ISTITUTO TECNICO STATALE COMMERCIALE E PER GEOMETRI - "L. OGGIANO"-SINISCOLA
Prot. 0004742 del 15/05/2023
IV (Entrata)

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

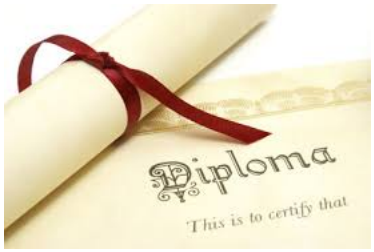
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Ai sensi dell'O.M. 53 del 3 marzo 2021 art. 10)



CLASSE QUINTA A

Corso Servizi per l'Enogastronomia

COORDINATORE

Prof.re Fabrizio Casu

DIRIGENTE

D.S Michele Carta

INDICE

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE pag3
1.1 Breve descrizione del contesto in cui opera l'Istituto Luigi Oggiano
1.2. La nascita del corso enogastronomico
1.3 I nostri studenti

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO pag. 4
2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
2.2. PECUP - competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale.
2.3. PECUP – competenze specifiche di indirizzo articolazione enogastronomia.
2.4. Quadro orario settimanale articolazione enogastronomia

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE pag. 7
3.1. Composizione della classe: studentesse e studenti
3.2. Dati
3.3. La storia della classe
3.4. Il profilo della classe
3.5.La composizione del consiglio di classe enogastronomia
3.5.1 Continuità docenti
3.6. .Continuità docenti
3.6.1 La composizione della commissione d'esame

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA pag. 11
4.1. Metodologie e strategie didattiche
4.2. Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi -tempi del percorso formativo

5. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI pag. 12
5.1. Attività di recupero e potenziamento
5.2 Attività educazione civica
5.3 Percorsi interdisciplinari
5.4 Attività, percorsi e progetti attinenti a cittadinanza e Costituzione
5.4.2 Attività lavorative in alternanza con inserimento in strutture enogastronomiche, turistiche e di servizio del territorio
5.4.3 Partecipazione a progetti P.O.N.

5.5. Iniziative ed esperienze extracurricolari

5.6.Attività specifiche di orientamento
5.7.Orientamento universitario
5.8.Viaggi e visite culturali, partecipazione a rappresentazioni teatrali

6 INDICAZIONI SU DISCIPLINE pag. 19
6.1. Schede informative su singole discipline (All. A / All. B / All. C Griglie di Valutazione)
7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI pag. 19
7.1. Criteri generali
7.2. Criteri per la valutazione dei percorsi in presenza
7.3. Criteri per la valutazione della DAD (didattica a distanza)
7.4. Criteri per la valutazione dei P. C. T. O. (ex A.S.L**.)**

8. ATTRIBUZIONE DEI CREDITI pag. 21
8.1 Criteri attribuzione dei crediti

.

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1. Breve descrizione del contesto in cui opera l'Istituto Luigi Oggiano

Il territorio in cui nasce L'I.T.C.G. "Luigi Oggiano" può essere considerato strategico dal punto divista geografico poiché funge da "cerniera" tra l'entroterra e le zone costiere. Tale posizione, negli anni, ha determinato un notevole cambiamento socio-economico e culturale. Mentre nelle zone interne l'economia e la cultura sono rimaste radicate nelle tradizioni, in questa zona i crescenti flussi turistici e migratori hanno imposto un cambiamento antropologico e sociale. In quasi tutti i comuni del bacino, infatti, il numero prevalente di imprese è concentrato nel settore turistico e del commercio. Il turismo ha acquisito un valore strategico per l'economia del territorio delle Baronie grazie all'inestimabile pregio delle risorse ambientali e paesaggistiche di cui dispone e all'affermata qualità dei prodotti dell'agroalimentare, della gastronomia e dell'artigianato.

1.2. La nascita del Corso Enogastronomico

Mentre in passato le sole bellezze paesaggistiche e ricchezze artistiche erano sufficienti ad attrarre flussi turistici in una sorta di turismo quasi spontaneo, negli ultimi anni la situazione è notevolmente cambiata grazie alla velocità di internet, che ha accentuato la competizione delle imprese per offrire un prodotto a condizioni sempre più vantaggiose. In un contesto come quello appena descritto, è emersa la necessità di migliorare l'offerta turistica incrementando la formazione professionale degli operatori del settore, capaci di rispondere alle richieste di un'utenza sempre più esigente per ciò che riguarda le competenze e i servizi. Data la potenzialità del territorio a fini turistici, l'Istituto "L. Oggiano" per integrare l'offerta formativa ha dato avvio, a partire dall'Anno Scolastico 2011-2012, alla nascita del corso enogastronomico.

L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dal personale a.t.a., hanno fin dall'inizio affrontato con convincimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e delle alunne e a curare nei dettagli ed implementare il loro profilo professionale. Le grandi tematiche del lavoro per aree disciplinari, dell'insegnare e del valutare per competenze, del perseguire gli obiettivi didattico-formativi anche attraverso l'attività didattico-progettuale oltre che quella curricolare, del mantenere costante l'attenzione e la pratica dell'educazione alla salute degli alunni e delle alunne in funzione socialmente preventiva e contro la dispersione e l'abbandono scolastico, hanno attraversato, come un filo rosso, la storia dell'Istituto mantenendo ancor oggi un'attualità viva.

Accanto a ciò, altrettanto costante e, se possibile, crescente si è posta la didattica laboratoriale delle materie tecnico professionali che ha rappresentato la specificità dell'Istituto caratterizzandolo fortemente come presenza ben riconoscibile sia nell'ambito della realtà scolastica regionale, sia nell'ambito del rapporto con il territorio di riferimento.

1.3 I nostri studenti

Gli studenti e le studentesse, provengono da un bacino territoriale particolarmente esteso.

Il territorio di riferimento si estende dalla bassa Baronia (Orosei) fino a Dorgali e Bitti comuni barbaricini. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Gli studenti che

frequentano l'Istituto Alberghiero di Siniscola presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici. Come si è già accennato, l'offerta formativa e la pratica didattica dell'istituto alberghiero e per servizi commerciali di Siniscola sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare, come recitano il d.p.r. 275/1999 e, più di recente, il Decreto ministeriale 22 maggio 2018, le differenze e le specificità individuali. Su questa scia, da anni, la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere.
Inoltre la scuola è impegnata, a mantenere e, se possibile, ad accrescere la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto negli ultimi anni si è fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune tentando di accrescere la cultura digitale

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo

L'identità degli Istituti Professionali è caratterizzata dall'integrazione tra una solida preparazione di base pluridisciplinare con la formazione professionale, che consentirà allo studente di sviluppare i saperi e le competenze necessarie a permettergli di operare con competenza, autonomia e responsabilità nei ruoli di operatore dei servizi relativi ai settori dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera.
I risultati di apprendimento attesi, a conclusione del percorso quinquennale, consentiranno allo studente di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari e, non ultimo, nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche. A tal proposito, nel corso del quinquennio, è stato assicurato allo studente un orientamento permanente che lo aiuterà ad effettuare scelte fondate e consapevoli. In particolare, il diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nel nostro Istituto l'indirizzo presenta, al momento, le articolazioni "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione dell'enogastronomia il diplomato 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, seguendo le nuove tendenze enogastronomiche.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, acquisiscono specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, il diplomato opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Alla fine del quinquennio lo studente acquisisce le competenze comuni e specifiche di indirizzo espresse nel PECUP:

2.2.PECUP - Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale.

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

2.3. PECUP – Competenze specifiche di indirizzo Articolazione Enogastronomia.

- 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 turistica-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.
- 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 e specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.4.Quadro orario settimanale della Classe Quinta A Articolazione Enogastronomia

MATERIA	CLASSE 1ª	CLASSE 2ª	CLASSE 3ª	CLASSE 4ª	CLASSE 5ª
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4

STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
LINGUA FRANCESE	2	2	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2				
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)		2			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-----	-----	4	5	5
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE	4	4	-----	2	2
LABORATORI DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	4	4	6+1	4+1	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	3+1	2+1	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1. Composizione Della Classe: Studentesse e Studenti

La classe V A è composta da 12 alunni (dieci maschie due femmine), di cui 5 pendolari. L'ambiente di provenienza risulta eterogeneo e non del tutto sensibile agli stimoli culturali. La frequenza scolastica non è stata per tutti assidua, a più riprese il c.d.c. è dovuto intervenire a richiamare alcuni per le numerose assenze che hanno contribuito, insieme all'abitudine a sottrarsi o rimandare il momento della verifica, a rallentare e condizionare lo svolgimento delle attività programmate, nonché la qualità dell'apprendimento. Eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute, ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento e nel tentativo di colmare le diffuse carenze che hanno accompagnato alcuni degli alunni fino all'attuale anno scolastico, senza un evidente e reale recupero delle stesse, in diversi casi per oggettive difficoltà individuali evidenziate nel processo di apprendimento, più spesso per un impegno carente e saltuario.
Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo e iniziali difficoltà relazionali, il processo di socializzazione tra i discenti, si è rivelato abbastanza consolidato e il clima è apparso sostanzialmente sereno sebbene non siano mancati episodi di conflittualità che sono stati, comunque, affrontati grazie alla maturità di alcuni. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato particolari problemi disciplinari, ma una parte degli alunni non ha mostrato un costante e adeguato senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole. L'impegno e la partecipazione, nel complesso abbastanza superficiali, sono rimasti sostanzialmente invariati nel triennio, finalizzati, comunque, per la gran parte degli alunni, esclusivamente allo svolgimento della verifica.
Tutti, tuttavia, hanno dimostrato di aver acquisito competenze trasversali e professionali spendibili nel settore di indirizzo. Durante le collaborazioni, i servizi, le attività di PCTO, gli alunni, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei docenti tutor.

Quanto al profitto, un numero esiguo di alunni si è distinto per impegno, continuità e partecipazione attiva che ha consentito loro di raggiungere discreti risultati in quasi tutte le discipline; per il resto del gruppo classe non sempre costante e approfondito è risultato lo studio individuale, poco puntuale il rispetto delle consegne, spesso difficoltosa l'organizzazione del lavoro, l'impegno è apparso, inoltre, piuttosto superficiale
.

Per tutti gli studenti, si evidenziano alcune insicurezze, riferibili sia a carenze formative pregresse che a fragilità emotive, che ne hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento; a fronte di ciò il Consiglio di Classe ha attivato mirate strategie didattico-educative, orientate al raggiungimento di risultati finali complessivamente accettabili.
Per la classe in uscita sono stati attivati corsi di recupero pomeridiano nelle seguenti discipline: Matematica, Italiano, Scienze degli alimenti e inglese.

In particolare nella classe si rilevano tre fasce di livello: - un cospicuo gruppo ha manifestato numerose carenze pregresse mai completamente colmate, un impegno ed un interesse saltuari nei confronti di molte discipline e ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati; - un secondo gruppo, ha ancora numerose incertezze nelle competenze disciplinari e nell'organizzare in modo personale le conoscenze rivelando così una preparazione eccessivamente nozionistica; - un terzo, esiguo, gruppo mostra una preparazione accettabile in tutte le discipline, è in grado di operare autonomamente ma ancora incerta risulta la rielaborazione critica e personale.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE
I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi e i modi stabiliti dalla scuola; le condizioni di rischio covid hanno indirizzato gli incontri e i colloqui con gli insegnanti, quasi sempre da remoto sulla piattaforma Meet per il terzo e quarto anno di corso; numerosi sono stati, inoltre, i contatti tra il coordinatore e i genitori degli alunni con problemi di profitto e frequenza anche durante il periodo della sospensione delle attività didattiche

3.2. Dati sul triennio conclusivo del corso di studi

ARTICOLAZIONE CUCINA

A.S.	N. ISCRITTI	INSERIMENTI SUCCESSIVI	TRASFERIMENTI ABBANDONI	N° AMMESSI
2020/2021	19		2	13
2021/2022	14		2	12
2022/2023	**12**			

3.3. La storia della Classe.
Dopo un Biennio il gruppo attuale si è venuto a creare dunque in terza , quando le tre classi di enogastronomia sono state unite in un'unica classe (Due di francese e una di tedesco). Gli allievi, in diverse occasioni, si sono confrontati con risultati ragguardevoli, con realtà professionali esterne.
Quasi tutti gli alunni, hanno conseguito all'inizio del quarto anno le rispettive qualifiche professionali di "Operatore di servizi della ristorazione" previo esame, previsto dai percorsi sussidiari di IeFP.

Attività a distanza
Ad esclusione del corrente anno , la classe si è dovuta confrontare con l'attività a distanza (DAD) a causa della pandemia e questo non ha reso semplice il percorso già complicato. Mancate connessioni, problemi legati all'aspetto didattico e la demotivazione non hanno permesso un percorso agevole in questo nuovo modo di fare scuola.
Nel corso del terzo e quarto anno la DAD ha rallentato il percorso di lavoro. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di " fare scuola", durante questa circostanza

inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e testi digitali, l'uso di App. Il contesto lavorativo ha richiesto innumerevoli sforzi, sia da parte dei docenti che degli studenti e un'organizzazione, soprattutto all'inizio dell'emergenza, non facile. La situazione è migliorata nel corso di quest'anno scolastico, in quanto le attività si sono svolte in presenza , ma nonostante tutto i livelli dei saperi acquisiti, i contenuti e le competenze, risultano essere parzialmente svolte e acquisite, i due anni di pandemia hanno fortemente condizionato metodologie di apprendimento, responsabilità rispetto al lavoro da svolgere, abitudini nei confronti di un proficuo e costante impegno nello studio. E' dunque evidente un rallentamento del percorso di lavoro e dei risultati conseguiti, sia per le numerose assenze, da parte degli allievi, al primo quadrimestre e al secondo quadrimestre, sia per le problematiche sorte nei precedenti anni, quando il consiglio di classe e gli stessi alunni hanno dovuto convivere con problemi sino ad allora sconosciuti .

3.4.Il profilo della Classe

Gli alunni di questa classe sono arrivati in quinta dopo aver frequentato regolarmente i corsi di Servizi di Enogastronomia settore cucina. La classe è composta da alunni corretti nei rapporti interpersonali. Si è cercato di far raggiungere gli obiettivi programmati esplicitando al meglio la trasversalità delle varie discipline, spingendo gli studenti ad uno studio non settoriale ma aperto ad un confronto, che intreccia i vari saperi.

Obiettivi

Nel corso del quinquennio gli studenti sono stati guidati all'acquisizione di abilità e competenze utili al loro inserimento futuro sia sociale che professionale. Nello specifico gli obiettivi perseguiti in maniera diversificata sono i seguenti:

- Acquisizione di conoscenze e competenze generali e professionali
- Acquisizione di abilità organizzative e relazionali spendibili in situazioni professionali anche in funzione di nuove prospettive di lavoro, non perdendo di vista la valorizzazione del proprio territorio
- Acquisizione di una certa autonomia lavorativa
- Capacità di analisi e confronto
- Capacità di riflettere su temi a carattere sociale

3.5. Composizione del consiglio di classe articolazione enogastronomia

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	FABRIZIO CASU
MATEMATICA	CATTE GIUSEPPINA
LINGUA STRANIERA INGLESE	FOIS ALESSANDRO
LINGUA STANIERA FRANCESE	ANTONINA BARCA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIOVANNICO MANCA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA	GRAZIELLA IMPRUGAS
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE	FAGGIANI MONICA
EDUCAZIONE FISICA	ERIKA PISANU
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVES.R.	MURRU MARCO
RELIGIONE CATTOLICA	PIERPAOLO CORONAS
LINGUA STRANIERA TEDESCO	ROSSELLA LADU
SOSTEGNO	CALVISI FRANCESCA
SOSTEGNO	USAI NICOLA
SOSTEGNO	PIPERE MARIA ELENA
DIRIGENTE SCOLASTICO	MICHELE CARTA

3.5.1Continuità Docenti

Componente Docente– Materie di Indirizzo Comune

MATERIA	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022	A.S. 2022-2023
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FABRIZIO CASU	FABRIZIO CASU	FABRIZIO CASU
STORIA	FABRIZIO CASU	FABRIZIO CASU	FABRIZIO CASU
MATEMATICA	PAOLA TEGAS	ANNA MULAS	CATTE GIUSEPPINA
LINGUA INGLESE	SEQUI ELENA	CLAUDIA CONGIU	FOIS ALESSANDRO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ERIKA PISANU	ERIKA PISANU	ERIKA PISANU
RELIGIONE CATTOLICA	PIERPAOLO CORONAS	PIERPAOLO CORONAS	PIERPAOLO CORONAS

Componente docente – Materie di indirizzo professionalizzante

MATERIA	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022	A.S. 2022-2023
LINGUA FRANCESE	ANTONINA BARCA	ANTONINA BARCA	ANTONINA BARCA
LINGUA TEDESCO	ROSSELLA LADU	GIANLUCA LUDOVICO ROSSINI	ROSSELLA LADU
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	PIETRINA FELE	PIETRINA FELE	MURRU MARCO
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA	GRAZIELLA IMPRUGAS	GRAZIELLA IMPRUGAS	GRAZIELLA IMPRUGAS
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE	SECCI CATERINA	ANTONELLA TRANCHINI	MONICA FAGGIANI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIOVANNICO MANCA	GIOVANNICO MANCA	GIOVANNICO MANCA

3.6.1 Composizione del commissione d'esame articolazione enogastronomia

	CLASSE 5^{A} A CUCINA
1	**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA** **Commissario esterno**
2	**SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** **(Manca Giovannico)**
3	**LAB.SERV.ENO.CUCINA** **(Imprugas Graziella)**
4	**LINGUA FRANCESE/ TEDESCO** Antonina Barca-Rossella Ladu
5	**LINGUA INGLESE** **Commissario esterno**
6	**MATEMATICA** **Commissario esterno**

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1. Metodologie e strategie didattiche

L'approccio globale che ha guidato la scelta e la definizione delle metodologie e strategie didattiche è stato funzionale ad una visione pluridisciplinare del sapere. Agli allievi è stata offerta una proposta dinamica che permettesse loro di partecipare attivamente alle attività scolastiche interagendo e collaborando tra di loro. Si è voluta dare particolare attenzione alle attività di comprensione e produzione scritte, orali e pratiche riguardanti la sfera professionale, personale, sociale. Tra le modalità di lavoro si è utilizzata spesso la lezione cooperativa, la lezione dibattito/confronto, la scoperta guidata al fine di condurre gli allievi all'acquisizione di un concetto o un'abilità attraverso alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni. Si è voluto stimolare in ogni allievo la coscienza del proprio essere e del proprio ruolo, oggi nella scuola e domani nella società. Con la sospensione delle attività didattiche il consiglio di classe ha messo in atto metodologie tra loro integrate e si è avvalso degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei per consentire la piena attuazione del processo "insegnamento/apprendimento" per offrire l'opportunità agli studenti di affrontare l'esame di Stato. L'utilizzo di tecniche metodologiche del tipo lezioni dialogate interattive in video conferenza, esercitazioni guidate, con o senza indicazioni date, collaborazioni partecipate tra gli studenti o tra gruppi di studenti, con attività di cooperative learning, hanno permesso di incentivare vari tipi di approccio
all' apprendimento: induttivo /deduttivo, brain storming, problemsolving.

4.2. Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo

Nella didattica in presenza, agli studenti è stata offerta la possibilità di accedere alla disponibilità di LIM in ogni classe, alla disponibilità di spazi collettivi come la biblioteca dell'Istituto, la palestra ed impianti sportivi vari. Visto il particolare indirizzo di studi, gli alunni hanno avuto accesso agli strumenti di lavoro più propriamente professionalizzanti come il laboratorio di cucina. 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, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di **DDI (didattica integrata a distanza**).
Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale,computer e LIM.
In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato gli strumenti offerti dalla scuola e le strategie più adatte alla DDI. Lo strumento offerto dalla scuola è stata la piattaforma CLASSROOM con la sua Gsuite che ci ha permesso di progettare una didattica aperta e per alcuni versi più motivante. Sono state organizzate attività sincrone e asincrone, è stato preparato materiale semplificato: documenti,powerpoint, video, mappe concettuali, sintesi e appunti. Il carico di lavoro è stato, all'occorrenza,alleggerito in considerazione delle difficoltà di connessione, a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di devices inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

5. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI

5.1. Attività di recupero e potenziamento

Gli studenti sono stati coinvolti a vario titolo nelle seguenti attività

- Pausa didattica gestita dal docente
- Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente, di diversa intensità, realizzato a scuola, o a distanza, anche di pomeriggio a completamento dell'orario curricolare,per migliorare la qualità dell'applicazione e della produzione scritta ed orale.
- Percorso di studio personalizzato organizzato dal docente da realizzarsi a casa.
- Recupero in itinere.

5.2 ATTIVITA EDUCAZIONE CIVICA

Il consiglio di classe - ai sensi della legge 20 agosto 2019, n. 92, che pone l'obbligatorietà dello studio dell'educazione civica- nel corrente anno scolastico 2022-23, si è attivato per progettare un'attività che fosse coerente con lo spirito della legge. E' stato inserito, pertanto, un percorso di 33 ore che ha coinvolto la maggior parte dei docenti del consiglio di classe, per sviluppare conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali indicati dalla legge stessa: Costituzione, cittadinanza digitale e sviluppo sostenibile.
La Costituzione: temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole. **Lo Sviluppo sostenibile:** i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.
La Cittadinanza digitale: deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. A questi nuclei tematici si aggiunge la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio ed in grado di sviluppare l'interazione con la comunità locale.

Il progetto, realizzato con la piena collaborazione di tutti i docenti, è stato coordinato da un docente interno al consiglio di classe, nello specifico l'attività è stata coordinata dalla prof.re Fabrizio Casu.
La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi, attraverso prove sia formative che sommative. A tal fine, i docenti rileveranno, avvalendosi dell'apposita griglia approvata collegialmente: - l'interesse degli allievi verso le attività proposte - la capacità di attenzione dimostrata - la maturazione registrata in rapporto alle situazioni

di compito fondamentali, quali la dignità della persona, l'identità e l'appartenenza, la partecipazione alle attività, nonché il concreto tentativo di partecipare alla vita pubblica - la capacità di portare a termine i compiti

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.

ATTIVITA' SVOLTA

FORMAT EDUCAZIONE CIVICA					
CLASSE: 5 A ENO Cucina					
NUCLEO TEMATICO: LAVORO					
DICIPLINA	**ARGOMENTO TRATTATO**	**CONOSCENZE**	**COMPETENZE**	**N. ORE 1° QUADR.**	**N. ORE 2° QUADR.**
ITALIANO-STORIA	**Realizzare un reportage sul mondo del lavoro** **Lo/la studente deve raccontare in modo dettagliato l'esperienza di un lavoratore o lavoratrice ricorrendo alla scrittura e alla fotografia.** **Lo/la studente deve realizzare una breve descrizione scritta, sufficiente a far immaginare con esattezza le condizioni di**	**La nascita del proletariato.** **C Dickens: "Uomini e padroni"** **Matilde Serao "La miseria dei lavoratori"** **I fatti di Buggerru** **Da " I braccianti di Rignano" di Leongrande, alla piaga storica del caporalato nel meridione d'Italia.** **Il lavoro come obiettivo dell'Agenda 2030**	**Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica secondo specifici scopi comunicativi .** **Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari.** **Utilizzare diverse tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi, utilizzando anche risorse multimodali.** **Utilizzare le reti e i supporti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva**		**5**

	vita e di lavoro descritte.		**e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento.**		
INGLESE	**The world of work**	• **Job hunting** • **Creating a good cv/ resume** • **Writing an application letter** **Tips for a successful job interview**	**Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, in riferimento al mondo del lavoro** **Comprendere la complessità del mondo del lavoro ed essere capaci di adottare strategie di accesso efficaci**	**3**	
TEDESCO	**Jobsharing**	**Conoscere nuove professioni.** **Conoscere nuove modalità di lavoro**	**Comprendere cambiamenti e innovazioni nel mondo del lavoro.** **Prendere posizione rispetto a nuove professioni e modalità di lavoro alternative.** **Riferire sulle proprie preferenze e attitudini.**		**2**
DTA –	**Il mercato del lavoro parità di genere**	**-Conoscere il mercato del lavoro**	**Sapersi muovere con consapevolezza nel mercato del lavoro.**		**4**

		-Conoscere le organizzazioni sindacali **-Conoscere i diritti e doveri dei lavoratori e delle lavoratrici**			
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	**Sfruttamento lavoro minorile ieri e oggi.**	**Conoscere la relazione esistente tra due gravi problemi della nostra società, la disoccupazione e il lavoro minorile.**	**Essere consapevoli che la disoccupazione, il lavoro nero e il lavoro minorile, sono gravi problemi ancora irrisolti anche in un benestante paese occidentale come l'Italia.**	**2**	**3**
FRANCESE	**Il mondo del lavoro in Francia**	**Conoscere la realtà lavorativa francese mettendola a confronto con quella italiana**	**Comprendere un annuncio di lavoro e saper proporre la propria candidatura.** **Saper scrivere una lettera di candidatura, una mail, un CV** **Sostenere una conversazione di colloquio di lavoro**	**4**	
ED.MOTORIA	**Primo soccorso e BLS**	**Conoscere la giusta prassi di intervento in caso di di infortunio, in modo particolare negli ambienti di lavoro**	**Saper mettere in pratica gli interventi di primo soccorso**	**2**	

		Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta **Essere in grado di riconoscere urgenze ed emergenze**			
LABORATORIO SALA E VENDITA	**Il Banqueting**	**Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di questa nuova forma di** **ristorazione.**	**Essere in grado di organizzare un evento mettendo in pratica le abilità** **acquisite nella costruzione di un menù e le norme HACCP.**	**2**	
MATEMATICA	**Il portale giovani 2030-I NEET**	**Individuare collegamenti e relazioni fra fenomeni**	**Rappresentare e analizzare grafici rappresentativi di un fenomeno**		**2**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**IL LAVORO**	**AGENDA 2030 SULLO SVILUPPO SOSTENIBILE** **Obiettivo 8**	**creare la consapevolezza dell'importanza di un'occupazione piena e produttiva e di un** **lavoro dignitoso per tutti, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile di una società. Costruire sovrastrutture culturali capaci di incentivare strategie capaci di implementare una crescita economica duratura,** **inclusiva e sostenibile.**	**4**	
			ORE	**17**	**16**
			TOTALE ORE		**33**

5.3iniziative culturali

Le iniziative culturali offerte dall'istituto, nel corso del secondo biennio e quinto anno, mirate a sollecitare la riflessione sono le seguenti:

- "Giornata internazionale contro la violenza sulle Donne" con partecipazione ad attività teatrali e dibattiti, in presenza, offerti dall'istituto.
- Giornata della legalità
- Giornata contro le mafie

5.4. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO: attività nel triennio

Coerentemente con quanto disposto dalla legge 107/2015 e successive modifiche e integrazioni,l'Istituto "L. Oggiano ha offerto agli studenti di questo corso un percorso che permettesse loro di realizzare esperienze formative professionali per applicare i saperi scolastici e acquisire padronanza e competenze settoriali specifiche. La classe ha svolto le attività di **PCTO** secondo i dettami della normativa vigente e sono stati coinvolti a vario titolo in attività sia in presenza che on line quali: inserimento in strutture enogastronomiche del territorio, attività di formazione, visite aziendali, progetti PON, partecipazione a gare e manifestazioni enogastronomiche.

5.4.1.Attività di formazione

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE L'ORIENTAMENTO PCTO
ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Gli studenti della Quinta Adel Corso Enogastronomico nel corso del triennio a causa dei problemi legato alla pandemia hanno svolto per la quasi totalità di essi gran parte dei percorsi di PCTO in attività all'interno dell'Istituto.

L'ALUNNO Mura Gabriel per esigenze lavorative ha svolto tutto il periodo del PCTO in struttura ristorativa, lavorando a tempo pieno per lunghi periodi dell'anno, maturando esperienze e professionalità oltre il contesto prettamente scolastico.

Nella fattispecie, sono stati coinvolti a vario titolo nei seguenti attività e/o progetti:

Attività di formazione riconducibili ai P.C.T.O.

TITOLO	OBIETTIVI
SICUREZZAFORMAZIONEALUNNI (Attività di formazione ai sensi dell'art.37 comma D. Lgs 81/2008)	• Conoscere la normativa relativa alla sicurezza ne- gli ambienti di lavoro. • Conoscere la documentazione correlata. • Conoscere i rischi in relazione ai diversi ambienti operativi. • Conoscere il loro possibili interventi di prevenzione e protezione.
CORSO HACCP	• Conoscere la normativa nazionale e comunitaria relativa alla Sicurezza Alimentare. • Conoscere ed elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.

PERCORSI PCTO IMPRESA SIMULATA BAR DIDATTICO	• Conoscere e saper mettere in opera tecniche e metodologie di preparazione di derrate alimentari per prima colazione e stuzzichino. • Conoscere le caratteristiche operative di preparazione di un buffet dolce e salato per prima colazione e stuzzichino.
TALENTDAY OLBIA	• Conoscere le potenzialità del mercato del lavoro e delle professioni del futuro attraverso specifici seminari per l'individuazione dei percorsi più congeniali.

SINTESI PCTO TRIENNIO 2020-2023 CLASSE 5 A CUCINA

ALUNNI	ORE PCTO SVOLTE A SCUOLA CLASSE 3 A 2020-2021*	CORSO SICUREZZA	CORSO HACCP	ESAMI QUALIFICA IeFP 2021-2022	PCTO STRUTTURE OSPITANTI 2021-2022	PROGETTO ORIENTAMENTO 2022	TALENT DAY OLBIA 31/03/2022	PERCORSI PCTO IMPRESA SIMULATA BAR DIDATTICO 2021-2022	**TOTALE ORE**
Bomboi Riccardo Francesco	96	12	4	25		6	10	81	**234**
Stefano Canu	96	12	4	45		6	10	69	**242**
Deiana Giovanni	93	12	4	45		12	10	73	**249**
Fadda Giuseppe	98	12	4	45		12	10	65	**246**
Lamacchia Francesca	88	12	4	45		12		77	**248**
Mele Salvatore	94	12	4	44		6	10	57	**227**
Mossa Alberto	100	12	4	45		17		86	**264**
Mura Gabriel	44	12	4	22		6		55	**143**
Giovanni Pala	90**	12**	4	39		6		72	**223**
Murgia Myriam	94	12	4	45		12	10	68	**245**
Van Eijk Joshua	90	12	4	5	45	6		59	**221**
Zucchitta Emanuele Francesco	84	12	4	45		6		61	**212**

*Ore svolte nel biennio20-22 in percorsi di supporto alle attività di laboratorio, Corso Sicurezza 4 ore, Corso base HACCP 4 ore.

**Le ore riportate in tabella sono state effettuate dall'alunno nell'a.s.2020-2021 frequentato nella sede di Budoni dell'IPSAR di Arzachena.

5.5. Iniziative, eventi e progetti extracurricolari
Alcuni allievi della classe, hanno partecipato,nel corso del quinquennio, ad alcuni progetti, eventi e iniziative offerte dalla scuola o da enti esterni

5.6. Attività specifiche di orientamento
L'obiettivo è indirizzare le scelte e le mete occupazionali dei giovani attraverso attività di orientamento, condizione imprescindibile per favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro. In quest'ottica, i percorsi di alternanza scuola-lavoro, di formazione professionale e di imprenditorialità giovanile costituiscono uno strumento a forte valenza didattica ed orientativa. E', quindi, indispensabile educare i giovani ad avere fiducia in loro stessi, a sviluppare capacità di iniziativa, flessibilità ed elasticità mentale. Allo scopo di sviluppare tali capacità negli allievi sono state realizzate iniziative di rapporto con il mondo del lavoro quali:

- Lezioni formative e orientative in classe
- Visite in Aziende pubbliche o private quali cantine, oleifici, caseifici, Birrifici.
- Seminari per orientare alle attività di impresa.
- Conferenze e dibattiti con partecipazione di esponenti del mondo del lavoro.
- Partecipazione all'international Job meeting.
- Incontro con l'Arma dei Carabinieri

5.7 Orientamento universitario

Le azioni relative all'ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO si sono svolte a Nuoro e a Olbia, seguite da incontri organizzati dalle sedi universitarie dell'isola e da enti esterni per favorire scelte consapevoli per un eventuale percorso universitario. Gli alunni nello specifico, sono stati guidati dai docenti interni e hanno potuto usufruire di un incontro, nella nostra scuola, con un esperto esterno, per conoscere l'offerta formativa universitaria regionale.

5.8 Viaggi e visite culturali, partecipazione a rappresentazioni teatrali

Visita al birrificio artigianle Marduk di Irgoli

6 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

6.1.Schede informative su singole discipline
Vedi allegato A , relazioni per singole discipline e allegato B contenuti disciplinari.

Allegato C (Griglie di valutazione)

7.VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione è il momento in cui vengono verificati i processi di insegnamento/apprendimento e il voto finale è la sintesi valutativa che certifica l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze progressivamente acquisite. I documenti di riferimento sono **il Dlgs 62 del 2017, i documenti deliberati**

dal collegio dei docenti: il regolamento d'istituto sulla valutazione dei percorsi e degli esiti, i criteri e la griglia di valutazione per l'attività di ED: CIVICA.
I documenti citati pongono l'accento sulla valutazione come finalità formativa ed educativa che "concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli allievi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze". L'obiettivo fondamentale è quindi quello di "valutare per educare".
I docenti in sede di scrutinio propongono le valutazioni sommative basate sugli esiti delle prove di verifica (almeno due per quadrimestre sia scritte che orali) sull'osservazione delle competenze e degli atteggiamenti, sulla progressione dell'impegno, sulla qualità del valore aggiunto dai livelli di partenza. In definitiva, la valutazione deve essere considerata come un processo strategico attraverso il quale si rilevano non solo il raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati, ma anche i progressi formativi personali e la capacità di interagire positivamente nell'ambiente di apprendimento.
Gli elementi di cui si terrà conto nella valutazione finale sono i seguenti:

- Valutazione dei percorsi in presenza
- Valutazione dei P.C.T.O (relativo al terzo e al quarto anno)
- Valutazione del comportamento
- Valutazione dell'attività di ed. civica

7.1 CRITERI

Criteri per la valutazione in presenza

- I risultati della prove di verifica.
- Livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.

La valutazione delle verifiche sia scritte che orali tiene conto delle specifiche griglie scelte e approvate in sede di dipartimento. I docenti in sede di scrutinio propongono una valutazione che tenga conto oltre che degli esiti delle prove di verifica, della progressione nell'apprendimento, dell'impegno e la volontà di migliorare, la frequenza e la partecipazione attiva alla vita scolastica. (le griglie disciplinari delle varie discipline sono inserite nei format di ciascun dipartimento)

Criteri per la valutazione dei P. C. T. O.

Nelle classi terza e quarta la valutazione ha tenuto conto anche delle attività svolte nei percorsi di PCTO. Gli studenti hanno potuto usufruire da un minimo di un(1) punto a un massimo di tre(3) punti, modificando il voto di alcune delle discipline professionalizzanti scelte dal consiglio di classe.
Ai fini della ricaduta si è tenuto conto del punteggio acquisito nelle attività a scuola.

Criteri per la valutazione del comportamento

Il comportamento tenuto dagli alunni deve essere valutato tenendo conto della progressione nelle competenze chiave di cittadinanza, il voto, inoltre, deve tener conto della correttezza degli

atteggiamenti, del rispetto delle regole, della natura delle infrazioni rilevate e delle sanzioni irrogate.
Gli indicatori per la valutazione del comportamento sono espressi nel documento per la **valutazione dei percorsi e degli esiti** approvati dal collegio dei docenti.

Criteri per la valutazione dell'attività di educazione civica

La valutazione dell'attività di educazione civica è trasversale alle varie discipline coinvolte. Il docente coordinatore dell'attività formula la proposta finale della valutazione, in coerenza con le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nel corso delle varie attività. I criteri sono stati adottati dal collegio dei docenti, che ha approvato griglie di misurazione applicabili per tutti i percorsi.

In dettaglio i criteri per l'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze relative ai tre assi specifici:

- Conoscere i contenuti dei tre assi portanti su cui si basa l'educazione civica
  1. COSTITUZIONE: diritto, legalità e solidarietà.
  2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
  3. CITTADINANZA DIGITALE
- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere,a partire dalla propria esperienza, fino ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni e delle leggi.
- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali di genere;mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali,dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane. L'attività viene valutata in base alla griglia approvata dal collegio dei docenti.

8. ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

8.1.Criteri per l'attribuzione dei crediti

- In via ordinaria, ai sensi dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a 40 punti: 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta.
- Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:
- massimo 40 punti per il credito scolastico
- massimo 20 punti per il primo scritto
- massimo 20 punti per il secondo scritto
- massimo 20 punti per il colloquio.

- La commissione può assegnare fino a 5 punti di "bonus" per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame. Il punteggio massimo è 100 (c'è la possibilità della lode). Il punteggio minimo per superare l'esame è 60/100.
- Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minino e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata
- In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi
- 1)attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
-

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

Calcolato il credito in quarantesimi:

- Se la media matematica dei voti è uguale o supera il punteggio decimale di 0,50 si consente lo scorrimento della banda verso il limite superiore. Se la media matematica dei voti non raggiunge il decimale 0,5, il Consiglio di classe può comunque deliberare la percorrenza della banda al valore massimo a condizione che: • la media dei voti superi il 7,25; • se sono riconosciuti contemporaneamente i requisiti 1 e 2 ed almeno uno degli altri al punto 3 qui sotto elencati
- 1. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo unanimemente riconosciuti;
- 2. Assiduità della frequenza scolastica: In presenza di un numero di assenze non superiore al 10% delle ore curricolari: 106 ore per i corsi tecnico e professionale, fatte salve le deroghe previste per la validazione dell'anno scolastico. Eventuali impedimenti oggettivi alla frequenza e alla puntualità degli ingressi saranno valutati responsabilmente dal Consiglio di Classe, in base ai criteri stabiliti per le deroghe alle assenze.
- 3. Partecipazione alle seguenti attività effettuate nel corso dell'anno scolastico di riferimento: a. Aver frequentato le attività didattiche proposte dall'IRC o dall'Alternativa all'IRC (dall'a.s. 21_22 come da delibera del Collegio docenti del 15.12.2020) b. attività didattiche-culturali esterne alla scuola, comunque coerenti con l'attività didattica e riconosciute attraverso un attestato di frequenza; c. gare sportive di livello regionale, interregionale e nazionale; d.

conseguimento di certificazioni linguistiche o ECDL; e. attività integrative pomeridiane svolte nell'istituto: attività teatrali, progetti PON o altri con indiscussa valenza didattico-formativa

- **NON percorrono la banda di oscillazione dei crediti, per l'ammissione all'esame di Stato,su delibera del Collegio dei docenti, gli alunni che hanno avuto uno o più voti modificati in positivo dal Consiglio di Classe, nello specifico:**
  1. **Con la media inferiore a sei, se viene sollevato un voto**
  2. **Con la media uguale a sei, se viene sollevato un voto**

Il Documento del Consiglio di Classe è stato approvato in data 10maggio 2023.

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Prof.re FABRIZIO CASU	
MATEMATICA	Prof.ssa CATTE GIUSEPPINA	
LINGUA STRANIERA INGLESE	Prof.re FOIS ALESSANDRO	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	Prof.ssa LADU ROSSELLA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Prof.ssa ANTONINA BARCA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.re GIOVANNICO MANCA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.re MURRU MARCO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	Prof.ssa GRAZIELLA IMPRUGAS	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA	Prof.ssa MONICA FAGGIANI	
EDUCAZIONEFISICA	Prof.ssa ERIKA PISANU	
RELIGIONE CATTOLICA	Prof. Re PIERPAOLO CORONAS	
SOSTEGNO	Prof. Re USAI NICOLA	
SOSTEGNO	Prof.ssa CALVISI FRANCESCA	
SOSTEGNO	Prof.ssa PIPERE MARIA ELENA	

Il Coordinatore di Classe
Prof.re FABRIZIO CASU

Il Dirigente Scolastico
Prof.re MICHELE CARTA