ISTITUTO SUPERIORE LUIGI OGGIANO
C.F. 80005590916 C.M. NUTD10000B
AC2BADC - Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri Luigi Oggiano
Prot. 0003246/U del 16/05/2022 12:34

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"
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

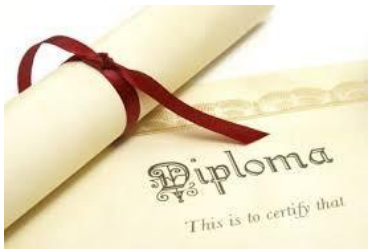

Luigi Oggiano 1892-1981

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

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 e Ospitalità Alberghiera
Articolazione Enogastronomia e Accoglienza turistica

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 CURRICOLOpag. 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. PECUP – competenze specifiche di indirizzo articolazione accoglienza turistica
2.5. Quadro orario settimanale articolazione enogastronomia
2.5.1 Quadro orario settimanale articolazione accoglienza

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSEpag. 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. La composizione del consiglio di classe accoglienza turistica
3.6.1.Continuità docenti
3.6.2 La composizione della commissione d'esame

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICApag. 13
4.1. Metodologie e strategie didattiche
4.2. Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi -tempi del percorso formativo

5. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI pag. 14
5.1. Attività di recupero e potenziamento
5.2 Attività educazione civica
5.3 Percorsi interdisciplinari
5.4Attività, 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
5.4.4 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 DISCIPLINEpag. 23
6.1. Schede informative su singole discipline (All. A /A1 / All B /B1)
7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI pag. 24
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. 26
8.1 Criteri attribuzione dei crediti

9 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA pag 27

.

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" e " Accoglienza Turistica" 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 siste-

ma produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, seguendo le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione accoglienza turistica il diplomato sarà in grado di operare nella completa gestione di una struttura alberghiera, organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela, progettare e promuovere prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio, conoscere e usare tecniche di marketing, vendita, assistenza, informazione turistico-alberghiera, promuovere e gestire servizi turistici-alberghieri valorizzando le risorse ambientali, culturali, gastronomiche, artistiche del territorio.

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. PECUP – Competenze specifiche di indirizzo Articolazione Accoglienza Turistica.

- 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.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.5.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 ENOGA-STRONOMIA	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

2.5.1 Quadro orario settimanale della Classe Quinta A Articolazione Accoglienza Turistica

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
LINGUA TEDESCO	2	2	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	2	2			
SCIENZE INTEGRATE(CHIMICA)		2			
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2				
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-----	-----	4	6	6
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCO-GLIENZA TURISTICA	……	……	6+1	4+1	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	3+1	1+1	2
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 16 alunni, 8 di essi fanno parte dell'articolazione accoglienza turistica e 8 dell'articolazione enogastronomia, quasi tutti pendolari. L'ambiente di provenienza risulta eterogeneo e

non del tutto sensibile agli stimoli culturali. All'interno del gruppo, consolidato già nel secondo biennio, si segnala la presenza di uno studente con disturbi specifici dell'apprendimento, per i quali il C.d.c. ha elaborato un P.D.P. condiviso dalla famiglia. 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. In occasione della sospensione e della alternanza della didattica in presenza a seguito dell'emergenza COVID-19, la classe è stata abbastanza proficuamente coinvolta nelle attività della didattica digitale integrata e di quella mista ma, nonostante le ripetute e frequenti sollecitazioni, il gruppo, mantenendo la sua tradizionale eterogeneità, ha mostrato un atteggiamento poco partecipativo e non del tutto attivo per quanto proposto.
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. Quanto al profitto, un numero esiguo di alunni si è distinto per impegno, continuità e partecipazione attiva che ha consentito loro di raggiungere buoni 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 e concentrato soprattutto in occasione delle verifiche. 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, pur manifestando impegno progressivamente crescente, 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 abbastanza completa 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; 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
2019/2020	11		3	8
2020/2021	8		2	6
2021/2022	**8**			

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA

A.S.	N. ISCRITTI	INSERIMENTI SUCCESSIVI	TRASFERIMENTI ABBANDONI	N° AMMESSI
2019/2020	5	1		6
2020/2021	7			6
2021/2022	**8**			

3.3. La storia della Classe.

Dopo un Biennio (il gruppo cucina unica classe, il gruppo accoglienza unica classe) il gruppo attuale si è venuto a creare dunque in terza , quando le due classi di enogastronomia e accoglienza turistica sono state unite in un'unica classe articolata. Gli allievi, in diverse occasioni, si sono confrontati con risultati ragguardevoli, con realtà professionali esterne.

Quasi tutti gli alunni,sia dell'articolazione cucina che accoglienza, hanno conseguito all'inizio del quarto anno le rispettive qualifiche professionali di "Operatore di servizi della ristorazione" e "Operatore di servizi dell'accoglienza turistica" previo esame, previsto dai percorsi sussidiari di IeFP.

Attività a distanza

In questi ultimi due anni, 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 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 l'alternanza delle attività, sia in presenza che a distanza, ha aiutato i docenti e gli studenti ad un lavoro più coordinato. C'è stato comunque un rallentamento del percorso di lavoro, sia per le numerose assenze, sia in presenza che a distanza, da parte degli allievi, sia al primo quadrimestre che al secondo quadrimestre,sia per le problematiche della DAD quali scarse connessioni e strumenti tecnologici non adeguati per alcuni di loro.

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 e i corsi di Servizi di Enogastronomia settore accoglienza, quattro risultano essere i ripetenti non ammessi in quinta nel precedente a.s. La classe è composta da alunni corretti nei rapporti interpersonali. Sia nella didattica in presenza che in quella a distanza 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'acquisizionedi 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	ANNA MULAS
LINGUA STRANIERA INGLESE	CLAUDIA CONGIU
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	ANTONIETTA TRANCHINI
EDUCAZIONE FISICA	ERIKA PISANU
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVES.R.	RICCARDO COROSU
RELIGIONECATTOLICA	PIERPAOLO CORONAS
LINGUA STRANIERA TEDESCO	GIANLUCA LUDIVICO ROSSINI

3.5.1Continuità Docenti

Componente Docente– Materie di Indirizzo Comune

MATERIA	A.S. 2019-2020	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FRANCESCO DASARA	FABRIZIO CASU	FABRIZIO CASU
STORIA	ROBERTO CIPOLLONE	FRANCESCO DASARA	FABRIZIO CASU
MATEMATICA	ALESSANDRA DE CAROLIS	PAOLA TEGAS	ANNA MULAS
LINGUA INGLESE	TIZIANA SERRA	TIZIANA SERRA	CLAUDIA CONGIU
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAOLO LORUSSO	ERIKA PISANU	ERIKA PISANU

RELIGIONE CATTOLICA	PIERPAOLO CORONAS	PIERPAOLO CORONAS	PIERPAOLO CORONAS

Componente docente – Materie di indirizzo professionalizzante

MATERIA	A.S. 2019-2020	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022
LINGUA FRANCESE	ANTONINA BARCA	ANTONINA BARCA	ANTONINA BARCA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	GIUSEPPE LUCCHESE	MASSIMILIANO PORCU	RICCARDO COROSU
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA	AURELIA MARONGIU	GRAZIELLA IMPRUGAS	GRAZIELLA IMPRUGAS
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE	----	FRANCESCO GIORGIO	ANTONIETTA TRAN-CHINI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIOVANNICO MANCA	GIOVANNICO MANCA	GIOVANNICO MANCA

3.6. Composizione del consiglio di classe articolazione accoglienza turistica

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	FABRIZIO CASU
MATEMATICA	ANNA MULAS
LINGUA STRANIERAINGLESE	CLAUDIA CONGIU
LINGUASTANIERA FRANCESE	ANTONINA BARCA
LINGUA STRANIERA TEDESCO	ROSSINI GIANUCA LUDOVICO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ELIANA FLORE
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	MARIACRISTINA FLORE
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	GIOVANNA BOTTARU
EDUCAZIONE FISICA	ERIKA PISANU
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVES.R.	GAVINO SANNA
RELIGIONECATTOLICA	PIERPAOLO CORONAS

3.6.1 Continuità Docenti

Componente Docente – Materie di Indirizzo Comune

MATERIA	A.S. 2019-2020	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FRANCESCO DASARA	FABRIZIO CASU	FABRIZIO CASU
STORIA	ROBERTO CIPOLLONE	FRANCESCO DASARA	FABRIZIO CASU
MATEMATICA	ALESSANDRA DE CAROLIS	PAOLA TEGAS	ANNA MULAS
LINGUA INGLESE	TIZIANA SERRA	TIZIANA SERRA	CLAUDIA CONGIU
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAOLO LORUSSO	ERIKA PISANU	ERIKA PISANU
RELIGIONE CATTOLICA	PIERPAOLO CORONAS	PIERPAOLO CORONAS	PIERPAOLO CORONAS

Componente docente – Materie di indirizzo professionalizzante

MATERIA	A.S. 2019-2020	A.S. 2020-2021	A.S. 2021-2022
LINGUA FRANCESE	MARIA EFISIA SENET-TE	MARIA EFISIA SENET-TE	ANTONINA BARCA
LINGUA TEDESCO	ROSSELLA LADU	ROSSELLA LADU	GIANLUCA LUDOVICO ROSSINI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MASSIMILIANO POR-CU	GAVINO SANNA	GAVINO SANNA
LABORATORI DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	GAVINO FENU	JESSICA MURA	CRISTINA FLORE
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	------	CRISTINA LOI	GIOVANNA BOTTARU
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CLAUDIA MULTINED-DU	CLAUDIA MULTI-NEDDU	ELIANA FLORE

3.6.2 Composizione del commissione d'esame articolazione enogastronomia e accoglienza turistica

	CLASSE 5^{A} A CUCINA	CLASSE 5^{A} A ACCOGLIENZA
1	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (Casu Fabrizio)	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (Casu Fabrizio)
2	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Manca Giovannico)	DIR.T.AM.STR.R.ACC (Sanna Gavino)
3	LAB.SERV.ENO.CUCINA (Imprugas Graziella)	LAB. SERV. ACCOG.TUR (Flore Maria Cristina)
4	SALA E VENDITA (Tranchini Antonietta)	TEOR. E TECN. DI COM (Bottaru Giovanna)
5	LINGUA INGLESE (Congiu Claudia)	LINGUA INGLESE (Congiu Claudia)
6	MATEMATICA (Mulas Anna)	MATEMATICA (Mulas Anna)

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 hamesso 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 accederealla 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 e quello di accoglienza.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 2021-22, 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, sia per l'articolazione di enogastronomia che per accoglienza turistica, 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

ATTIVITA' SVOLTA

ARTICOLAZIONE CUCINA / ACCOGLIENZA

EDUCAZIONE CIVICA					
		CLASSE: 5 A ENO Cucina / Accoglienza			
NUCLEO TEMATICO: LAVORO					
DICIPLINA	**ARGOMENTO TRATTATO**	**CONOSCENZE**	**COMPETENZE**	**N. ORE 1° QUADR.**	**N. ORE 2° QUADR.**
TEORIE E TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE ACCOGLIENZA	IL TEAM WORKING	-Le reti di comunicazione nei gruppi di lavoro; -I tipi di leadership; -Il lavoro di squadra; -Il team di lavoro; -L'intelligenza collettiva	-Svolgere le proprie attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; -individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di rife-		**3**

			rimento		
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	**2**	**2**
TEDESCO		- Jobsuche - Wichtigste Webseiten und deutsche Medien für kommunikation -	Essere consapevoli dei media digitali e piattaforme per il mercato del lavoro in Germania. Punti chiave in fase di ricerca lavoro nei paesi di lingua tedesca	**4**	
DTA – Cucina/Accoglienza	IL MERCATO DEL LAVORO – PARITA' DI GENERE	- Conoscere il mercato del lavoro - Conoscere le organizzazioni sindacali - Conoscere i diritti e i doveri dei lavoratori e	Sapersi muovere consapevolezza nel mercato del lavoro		**4**

		delle lavoratrici			
ENOGASTRONOMIA	DISOCCUPAZIONE E LAVORO MINORILE	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.	**4**	**4**
FRANCESE	IL LAVORO	Conoscere il mondo del lavoro e la modulistica specifica Conoscere il lessico specifico	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 lavoro	**4**	
ITALIANO STORIA	IL LAVORO	PROBLEMATICHE CONNESSE AL MONDO DEL LAVORO: MOBBING, CAPORALATO, SFRUTTAMENTO	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale	**4**	
LABORATORIO SALA E VENDITA	IL LAVORO NELLA RISTORAZIONE	IL LAVORO IN NERO NELLA RISTORAZIONE	Essere consapevoli del valore e delle regole della	**3**	

		I CAMBIAMENTI	vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro		
MATEMATICA	RELAZIONE TRA OCCUPAZIONE FEMMINILE E PIL	Ricerca e analisi dei dati disponibili in rete su questa problematica (Eurostat, McKinsey, ed altri)	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.		**3**
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 so-	**3**	**3**

			vrastrutture culturali capaci di incentivare strategie capaci di implementare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile.		
			TOTALE 40 ORE	**20 ORE**	**20 ORE**

5.3 iniziative culturali

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

- 25 novembre "Giornata internazionale contro la violenza sulle Donne" con partecipazione ad attività teatrali e dibattiti, in presenza, offerti dall'istituto.
- 19 marzo - Giornata della legalità
- Giornata contro le mafie**1**
- 7 maggio - Giornata internazionale contro l'omofobia, la bifobia e la transfobia.
-

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 TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO PCTO
ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Gli studenti della Quinta A del Corso Enogastronomico nel corso del triennio sono stati coinvolti a vario titolo nei seguenti attività e/o progetti:

5.4.2. Attività lavorative in alternanza con inserimento in strutture enogastronomiche, turistiche e di servizio del territorio

CLASSE QUINTA A ARTICOLAZIONE LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI

TIPOLOGIA	ELENCO STRUTTURE OSPITANTI
STRUTTURE RISTORATIVE RICETTIVE	RISTORANTE GELATERIA IL NUOVO GABBIANO – DORGALI; RISTORANTE IL QUERCETO – DORGALI; PIZZERIA DIMITRI – DORGALI; RISTORANTE DA ANDREA - POSADA; RISTORANTE DA BOVORE – SINISCOLA; PIZZERIA E HAMBURGHERIA DA PEPPE - TORPE'.
PASTICCERIE	PASTICCERIA BUNDONE – ONANI'

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

TITOLO	OBIETTIVI
SICUREZZA FORMAZIONE ALUNNI (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 i 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.
PROGETTO ORIENTAMENTO - PREPARAZIONE BUFFET OPEN DAY	• Conoscere le tecniche e metodologie di preparazione di un buffet. • Conoscere le caratteristiche operative di preparazione di un banchetto.
TALENT DAY OLBIA	• Conoscere le potenzialità del mercato del lavoro e delle professioni del futuro attraverso specifici seminari per l'individuazione dei percorsi più congeniali.
ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro) e l'ASPAL (Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro)	• Seminario di Orientamento per le classi V in collaborazione con il Centro per l'Impiego di Siniscola

CLASSE QUINTA A ARTICOLAZIONE LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

ELENCO STRUTTURE OSPITANTI
MUSEO MAN NUORO

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

TITOLO	OBIETTIVI
SICUREZZA FORMAZIONE ALUNNI (Attività di formazione ai sensi dell'art. 37 com- ma 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 i 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.
PROGETTO AGRITOUR – BRUXELLES, OTTOBRE 2021	• Conoscere le tecniche e metodologie di lavoro internazionali nell'ambito della preparazione pasti, servizio in sala e ricevimento. • Conseguimento competenze linguistiche e di cittadinanza.
PROGETTO ORIENTAMENTO – ATTIVITA' RICEVIMENTO DI OPEN DAY	• Conoscere le principali tecniche di front-office e di accompagnamento visitatori. • Predisposizione schede di monitoraggio del gradimento dei visitatori. • Elaborazione dati schede di monitoraggio del gradimento dei visitatori.
MUSEO MAN NUORO	• Conoscere la mission e il calendario delle attività museali del Museo MAN. • Conoscere e applicare tecniche di front-office e di accompagnamento visitatori museo. • Attività di catalogazione materiale
TALENT DAY OLBIA, 31 MARZO 2022	• Conoscere le potenzialità del mercato del lavoro e delle professioni del futuro attraverso specifici seminari per l'individuazione dei percorsi più congeniali.
ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro) e l'ASPAL (Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro)	• Seminario di Orientamento per le classi V in collaborazione con il Centro per l'Impiego di Siniscola

5.4. Partecipazione a progetti PON (alcuni allievi dell'articolazione cucina e dell'articolazione accoglienza)

Queste iniziative hanno avuto lo scopo diattivare oltre alle competenze professionali, competenze di cittadinanza consapevole, un'idea di partecipazione sociale attiva e la promozione e la valorizzazione del proprio territorio.

La documentazione relativa ai PCTO svolti da ciascun allievo e l'impegno orario saranno inseriti nei fascicoli personali degli alunni.

5.5. Iniziative, eventi eprogetti extracurricolari

Alcuni allievi della classe, sia dell'articolazione accoglienza che cucina, hanno partecipato,nel corso del quinquiennio,ad alcuni progetti, eventi e iniziative offerte dalla scuola o da enti esterni e in particolare:

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, cementifici.
- 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 sono state rallentate dall'emergenza pandemica quindi non è stato possibile sino al corrente mese di maggio far partecipare gli allievi ad 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, mentre il 18 maggio 2022 saranno impegnati nell'orientamento presso L'università di Sassari.

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 , allegato A 1-relazioni per singole discipline e allegato B /B1– contenuti disciplinari.

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 valutazionedei percorsi e degli esiti, il regolamento per la valutazione della DDI a distanza, 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 percorsi in DDI
- Valutazione dei P.C.T.O
- Valutazione del comportamento sia in presenza che in DDI
- 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 progressionenell'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 della DDI

La valutazione nell'ambito dell'attività didattica a distanza deve tener conto non solo del livello di conseguimento, da parte di ciascun allievo, dei singoli obiettivi definiti dalla programmazione, ma anche della peculiarità della proposta didattica, delle difficoltà strumentali delle famiglie e

della necessità degli allievi di essere supportati in un momento di incertezza e di insicurezza quale quello attuale.
Gli elementi utili per la valutazione vengono acquisiti tramite:

- Controllo della partecipazione alle attività proposte dalla scuola;
- Controllo delle presenze on line durante video lezioni;
- Controllo del lavoro svolto tramite la piattaforma in uso e/o eventualmente integrato con i più diffusi strumenti di comunicazione a distanza.

Gli indicatori, che fanno riferimento ai criteri, sono così declinati:

- Assiduità e partecipazione alle attività sincrone e/o asincrone
- Impegno, responsabilità, costanza e puntualità nello svolgimento delle attività sincrone e/o a-sincrone
- Metodo e organizzazione del lavoro, cura, correttezza e personalizzazione nell'esecuzione dei lavori
- Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni
- Esiti rilevati nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze;
- Progressi osservati anche con riferimento alle competenze trasversali.

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

A partire dalla classe terza la valutazione tiene conto anche delle attività svolte nei percorsi di PCTO. Gli studenti possono usufruire da un minimo di un(1) punto a un massimo di tre(3) punti, che modificano il voto di alcune delle discipline professionalizzanti scelte dal consiglio di classe. Ai fini della ricaduta si deve tenere conto del punteggio acquisito nelle attività in azienda e di quelle svolte a scuola. Per quanto riguarda le attività in azienda, la valutazione formulata dal tutor aziendale, in considerazione di diversi fattori fondamentali come la puntualità, l'esecuzione dei compiti, il portamento e la cura della persona, l'efficienza lavorativa, per le attività svolte a scuola è il tutor interno che dà le indicazioni al consiglio.

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** e nel documento per **la valutazione della DDI a distanza,** 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 relativeai 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 buonatecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere,a partiredalla propria esperienza, fino ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni edelle 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 succitato punteggio di 40 punti, come leggiamo nell'articolo 11 dell'OM, è innalzato a **50 punti**, in modo da dare maggior peso al percorso scolastico seguito dagli studenti. 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, e poi convertire il predetto credito in cinquantesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM. In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:
  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);

2) conversione in cinquantesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

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, si procede alla conversione dello stesso in cinquantesimi, secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'OM:

Tabella 1
conversione del credito scolastico complessivo

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

-

- 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 previ-

ste 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**

9 GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA A

Alunno…… Classe……

INDICATORI GENERALI			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale		Quindicesimi	Decimi
Grav. Ins.	Elaborato del tutto incoerente e disorganico, non risponde ad un'ideazione e pianificazione pertinente.	0,6	0,5
Insuff.	Elaborato con ideazione non chiara, struttura non adeguatamente pianificata; testo poco coerente.	1,6	1
Suff.	Elaborato con sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	2	1,4
Discreto	Elaborato con ideazione consapevole, organizzato correttamente; svolgimento coerente e coeso	2,5	1,5
Buono	Elaborato con ideazione consapevole, pianificato e organizzato con cura, svolgimento coerente e coeso con appropriata progressione tematica.	2,9	1,6
Ottimo	Elaborato ideato e pianificato con piena padronanza; svolgimento coerente e coeso, progressione tematica ben strutturata.	3	2
Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura)			
Grav. Ins.	Lessico molto povero e scorretto; padronanza grammaticale gravemente lacunosa in diversi aspetti	0,6	0,5
Insuff.	Lessico limitato e con inesattezze; padronanza grammaticale incerta e/o lacunosa in qualche aspetto.	1,6	1
Suff.	Lessico globalmente corretto anche se non sempre preciso ed appropriato; qualche incertezza lieve nella padronanza grammaticale	2	1,4
Discreto	Lessico nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, padronanza grammaticale adeguata.	2,5	1,5
Buono	Lessico pertinente e appropriato; padronanza grammaticale adeguata.	2,9	1,6
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	3	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali			
Grav. Ins.	Elaborato con lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca la rielaborazione.	0,6	0,5
Insuff.	Conoscenze e riferimenti culturali approssimativi; rielaborazione incerta e/o solo abbozzata.	1,6	1
Suff.	Conoscenze e i riferimenti culturali limitati ma pertinenti; rielaborazione non approfondita ma corretta.	2	1,4
Discreto	Conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica.	2,5	1,5
Buono	Conoscenze adeguate, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative.	2,9	1,6
Ottimo	Riferimenti culturali ampi e precisi; ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione.	3	2
INDICATORI SPECIFICI			
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, parafrasi, riassunto)			

Grav. Ins.	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli	0,3	0,1
Insuff.	I vincoli sono rispettati parzialmente e in un modo che pregiudica la pertinenza dell'elaborato	0,8	0,2
Suff.	Pur con qualche approssimazione i vincoli sono nel complesso rispettati.	1	0,4
Discreto	L'elaborato risponde alle consegne rispettando i vincoli posti	1,1	0,6
Buono	L'elaborato risponde alle consegne rispettando tutti i vincoli posti	1,3	0,8
Ottimo	L'elaborato risponde alle consegne rispettando pienamente tutti i vincoli posti	1,5	1
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici			
Grav. Ins.	Testo del tutto frainteso, non viene compresa la struttura né gli snodi tematici e stilistici	0,3	0,1
Insuff.	Testo compreso parzialmente; struttura, snodi tematici e stilistici colti solo approssimativamente.	0,8	0,2
Suff.	Testo compreso globalmente; struttura, snodi tematici e stilistici colti negli aspetti generali più evidenti	1	0,4
Discreto	Testo compreso nel suo senso complessivo con individuazione di snodi tematici e stilistici.	1,1	0,6
Buono	Testo compreso pienamente con corretta individuazione di snodi tematici e stilistici.	1,3	0,8
Ottimo	Testo compreso a fondo nella sua articolazione; individuazione precisa di snodi tematici e stilistici.	1,5	1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)			
Grav. Ins.	Analisi lacunosa e/o scorretta	0,3	0,1
Insuff.	Analisi generica, approssimativa e imprecisa.	0,8	0,2
Suff.	Analisi globalmente corretta anche se non accurata in ogni aspetto.	1	0,4
Discreto	Analisi precisa e corretta, sviluppata con discreta completezza in ogni parte richiesta.	1,1	0,6
Buono	Analisi precisa e corretta, sviluppata con buona completezza in ogni parte richiesta.	1,3	0,8
Ottimo	Analisi puntuale, approfondita e completa.	1,5	1
Interpretazione corretta e articolata del testo			
Grav. Ins.	Interpretazione scorretta, che travisa gli aspetti semantici più evidenti del testo.	0,3	0,2
Insuff.	Interpretazione superficiale e generica;	0,8	0,4
Suff.	Interpretazione semplice, essenziale ma pertinente.	1	0,6
Discreto	Interpretazione articolata, arricchita da qualche riferimento extratestuale corretto.	1,2	0,7
Buono	Interpretazione puntuale e articolata, che evidenzia una padronanza anche dei riferimenti extratestuali.	1,4	0,8
Ottimo	Interpretazione approfondita, articolata e complessa, sostenuta da corretta e ricca contestualizzazione	1,5	1
	Punteggio totale		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

Alunno…… Classe……

INDICATORI GENERALI			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale		Quindicesimi	Decimi
Grav. Ins.	Elaborato del tutto incoerente e disorganico, non risponde ad un'ideazione e pianificazione pertinente.	0,6	0,5
Insuff.	Elaborato con ideazione non chiara, struttura non adeguatamente pianificata; testo poco coerente.	1,6	1
Suff.	Elaborato con sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	2	1,4
Discreto	Elaborato con ideazione consapevole, organizzato correttamente; svolgimento coerente e coeso	2,5	1,5
Buono	Elaborato con ideazione consapevole, pianificato e organizzato con cura, svolgimento coerente e coeso con appropriata progressione tematica.	2,9	1,6
Ottimo	Elaborato ideato e pianificato con piena padronanza; svolgimento coerente e coeso, progressione tematica ben strutturata.	3	2
Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura)			
Grav. Ins.	Lessico molto povero e scorretto; padronanza grammaticale gravemente lacunosa in diversi aspetti	0,6	0,5
Insuff.	Lessico limitato e con inesattezze; padronanza grammaticale incerta e/o lacunosa in qualche aspetto.	1,6	1
Suff.	Lessico globalmente corretto anche se non sempre preciso ed appropriato; qualche incertezza lieve nella padronanza grammaticale	2	1,4
Discreto	Lessico nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, padronanza grammaticale adeguata.	2,5	1,5
Buono	Lessico pertinente e appropriato; padronanza grammaticale adeguata.	2,9	1,6
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	3	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali			
Grav. Ins.	Elaborato con lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca la rielaborazione.	0,6	0,5
Insuff.	Conoscenze e riferimenti culturali approssimativi; rielaborazione incerta e/o solo abbozzata.	1,6	1
Suff.	Conoscenze e i riferimenti culturali limitati ma pertinenti; rielaborazione non approfondita ma corretta.	2	1,4
Discreto	Conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica.	2,5	1,5
Buono	Conoscenze adeguate, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative.	2,9	1,6
Ottimo	Riferimenti culturali ampi e precisi; ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione.	3	2

INDICATORI SPECIFICI			
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto			
Grav. Ins.	Testo del tutto frainteso, non vengono riconosciute tesi e argomentazioni	0,4	0,2
Insuff.	Testo compreso non correttamente; tesi e argomentazioni riconosciute parzialmente.	1	0,3
Suff.	Testo compreso complessivamente; tesi e argomentazioni globalmente riconosciute	1,3	0,6
Discreto	Testo compreso nella sua globalità; tesi e argomentazioni riconosciute con discreta precisione.	1,5	0,8
Buono	Testo compreso pienamente con buona precisione nell'individuazione di tesi e argomentazioni	1,8	1
Ottimo	Testo compreso a fondo nella sua articolazione; individuazione precisa e completa di tesi, argomentazioni e snodi testuali.	2	1,3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti			
Grav. Ins.	Percorso ragionativo disorganico, incoerente e contradditorio; uso dei connettivi errato.	0,4	0,2
Insuff.	Percorso ragionativo con passaggi incoerenti e logicamente disordinati; uso dei connettivi incerto.	1,2	0,4
Suff.	Percorso ragionativo semplice ma coerente; uso dei connettivi complessivamente appropriato	1,4	0,6
Discreto	Percorso ragionativo coerente e ben strutturato; uso dei connettivi appropriato	1,5	0,9
Buono	Percorso ragionativo coerente e adeguato all'ambito tematico; buono l'uso dei connettivi.	1,8	1,2
Ottimo	Percorso ragionativo coerente e strutturato con chiarezza e padronanza delle coordinate logico-linguistiche con uso dei connettivi vario, appropriato e corretto	2	1,4
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione			
Grav. Ins.	Riferimenti culturali assenti o scorretti, argomentazione debole.	0,4	0,1
Insuff.	Riferimenti culturali generici e talvolta impropri	1	0,3
Suff.	Riferimenti culturali semplici, essenziali, ma pertinenti	1,3	0,6
Discreto	Riferimenti culturali pertinenti e non generici.	1,5	0,8
Buono	Riferimenti culturali pertinenti e numerosi; argomentazione ben fondata.	1,7	1
Ottimo	Riferimenti culturali ampi, pertinenti e approfonditi; argomentazione correttamente fondata e sviluppata con sicurezza e originalità.	2	1,3
	Punteggio totale		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

Alunno……Classe……

INDICATORI GENERALI			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale		Quindicesimi	Decimi
Grav. Ins.	Elaborato del tutto incoerente e disorganico, non risponde ad un'ideazione e pianificazione pertinente.	0,6	0,5
Insuff.	Elaborato con ideazione non chiara, struttura non adeguatamente pianificata; testo poco coerente.	1,6	1
Suff.	Elaborato con sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	2	1,4
Discreto	Elaborato con ideazione consapevole, organizzato correttamente; svolgimento coerente e coeso	2,5	1,5
Buono	Elaborato con ideazione consapevole, pianificato e organizzato con cura, svolgimento coerente e coeso con appropriata progressione tematica.	2,9	1,6
Ottimo	Elaborato ideato e pianificato con piena padronanza; svolgimento coerente e coeso, progressione tematica ben strutturata.	3	2
Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura)			
Grav. Ins.	Lessico molto povero e scorretto; padronanza grammaticale gravemente lacunosa in diversi aspetti	0,6	0,5
Insuff.	Lessico limitato e con inesattezze; padronanza grammaticale incerta e/o lacunosa in qualche aspetto.	1,6	1
Suff.	Lessico globalmente corretto anche se non sempre preciso ed appropriato; qualche incertezza lieve nella padronanza grammaticale	2	1,4
Discreto	Lessico nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, padronanza grammaticale adeguata.	2,5	1,5
Buono	Lessico pertinente e appropriato; padronanza grammaticale adeguata.	2,9	1,6
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	3	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali			
Grav. Ins.	Elaborato con lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca la rielaborazione.	0,6	0,5
Insuff.	Conoscenze e riferimenti culturali approssimativi; rielaborazione incerta e/o solo abbozzata.	1,6	1
Suff.	Conoscenze e i riferimenti culturali limitati ma pertinenti; rielaborazione non approfondita ma corretta.	2	1,4
Discreto	Conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica.	2,5	1,5
Buono	Conoscenze adeguate, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative.	2,9	1,6
Ottimo	Riferimenti culturali ampi e precisi; ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione.	3	2

INDICATORI SPECIFICI			
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi			
Grav. Ins.	Elaborato del tutto slegato dalla traccia proposta; titolo incoerente	0,4	0,2
Insuff.	L'elaborato non centra pienamente temi e argomenti proposti dalla traccia; titolo inadeguato.	1	0,3
Suff.	Elaborato globalmente pertinente alla traccia; titolo generico ma non incoerente.	1,3	0,6
Discreto	L'elaborato risponde con precisione e discreta pertinenza alla traccia; titolo adeguato e pertinente	1,5	0,8
Buono	L'elaborato risponde con precisione e buona pertinenza alla traccia; titolo adeguato, efficace e pertinente	1,8	1
Ottimo	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste della traccia; titolo originale, efficace e pertinente.	2	1,3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione			
Grav. Ins.	Esposizione del tutto confusa e priva di consequenzialità.	0,4	0,2
Insuff.	Esposizione poco ordinata e lineare.	1,2	0,4
Suff.	Esposizione, pur con qualche incongruenza, lineare e ordinata.	1,4	0,6
Discreto	Esposizione consequenziale che dimostra discreto possesso delle strutture ragionative proprie dell'ambito tematico.	1,5	0,9
Buono	Esposizione consequenziale che dimostra buon possesso delle strutture ragionative proprie dell'ambito tematico.	1,8	1,2
Ottimo	Esposizione consequenziale, ben strutturata, che dimostra il dominio delle strutture ragionative proprie dell'ambito tematico.	2	1,4
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali			
Grav. Ins.	Conoscenze scarse e riferimenti culturali assenti o scorretti.	0,4	0,1
Insuff.	Conoscenze e riferimenti culturali generici e non sempre pertinenti	1	0,3
Suff.	Conoscenze e riferimenti culturali semplici, essenziali, ma pertinenti	1,3	0,6
Discreto	Conoscenze discrete e riferimenti culturali pertinenti e non generici.	1,5	0,8
Buono	Buone conoscenze e riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	1,7	1
Ottimo	Conoscenze ampie e accurate, riferimenti culturali precisi, approfonditi e articolati con efficacia.	2	1,3
	Punteggio totale		

ITCG LUIGI OGGIANO
Viale Pietro Micca 13 – 08029 - Siniscola (NU)
Classe 5 A CUCINA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

Alunno/a …… Classe ……

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE AI DESCRITTORI	ATTRIBUITO
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa, corretta e approfondita	**1.50**	……
	Corretta e approfondita	**1**	
	Sufficientemente corretta	**0.50**	
	Non pienamente corretta	**0.25**	
	Insufficiente e non corretta	**0**	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Completa, corretta e approfondita	**3**	……
	Corretta e approfondita	**2**	
	Corretta e buona	**1**	
	Parzialmente corretta ma sufficiente	**0.50**	
	Insufficiente e non corretta	**0**	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Completa, corretta e approfondita	**4**	……..
	Corretta e approfondita	**3**	
	Corretta e buona	**2**	
	Parzialmente corretta ma sufficiente	**1**	
	Mediocre e/o appena sufficiente	**0.50**	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Ottime capacità argomentative e di sintesi, linguaggio ricercato e pertinente	**1.50**	……..
	Buone capacità argomentative e di sintesi, linguaggio corretto ma semplice	**1**	
	Sufficienti capacità argomentative e di sintesi, linguaggio molto semplice	**0.5**	
	Mediocri capacità argomentative e di sintesi, linguaggio non adeguato agli argomenti trattati	**0.25**	
	Insufficienti capacità argomentative e di sintesi, linguaggio banale e/o scorretto	**0**	
TOTALE			……

La Commissione _____ _____

_____ _____

_____ _____

La/Il Presidente _____



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano" Siniscola
Corso Enogastronomico

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ RICETTIVA – ACCOGLIENZA TURISTICA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA –
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	**Avanzato**. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	3
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.		2
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.		1
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.		0,50
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.	**Avanzato**. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	6
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.		5
	Base. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.		4
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.		2
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	**Avanzato**. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	8
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.		6
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.		4
	Base non raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.		2
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	**Avanzato**. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	3
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.		2
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le		1

	informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.		
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.		0,50
TOTALE		20	….

Il Documento del Consiglio di Classe è stato approvato in data12maggio 2022.

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Prof.re FABRIZIO CASU	
MATEMATICA	Prof.ssa ANNA MULAS	
LINGUA STRANIERA INGLESE	Prof.ssa CLAUDIA CONGIU	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	Prof.re GIANLUCA LUDOVICO ROSSINI	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Prof.ssa ANTONINA BARCA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.re GIOVANNICO MANCA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DEL-LA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.re RICCARDO COROSU	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE ACCOGLIENZA	Prof.re GAVINO SANNA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRO-NOMIA SETTORE CUCINA	Prof.ssa GRAZIELLA IMPRUGAS	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRO-NOMIA SETTORE SALA	Prof.ssa ANTONIETTA TRANCHINI	
EDUCAZIONEFISICA	Prof.ssa ERIKA PISANU	
RELIGIONE CATTOLICA	Prof. Re PIERPAOLO CORONAS	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	Prof.ssa MARIA CRISTINA FLORE	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Prof.ssa BOTTARU GIOVANNA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA	Prof.ssa ELIANA FLORE	
MATERIA ALTERNATIVA RELIGIONE CATTO-LICA	Prof.re SALVATORE RUSSO	

Il Coordinatore di Classe
Prof.re FABRIZIO CASU

Il Dirigente Scolastico
Prof.re MICHELE CARTA