazione corretta e congruente- Discreto	3.5 3	
	Individuazione di tesi e argomentazioni sostanzialmente corretta e congruente- Sufficiente	2.4	
	Individuaz. di tesi e trattazioni parziale- Mediocre Individuaz. di tesi e argomenti confusa e / generica Insufficiente/ Scarso	2.0 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 Capacità di argomentare e richiami culturali- Discreto	3.5 3	
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali- Sufficiente	2.4	
	Imprecisa e frammentaria- Mediocre Superficiale lacunosa- Insufficiente/ Scarso	2.0 1	
TOTALE PUNTEGGIO Su base 20 (P 20)			

La Commissione

Il Presidente

8.2.c GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

Commissione.....

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Sviluppo coerente, organico, personale	Ottimo	4
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato- Sviluppo abbastanza coerente-	Buono Discreto	3,5 3
	Logico e coerente, ma semplice-	Sufficiente	2,5
	Ideazione imprecisa - Ideazione incoerente-	Mediocre 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- Esposizione semplice ma corretta-	Buono Discreto	3,5 3
	Semplice e abbastanza corretta-	Sufficiente	2,5
	Imprecisa e incompleta- Scorretta e incompleta-	Mediocre Insufficiente/ Scarso	1,5 1,1
- 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 - Completa nei concetti fondamentali-	Buono Discreto	3,5 3
	Semplice ma lineare-	Sufficiente	2,5
	Imprecisa e generica - Imprecisa e lacunosa-	Mediocre Insufficiente/ Scarso	1,5 1,0
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- Sviluppo abbastanza coerente e pertinente-	Buono Discreto	3,5 3,0
	Testo pertinente alla traccia, sviluppo complessivamente ordinato-	Sufficiente	2,4
	Testo in parte pertinente, sviluppo poco coerente- Mediocre Testo sconnesso e quasi mai pertinente-	Insufficiente/ Scarso	1,5 1,0
- 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- Corretta e attinente discreti conoscenze culturali-	Buono Discreto	3,5 3
	Semplice ma lineare-	Sufficiente	2,4
	Imprecisa e frammentaria- Imprecisa e lacunosa	Mediocre Insufficiente/ Scarso	1,5 1,0
TOTALE PUNTEGGIO Su base 20 (P 20)			

La Commissione

Il Presidente

8.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Commissione.....

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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio		
		Enogast	Aliment	Totale
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operative ((Il punteggio è dato dalla Media Matematica tra i due insegnamenti max 3 punti)	1.Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1	1	
	2.Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2	2	
	3. Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa.	3	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. ((Il punteggio è dato dalla Media Matematica tra due insegnamenti max 6 punti)	1.Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1-2	1-2	
	2.Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3	3	
	3. Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	4	4	
	4.Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	5-6	5-6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. (((Il punteggio è dato dalla Media Matematica tra i due insegnamenti max 8 punti)	1.Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1-2	1-2	
	2.Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3-4	3-4	
	3. Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6	5-6	
	4. Avanzato: ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7-8	7-8	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. ((Il punteggio è dato dalla Media Matematica tra due insegnamenti max 3 punti)	1.Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1	1	
	2.Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, utilizzando discretamente il linguaggio specifico.	2	2	
	3. Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3	3	
TOTALE (MAX 20)				

La Commissione

Il Presidente

8.4 Griglia di valutazione della prova orale (Come da Ordinanza Ministeriale 55 del 22 marzo 2024)

Commissione.....

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

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

La Commissione

Il Presidente

Lingua e letteratura italiana	
<i>Prof. Giovanni Idili</i>	
Contenuti	<p>Giacomo Leopardi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Note biografiche; - Poetica; - Pensiero - Lettura e commento delle seguenti opere <ul style="list-style-type: none"> o L'infinito; o Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere; o A Silvia (parti scelte); o Canto notturno di un pastore errante dell'Asia (parti scelte); o La quiete dopo la tempesta; <p>Alessandro Manzoni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Note biografiche; - Poetica e componimenti in poesia; - Il romanzo e la questione della lingua; - I promessi sposi; - Lettura e commento dei seguenti passi dei "Promessi sposi" da P. di Sacco Chiare Lettere <ul style="list-style-type: none"> o Don Abbondio Cap 1; o Fra Cristoforo e Don Rodrigo Cap 6; o La Monaca di Monza Cap 9, 10, 37; o L'Innominato Cap 21; o Renzo Cap. 24; - Presentazione dei personaggi principali <p>Correnti letterarie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naturalismo, Verismo: differenze - G. Verga: ciclo dei vinti <ul style="list-style-type: none"> o I malavoglia: analisi critica e significato; o Mastro Don Gesualdo: analisi critica e significato; - Decadentismo e poeti simbolisti; - Approfondimento: il pensiero laterale; - D'Annunzio: collocazione cronologica e poetica; <p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Note biografiche; - Poetica e interpretazione simbolista; - La poetica del fanciullino; - Lettura e commento delle seguenti poesie: <ul style="list-style-type: none"> o Arano; o Novembre; o Lampo; o Tuono; o X agosto;

	<p>Autori e la grande guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - E. Lussu: <ul style="list-style-type: none"> o Un anno sull'altipiano: significato e lettura di alcuni passi; - G. Ungaretti: nota biografica e poetica. <ul style="list-style-type: none"> o Porto sepolto: lettura e commento di alcune poesie o San Martino del Carso; o Veglia; o Sono una creatura; o Mattina; <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Note biografiche; - Approfondimento sul significato e la rivoluzione della psicanalisi con intervento della psicologa S. Chessa; - La Coscienza di Zeno: inquadramento culturale e novità; <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> - Note biografiche - Produzione letteraria e produzione teatrale; - La teoria delle maschere; - L'individuo, persona e personaggi; - Presentazione di alcune opere: <ul style="list-style-type: none"> o Il fu Mattia Pascal; o Uno, nessuno e centomila; o Il metateatro: sei personaggi in cerca d'autore - Visione del film: La stranezza <p>Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Note biografiche; - Poetica e produzione letteraria; - I temi: natura, amore e male di vivere, le donne, il tempo; - Lettura e commento delle seguenti poesie: <ul style="list-style-type: none"> o Meriggiare pallido e assorto; o Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale; <p>Pillole di letteratura *** Presentazione schematica di alcuni autori: Quasimodo, P. Levi, Calvino, Pavese, Fenoglio</p> <p>*** Le schede messe a disposizione degli allievi ma non analizzate in classe con il docente, hanno lo scopo di favorire una conoscenza almeno schematica di altri autori comunque importanti ma che per mancanza di tempo non è stato possibile analizzare a fondo. Le indicazioni fornite potrebbero comunque risultare utili nella scelta della prova scritta o durante il colloquio orale.</p>
Materiali e strumenti didattici	Testo in adozione: P di Sacco. Chiare lettere vol. 3; file e dispense ad opera del docente

Contenuti	<p>La restaurazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Caduta di Napoleone; ○ Congresso di Vienna; ○ Restaurazione; <p>Moti del 1820/30</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ I moti in Italia; ○ I moti in Europa ○ I moti in America latina ○ Indipendenza di Belgio e Grecia <p>Decollo industriale in Europa e USA*</p> <p>Le guerre di indipendenza italiane</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prima guerra di indipendenza; ○ Ruolo dei Savoia; <p>Seconda rivoluzione industriale*</p> <p>Seconda guerra di indipendenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cavour e Vittorio Emanuele II; ○ L'intervento in Crimea; ○ L'alleanza con la Francia; ○ La seconda guerra di indipendenza e la spedizione dei mille; <p>La situazione americana e la guerra di secessione*</p> <p>Terza guerra di indipendenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'alleanza con la Prussia; ○ La preminenza sulla nazione germanica; ○ La terza guerra di indipendenza; <p>La guerra franco-prussiana*</p> <p>La questione romana</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il governo del paese unito; - Roma capitale; - Problemi economici e sociali; <p>Imperialismo e colonialismo</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Colonie, imperi, razzismo; ○ La spartizione del mondo; ○ Il ruolo dell'Italia e la prima esperienza coloniale; ○ La crisi economica e l'immigrazione; <p>Italia: il governo della sinistra storica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Provvedimenti economici; ○ Rilancio industriale; ○ Scolarizzazione; ○ Movimenti operai; ○ Umberto I; ○ La repressione degli scioperi; ○
-----------	---

La belle époque*

La società di massa

- Significato;
- Nascita dei partiti di massa;
- Pubblicità e società di massa;
- Tempo libero e società di massa;
- Donne, istruzione e voto;

La Grande Guerra

- Cause;
 - Principali contendenti;
 - Fronti di guerra: occidente e oriente;
 - L'Italia in guerra;
 - La fine della guerra;
 - La conferenza di pace;
 - Il mondo dopo la guerra;
 - Approfondimenti: la propaganda, la trincea, la medicina
- Presentazione alle classi di materiali originali;
 - Visione del film: 1917

L'Italia dopo la guerra

- La vittoria mutilata e la presa di Fiume;
- La nascita dei movimenti nazionalisti fascisti;
- Marcia su Roma e presa del potere;
- Fascistizzazione dell'Italia;
- La politica economica dello stato fascista;
- La repressione e l'antifascismo;
- Fascismo e istruzione;
- La propaganda e la celebrazione del Duce;
- La politica estera militarista e coloniale: l'impero;
- Isolamento e autarchia;
- Leggi razziali e patto d'acciaio con la Germania nazista;

La Germania dopo la guerra e l'avvento del partito nazionalsocialista*

La Russia comunista post rivoluzionaria e staliniana*

Gli Stati Uniti e la crisi economica*

La seconda guerra mondiale

- Cause;
- Principali contendenti e teatri di guerra;
- La fine della guerra;
- La spartizione del mondo;

Pillole di storia ***

Schede riassuntive su alcuni argomenti: guerra fredda e blocchi contrapposti, l'Italia repubblicana, la ripresa economica dell'Europa, la nascita della Comunità europea, la crisi e le proteste del 68, il brigatismo rosso e nero in Italia.

*Argomenti solo trattati ma non interrogati.

Si è scelto di indagare a fondo gli avvenimenti e le vicende riguardanti la storia d'Italia e di presentare come collegamento altri periodi, che se anche importanti, avrebbero richiesto più tempo di quello effettivamente a nostra disposizione.

	<p>*** Le schede messe a disposizione degli allievi ma non analizzate in classe con il docente, hanno lo scopo di favorire una conoscenza della storia oltre la seconda guerra mondiale fornendo indicazioni che potrebbero risultare utili nella scelta della prova scritta o del colloquio orale.</p>
	<p>Educazione civica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia della costituzione italiana; • La questione israelo-palestinese; • Il voto come diritto/dovere; • Progettazione di un evento culturale; • La giornata della memoria: organizzazione della rappresentazione evento "lasciate ogni speranza voi che entrate"; <p>La giornata del ricordo;</p>
Materiali e strumenti didattici	<p>Testo in adozione: AAVV. Storia in corso vol. 3 ed. verde. B. Mondadori</p> <p>file e dispense ad opera del docente</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Fabrizio Porrà

Contenuti	<p>UDA 1 Il diritto delle imprese turistiche</p> <p>⇒Nucleo 1 Le leggi che regolano l'attività al ristorativa L'avvio dell'impresa La capacità all'esercizio dell'impresa L'obbligo delle scritture contabili Le norme sulla crisi d'impresa</p> <p>⇒Nucleo 2 I contratti delle imprese ristorative Il contratto di Catering Il contratto di Banqueting Le norme da applicare ai contratti ristorati La tutela del cliente: il codice del consumo</p> <p>⇒Nucleo 3 La gestione della qualità Il sistema di qualità Le certificazioni di qualità</p> <p>UDA 2 Il marketing</p> <p>⇒Nucleo 1 Le funzioni del marketing L'evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale</p> <p>⇒Nucleo 2 Il piano di marketing di un'impresa ristorativa Le fasi del piano di marketing L'analisi della situazione esterna L'analisi della situazione interna Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto Le strategie di marketing mix</p> <p>UDA 2 La programmazione dell'attività aziendale</p> <p>⇒Nucleo 1 Il business plan Dall'idea imprenditoriale al business plan Le fasi per realizzare un business plan I preventivi d'impianto</p>
------------------	--

	<p>La valutazione dei dati La fase di start up Le start up innovative del turismo</p> <p>⇒Nucleo 2 La programmazione e il controllo di gestione Le fasi della programmazione aziendale I tempi della programmazione Il budget Come si costruisce il budget? Il controllo budgetario (budgetary control) I vantaggi e i limiti del budget</p>
Materiali e strumenti didattici	<p>Testo: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA – Enogastronomia - Sala e vendita – AUTORI: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi – EDITORE: DeA Scuola Liviana</p> <p>Lezione frontale - Lezione dialogata - Problem solving - Studio guidato – Utilizzo della Lim Sintesi del docente – Mappe del docente</p>

MATEMATICA	
Prof. Valter Bortolin	
Contenuti	
UDA 1 primo quadrimestre	<p>⇒Nucleo 1 Le Equazioni di primo e secondo grado Le disequazioni di primo e secondo grado Il segno di una equazione</p> <p>⇒Nucleo 2 Disequazioni razionale intere Disequazioni razionali fratte Disequazioni di grado superiore al secondo ricondotte a disequazioni di 1 – 2 grado Risoluzione di problemi sulle disequazioni Sistemi di disequazioni</p> <p>⇒Nucleo 3 Cosa sono le funzioni Concetto di funzione reale di una variabile reale Rappresentazione analitica di una funzione Estremi di una funzione Classificazione delle funzioni</p>
UDA 2 secondo quadrimestre	<p>Nucleo 1</p> <p>Dominio di una funzione I principali Domini delle funzioni Gli zeri di una funzione</p>

	<p>Nucleo 2</p> <p>La continuità delle funzioni elementari Segno di una funzione La funzione costante La funzione $f(x) = x$ La funzione polinomiale La funzione radice quadrata</p> <p>Nucleo 3</p> <p>La definizione di limite finito Calcolo di un limite finito Calcolo di un limite infinito</p> <p>Semplici calcoli e dimostrazione di limiti finiti e/o infiniti Calcolo dei limiti delle funzioni razionali fratte che si presentano sotto forma indeterminata di infinito/infinito, zero/zero</p>
<i>Materiali e strumenti didattici</i>	<p>Testo: MATEMATICA IN CUCINA, SALA E ALBERGO – AUTORI: M e Anna Trifineassimo Bergamini, Graziella Barozzi – EDITORE: Zanichelli</p> <p>Lezione frontale - Lezione dialogata - Problem solving - Studio guidato – Utilizzo della Lim Sintesi del docente – Mappe del docente</p>

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Classe 5[^] A CUCINA

Prof.ssa Pilia Stefania

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

PECUP

Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.

COMPETENZE

ACQUISITE

Sanno porre domande sui temi esistenziali e religiosi, sulle diversità culturali, su ciò che è bene e ciò che è male, sulla giustizia, raggiungendo consapevolezza dei propri diritti e doveri delle regole del vivere insieme. Sanno motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto,

	libero, e costruttivo. Sanno formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.
ATTIVITA' E METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Analisi di testi specifici.
MATERIALI DIDATTICI	Riviste e dispense fornite dal docente per i vari argomenti trattati.
CONTENUTI	
UDA N.1	Elementi di bioetica. Anima e corpo nella religione. L'uomo nella filosofia aristotelica. Le diverse forme di volontariato Onlus. L'importanza di donarsi agli altri. Amnesty International. La Comunità di Nuovi Orizzonti. Bioetica. L'AIRC. Trapianto di organi. Gli Organismi preposti al dibattito biomedico. Attività di disegno, educazione al bello.
UDA N.2	Gli OGM --- ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. LA CHIESA E GLI OGM. L' inizio e la fine della vita. La prospettiva cristiana. Visione del film sul tema dell'eutanasia -IO PRIMA DI TE. Riti e tradizioni della chiesa sulla festa di sant' Antonio Abate. L'OLOCAUSTO , una tragedia umanitaria che non va dimenticata. LA SACRA SINDONE dagli studi della dottoressa Marinelli. Diritti e parità di genere in Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile. Diverse forme di povertà. La lotta alla povertà . Il fenomeno delle migrazioni.

MATERIA: Lingua e civiltà inglese DOCENTE: Pasqualina Serra

TESTO ADOTTATO: Libro di testo: Light the fire, Rizzoli Languages.

<p>UDA 1 primo quadrimestre</p> <p><u>Cibo sano per un'alimentazione sana</u></p>	<p>CONTENUTI:</p> <p>MODULE 4: Ingredients</p> <p>Unit 1 Animal-origin ingredients</p> <p>Step 1 Meat</p> <p>Unit 2 Vegetable-origin ingredients</p> <p>Module 5: Cooking processes</p> <p>Recipe language Weights and measures Food preparation Easy recipes.</p> <p>Module 6: Menus & meals</p> <p>Menu basics Breakfast, lunch and dinner menus Designing menus Catering for special occasions Banquets and buffets Special menus</p> <p>Strutture grammaticali : Il comparativo di maggioranza, minoranza e uguaglianza. Comparativi irregolari.</p>
<p>UDA 2 secondo quadrimestre</p> <p><u>Dimmi come mangi e ti dirò chi sei:</u> <u>funzioni del cibo e disfunzioni del cibo</u></p>	<p>CONTENUTI</p> <p>Module 7: Food & health</p> <p>A healthy lifestyle. The food pyramid and food groups Healthy plates</p> <p>Food and health. Nutrients: food constituents and functions</p> <p>Food- related diseases and eating disorders: anorexia nervosa, bulimia nervosa, coronary heart disease, diabetes</p> <p>Guidelines for a healthy diet The food pyramid and food groups. healthy plates: the eatwell plate</p> <p>The Mediterranean diet. Advantages of the Mediterranean diet</p> <p>Special diets for food allergies and intolerances. Celiac</p>

	<p>disease</p> <p>Alternative diets: Macrobiotic, the Zone diet, Vegetarian diet, Vegan diet, Fruitarian diet, Raw foodists. 46</p> <p>Ed. civica</p> <p>Il cibo sano in un'alimentazione che cresce e cambia nel tempo, dai nostri nonni sino ad oggi. l'Agenda 2030 e il territorio con i suoi prodotti di nicchia.</p>
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo. Materiale fornito dall'insegnante: video, fotocopie.

MATERIA: Lingua e civiltà tedesca DOCENTE: Roberta Ladu

TESTO ADOTTATO: *Kochkunst neu* di Pierucci, Fazzi, Loescher editore.

Alcuni testi sono tratti dal libro: *Reisekultur neu* di Medaglia Cinzia, Werner Sabine, Bertocchi Miriam, Poseidonia scuola.

<p>UDA 1 primo quadrimestre</p> <p>Cibo sano per una alimentazione sana: la sicurezza alimentare applicata ai processi di trasformazione</p>	<p>CONTENUTI:</p> <p>Die Ernährungspyramide.</p> <p>Diätformen: Rohkost, vegetarische und veganische Kost, Reduktionskost und Schondiät.</p> <p>Umfrage in Deutschland zu den verbreitetsten Ernährungsweisen 2019.</p> <p>Fast Food - Was ist das?</p> <p>Quiz zum Thema Essgewohnheiten. Die Tipps von unserer Ernährungsexpertin.</p> <p>Mensa-Speiseplan. Vegetarisches und veganisches Menü.</p> <p>Rezepte für Veganer und Vegetarier (Erbsensuppe, Kokos-Linsensuppe, Griechischer Salat mit Feta.)</p> <p>Das Bier – Das Oktoberfest.</p> <p>Strutture grammaticali : Il Konjunktiv II del verbo sollen. II</p>
--	---

	<p>comparativo di maggioranza, minoranza e uguaglianza. Comparativi irregolari.</p>
<p>UDA 2 secondo quadrimestre</p> <p>Dimmi come mangi e ti dirò chi sei: funzioni del cibo.</p>	<p>CONTENUTI</p> <p>Die Kneipe Die Pizzeria Zutaten und Zubereitung der Pizza Margherita und der Pizza vier Jahreszeiten. Die Länder der Bundesrepublik Deutschland. Essstörungen: Magersucht – Bulimie. Mehr Uebergewichtige als Hungernde. Ernährung in der Schwangerschaft. Ernährung und Sport. Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Laktoseintoleranz, Fruktoseintoleranz, Zöliakie.</p> <p>Visione della serie didattica Extr@ auf Deutsch: Sams Ankunft, Sam geht einkaufen, Sam hat ein Date, Sam sucht einen Job.</p> <p>Ed. civica</p> <p>Die blauen Zonen. Die blaue Zone Sardinien. Mikrofaktoren und Diät.</p>
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo. Materiale fornito dall'insegnante: video, fotocopia.

MATERIA: Scienze Motorie

DOCENTE: Walter Sammartino

TESTO ADOTTATO: In Movimento – Ebook / Vol. Unico

Classe: 5A – Cucina

<p>UDA 1 primo quadrimestre:</p> <p>Acquisire consapevolezza della importanza che la sicurezza ...</p>	<p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none">-Attività ed esercizi a carico naturale.-Esercizi di resistenza, di velocità e di mobilità articolare.-Esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo e situazioni spazio temporali varie <ul style="list-style-type: none">-Avviamento alla pratica sportiva: Pallavolo, Calcio a5, Pallatamburello.Badminton-Attività in ambiente naturale. <ul style="list-style-type: none">-Essere in forma.-Alimentazione: Gli alimenti nutrienti; Il fabbisogno energetico.-Apparato scheletrico: Funzione dello scheletro; Morfologia delle ossa; Lo scheletro Assile; La colonna vertebrale; Lo scheletro appendicolare;-Articolazioni: Mobili, Semi mobili e Immobili
<p>UDA 2 secondo quadrimestre:</p> <p>La centralità che la sicurezza ricopre nella filiera Alimentare.</p>	<p>CONTENUTI</p> <p>Attività ed esercizi a carico naturale.</p> <ul style="list-style-type: none">-Esercizi di resistenza, di velocità e di mobilità articolare.-Esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo e situazioni spazio temporali varie <ul style="list-style-type: none">-Avviamento alla pratica sportiva: Pallavolo, Calcio a5, Pallatamburello.-Primo Soccorso: Come si presta il primo soccorso; traumi più comuni nello sport: contusioni, distorsioni, stiramenti, strappi, emorragie ecc..-La tecnica Rice-Il Doping; Le sostanze proibite; i Metodi proibiti-La Dieta dello sportivo-Giochi Sportivi: Pallacanestro; Pallavolo.- Atletica leggera:Impianti ed Attrezzature Corse, Salti e Lanci.

MATERIALI DIDATTICI	TESTO ADOTTATO: In Movimento – Ebook / Vol. Unico Lezione frontale - Lezione dialogata- Utilizzo della Lim

ANNO SCOLASTICO 2023-2024 Classe 5[^] A CUCINA Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera <p style="text-align: center;">Prof.ssa Sara Nieddu</p>	
MATERIA: <u>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>	
PECUP	Sa predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
COMPETENZE ACQUISITE	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali ed innovative</p> <p>Curare tutte le fase del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>

ATTIVITA' E METODOLOGIE	<p>Didattica frontale integrata da materiali multimediali</p> <p>Lezione partecipata Cooperative learning Flipped classroom</p> <p>Brainstorming Ricerche individuali e/o di gruppo</p>
LIBRO DI TSTO	Machado Acienze e cultura dell'alimentazione Poseidonia scuola
CONTENUTI UDA 1 E UDA 2	<ul style="list-style-type: none"> • “La dieta in condizioni fisiologiche” La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Dieta equilibrata: aspetti generali. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (nell'età evolutiva, per l'adolescente, per l'adulto, per la terza età, in gravidanza, per la nutrice). • “Diete e benessere. Stili alimentari” La dieta mediterranea. La dieta dei Greci e dei Romani La dieta sostenibile Le diete vegetariane: latte-ovo vegetariano, dieta vegana, dieta crudista, dieta fruttariana. Blue zone : l'alimentazione dei centenari . La dieta sostenibile . Gli indicatori utilizzati per valutare l'impatto ambientale. La dieta nello sport. • “I nuovi prodotti alimentari” Prodotti alimentari innovativi. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare. I nuovi alimenti • La filiera alimentare La filiera agroalimentare. Tipologie di filiera agroalimentare: la filiera lunga, la filiera corta, la filiera sostenibile. Le frodi alimentari • “Il sistema HACCP” Igiene dei prodotti alimentari; requisiti generali in materia d'igiene Manuali di buone pratiche igieniche. Esempi Il sistema HACCP. Le fasi preliminari dell'HACCP. I sette principi dell'HACCP La contaminazione degli alimenti. Tipi di contaminazioni Le malattie trasmesse dagli alimenti. Agenti biologici e modalità di contaminazione. I batteri. Tossine batteriche. Spore batteriche. I fattori di crescita microbica. Le tossinfezioni alimentari . Rischio e prevenzione delle tossinfezioni Principali batteri responsabili di MTA. Listeria, Salmonella,

Sighella, Staphylococco

La contaminazione chimica degli alimenti.

Le micotossine. Principali micotossine.

Gli agrofarmaci. Gli zoofarmaci. I pesticidi. I metalli pesanti

Sostanze cedute dai Moca. I principali moca

- **“La dieta nelle principali patologie”**

Le malattie cardiovascolari. La dieta nelle malattie cardiovascolari. Prevenzione del rischio cardiovascolare.

L'ipertensione arteriosa. Complicanze dell'ipertensione.

Indicazioni dietetiche.

L'iperlipidemie e l'aterosclerosi.

Iperensione arteriosa. Ipercolesterolemie. Ipertrigliceridemie.

Le nuove linee guida. Grassi e salute. Alcol e salute

- **“L'alimentazione nelle malattie metaboliche”**

Le malattie del metabolismo

La sindrome metabolica

Il diabete mellito. Tipi di diabete mellito Resistenza all'insulina.

Indice glicemico. Indicazioni dietetiche

L'obesità. Malattie correlate all'obesità. Tipi di obesità.

Indicazioni dietetiche

La gotta e l'osteoporosi

- **“L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente”**

I disturbi gastrointestinali

Le malattie epatiche, Indicazioni dietetiche. Epatite. Cirrosi

- **“Allergie e intolleranze”.**

Le reazioni avverse al cibo.

Reazioni tossiche.

Le allergie alimentari. Sintomi e complicanze delle allergie

Le intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio.

Favismo.

Celiachia.

Diagnosi delle allergie e delle intolleranze

Reg 1169/11 informativa allergeni

Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

- **“Alimentazione nella ristorazione collettiva.”**

La ristorazione di servizio. Norme di sicurezza alimentare.

Diversi tipi di legume. Le certificazioni

- **“Alimentazione e tumori”**

I tumori. Il processo di cancerogenesi. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti

- **“I disturbi alimentari”**

Anoressia e bulimia nervosa.

Disturbo da alimentazione incontrollata.

Educazione Civica: Educazione alla sana e corretta alimentazione

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

ANNO SCOLASTICO 20232024

USALA LUISA

Contenuti

- ✚ La ristorazione: le tipologie di ristorazione. la ristorazione commerciale e collettiva. i buffet, i catering, i pranzi per occasioni speciali, Open day, menu' concordati. le tipologie di dieta. Job Day. Tradizione e innovazione si incontrano. Mini Chef, l'alimentazione nella fase della crescita tra buon cibo, scelte di vita o educazione religiosa, allergie ed intolleranze. L'alimentazione nella Blue Zone, show cooking. Storia e innovazione della cucina a confronto Antecas.
- ✚ La pasticceria: gli impasti base, montati, lavorati, lievitati, le creme, le bagne alcoliche per dolci, al Grand Marnier, all'alchermes, alla sambuca, all'arancia. il pane e le pizze, gli intermezzi a base di pane, i gluten free, i lactose free, i finger food, i coffee break.
- ✚ Il menu' come strumento di programmazione, l'utilità, la tipologia, la revisione, il controllo e la verifica delle caratteristiche nutrizionali. La composizione del menu', (schema e bisogni), la pianificazione del menu', il tipo di clientela, cosa si desidera proporre ed il prezzo di vendita, analisi del mercato. creare un menu' bisogna pianificare tenendo conto di : aspetto igienico, nutrizionale, gastronomico, economico e grafico. esempi di menu'; per giovani, clienti terza eta', bambini, sportivi e regimi controllati. l'aspetto grafico, economico, food cost. tipologie; menu' del giorno, a' la carte, a' la gran carte, turistico, degustazione, vegano, vegetariano, tradizionale, tipico, concordato e programmato.
- ✚ La cucina tipica regionale, la Dieta Mediterranea, il km 0, la filiera corta, la sostenibilità, la stagionalità, i marchi, i prodotti locali e la loro valorizzazione, i prodotti bio, i prodotti tipici della Sardegna ed in particolare dell'Ogliastra, disciplinari dei culurgiones Ogliastrini, Agnello Sardo e carciofo spinoso
Gli strumenti per la tutela della tipicità: DOP, IGP, STG,DOCG, DOC.
- ✚ I metodi di vendita: e-trailer, e-commerce, retailer, & carry.
- ✚ L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione: lo stokout e l'over stock, la buona politica di acquisto, le politiche di approvvigionamento, i fabbisogni, i grossisti, la scelta di fornitori, ISO, la gestione del magazzino, il ricevimento delle merci, DDT, etichettatura delle merci, lo stoccaggio delle merci, il first in first out, stock-out e backorder, il punto di riordino, reorder point, lead time, reorder point, CMP, FIFO, LIFO, i moduli obbligatori, i moduli facoltativi, i costi, il prezzo di vendita.
- ✚ UDA 1; Dimmi come mangi e ti dirò chi sei: l'alimentazione nel ciclo di vita tra ristorazione collettiva e nuove tendenze culturali;
UDA 2 ; Dimmi come mangi e ti dirò chi sei. Il consumo del cibo spazzatura, (Junk Food), funzioni e disfunzioni del cibo, (diete e stili alimentari, bulimia, anoressia, alcolismo). Cibo sano per un'alimentazione sana, la sicurezza applicata ai processi di trasformazione alimentare.
- ✚ La sicurezza alimentare: concetto di qualità, definizione, qualità del processo produttivo, del servizio ristorativo, del prodotto alimentare.
 - ✚ La scheda piatto, le dosi, l'abbinamento cibo vino, l'elaborazione di un piatto in base agli ingredienti, i metodi di cottura.
 - ✚ Le tipologie di diete e le scuole di pensiero, vegane, vegetariane, le allergie alimentari, senza lattosio, senza glutine, gli allergeni.
 - ✚ I prodotti e la filiera corta, la stagionalità e la sostenibilità, i prodotti BIO, i prodotti tipici regionali.
 - ✚ Qualità organolettica, igienica, nutrizionale, eco sostenibilità.
 - ✚ HACCP: piano di autocontrollo, procedure operative standard, pericoli/controlli e rimedi, condizioni delle strutture, operazioni di

	<p>pulizia, operazioni di manutenzione, approvvigionamento materie, modalità di manipolazione, modalità di conservazione..</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Cucina regionale Italiana, la cucina Internazionale, le innovatività e le rivisitazioni dei piatti. ✚ Gli strumenti per la tutela della tipicità: DOP, IGP, STG,DOCG, DOC, le certificazioni, il Km 0, i marchi di qualità e la tipicità dei prodotti. ✚ L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione. ✚ Le politiche di acquisto, di approvvigionamento, il punto di riordino. ✚ Il food cost, il Food & Beverage cost cenni generali. ✚ I moderni metodi pubblicitari e di vendita/commercio: e-commerce, e-tailer, il retrailer, cash & carry. Banqueting, Catering, Marketing, to good to go, Intermarchè frutta brutta. La scelta dei fornitori e la gestione del magazzino. La scelta dei fornitori: il ricevimento e lo stoccaggio delle merci, la gestione delle scorte, i costi di gestione delle scorte, il punto di riordino, il consumo medio giornaliero, il tempo di approvvigionamento, (lead time), il margine di sicurezza. <p>Il reorder point, lead time, tempo di approvvigionamento, consumo medio giornaliero della referenza, mantenimento delle scorte, margine di sicurezza. La valorizzazione del magazzino: CMP; FIFO; LIFO; il valore di stock. I moduli obbligatori: DDT, fattura e nota di credito. I moduli facoltativi: richiesta e ordine di acquisto, giornale di magazzino, buoni di carico e scarico, buono di prelevamento, scheda dei fornitori, , del prodotto e di conformità. I costi sostenuti in un impresa ristorativa: costi pluriennali, d'esercizio, fissi, variabili, l'ammortamento, diretti e indiretti. Il corretto prezzo di vendita di un piatto. (il food cost, il beverage cost, il food & beverage cost). Il controllo e gli standard.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Agenda 2030. ✚ La cucina Regionale Italiana, la tradizione, la tipicità, il km 0, la tracciabilità dei prodotti, la filiera alimentare, i prodotti eco sostenibili, la filiera corta, la bio diversità. La cucina nazionale ed Estera. Le allergie alimentari, la sostenibilità – filiera corta e Km0, HACCP e contaminazioni Alimentari, La dieta Mediterranea (piramide di salute), la cucina dai tempi dei nostri nonni ad oggi, La Blu zone (i piatti poveri e la longevità nel mondo), la Ristorazione e i consumi alimentari al tempo di Covid. Il post Covid. ✚ La cultura gastronomica con innovativita' e tradizione (l'ogliastra e dintorni) Il mercato Ristorativo: la neoristorazione, la ristorazione collettiva, comm.le, fast food, self service, scolastica, ospedaliera, navale, aziendale, etnica, gourmet, alternativa, d'affari, pizzerie, trattorie, agriturismo, kebaberie, da asporto, crèperie, yogurterie, piadine rie, take away, diete specifiche. ✚ Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, l'etichettatura.
Ed.Civica	<p>Valorizzazione del buon cibo, la filiera corta ed i prodotti di nicchia. La stagionalità, l'intermarchè, l'Agenda 2030, valorizzazione di una corretta alimentazione per tutte le età e innovazione dei piatti tenendo conto delle esigenze in base ad intolleranze e/o allergie, in base alla religione e agli stili di vita.</p> <p>Convivialità a tavola nei momenti di festa dai nostri nonni ad oggi.</p>
Materiali e strumenti didattici	<p>Testo in adozione, ricerche internet, depliant pubblicitari, documenti video e word, power point, mappe e cartelloni, file e dispense ad opera del docente.</p> <p>Laboratorio didattico, laboratorio con adulti e mini chef.</p>

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

DOCENTI
<i>Prof. Bortolin Valter (Coordinatore)</i>
<i>Prof.ssa Pasqualina Serra</i>
<i>Prof.ssa Roberta Ladu</i>
<i>Prof.ssa Luisa Usala</i>
<i>Prof.ssa Francesca Gioi</i>
<i>Prof. Giovanni Idili</i>
<i>Prof.ssa Stefania Pilia</i>
<i>Prof. Fabrizio Porrà</i>
<i>Prof. Walter Sammartino</i>
<i>Prof. ssa Sara Nieddu</i>

Tortolì, 15 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Prof. Gian Battista Usai