



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
“Buonarroti – Volta”

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

(ai sensi dell'art.17, comma 1, del D.lgs62/2017)

**Classe 5<sup>a</sup> H ENO**

**Indirizzo:** *Enogastronomia e ospitalità alberghiera*

**Articolazione:** *Cucina*

**Coordinatore:** *Prof. Raffaele Altamura*





**DIRIGENTE SCOLASTICO: MAURO CANU**

## INDICE

### Parte I: Parte generale

Breve descrizione dell'Istituto	pag.	3
Le caratteristiche dell'indirizzo	pag.	3
Il profilo culturale, educativo e professionale (area comune)	pag.	3
Il profilo culturale, educativo e professionale (area d'indirizzo)	pag.	4
Presentazione generale della classe	pag.	5
Composizione del Consiglio di Classe	pag.	6
Ed. civica: Obiettivi e argomenti sviluppati nel corso dell'anno	pag.	6
UdA interdisciplinari	pag.	7
Attività e progetti	pag.	9
PCTO	pag.	11
Attività di Orientamento	pag.	13
Tipologie di prove / Metodi	pag.	15
Strumenti e Mezzi / Spazi utilizzati	pag.	16
Valutazione e griglia di valutazione	pag.	17
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	pag.	18
Simulazione prove esame	pag.	19
Indicazioni seconda prova scritta	pag.	20
Colloquio	pag.	20

### Parte II: Competenze acquisite e contenuti

Lingua e Letteratura italiana	pag.	22
Storia	pag.	24
Lingua Francese	pag.	26
Lingua Inglese	pag.	29
Matematica	pag.	30
Religione Cattolica	pag.	32
Diritto e Tecniche Amministrative	pag.	34
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	pag.	36
Lab. di servizi Enogastronomici – Settore Cucina	pag.	38
Lab. di servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	pag.	40
Scienze Motorie e Sportive	pag.	42
Tabella riassuntiva ore previste per disciplina.	pag.	43
Firme dei componenti del Consiglio di Classe	pag.	44
<i>Allegati</i> - Griglie di valutazione prove scritte e colloquio	pag.	45





## BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

Il corso di studi per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione è stato istituito ad Arbus **nell'anno scolastico 2001/2002** ed è articolato su **due sedi** non molto distanti tra loro. La sede in cui è inserita la classe quinta (Via Angioy, ex IPSCT) è un istituto ampio e spazioso, dotato di un adeguato numero di aule che consentono non solo lo svolgimento dell'attività didattica curricolare ma anche l'attivazione di progetti extracurricolari.

Dispone inoltre di laboratori attrezzati: un laboratorio multimediale, un laboratorio di pasticceria/pizzeria e un'aula magna in cui possono essere effettuate videoproiezioni. Tutte le aule sono dotate di LIM.

La sede IPSAR (Via Gramsci) è attrezzata di laboratori di cucina e sala bar che consentono agli studenti di effettuare un'adeguata simulazione dell'attività professionale prescelta.

Gli studenti provengono dai centri del Medio Campidano: Arbus, Guspini, Villacidro, Gonnosfanadiga.

Il contesto socio-economico-culturale in cui l'Istituto opera si rivela piuttosto modesto: la disoccupazione crescente, alimentata da fattori quali la chiusura delle industrie presenti nel territorio, è causa spesso di problemi sociali che si riflettono all'interno delle mura scolastiche.

Le prospettive di sviluppo sono legate soprattutto all'industria del turismo vista la presenza di risorse naturalistiche e archeologiche, allo sviluppo del settore ricettivo e della ristorazione.

## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze **tecnico pratiche, organizzative e gestionali** nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, **intervenedo** 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.

## IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

### Area comune

#### Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

*I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione del percorso gli studenti sono in grado di:*

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





## Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

**Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

### **PECUP Area d'indirizzo**

*A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:*

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*;
- promuovere i beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

### PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

<b>Numero studenti</b>	<b>Totale Studenti frequentanti</b>	<b>7</b>
	Componente maschile	<b>4</b>
	Componente femminile	<b>3</b>
<b>Bacino di provenienza</b>		
		GUSPINI, VILLACIDRO.
<b>Attenzione e partecipazione</b>		
		Buona/Ottima
		Adeguate
<b>X</b>		<b>Accettabile</b>
		Inadeguata
<b>Frequenza degli studenti</b>		
		Regolare per la maggior parte degli studenti
<b>Grado di socializzazione</b>		
		Ottimo
<b>X</b>		<b>Buono</b>
		Adeguate
		Limitato
<b>Comportamento</b>		
		Irreprensibile
		Corretto
<b>X</b>		<b>Quasi sempre corretto anche se vivace</b>
		Poco responsabile e immaturo





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ NEL TRIENNIO

Disciplina		Docente	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
1	Lingua e Letteratura italiana	<i>Filippo Peddis</i>			X
2	Storia	<i>Filippo Peddis</i>			X
3	Matematica	<i>Muriel Manca</i>			X
4	Lingua Inglese	<i>Roberta Solinas</i>			X
5	Sc. Motorie e sportive	<i>Sandro Raccis</i>	X	X	X
6	Religione	<i>Anna Paola Melis</i>	X	X	X
7	Diritto e Tecniche amministrative	<i>Carla Saiu</i>			X
8	Sc. e cultura dell'alimentazione	<i>Davide Peddio</i>			X
9	Lingua Francese	<i>M. Rosaria Usai</i>			X
10	Lab. Serv. Enogastr. - Sala e vendita	<i>Maura Massenti</i>		X	X
11	Lab. Serv. Enogastr. - Cucina	<i>Raffaele Altamura</i>		X	X
12	Attività di sostegno	<i>Elena Cau</i>	X	X	X

## ED. CIVICA: OBIETTIVI E ARGOMENTI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di classe, così come programmato nel mese di ottobre, ha sviluppato nel corso dell'anno scolastico, i seguenti argomenti relativi all'Ed. Civica coerentemente agli obiettivi e ai tre assi (*lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale*) previsti dalla Legge n. 92 del 20/08/2019 e dal D.M. n. 35 del 22/06/2020.

nucleo	tematiche	docente	n°ore	Unità didattica	I quad.	II quad.
COSTITUZIONE E DIRITTI UMANI	<i>La responsabilità personale in riferimento ai temi del rispetto, inclusione e giustizia e Norme circa la capacità giuridica della donna</i>	<i>Filippo Peddis</i>  <i>Davide Peddio</i>  <i>Melis A. Paola</i>  <i>Usai M. Rosaria</i>		Partecipazione e riflessione attraverso attività specifiche ad alcune giornate istituzionali quali: ● 25 novembre (giornata per l'eliminazione della violenza sulle donne) ● 27 gennaio (giornata della memoria) ● 10 febbraio (giornata del ricordo)	X	X





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

		<b>Maura Massenti</b>		La legge che abolisce l'autorizzazione maritale approvata nel 1919  Visione del film: <i>C'è ancora domani</i>		
			<b>13</b>			
nucleo	tematiche	docente	n° ore	Unità didattica	I quad.	II quad.
SVILUPPO SOSTENIBILE	<i>Rispetto dell'ambiente</i>	<b>Raccis Sandro</b>	3	Cura del verde scolastico	<b>X</b>	
Agenda 2030	<i>Agenda 2030</i>	<b>Melis A. Paola</b>	4	Giornata mondiale dell'alimentazione: Diritto al cibo: art. 25 della dichiarazione universale dei diritti dell'uomo Questionario sul diritto al cibo	<b>X</b>	
	<i>Agenda 2030 - Salute e benessere</i>	<b>Maria Rosaria Usai</b>	1	"Che mondo sarebbe senza le api": visione del docufilm sull'importanza e il ruolo fondamentali sul nostro pianeta.	<b>X</b>	
	<i>Agenda 2030</i>	<b>Davide Peddio</b>	5	Contrasto all'alcool, al fumo, alle droghe e al gioco d'azzardo		<b>X</b>
	<i>Agenda 2030 - N.12 Produzione e consumi responsabili</i>	<b>Carla Saiu</b>	4	La responsabilità sociale d'Impresa e il Bilancio Sociale		<b>X</b>
	<i>Agenda 2030</i>	<b>Roberta Solinas</b>	2	Love food, hate waste		<b>X</b>
	<i>Giornata "Slow Food" delegazione Emilia Romagna</i>	<b>Raffaele Altamura</b>	5	Preparazione e somministrazione di un pranzo per la valorizzazione dei prodotti locali		<b>X</b>
			<b>24</b>			
nucleo	tematiche	docente	n° ore	Unità didattica	I quad.	II quad.
CITTADINANZA DIGITALE	<i>Salute e benessere digitale</i>					
Totale ore			<b>37</b>			

### UdA INTERDISCIPLINARI

Titolo UdA	Discipline coinvolte	Obiettivi
Sostenibilità e valorizzazione dei prodotti locali:	Scienze e Cultura dell'alimentazione, Lab. Cucina, Lingua	Sviluppo della consapevolezza, nei soggetti coinvolti, rispetto a un alimento di uso quotidiano come il miele, che ricopre un ruolo fondamentale nella





Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<p><b>“Sui sentieri del miele”</b></p>	<p>inglese, Lingua francese, Lingua e letteratura italiana</p>	<p>tradizione agricola e apistica del nostro territorio.</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere le tecniche di produzione del miele.</li><li>• Riscoprire i mestieri tradizionali e artigianali legati all’apicoltura.</li><li>• Conoscere le varietà di miele locali e le differenze tra le diverse tipologie (miele di acacia, millefiori, ecc.).</li><li>• Conoscere le caratteristiche e il valore del miele nella sua forma naturale, senza trattamenti industriali.</li></ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e ricerca sul miele e sull’apicoltura.</li><li>• Prendere coscienza dell’importanza del miele sano e genuino, del suo legame con il territorio, la sua storia e la sua cultura.</li></ul>
<p>Sostenibilità e valorizzazione dei prodotti locali: <b>Il vino</b></p>	<p>Scienze e Cultura dell’alimentazione, Lab. Cucina, Lingua inglese, Lingua francese, Lingua e letteratura italiana</p>	<p>Sviluppo della consapevolezza, nei soggetti coinvolti, rispetto a un alimento di uso quotidiano come il vino, che ricopre un ruolo fondamentale nella tradizione agricola e vitivinicola del nostro territorio.</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere le tecniche di produzione del vino: dalla coltivazione della vite alla vendemmia, fino alla vinificazione e all’imbottigliamento.</li><li>• Riscoprire i mestieri tradizionali e artigianali legati alla viticoltura e all’enologia.</li><li>• Conoscere le varietà di vini locali e le differenze tra le diverse tipologie (rosso, bianco, rosato, spumante, passito, ecc.).</li><li>• Conoscere le caratteristiche organolettiche e il valore del vino nella sua forma naturale, con attenzione alle produzioni artigianali e biologiche.</li></ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e ricerca sul vino e sulla viticoltura.</li></ul>





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Prendere coscienza dell'importanza del vino genuino e di qualità, del suo legame con il territorio, la sua storia, le tradizioni locali e la cultura alimentare.</li></ul>
--	--	--

## ATTIVITÀ - PROGETTI

<b>Attività di recupero e potenziamento</b>	<b>Recupero in itinere.</b> Ogni docente ha attivato per gli studenti con particolari fragilità il recupero durante l'orario scolastico.
	<b>Potenziamento prove d'esame.</b> Durante l'anno sono state svolte diverse simulazioni delle prove scritte e pratiche d'esame e, nelle ultime settimane (dal 20 maggio al 7 giugno) sono previste simulazioni disciplinari e interdisciplinari del colloquio.
<b>Attività Ed. Civica</b>	<b>Giornata internazionale per l'eliminazione della "violenza contro le Donne"</b> Preparazione di alcune attività specifiche e partecipazione alla <b>giornata contro la violenza sulle donne</b> , organizzata dall'associazione "Angeli nel cuore" in collaborazione con il Comune di Arbus il 26/11/2024
<b>Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa, validi anche come PCTO</b>	<b><u>Laboratorio di Panificazione e Pizzeria presso il Molino Agrobass di Guspini</u></b> Il laboratorio, dal titolo " <b>Panificazione/Pizzeria</b> ", è stato strutturato in diverse fasi e si è svolto con la guida dell'esperto <b>Barbacuoco</b> . Ecco le fasi principali dell'attività: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Descrizione delle materie prime tradizionali:</b> particolare attenzione è stata data alle farine derivanti dal grano duro coltivato localmente, evidenziando l'importanza della scelta di ingredienti di alta qualità per la produzione del pane e della pizza.</li><li>• <b>Descrizione e spiegazione del lievito madre:</b> l'esperto <b>Barbacuoco</b> ha illustrato l'utilizzo del lievito madre, spiegando come il "<i>frumentu</i>" (lievito naturale) sia l'anima del pane, per una lievitazione più sana e naturale, che conserva le tradizioni locali.</li><li>• <b>Descrizione dei diversi tipi di pane:</b> sono stati presentati vari tipi di pane ottenuti da diverse farine, spiegandone le caratteristiche nutrizionali e culturali, e il loro legame con il territorio sardo.</li><li>• <b>Laboratorio pratico di panificazione e pizzeria:</b> sotto la guida esperta di <b>Barbacuoco</b>, i partecipanti hanno avuto la possibilità di "mettere le mani in pasta", preparando insieme ai formatori un pane tradizionale, <b>Moddixi</b>, simbolo della tradizione sarda, oltre alla preparazione della <b>pizza tonda</b>. In questa fase, gli utenti hanno potuto esprimere liberamente la propria creatività, adattando la forma e i dettagli del pane e della pizza a seconda delle proprie preferenze.</li><li>• <b>Degustazione dei pani tradizionali e della pizza:</b> al termine del laboratorio, è stata organizzata una degustazione dei pani preparati, e della pizza utilizzando tutti e cinque i sensi per apprezzare la fragranza, la consistenza, il sapore e l'aspetto dei pani prodotti.</li></ul>





### Progetto "Sui Sentieri del Miele"

Il progetto "Sui sentieri del miele", realizzato grazie alle risorse del PCTO, ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza dell'apicoltura e della produzione del miele, valorizzando al contempo le competenze linguistiche e le soft skills degli studenti.

#### **Obiettivi del progetto:**

- **Approfondire la produzione del miele** e l'importanza dell'apicoltura per l'ambiente e il territorio.
- **Sviluppare soft skills**, come autonomia, capacità di collaborazione, *problem solving* e responsabilità.

#### **Fasi del progetto:**

- **Introduzione teorica**

Gli studenti hanno partecipato a lezioni introduttive sul mondo delle api, sulle varietà di miele e sui processi di produzione.

- **Visita all'apicoltura locale**

Gli studenti hanno visitato un'apicoltura, osservando da vicino il lavoro degli apicoltori e imparando a riconoscere le diverse fasi della produzione del miele.

- **Laboratorio pratico**

Gli studenti hanno partecipato a un laboratorio di estrazione del miele, apprendendo il processo di smielatura e filtraggio, e hanno utilizzato la lingua inglese per descrivere le fasi osservate.

- **Degustazione guidata**

Infine, i partecipanti hanno degustato diversi tipi di miele, esplorandone le caratteristiche sensoriali e discutendo le differenze di gusto e qualità.

### Progetto "Visita guidata cantina Su Entu"

Il progetto ha l'obiettivo di esplorare la tradizione vinicola della Sardegna, approfondendo la conoscenza delle tecniche di produzione del vino e allo stesso tempo sviluppando competenze linguistiche e soft skills negli studenti.

#### **Obiettivi del progetto:**

- **Scoprire il processo di produzione del vino** e l'importanza della viticoltura nel territorio sardo.
- **Sviluppare soft skills** come autonomia, capacità di lavorare in gruppo, *problem solving* e responsabilità.

#### **Fasi del progetto:**

- **Introduzione teorica sul vino e la viticoltura**

Prima della visita, gli studenti hanno partecipato a lezioni introduttive sulla produzione del vino, dalle uve alla bottiglia, con focus sulle varietà di vitigni sardi.

- **Visita alla Cantina Su Entu di Sanluri**

Gli studenti hanno partecipato a una visita guidata alla **Cantina Su Entu** di Sanluri, dove hanno osservato il processo di vinificazione, dalla raccolta delle uve alla fermentazione. Hanno appreso le tecniche tradizionali e moderne utilizzate nella produzione del vino.

- **Laboratorio di degustazione**





Durante la visita, è stato organizzato un laboratorio di degustazione dei vini tipici della cantina, dove gli studenti hanno avuto l'opportunità di descrivere i diversi sapori, profumi e caratteristiche del vino.

● **Riflessione finale e discussione**

Al termine della visita, gli studenti hanno descritto il processo produttivo e le varietà di vino assaggiate, confrontando quanto appreso con le tradizioni vinicole di altre regioni.

**Progetto "Visita guidata azienda Nieddittas"**

**Obiettivi del progetto:**

Il progetto ha l'obiettivo di esplorare la tradizione della pesca e mitilicoltura in Sardegna, approfondendo la conoscenza delle tecniche di allevamento dei mitili (come cozze e vongole) e lo sviluppo di competenze linguistiche e soft skills negli studenti.

**Obiettivi specifici:**

- Scoprire il processo di allevamento dei mitili e l'importanza dell'acquacoltura nel territorio sardo.
- Sviluppare soft skills come autonomia, capacità di lavorare in gruppo, problem solving e senso di responsabilità.

**Fasi del progetto:**

**1. Introduzione teorica sull'acquacoltura e la mitilicoltura**

Prima della visita, gli studenti hanno partecipato a lezioni introduttive sull'allevamento dei molluschi e sulla pesca sostenibile. Sono state approfondite le principali specie allevate in Sardegna e le tecniche impiegate nella filiera Nieddittas.

**2. Visita all'azienda Nieddittas**

La visita si è svolta presso l'azienda Nieddittas, dove gli studenti hanno osservato da vicino il processo produttivo: dalla semina dei mitili, alla crescita in mare, fino alla raccolta e alla depurazione nei moderni impianti. È stato illustrato anche il sistema di tracciabilità e controllo qualità che garantisce la sicurezza del prodotto.

**3. Laboratorio di degustazione**

Durante la visita è stato organizzato un momento di degustazione di prodotti Nieddittas, in cui gli studenti hanno potuto assaggiare diverse preparazioni a base di cozze, imparando a riconoscerne sapori, freschezza e caratteristiche organolettiche.

**4. Riflessione finale e discussione**

Al termine dell'esperienza, gli studenti hanno descritto le fasi del processo produttivo osservato e riflettendo sull'importanza dell'acquacoltura sostenibile in Sardegna. Alcuni hanno anche confrontato le conoscenze apprese con le tradizioni ittiche di altre regioni italiane.





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

## PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Il percorso ha coinvolto enti, esperti del settore e aziende del territorio. Nelle tabelle sottostanti vengono riportati sinteticamente alcuni riferimenti sulle attività svolte nel triennio.

<u>Attività svolte classe terza 2022/23</u>	
Attività promosse dall'Istituto	Corso per la sicurezza
Attività promosse dall'Istituto	Buffet, attività di orientamento, incontri con esperti del settore
Stage in aziende	<i>Chia Laguna Resort-Forte</i>
<u>Attività svolte classe quarta 2023/24</u>	
Attività promosse dall'Istituto	• Buffet, attività di orientamento, incontri con esperti del settore
Stage in aziende	<b><i>Forte Village Resort</i></b> - S. Margherita di Pula

<u>Attività svolte durante l'anno scolastico 2024/25</u>		
Data	Evento	Sintesi attività
15/11/2024	<b><i>Concorso regionale di enogastronomia "Campagna Amica Gourmet"</i></b>	Partecipazione al concorso "Campagna Amica Gourmet" organizzato da Coldiretti in collaborazione della scuola alberghiera di Oristano "Don Deodato Meloni"
29/11/2024	<b><i>Preparazione pranzo a Montegranatico di Arbus per il sulla biodiversità</i></b>	Preparazione di un pranzo per la valorizzazione della biodiversità dei prodotti locali
12/12/2024	<b><i>C'è più gioia nel dare che nel ricevere</i></b>	Preparazione e somministrazione di un pranzo presso La casa anziani di Arbus "isola del sole"
08/02/2025 e 10/05/2025	<b><i>1° e 2° appuntamento "Un Boccone per i nostri progetti"</i></b>	Compito di realtà: preparazione e somministrazione di un pranzo "Gourmet" presso il ristorante "Soffio di Vento" di Arbus
22/02/2025 e 01/03/2025	<b><i>Comunità SLOW FOOD per la valorizzazione del grano Quarantinu del Linas_Corso Pizza Tonda-Corso Panificazione</i></b>	Corsi svolti presso il Molino di Grano Quarantinu "Agrobass" con la partecipazione dell'esperto BARBACUOCO
Dal 21 al 28/02/2025	<b><i>Corso "Cioccolart"</i></b>	Corso PNRR di perfezionamento sulla lavorazione del cioccolato con l'esperto prof. Raffaele Altamura
Dal 10/03/2025 al 13/03/2025	<b><i>Corso "Mani in pasta"</i></b>	Corso PNRR di perfezionamento sulla lavorazione della pizza con l'esperto prof. Daniele Melis
Dal 10 al 17 marzo 2025	<b><i>Corso "Bar tender"</i></b>	Corso PNRR di perfezionamento sulla preparazione di cocktail con l'esperto Marianna Angius
Dal 21 febbraio al 07 marzo 2025	<b><i>Corso "Latteart"</i></b>	Corso PNRR di perfezionamento sulla preparazione di cappuccini artistici con l'esperto Andrea Bellisai
14/01/2025	<b><i>Visita guidata presso azienda di apicoltura "Nabui"</i></b>	Visita guidata in azienda, approfondimento sulla produzione del miele e il lavoro delle api, degustazione e analisi sensoriale del miele





Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

28/02/2025	Visita guidata presso azienda di pescacoltura “Nieddittas”	Visita guidata in azienda, approfondimento sulla catena produttiva e della filiera dei pesci e molluschi e mitili.
01/04/2025	Visita guidata presso azienda vitivinicola “Su Entu”	Visita guidata in azienda, approfondimento sulla produzione del vino, degustazione e analisi sensoriale del vino
10/05/2025	2° appuntamento “Un Boccone per i nostri progetti”	Compito di realtà: preparazione e somministrazione di un pranzo “Gourmet” presso il ristorante “Soffio di Vento” di Arbus
<b>Attività di orientamento agli studi e al mondo del lavoro</b>		
04/11/2024	Visione del film “La Grande Guerra”	L'attività proposta ha avuto lo scopo di sensibilizzare gli studenti sul tema Prima guerra mondiale
15/11/2024	Attività di orientamento Cagliari “Università degli studi di Cagliari-Facoltà di Ingegneria e Architettura	L'incontro prevede una presentazione sui seguenti punti: • <b>Il sistema universitario</b> (diritto allo studio, progetti di mobilità internazionali, opportunità per lo studente); <b>L'Università a Cagliari</b> (Corsi di Laurea, sbocchi professionali, altre opportunità).
22/11/2024	Partecipazione a Sassari al Convegno per l'ottantesimo anniversario per l'eccidio delle fosse Ardeatine <b>ORIENTAMENTO</b>	Conferenza di informazione e orientamento, per sensibilizzare il tema dell'eccidio delle fosse Ardeatine
05/12/2024	Forze armate	Conferenza di informazione e orientamento, tenutasi in modalità online, sugli sbocchi professionali post-diploma

Al documento è allegato uno schema riassuntivo analitico riportante le ore di *PCTO* svolte da ogni studente nel corso del triennio.

### ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Il Decreto di adozione delle Linee guida per l'orientamento **n. 328 del 22 dicembre 2022** prevede che vengano svolte 30 ore per ogni anno scolastico. La tabella sottostante riporta l'organizzazione e la ripartizione delle ore nelle differenti attività.

ATTIVITÀ	OBIETTIVO	MODALITÀ	N° ORE	DATA
Visita in azienda di	-Conoscere il ciclo di vita delle api e il loro ruolo nell'ecosistema.	• <b>SCOLASTICA/ EXTRASCOLASTICA</b>	5 ore	14/01/2025





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<b>apicoltura: NABUI</b>	-Osservare da vicino il processo di produzione del miele e dei suoi derivati. -Sensibilizzare sull'importanza della biodiversità e della salvaguardia delle api.			
<b>Visita in azienda di pescacoltura e mitilicoltura: NIEDDITAS</b>	-Comprendere le fasi dell'allevamento dei mitili (cozze, vongole ecc.) in mare e a terra. -Scoprire le pratiche per garantire la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti ittici. -Riflettere sull'importanza dell'acquacoltura sostenibile per l'economia locale.	<b>•SCOLASTICA/ EXTRASCOLA STICA</b>	5	28/02/2025
<b>Visita in azienda vitivinicola: SU ENTU</b>	-Approfondire le tecniche di coltivazione della vite e produzione del vino. -Conoscere le varietà di vitigni autoctoni e il loro legame con il territorio. -Sviluppare competenze sensoriali attraverso la degustazione e l'analisi del vino.	<b>•SCOLASTICA/ EXTRASCOLA STICA</b>	5	01/04/2025
<b>PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</b>	Promuovere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, facendo sperimentare abilità e conoscenze acquisite a scuola realizzando percorsi personalizzati per il raggiungimento di livelli adeguati di competenze individuate nel piano personale	Partecipazione al Convegno per l'80° anniversario dell'eccidio delle fosse Ardeatine	9ore	22/11/24
		Preparazione di un pranzo per la valorizzazione delle eccellenze locali (slowfood)	5	29/11/24
		Compito di realtà: preparazione e simulazione di un pranzo gourmet con servizio presso	5 ore	08/02/25





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

		ristorante "Soffio di vento"		
<b>CREATIVITA'</b>	Acquisire competenze digitali per divincolarsi nel mondo virtuale e maturare queste abilità spendibili in modo trasversale dal mondo del lavoro alla vita di tutti i giorni.	<b>Lezioni frontali</b> in aula d'informatica con docenti <b>(TIC)</b>		
		Realizzazione del CAPOLAVORO con la <b>collaborazione dei docenti del CDC</b> (italiano per la forma, Lingue per la traduzione, Docente indirizzo, ecc...)	3 ore	Maggio Giugno
		<b>Test psico-attitudinali con docente tutor</b>	1 ora	Maggio Giugno
		<b>TOTALE ORE</b>	38	

### TIPOLOGIE DI PROVE

	Verifiche orali	Prove scritte	Prove strutturate o semi-strutturate	Problemi Casi - Esercizi	Presentazioni/ Progetti	Prove pratiche
DISCIPLINA						
<b>Lingua e Letteratura italiana</b>	x	x			x	
<b>Storia</b>	x				x	
<b>Matematica</b>	x			x		
<b>Lingua Inglese</b>	x	x	x			
<b>Sc. Motorie e sportive</b>	x		x			x
<b>Religione</b>	x	x	x			
<b>Dir. e Tec. amministrative</b>	x	x	x	x	x	x
<b>Sc. e Cul. dell'Alimentazione</b>	x		x	x	x	
<b>Lingua Francese</b>	x	x	x		x	





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina

Sede di Arbus

Lab. Serv. Enogastr. - Cucina	x				x	x
Lab. Ser. En. - Sala e Vendita	x	x			x	

## METODI

 DISCIPLINA	Lezioni frontali	Lezioni interattive	Ricerche individuali e/o di gruppo	Attività laboratoriali	Lavori di gruppo	Utilizzo di tecniche di problem-solving	Letteratura diretta di testi	Conversazioni guidate	Recupero e potenziamento
Lingua e Letter. italiana	x	x	x			x	x	x	x
Storia	x	x	x	x		x		x	x
Matematica	x	x				x			x
Lingua Inglese	x	x					x	x	x
Sc. Motorie e sportive	x	x	x		x			x	
Religione	x	x	x	x	x			x	
Dir. e Tecn. Amminist.	x	x	x			x		x	x
Sc. e Cul. dell'Alimentaz.	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lingua Francese	x	x	x	x			x	x	x
Lab. Serv. Enog. - Cucina	x	x	x			x		x	x
Lab. Ser. En. - Sala e Ven.	x	x	x	x	x	x		x	x

## STRUMENTI E MEZZI

 DISCIPLINA	Manuali in adozione	LIM	Materiale integrativo in fotocopia	Sussidi multimediali	Registro elettronico	Testi	Giornali/riviste	Laboratori didattici	Mappe concettuali





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina

Sede di Arbus

Ling. e Lett. italiana	X	X	X	X	X	X			X
Storia	X	X	X	X	X				X
Matematica	X	X							X
Lingua Inglese	X	X	X	X	X	X			X
Sc. Motorie e sport.		X	X	X	X				
Religione		X	X	X	X	X		X	
Dir. e Tecn. Ammin.	X	X	X	X	X	X			X
Sc. e Cul. dell'Alim.	X	X	X	X	X	X			X
Lingua Francese	X	X	X	X	X			X	
Lab. Serv. - Cucina	X	X	X	X					X
Lab. Ser.- Sala e Ven.		X	X		X			X	X

### SPAZI UTILIZZATI

 Disciplina	Aula norm ale	La bor ato rio di inf or ma tica	La bor ato rio di cuc ina	Aul a gin nic a	Alt ri spa zi est ern i
Lingua e Letteratura italiana	X				
Storia	X				
Matematica	X				
Lingua Inglese	X				
Sc. Motorie e sportive	X			X	X
Religione	X	X			
Dir. e Tecn. amministrative	X				
Sc. e Cul. dell'Alimentazione	X	X			
Lingua Francese	X	X			
Lab. Serv. Enogastr. - Cucina	X	X	X		
Lab. Ser. En. - Sala e Vendita	X	X	X		

### VALUTAZIONE

Quello della valutazione è il momento in cui si verificano i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.





### Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

**Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus**

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni studente sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica.

#### Griglia di valutazione riportata nella programmazione del Consiglio di Classe

Giudizio	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
<b>Nulla</b>	1/2	Nessuna conoscenza	Non è in grado di effettuare alcun tipo di analisi e di sintesi	<b>Non sa operare</b>
<b>Gravemente insufficiente</b>	3	Pochissime conoscenze	Evidenzia notevoli difficoltà nell'organizzazione dei dati	Non riesce ad applicare le minime conoscenze, anche se guidato
<b>Insufficiente</b>	4	Carenti, frammentarie e superficiali, incomplete	Effettua analisi parziali e sintesi scorrette. Si esprime con difficoltà	Riesce ad applicare qualche elemento conoscitivo in compiti semplici, commettendo gravi errori
<b>Mediocre</b>	5	Quasi complete seppur superficiali e/o lacunose	Analisi parziale, sintesi imprecisa. Se guidato sa giungere a semplici valutazioni	Applica autonomamente conoscenze minime con qualche errore
<b>Sufficiente</b>	6	Conoscenze complete con qualche imperfezione	Analizza i contenuti in termini coerenti e chiari. Rielabora con semplicità, espone con linearità	Applica autonomamente, seppure con qualche imperfezione, le conoscenze
<b>Discreto</b>	7	Conoscenze complete ma non approfondite	È in grado di ordinare e selezionare dati. Effettua analisi e sintesi pertinenti, anche se non compiutamente articolate	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma conserva incertezze
<b>Buono</b>	8	Complete, ampie, organiche	Coglie le implicazioni correlando le informazioni acquisite. Argomenta in modo corretto	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi in modo corretto
<b>Distinto/Ottimo</b>	9/10	Accurate, complete, approfondite da apporti personali	Rielabora in modo autonomo e personale; elabora ipotesi; coglie relazioni; argomenta con rigore logico e un linguaggio fluido e appropriato	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti evidenziando sicure abilità specifiche





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

A partire dalla classe terza il Consiglio di Classe, nello scrutinio finale, attribuisce ad ogni studente il credito scolastico che consegue dalla media matematica dei voti delle discipline e del voto di condotta e viene attribuita secondo la nuova tabella indicata dal D.L. n. 62 del 2017 art.15:

Tabella attribuzione crediti - D.lgs. 62/2017 (in 40esimi)			
Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	III anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

**Secondo quanto previsto nel PTOF**, nel caso la media dei voti si collochi nella parte alta della banda di oscillazione (uguale o maggiore allo 0,5) verrà attribuito automaticamente il credito massimo previsto dalla fascia.

Se la media si colloca nella parte bassa della banda di oscillazione (inferiore allo 0,5) il Consiglio di Classe può decidere di attribuire il credito massimo previsto qualora verifichi la presenza di almeno **tre requisiti** tra quelli sotto elencati.

Il Collegio dei Docenti ha deliberato, inoltre, che il Consiglio di classe, in presenza di valutazioni positive ottenute mediante voto di consiglio, in sede di attribuzione del credito deve mantenere (nella fascia indicata dalla media dei voti) il punteggio minimo.

Non si considera assidua la frequenza scolastica dello studente che durante l'anno faccia più del 10,5% del monte ore totali del percorso personalizzato (rimangono escluse le assenze derogabili ai sensi del Regolamento d'Istituto).

<i>Requisiti per l'attribuzione del credito</i>
<b>Frequenza assidua alle attività scolastiche</b>
<b>Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.</b>
<b>Partecipazione ad attività complementari ed integrative, e valutazione positiva PCTO</b>
<b>Voto di condotta non inferiore a 9/10;</b>
<b>Giudizio positivo formulato dal docente di IRC o di attività alternativa.</b>

## SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

Simulazioni	Tipologia	Date	Luogo
-------------	-----------	------	-------





Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<b>I prova scritta</b>	<b>Tipologia A</b> ( <i>Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano</i> ) <b>Tipologia B</b> ( <i>Analisi e produzione di un testo argomentativo</i> ) <b>Tipologia C</b> ( <i>Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</i> )	Prevista per il 26/05/2025	Aula
<b>II prova scritta</b>	<b>TIPOLOGIA A:</b> <i>Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</i> <b>TIPOLOGIA B:</b> <i>Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</i> <b>TIPOLOGIA C:</b> <i>Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</i> <b>TIPOLOGIA D:</b> <i>Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</i>	Prevista per il 30/05/2025	Aula
<b>II prova pratica</b>	<b>Compito di realtà basato sulla Tipologia A</b>	Prevista per il 24/05/2025	Laboratorio
<b>Colloquio Interdisciplinare</b>	<i>Analisi di testi o documenti, per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera.</i>	Previsto dal 3 al 6 giugno	Aula

I testi delle simulazioni delle prove scritte svolte dagli studenti sono inserite nell'**Allegato C**

## INDICAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA

Per gli istituti professionali di nuovo ordinamento i **quadri di riferimento** sono stati adottati con D.M. n.164/2022. Le **disposizioni** per i professionali di nuovo ordinamento sono contenute nell'**articolo 20, commi 3-6**.

Le tipologie secondo le quali la prova potrà essere strutturata sono le seguenti:

### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

### **TIPOLOGIA C**





## Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

**Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

### **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

### **Indicazioni del Consiglio di Classe sull'elaborazione della seconda prova**

- Il Consiglio di Classe ha ravvisato la possibilità per gli studenti, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, di integrare la seconda prova scritta con una prova laboratoriale, più consona alle attitudini degli studenti.
- La prova scritta, così come svolta nelle simulazioni, potrà avere la durata di 4 ore in modo da lasciare 8 ore per lo svolgimento della prova laboratoriale secondo un modello organizzato "per turni".

## **COLLOQUIO**

Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del PECUP e si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il candidato dovrà inoltre dimostrare

- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal presente Documento.

Nello svolgimento del colloquio, la commissione terrà conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO**

Per la valutazione delle prove scritte il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha **utilizzato le schede allegate** al presente documento.

La valutazione del colloquio, volta ad accertare quanto stabilito dall'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025, è effettuata attraverso la griglia nazionale predisposta dal Ministero dell'Istruzione inserita nell'Allegato A della suddetta ordinanza.





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

## OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

### COMPETENZE ACQUISITE - CONTENUTI

Disciplina: *Lingua e Letteratura italiana*

Docente: *Filippo Peddis*

Ore settimanali previste dalla disciplina: 4 (quattro)

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 108

Libro/i di testo: Paolo Di Sacco -Paola Manfredi, *Scoprirai leggendo 3. Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi*, Bruno Mondadori, 2021.

#### CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE

<b>Attenzione e partecipazione</b>		Ottima/buona
		Adeguate
	<b>x</b>	Accettabile
		Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
		Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
		Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	<b>x</b>	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>		Ottimo/buono
		Adeguate
	<b>x</b>	Accettabile
		Limitato
<b>Comportamento</b>		Irreprensibile
		Corretto
	<b>x</b>	Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo

#### Obiettivi raggiunti

**Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità):**

- Produrre, comprendere e interpretare testi di tipologia A rispettando, a livello base, i vincoli posti dalla consegna per creare un elaborato coerente, coeso e interpretato correttamente;





Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

- Produrre, comprendere e interpretare testi di tipologia B rispettando, a livello base, i vincoli posti dalla consegna per creare un testo coerente, coeso con chiare argomentazioni a favore o contrarie;
- Produrre, comprendere e interpretare testi di tipologia C rispettando, a livello base, i vincoli posti dalla consegna (ad esempio dare un titolo) per creare un testo coerente, coeso con riflessioni critiche personali;
- Riconoscere, a livello base, le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche legate all'indirizzo *Enogastronomia e ospitalità alberghiera -Articolazione cucina*.
- Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio;
- Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma;
- Mettere in relazione i testi letterari con il contesto storico-politico e culturale di riferimento, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere;
- Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti;
- Cogliere l'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi.

Contenuti	Tempi
<p><b>UdA1: Le scritture dell'Esame di Stato: tipologia A</b>            Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Comprensione e analisi</i> [quattro o cinque domande, da rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso]; <i>Interpretazione</i> [verificare le argomentazioni dell'autore del testo e fare riferimento ad altri autori o a proprie esperienze personali].</li> </ul>	1° e 2° quadrimestre
<p><b>UdA2: Le scritture dell'Esame di Stato: tipologia B</b>            Analisi e produzione di un testo argomentativo:  <i>Comprensione e analisi</i> [quattro o cinque domande, da rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso]; <i>Produzione</i> [prendere spunto dalle argomentazioni dell'autore per redigere un testo argomentativo che accolga le proprie opinioni in accordo o in disaccordo con il testo letto].</p> <p><b>UdA3: Le scritture dell'Esame di Stato: tipologia C</b>            Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità:  <i>Produzione</i> [prendere spunto dalle argomentazioni del brano, citato nella consegna, per creare un testo argomentativo o espositivo dal quale emergano esperienze o conoscenze personali]</p> <p><b>UdA5 - Letteratura e cucina</b>            A partire dall'analisi del racconto giallo di Francesco Recami <i>L'eterna lotta fra brodetto e cacciucco</i> sono state ripercorse alcune fasi della storia artistica e letteraria posteriore all'Unità d'Italia in cui sono rappresentate le tematiche culinarie (<i>La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene</i> di Pellegrino Artusi, <i>La cucina futurista</i> di Marinetti e Fillia, <i>Il barone rampante</i> di Italo Calvino, <i>Il Gattopardo</i> di Giuseppe Tomasi di Lampedusa).</p> <p><b>UdA6 - Letteratura al femminile</b>            L'Unità didattica legata alle tematiche sviluppate in <i>Educazione civica</i>, ha ripercorso la nascita dei primi movimenti femministi e le opere letterarie a favore e contrarie all'emancipazione femminile; poi ha preso in esame alcune opere di scrittrici del secondo Novecento e del XXI secolo (<i>Casa di Bambola</i> di Henrik Ibsen, <i>Manifesto del futurismo</i> di Filippo Tommaso Marinetti, <i>Una donna</i> di Sibilla Aleramo, <i>L'invetriata</i> di Dino Campana, <i>Artemisia</i> di Anna Banti, <i>Cassandra a Mogadiscio</i> di Igiaba Scego).</p>	1° e 2° quadrimestre
<p><b>UdA7 - Il romanzo italiano del Novecento</b>            L'UdA7 ha ripercorso in modo sintetico la storia del romanzo italiano del Novecento attraverso la lettura di alcune parti delle principali opere: <i>Il fu Mattia Pascal</i> di Luigi Pirandello, <i>La coscienza di Zeno</i> di Italo Svevo, <i>Cristo si è fermato ad Eboli</i> di Carlo Levi, <i>Ragazzi di vita</i> di Pier Paolo Pasolini, <i>Una questione privata</i> di Beppe Fenoglio.</p>	1° quadrimestre





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<p><b>UdA8 –Le nuove frontiere della poesia italiana</b> L'UdA8 ha sviluppato in un percorso sintetico la storia delle esperienze più innovative della poesia italiana del Novecento (La poesia futurista: <i>Le tavole parolibere</i> di Filippo Tommaso Marinetti, <i>E lasciatemi divertire</i> di Aldo Palazzeschi; La poesia crepuscolare: <i>Totò Merùmeni</i> di Guido Gozzano; <i>L'invetriata</i> di Dino Campana, <i>San Martino del Carso</i>, <i>Soldati</i>, <i>Mattina</i> di Giuseppe Ungaretti; <i>Amai</i>; <i>Goal</i>, <i>Mio padre è stato per me l'assassino</i> di Umberto Saba; <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>, <i>Non recidere, forbice, quel volto</i>, <i>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i> di Eugenio Montale).</p>	2° quadrimestr e
<p><b>UdA10 – Letteratura e storia</b> L'UdA10 ha affrontato il rapporto tra letteratura e storia attraverso la lettura di passi di alcune opere del secondo Novecento (<i>Se questo è un uomo</i> e <i>I sommersi e i salvati</i> di Primo Levi, <i>In harz fun Gehenom</i> di Salmen Gradowski, <i>Una battaglia persa</i> di Svetlana Aleksievíč, <i>La Storia</i> di Elsa Morante).</p>	1° quadrimestr e
<p><b>UdA13 – Il romanzo grafico e il sistema mediale contemporaneo</b> L'UdA13 ha affrontato il rapporto tra letteratura e immagini attraverso l'origine e lo sviluppo del <i>graphic novel</i> (Il surrealismo e la narrazione per immagini: André Breton e la definizione di surrealismo nel <i>Manifesto del surrealismo</i>, <i>La donna 100 teste</i> di Max Ernst, Frida Kahlo e il suo mito; Dino Buzzati come esempio di surrealismo italiano: <i>Le storie dipinte</i>, <i>Il lasciapassare</i>, <i>Un equivoco</i>; <i>Un contratto con Dio</i> di Will Eisner e la nascita ufficiale del "graphic novel"; lettura di alcune passi di: <i>Persepolis</i> di Marjane Satrapi, <i>Le straordinarie avventure di Penthotal</i> di Andrea Paziienza, <i>La profezia dell'armadillo</i> di Zerocalcare, <i>Non stuzzicate la musulmana</i> di Takoua ben Mohamed).</p>	2° quadrimestr e
<p><b>UdA14 – Il piacere della lettura</b> Questa UdA, non obbligatoria, è stata lasciata alla libera iniziativa degli studenti e delle studentesse. Coloro che hanno voluto leggere uno o più libri durante l'anno scolastico sono stati valutati per l'attività svolta.</p>	2° quadrimestr e
	1° e 2° quadrimestr e

**Disciplina: Storia**

**Docente: Filippo Peddis**

**Ore settimanali previste dalla disciplina: 2 (due)**

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 62**

**Libro di testo:** Giorgio De Vecchi- Giorgio Giovannetti - *La nostra avventura. 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Bruno Mondadori.





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
<b>Attenzione e partecipazione</b>	<input type="checkbox"/>	Ottima/buona
	<input type="checkbox"/>	Adeguate
	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		
<input type="checkbox"/>	Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.	
<input type="checkbox"/>	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.	
<input type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante	
<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare	
<input type="checkbox"/>	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata	
<input type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze nulle.	
<b>Grado di socializzazione</b>		
<input type="checkbox"/>	Ottimo/buono	
<input type="checkbox"/>	Adeguate	
<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile	
<input type="checkbox"/>	Limitato	
<b>Comportamento</b>		
<input type="checkbox"/>	Irreprensibile	
<input type="checkbox"/>	Corretto	
<input checked="" type="checkbox"/>	Quasi sempre corretto anche se vivace	
<input type="checkbox"/>	Poco responsabile e immaturo	
<b>Obiettivi raggiunti</b>		
<b>Obiettivi conseguiti</b> (in termini di conoscenze, capacità)		
<ul style="list-style-type: none"><li>● Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità agli inizi del XX secolo;</li><li>● Ricostruire i caratteri e i principali eventi della Prima guerra mondiale;</li><li>● Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità nella rivoluzione russa che diede origine all'Unione sovietica;</li><li>● Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità durante il ventennio fascista;</li><li>● Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità durante la dittatura nazista in Germania;</li><li>● Ricostruire le principali fasi della seconda guerra mondiale;</li><li>● Analizzare, a livello base, diversi tipi di fonti storiche, scritte e iconografiche.</li></ul>		





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

Contenuti	Tempi
<p><b>UdA1: La società di massa e gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</b> UdA1 ha ripercorso sinteticamente i principali aspetti della seconda rivoluzione industriale e della società di massa e ha analizzato il quadro politico delle potenze europee durante l'età giolittiana in Italia.</p>	1° quadrimestre
<p><b>UdA2: La prima guerra mondiale</b> UdA2 ha analizzato sinteticamente le cause immediate e quelle di lungo periodo della guerra, le varie fasi, soprattutto la svolta del 1917, la conclusione della guerra e la situazione politica nel dopoguerra.</p>	1° quadrimestre
<p><b>UdA3: Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</b> UdA3 ha analizzato sinteticamente la situazione politica della Russia durante le rivoluzioni del 1917, la presa del potere da parte dei bolscevichi e la guerra civile fino alla nascita dell'Unione Sovietica, infine ha ripercorso alcuni aspetti della dittatura di Stalin.</p>	1° quadrimestre
<p><b>UdA4: Il fascismo in Italia</b> UdA4 ha ripercorso sinteticamente la crisi del dopoguerra in Italia e la presa del potere da parte del fascismo; infine ha analizzato la costruzione della dittatura e la politica economica e estera del governo di Mussolini.</p>	1° e 2° quadrimestre
<p><b>UdA6: Il nazismo in Germania</b> UdA6 ha analizzato i problemi della Germania nel dopoguerra, la presa del potere da parte di Hitler e la sua politica economica ed estera.</p>	2° quadrimestre
<p><b>UdA7: La seconda guerra mondiale</b> UdA7 ha ripercorso le varie fasi della seconda guerra mondiale, i caratteri dell'Europa dominata da Hitler e la sconfitta delle dittature fasciste.</p>	2° quadrimestre

Disciplina: *Lingua Francese*

Docente: *Maria Rosaria Usai*

Ore settimanali previste dalla disciplina: 3 (tre)

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 73

Libro di testo: *À table!* (Manuel de langue pour la formation oenogastronomique di A. De Carlo, Hoepli)

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitata





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
		Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	<b>x</b>	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
		Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>		Ottimo/buono
		Adeguito
	<b>x</b>	Accettabile
		Limitato
<b>Comportamento</b>		Irreprensibile
	<b>x</b>	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
<b>Obiettivi raggiunti</b>		
<b>Obiettivi conseguiti</b> (in termini di conoscenze, capacità)		
<b>Conoscenze</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, anche con soggetti istituzionali, in contesti di studio e di lavoro tipici del settore.</li> <li>● Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.</li> <li>● Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</li> <li>● Tipologie testuali, comprese quella tecnico-professionali di settore, loro caratteristiche e organizzazione del discorso.</li> <li>● Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, anche in rete, riguardanti argomenti socio-culturali di attualità e gli ambiti di studio e di lavoro.</li> <li>● Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</li> <li>● Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</li> <li>● Tecniche d'uso dei dizionari, mono e bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete.</li> <li>● Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</li> <li>● Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione.</li> </ul>		
<b>Abilità</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</li> <li>● Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti personali, di studio e di lavoro.</li> <li>● Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</li> <li>● Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi riguardanti l'attualità, argomenti di studio e di lavoro.</li> <li>● Comprendere testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punto di vista.</li> </ul>		





Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

- Utilizzare le tipologie testuali comuni e di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell’interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione ai diversi contesti personali, di studio e di lavoro.
- Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d’attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi riguardanti l’attualità, argomenti di studio e di lavoro.
- Comprendere testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punto di vista.
- Utilizzare le tipologie testuali comuni e di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.

**Competenze in riferimento al Pecup**

**Competenze disciplina**

- padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Module 1:</b> <i>Habitudes alimentaires.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les Français à table.</li> <li>✓ Ses propres habitudes alimentaires.</li> </ul> </li> </ul>	settembre -ottobre- novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Module 2:</b> <i>Le miel et les abeilles.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les bienfaits et les vertus.</li> <li>✓ Analyse sensorielle des miels.</li> </ul> </li> </ul>	dicembre- gennaio- febbraio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Module 3:</b> <i>En cuisine.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cuissons et préparations; équipements et ustensiles.</li> <li>✓ Recettes régionales.</li> </ul> </li> </ul>	marzo
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Module 4:</b> <i>Régimes alimentaires.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nutrition et macronutriments.</li> <li>✓ Végétarisme, véganisme.</li> </ul> </li> </ul>	aprile- maggio





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

Disciplina: *Lingua inglese*

Docente: *Roberta Solinas*

Ore settimanali previste dalla disciplina: 2 (due)

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 52

Libro/i di testo: Bennet A., Caminada E., Girotto M., Hogg M., Meo A., Peretto P., *Cooking show! Skills, duties and culture in the kitchen*, Milano, Hoepli, 2018

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
<b>Attenzione e partecipazione</b>	<input type="checkbox"/>	Ottima/buona
	<input type="checkbox"/>	Adeguate
	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>	<input type="checkbox"/>	Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	<input type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
	<input type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>	<input type="checkbox"/>	Ottimo/buono
	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate
	<input type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Limitato
<b>Comportamento</b>	<input type="checkbox"/>	Irreprensibile
	<input checked="" type="checkbox"/>	Corretto
	<input type="checkbox"/>	Quasi sempre corretto anche se vivace
	<input type="checkbox"/>	Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
<i>Obiettivi conseguiti</i> (in termini di conoscenze, capacità)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e utilizzare in modo appropriato il lessico tecnico e settoriale della lingua inglese relativo all'ambito enogastronomico.</li> <li>- Leggere, comprendere, interpretare e analizzare testi in lingua inglese di natura teorica, tecnico-professionale e divulgativa, con particolare riferimento a contenuti inerenti l'ambito enogastronomico e culturale di settore.</li> </ul>		





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

- Ricavare informazioni pertinenti da materiali audiovisivi (audio e video) in lingua inglese, anche in presenza di accenti e registri diversi, al fine di sviluppare la comprensione orale in contesti professionali e interculturali.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
1. Modulo 1: WELCOME TO THE WORLD OF FOOD: Food and cultural identity; food and tradition.	ottobre
2. Modulo 7: BRITISH FOOD AND MEALS: Exploring British food; traditional British dishes.	ottobre-novembre
3. Modulo 4: FIRST STEPS IN COOKING: Eggs and dairy products.	novembre-dicembre
4. INGREDIENTS: Animal-origin ingredients and vegetable-origin ingredients; cooking techniques.	gennaio
5. FOOD IDIOMS	febbraio
6. IRISH FOOD AND GUINNESS. Recipe: apple pie.	marzo
7. Modulo 8: MENUS: The restaurant experience; the menu.	aprile-maggio

Disciplina: **Matematica**

Docente: **Muriel Manca**

Ore settimanali previste dalla disciplina: 3

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 86

Libro di testo: **COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE GIALLA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - VOLUME 4 E 5 + QUADERNO 4 E 5 + EBOOK**

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
<b>Attenzione e partecipazione</b>		Ottima/buona
		Adeguate
		Accettabile
	x	Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
		Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	x	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
		Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
	x	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
		Ottimo/buono





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<b>Grado di socializzazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguito
	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Limitato
<b>Comportamento</b>	<input type="checkbox"/>	Irreprensibile
	<input type="checkbox"/>	Corretto
	<input checked="" type="checkbox"/>	Quasi sempre corretto anche se vivace
	<input type="checkbox"/>	Poco responsabile e immaturo
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>		
<b>Obiettivi conseguiti</b> (in termini di conoscenze, capacità)		
<p>Risolvere equazioni numeriche di secondo grado intere e fratte;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper studiare una funzione: determinare il dominio e individuare i punti di discontinuità, studiare il segno di una funzione e individuarne gli intervalli di positività, trovare i punti di intersezione con gli assi coordinati, individuare gli asintoti orizzontali e verticali, calcolare la derivata generica e in un punto, determinare i punti stazionari, tracciare il grafico dopo averne dedotto tutte le informazioni necessarie</li> </ul>		
<b>Abilità</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper classificare e determinare il dominio di una funzione</li> <li>- Saper studiare la positività della funzione e le eventuali simmetrie</li> <li>- Saper dedurre i limiti osservando il grafico della funzione</li> <li>- Saper calcolare semplici limiti anche in forma indeterminata</li> <li>- Comprendere il significato di continuità</li> <li>- Comprendere il significato geometrico della derivata collegandolo a problemi reali.</li> <li>- Saper calcolare la derivata di una funzione e determinarne i punti di non derivabilità.</li> <li>- Saper determinare i punti stazionari e di inflessione di una funzione.</li> <li>- Saper tracciare il grafico di una funzione dopo averne dedotto tutte le informazioni necessarie.</li> <li>- Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.</li> </ul>		
<b>Competenze disciplina</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.</li> <li>- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.</li> </ul>		
Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli.		

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
Equazioni di secondo grado, equazioni fratte;	ottobre
Lo studio di funzione: dominio;	ottobre/novembre
Lo studio di funzione: intersezione con gli assi coordinati;	novembre/dicembre





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

Lo studio di funzione: intervalli di positività;	gennaio
Limiti e continuità: funzione continua in un intervallo, punti di discontinuità di una funzione, asintoti verticali e orizzontali;	gennaio/febbraio
La derivata: definizione e significato geometrico e fisico, la definizione ed il significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata, la derivata delle funzioni fondamentali, ricerca dei massimi e minimi relativi di una funzione;	marzo/aprile
Lo studio di funzione: intervalli di positività di una funzione, intersezione con gli assi coordinati, ricerca dei massimi e dei minimi, rappresentazione grafica.	aprile/maggio

**Disciplina: Religione Cattolica**

**Docente: Anna Paola Melis**

**Ore settimanali previste dalla disciplina: 1**

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 23 + 4 di ed. civ.**

**Libro/i di testo: ITINERARI 2.0 Michele Contadini, Casa editrice Elledici, vol. unico**

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
<b>Attenzione e partecipazione</b>	<input type="checkbox"/>	Ottima/buona
	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate
	<input type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>	<input type="checkbox"/>	Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, impegno regolare.
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze adeguate impegno non sempre costante
	<input type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
	<input type="checkbox"/>	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
	<input type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>	<input type="checkbox"/>	Ottimo/buono
	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate
	<input type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Limitato
<b>Comportamento</b>	<input type="checkbox"/>	Irreprensibile
	<input checked="" type="checkbox"/>	Corretto
	<input type="checkbox"/>	Quasi sempre corretto anche se vivace
	<input type="checkbox"/>	Poco responsabile e immaturo







Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita: la vita come dono; la vita il primo tra i diritti fondamentali dell'uomo; gli artt 3, 4, 5 della dichiarazione universale dei diritti umani; nascita della dichiarazione universale dei diritti umani</li> <li>• Tematiche legate all'etica della vita: aborto, eutanasia;</li> </ul>	
---	--

**Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

**Docente:** Carla Saiu

**Ore settimanali previste dalla disciplina:** 128

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica:** 106

**Libro/i di testo:** TUTTO COMPRESO Vol.3, Agusani - Cammisa. Scuola & Azienda - Mondadori

**CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE**

<b>Attenzione e partecipazione</b>		Ottima/buona
		Adeguate
	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile
		Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>		Ottimo/buono
	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
<b>Comportamento</b>		Irreprensibile
		Corretto
	<input checked="" type="checkbox"/>	Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

*Obiettivi conseguiti* (in termini di conoscenze, capacità)





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5ªH - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

*Conoscenze:*

- Conoscere il contenuto degli argomenti trattati nei suoi aspetti fondamentali
- Conoscere i termini specifici utilizzati nell'ambito dell'economia aziendale

*Capacità:*

- Adozione di un adeguato metodo di studio
- Argomentazione chiara e corretta dei temi studiati usando il lessico specifico e completando l'esposizione con considerazioni personali
- Pianificazione di attività, monitoraggio e controllo dei risultati in contesti reali
- Interpretazione dei dati contabili e del risultato d'esercizio
- Utilizzo delle principali tecniche di marketing per promuovere l'attività

*Competenze in riferimento al Pecup*

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
<p><b>U.d.A. 1 – Il Bilancio d'Esercizio</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il Bilancio d'Esercizio</li><li>• Il valore informativo del bilancio d'Esercizio</li><li>• Lo Stato Patrimoniale <i>Composizione e formazione</i></li><li>• Il Conto Economico <i>Composizione e formazione</i></li><li>• La nota integrativa</li></ul> <p><b>U.d.A. 2 – L'analisi di Bilancio</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'analisi di bilancio: funzioni, procedura e utilità</li><li>• Rielaborazione degli schemi di Bilancio, interpretazione dei dati e redazione relazione.</li></ul>	<p><b>I</b> <b>quadrimestre</b> ottobre, novembre</p> <p><b>I</b> <b>quadrimestre</b> dicembre, gennaio</p>





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<p><b>U.d.A. 3 – Il Marketing, il Marketing Mix, l'analisi del contesto e il Piano di Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing definizione e contesto</li> <li>• Evoluzione storica del marketing</li> <li>• La ricerca di marketing             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il microambiente</li> <li>- Il macroambiente</li> </ul> </li> <li>• Segmentazione, target e posizionamento</li> <li>• Il marketing mix             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prodotto</li> <li>- Prezzo</li> <li>- Pubblicità</li> <li>- Distribuzione</li> </ul> </li> <li>• Il piano di marketing             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura</li> <li>- Contenuti</li> </ul> </li> <li>- L'analisi SWOT</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>II</b> <b>quadrimestre</b></p> <p style="text-align: center;">febbraio, marzo, aprile</p>
<p><b>U.d.A. 4 – La Pianificazione e la Programmazione.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Budget e il Business Plan strumenti di pianificazione, programmazione e controllo.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>II</b> <b>quadrimestre</b></p> <p style="text-align: center;">maggio</p>

**Disciplina: *Scienza e cultura dell'alimentazione***

**Docente: *Davide Peddio***

**Ore settimanali previste dalla disciplina: 4**

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 121**

**Libro di testo: *SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE* VOLUME 5° ANNO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA E OPZ. DOLCIARIA ED.2018, Machado Amparo, POSEIDONIA, ISBN 9788848261203**

**CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE**

	Ottima/buona
--	--------------





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<b>Attenzione e partecipazione</b>		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	x	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	x	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	x	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>		Ottimo/buono
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
<b>Comportamento</b>		Irreprensibile
		Corretto
	x	Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>		
<p><b>Obiettivi conseguiti</b> (in termini di conoscenze, capacità)</p> <p>Conoscenza dei principi alla base di una corretta educazione alimentare, del sistema alimentare e del True Cost Accounting. Capacità di calcolare i nutrienti e l'energia di un alimento. Conoscenza della filiera alimentare. Conoscenza e capacità di applicare correttamente il sistema HACCP. Conoscenza dei principali rischi legati alla contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti. Conoscenza delle principali modalità di trasmissione dei microorganismi patogeni. Conoscenza delle principali tossinfezioni alimentari. Conoscenza e capacità di applicare correttamente le principali tecniche di conservazione degli alimenti. Conoscenza degli aspetti scientifici relativi alla cottura degli alimenti e capacità di applicare tale conoscenza nelle attività pratiche. Conoscenza dei principi alla base di una corretta alimentazione nelle varie fasi della vita. Conoscenza della dieta mediterranea e delle diete vegetariane. Conoscenza degli obiettivi prioritari in alimentazione e nello stile di vita per la prevenzione delle principali malattie cardiovascolari. Conoscenza degli allergeni alimentari e delle principali intolleranze alimentari.</p>		

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
------------------	-------





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

UDA 0: L'educazione alimentare	I° quadrimestr e
UDA 1: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori	
UDA 2: La trasformazione degli alimenti	
UDA 3: Alimentazione in situazioni fisiologiche	
UDA 4: L'alimentazione in situazioni patologiche	II° quadrimestr e
UDA 5: Analisi degli alimenti	

**Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomia-Settore Cucina**

**Docente: Raffaele Altamura**

**Ore settimanali previste dalla disciplina: 6**

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 194**

**Libro/i di testo: Nuovo Chef con Masterlab 5 anno-di G.Frangini-editore Le Monnier Scuola**

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE	
<b>Attenzione e partecipazione</b>	<input type="checkbox"/> Ottima/buona
	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata
	<input type="checkbox"/> Accettabile
	<input type="checkbox"/> Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>	<input type="checkbox"/> Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	<input checked="" type="checkbox"/> Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
	<input type="checkbox"/> Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
<input type="checkbox"/> Conoscenze e competenze nulle.	
<b>Grado di socializzazione</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo/buono
	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguato
	<input type="checkbox"/> Accettabile
	<input type="checkbox"/> Limitato
<b>Comportamento</b>	<input type="checkbox"/> Irreprensibile
	<input type="checkbox"/> Corretto
	<input checked="" type="checkbox"/> Quasi sempre corretto anche se vivace





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

	Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p><b>Obiettivi conseguiti</b> (in termini di conoscenze, capacità)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio;</li> <li>• Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente;</li> <li>• Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera; · Distinguere il menu dalla carta;</li> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria;</li> <li>• Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul> <p><b>Competenze tecnico professionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;</li> <li>• Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;</li> <li>• Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;</li> <li>• Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo costantemente e continuamente le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;</li> <li>• Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;</li> <li>• Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</li> </ul> </li> </ul>	

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
<u>Macroarea</u>	1° quadr.
<p><b>Tecniche di cucina e pasticceria in attività di laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>01 U.d.A. - Cereali e derivati;</b> nozioni generali sui cereali. La preparazione e produzione di pasta fresca, pasta all'uovo, pasta ripiena. I risotti e l'importanza dei fondi di cottura.</li> <li>• <b>02 U.d.A. - Prodotti ortofrutticoli;</b> ortaggi, frutta. Utilizzo nelle varie preparazioni di cucina, contorni, farce, utilizzo in pasticceria.</li> <li>• <b>03 U.d.A. - Funghi;</b> caratteristiche generali e gli impieghi in cucina.</li> <li>• <b>06 U.d.A. - Uova;</b> caratteristiche generali; proprietà nutrizionali; la classificazione e l'etichettatura; la conservazione; le proprietà funzionali; la cottura;</li> </ul>	1°/2° quadr.  2° quadr.





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>07 U.d.A.</b> – <b>Latte e prodotti lattiero-caseari</b>; definizioni; il latte; la panna; il latte e la panna in cucina e in pasticceria; il burro; lo yogurt; il mascarpone; la ricotta; i formaggi.</li> <li>• <b>08 U.d.A.</b> – <b>Carni</b>; generalità sulle carni bovine, suine, ovine e caprine; la selvaggina; le carni di pollo e tacchino; il coniglio; la conservazione; le carni trasformate. Lavorazione delle carni, come disossare, preparazioni di secondi piatti. Utilizzo nelle farce della pasta ripiena</li> <li>• <b>09 U.d.A.</b> – <b>Prodotti ittici</b>; definizione e classificazione dei prodotti ittici. Lavorazione del pesce, sfilettatura, utilizzo nella preparazione di varie ricette di primi piatti e secondi piatti.</li> <li>• <b>10 U.d.A.</b> – <b>Agenti lievitanti</b>; (i lieviti tipologie di lievito la lievitazione la cottura); Impasti lievitati, impasti sfogliati</li> <li>• <b>14 U.d.A.</b> – <b>Bagne e decori</b>; la pasticceria tradizionale e la pasticceria moderna. Il cioccolato. Nozioni generali.</li> </ul>	
---	--

**Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomia - Settore Sala e vendita**

**Docente: Maura Massenti**

**Ore settimanali previste dalla disciplina: 2**

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 47**

**Libro/i di testo: Maitre con Masterlab 2° biennio e 5° anno**

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
<b>Attenzione e partecipazione</b>		Ottima/buona
		Adeguate
	<b>x</b>	Accettabile
		Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	<b>x</b>	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	<b>x</b>	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	<b>x</b>	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
	<b>x</b>	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>		Ottimo/buono
	<b>x</b>	Adeguate
		Accettabile
		Limitato





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<b>Comportamento</b>		Irreprensibile
		Corretto
	<b>x</b>	Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>		
<p>Conoscenza delle tipologie di vino: Gli studenti hanno acquisito una solida comprensione delle principali tipologie di vino, distinguendo correttamente tra vini bianchi, rossi, rosati, spumanti e comprendendo le loro caratteristiche sensoriali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di degustazione: Gli studenti sono ora in grado di degustare i vini utilizzando le tecniche di analisi sensoriale. Sono in grado di descrivere il colore, il profumo e il gusto del vino, esprimendo un giudizio informato e coerente</li> <li>• Abbinamento Cibo-Vino: gli studenti hanno sviluppato le competenze per proporre abbinamenti appropriati tra cibo e vino, tenendo conto delle caratteristiche di ciascuno per esaltare l'esperienza gustativa complessiva.</li> <li>• Servizio professionale del vino: gli studenti hanno appreso le modalità corrette di servizio del vino, tra cui scelta di temperatura ideale, il tipo di bicchiere adatto, e le tecniche di versamento per una presentazione ottimale.</li> <li>• Compilazione della scheda A.I.S. di Degustazione: gli studenti sono ora in grado di compilare correttamente la scheda di valutazione A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), analizzando il vino sotto tutti gli aspetti sensoriali: visivo, olfattivo e gustativo. Sono in grado di esprimere un giudizio preciso sulle caratteristiche del vino, come colore, aroma, struttura, corpo, acidità, tannicità, e retrogusto.</li> <li>• Compilazione della scheda Mercadini: gli studenti sono in grado di compilare correttamente la scheda Mercadini, raccogliendo informazioni importanti sul vino degustato, come il profilo aromatico, il gusto e le sue possibili associazioni con i cibi</li> </ul>		

<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	<b>Tempi</b>
<p><b>Uda 1: La Birra.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei tipi di birra;</li> <li>• La storia della birra;</li> <li>• Conoscenza degli ingredienti della birra.</li> </ul>	Ottobre novembre
<p><b>Uda 2: Il Vino.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione del vino;</li> <li>• Caratteristiche del vino;</li> <li>• Scheda A.I.S. di degustazione del vino;</li> <li>• Servizio del vino;</li> <li>• Vini speciali;</li> <li>• Abbinamento cibo-vino;</li> <li>• Metodo Mercadini.</li> </ul>	Dicembre Gennaio Febbraio
<p><b>Uda 3: I Distillati</b></p>	





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dei distillati;</li> <li>• Tipologia dei distillati;</li> <li>• Processo di produzione dei distillati</li> </ul>	<p>Marzo Aprile</p>
--	-------------------------

**Disciplina: Scienze Motorie e Sportive**

**Docente: Sandro Raccis**

**Ore settimanali previste dalla disciplina: 2**

**Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 61**

**Libro/i di testo: AA.VV. - *In Movimento* - Marietti Scuola**

**CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE**

<b>Attenzione e partecipazione</b>		Ottima/buona
	x	Adeguata
		Accettabile
		Limitata
<b>Conoscenze, competenze e impegno</b>		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	x	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.
	x	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante
	x	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
<b>Grado di socializzazione</b>		Ottimo/buono
	x	Adeguato
		Accettabile
		Limitato
<b>Comportamento</b>		Irreprensibile
		Corretto
	x	Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>		
<b>Conoscenze</b>		
- Conoscere il proprio corpo, e, in maniera elementare, il suo funzionamento.		





## Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

- Consapevolezza delle funzioni fisiologiche e dei loro cambiamenti conseguenti l'attività motoria, in relazione ai cambiamenti fisici della preadolescenza.
- Riconoscere le caratteristiche fisiologiche che influenzano le prestazioni fisiche.
- Conoscere le norme fondamentali di prevenzione degli infortuni legati all'attività fisica.
- Conoscenza dell'importanza dell'attività motoria per mantenere il corpo efficiente e in salute
- Conoscenza dei comportamenti da attuare in caso di infortunio o malessere
- Conoscenza dei comportamenti illeciti nello sport e del pericolo d'utilizzo di sostanze e metodi proibiti
- Conoscenza dei principi che regolano una seduta di allenamento.

### Abilità

- Assumere consapevolezza della propria efficienza fisica sapendo applicare principi metodologici utili e funzionali per mantenere un buono stato di salute.
- Essere in grado di rilevare i principali cambiamenti morfologici del corpo e applicare conseguenti piani di lavoro per raggiungere un'ottimale efficienza fisica, migliorando le capacità condizionali.
- Saper organizzare un proprio piano di allenamento della capacità condizionali.
- Saper effettuare azioni di primo soccorso in caso di infortunio.
- Saper scegliere e seguire corrette abitudini di vita.
- Riconoscere le corrette e le scorrette posture su sé stessi e sui compagni
- Sapersi districare tra innumerevoli informazioni e scegliere quelle validate da fondamento scientifico
- Sa relazionarsi con i vari ambienti in cui svolge le proprie attività e con le strutture ed attrezzature che utilizza.
- Saper collaborare in modo costruttivo con gli altri e utilizzando le conoscenze acquisite prendere decisioni per risolvere situazioni problematiche

### Competenze disciplina

- Possiede conoscenze e competenze relative all'educazione alla salute, alla prevenzione e alla promozione di corretti stili di vita.
- Ha costruito la consapevolezza delle proprie competenze motorie e dei propri limiti
- È capace di assumersi la responsabilità delle proprie azioni e impegnarsi per il bene comune.
- Saper individuare e creare relazioni e collegamenti tra il funzionamento del corpo e l'esercizio fisico
- Saper acquisire e interpretare l'informazione con spirito critico
- Progettare un allenamento metodologicamente adeguato per migliorare le proprie prestazioni motorie.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
- <u>1</u> : STORIA DELLO SPORT E INCLUSIONE	Ott. - Dic
- <u>2</u> : SICUREZZA E PREVENZIONE	Gen.- Mar.
- <u>3</u> : ALLENARE LE CAPACITÀ FISICHE	Mar. - Apr-
- <u>4</u> : SALUTE E BENESSERE	Apr./ Magg.
- <u>5</u> : ESERCITAZIONI PRATICHE	Durante l'anno





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina

Sede di Arbus

<p><b>Progetti: Educazione civica:</b></p> <p>-Pulizia e cura del verde scolastico</p>	<p>I Quadrimestr e</p>
--	--------------------------------

**TABELLA RIASSUNTIVA ORE PREVISTE PER DISCIPLINA E ORE CHE SI PRESUME SVOLGERE FINO ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO**

Ore	Lingua e letteratura italiana	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Religione cattolica	Diritto e tecnologie amministrative	Scienze e cultura del'alimentazione	Lab. di servizi enogastronomici – settore Cucina	Lab. di servizi enogastronomici – Sala e vendita	Scienze motorie e sportive	Educazione e civica
Annuali per materia	<b>132</b>	<b>66</b>	<b>99</b>	<b>66</b>	<b>99</b>	<b>33</b>	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>198</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	(33)*
Presunte fino al 7 giugno 2025	108	62	73	52	86	23	98	100	194	47	61	
*ore da svolgere all'interno del monte ore delle altre discipline												





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

Il Documento del Consiglio di Classe della 5 <sup>a</sup> H è stato approvato nella seduta del: <b>12 maggio 2025</b>			
Area generale comune			
Assi culturali	Insegnamenti	Docente	Firma
Asse dei linguaggi	Lingua e letteratura italiana	Peddis Filippo	
	Seconda lingua straniera: Francese	Usai Maria Rosaria	
Asse matematico	Matematica	Manca Muriel	
Asse storico-sociale	Storia	Peddis Filippo	
Scienze motorie	Scienze motorie	Raccis Sandro	
RC o attività alternative	Religione cattolica	Melis Anna Paola	
Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	Inglese	Solinas Roberta	
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Diritto e tecniche amministrative	Saiu Carla	
	Scienza dell'alimentazione	Peddio Davide	
	Lab. di servizi enogastronomici – cucina	Altamura Raffaele	
	Lab. di servizi enogastronomici – sala e vendita	Massenti Maura	
Attività di sostegno			
		Cau Elena	

Il Dirigente Scolastico  
Mauro Canu





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

### Documenti allegati:

- Griglie di valutazione

### Altri Documenti

- **Allegato A<sub>1</sub> – A<sub>2</sub>**: Documentazione PDP e PEI.
- **Allegato B**: Documentazione PCTO.
- **Allegato C**: Simulazioni prima e seconda prova.





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5ªH - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

Indicatori generali (max 60 punti)	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Testo gravemente disorganico	1-3	
	II	Testo non strutturato e disorganizzato	4-5	
	III	Testo parzialmente strutturato, ma complessivamente efficace	6	
	IV	Testo strutturato e articolato efficacemente	7-8	
	V	Testo ben strutturato e ottimamente articolato	9-10	
Coesione e coerenza testuali	I	Elaborato incoerente	1-3	
	II	Elaborato confuso e impreciso	4-5	
	III	Elaborato essenziale e lineare	6	
	IV	Elaborato coerente e preciso	7-8	
	V	Elaborato chiaro, coeso, preciso e scorrevole	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Lessico limitato e ripetitivo	1-3	
	II	Lessico generico e non adeguato	4-5	
	III	Lessico semplice, ma complessivamente corretto	6	
	IV	Lessico corretto e appropriato	7-8	
	V	Lessico ricco, appropriato ed efficace	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, uso della punteggiatura)	I	Numerosi e gravi errori	1-3	
	II	Vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	4-5	
	III	Limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	6	
	IV	Correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	7-8	
	V	Piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	9-10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	I	Conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali	1-3	
	II	Conoscenze limitate e riferimenti culturali non significativi	4-5	
	III	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali limitati	6	
	IV	Conoscenze ampie e precise e/o riferimenti culturali appropriati	7-8	
	V	Conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	9-10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	I	Non presente e/o non pertinente	1-3	
	II	Poco significativa e superficiale	4-5	
	III	Essenziale e/o generica	6	
	IV	Pertinente e abbastanza originale	7-8	
	V	Argomentata, coerente, originale	9-10	
<b>Indicatori specifici (max 40 punti)</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	Scarso o assente	1-3	
	II	Non adeguato o molto limitato	4-5	
	III	Parziale con qualche imprecisione	6	
	IV	Adeguato e quasi completo	7-8	
	V	Completo e/o eccellente	9-10	





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	I	Incomprensione e fraintendimento eccessivo	1-3	
	II	Comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	4-5	
	III	Comprensione corretta ed essenziale del testo e di alcuni snodi richiesti	6	
	IV	Comprensione completa del testo	7-8	
	V	Comprensione approfondita del testo e degli snodi tematici e stilistici	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	I	Scarsa o gravemente carente	1-3	
	II	Insufficiente rispetto all'analisi richiesta	4-5	
	III	Parziale	6	
	IV	Completa	7-8	
	V	Completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	9-10	
Interpretazione e corretta e articolata del testo	I	Errata	1-3	
	II	Limitata, frammentaria	4-5	
	III	Complessivamente corretta e pertinente	6	
	IV	Corretta, pertinente, precisa	7-8	
	V	Ampia e approfondita	9-10	
				/100
<b>Punteggio totale della prova [divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50]</b>				<b>/20</b>





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

**Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo**

Indicatori generali (max 60 punti)	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Testo gravemente disorganico	1-3	
	II	Testo non strutturato e disorganizzato	4-5	
	III	Testo parzialmente strutturato, ma complessivamente efficace	6	
	IV	Testo strutturato e articolato efficacemente	7-8	
	V	Testo ben strutturato e ottimamente articolato	9-10	
Coesione e coerenza testuali	I	Elaborato incoerente	1-3	
	II	Elaborato confuso e impreciso	4-5	
	III	Elaborato essenziale e lineare	6	
	IV	Elaborato coerente e preciso	7-8	
	V	Elaborato chiaro, coeso, preciso e scorrevole	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Lessico limitato e ripetitivo	1-3	
	II	Lessico generico e non adeguato	4-5	
	III	Lessico semplice, ma complessivamente corretto	6	
	IV	Lessico corretto e appropriato	7-8	
	V	Lessico ricco, appropriato ed efficace	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, uso della punteggiatura)	I	Numerosi e gravi errori	1-3	
	II	Vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	4-5	
	III	Limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	6	
	IV	Correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	7-8	
	V	Piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	9-10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	I	Conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali	1-3	
	II	Conoscenze limitate e riferimenti culturali non significativi	4-5	
	III	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali limitati	6	
	IV	Conoscenze ampie e precise e/o riferimenti culturali appropriati	7-8	
	V	Conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	9-10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	I	Non presente e/o non pertinente	1-3	
	II	Poco significativa e superficiale	4-5	
	III	Essenziale e/o generica	6	
	IV	Pertinente e abbastanza originale	7-8	
	V	Argomentata, coerente, originale	9-10	
<b>Indicatori specifici (max 40 punti)</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	I	Errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	1-4	
	II	Individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	5-7	
	III	Individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	8-10	
	IV	Individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	11-13	
	V	Individuazione della tesi puntuale e completa	14-15	





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, anche adoperando connettivi pertinenti	I	Percorso lacunoso o non pertinente con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi	1-4	
	II	Percorso superficiale e/o incompleto, con incoerenze nell'uso dei connettivi	5-7	
	III	Percorso essenziale, con utilizzo appena adeguato dei connettivi	8-10	
	IV	Percorso sostanzialmente coerente, con utilizzo adeguato dei connettivi	11-13	
	V	Percorso coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	14-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I	Scarsi o errati riferimenti culturali	1-3	
	II	Riferimenti incongruenti e talvolta inappropriati	4-5	
	III	Riferimenti culturali corretti	6	
	IV	Riferimenti culturali congruenti e appropriati	7-8	
	V	Numerosi e congruenti riferimenti culturali	9-10	
				/100
<b>Punteggio totale della prova [divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50]</b>				<b>/20</b>





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5ªH - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

**Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

Indicatori generali (max 60 punti)	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Testo gravemente disorganico	1-3	
	II	Testo non strutturato e disorganizzato	4-5	
	III	Testo parzialmente strutturato, ma complessivamente efficace	6	
	IV	Testo strutturato e articolato efficacemente	7-8	
	V	Testo ben strutturato e ottimamente articolato	9-10	
Coesione e coerenza testuali	I	Elaborato incoerente	1-3	
	II	Elaborato confuso e impreciso	4-5	
	III	Elaborato essenziale e lineare	6	
	IV	Elaborato coerente e preciso	7-8	
	V	Elaborato chiaro, coeso, preciso e scorrevole	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Lessico limitato e ripetitivo	1-3	
	II	Lessico generico e non adeguato	4-5	
	III	Lessico semplice, ma complessivamente corretto	6	
	IV	Lessico corretto e appropriato	7-8	
	V	Lessico ricco, appropriato ed efficace	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, uso della punteggiatura)	I	Numerosi e gravi errori	1-3	
	II	Vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	4-5	
	III	Limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	6	
	IV	Correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	7-8	
	V	Piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	9-10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	I	Conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali	1-3	
	II	Conoscenze limitate e riferimenti culturali non significativi	4-5	
	III	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali limitati	6	
	IV	Conoscenze ampie e precise e/o riferimenti culturali appropriati	7-8	
	V	Conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	9-10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	I	Non presente e/o non pertinente	1-3	
	II	Poco significativa e superficiale	4-5	
	III	Essenziale e/o generica	6	
	IV	Pertinente e abbastanza originale	7-8	
	V	Argomentata, coerente, originale	9-10	
<b>Indicatori specifici (max 40 punti)</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e	I	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e assenza di titolo	1-4	
	II	Testo superficiale e incoerente rispetto alla traccia	5-7	
	III	Testo pertinente e sufficientemente coerente rispetto alla traccia	8-10	
	IV	Testo coerente e adeguato rispetto alla traccia	11-13	





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	V	Testo coerente e completo rispetto alla traccia	14-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	I	Sviluppo dell'esposizione scadente e non pertinente	1-4	
	II	Sviluppo dell'esposizione confuso e incoerente	5-7	
	III	Sviluppo dell'esposizione sufficientemente adeguato	8-10	
	IV	Sviluppo dell'esposizione strutturato e lineare	11-13	
	V	Sviluppo dell'esposizione eccellente ed efficace	14-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	Conoscenze frammentarie, scarsi o scorretti riferimenti culturali	1-3	
	II	Conoscenze e riferimenti culturali non significativi	4-5	
	III	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	6	
	IV	Conoscenze adeguate, riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	V	Conoscenze ampie e precise, numerosi riferimenti culturali pertinenti e ben articolati	9-10	
				<b>/100</b>
<b>Punteggio totale della prova [divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50]</b>				<b>/20</b>





### Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Mancata comprensione del testo introduttivo, del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende in maniera approssimativa e/o parziale il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende gli elementi essenziali del testo introduttivo, del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprende in profondità il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	1 - 2	
	II	Utilizza in maniera incompleta e/o parziale le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	2.50 - 4	
	III	Utilizza in modo essenziale le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	4.5 - 5	





**Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”**

**Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus**

con opportuni collegamenti concettuali e operativi	IV	Utilizza in maniera coerente le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	5.50 - 7	
	V	Padroneggia completamente le competenze tecnico – professionali con sicurezza e precisione anche con collegamenti concettuali e operativi pertinenti	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				





Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE PRATICHE																								
	<i>Livello non raggiunto</i>	<i>Livello base</i>	<i>Livello intermedio</i>	<i>Livello avanzato</i>	<i>Voto parziale</i>																			
	10-11	12-14	15_17	18-20																				
<b>Igiene e divisa</b>	Aspetto igienico non curato (es. divisa incompleta)	Aspetto igienico parzialmente curato	Cura dell'igiene personale, accettabile	Cura dell'igiene personale, e della divisa positivo																				
<b>Utilizzo degli spazi</b>	Improprio	Accettabile con qualche incertezza	Corretto	Corretto in autonomia																				
<b>Utilizzo delle attrezzature</b>	Scelta e utilizzo delle attrezzature non corretti.	Sceglie e utilizza correttamente solo alcune attrezzature.	Sceglie e utilizza correttamente le attrezzature se supportato dal docente.	Scelta e uso corretti in piena autonomia.																				
<b>Svolgimento del servizio di cucina</b>	Non è in grado di svolgere il servizio	Conoscere le regole del servizio ma non è in grado di applicarle.	Conoscere le regole del servizio ma è in grado di applicarle con alcune incertezze.	Conoscere le regole del servizio ed è in grado di applicarle correttamente.																				
<b>Uso del tempo a disposizione</b>	Non ha completato il lavoro assegnato nei tempi previsti.	Ha completato il lavoro assegnato solo perché guidato.	Ha completato il lavoro assegnato.	Ha completato il lavoro assegnato in autonomia.																				
<b>Soluzione di errori, superamento di difficoltà</b>	Non propone soluzioni o riesce a superare difficoltà	Adotta soluzioni semplici su costante sollecitazione dell'insegnante.	Adotta soluzioni semplici non risolutive delle difficoltà.	Adotta soluzioni appropriate.																				
<b>Capacità elaborative logicocritiche organiche e creative</b>	Lacunosa	Argomentazioni sufficientemente motivate con qualche passaggio logico non risolto	argomentazioni motivate e coerenti	Argomentazioni logiche, motivate e ben illustrate																				
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Legenda</b></td> <td rowspan="5">Voto in decimi</td> <td rowspan="5">Livello raggiunto:</td> <td>Punteggio parziale</td> </tr> <tr> <td><i>Livello</i></td> <td><i>Voto in decimi</i></td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Livello avanzato 60-70</td> <td>9/10</td> <td rowspan="4"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Livello Avanzato</b></li> <li>• <b>Livello intermedio</b></li> <li>• <b>Livello base</b></li> <li>• <b>Livello non</b></li> </ul> </td> <td>Il punteggio parziale va diviso 7</td> </tr> <tr> <td>Livello intermedio 40-59</td> <td>7/8</td> <td rowspan="3">Punteggio raggiunto</td> </tr> <tr> <td>Livello base 30-39</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Livello non raggiunto &lt;30</td> <td>3/5</td> </tr> </table>						<b>Legenda</b>		Voto in decimi	Livello raggiunto:	Punteggio parziale	<i>Livello</i>	<i>Voto in decimi</i>	_____	Livello avanzato 60-70	9/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Livello Avanzato</b></li> <li>• <b>Livello intermedio</b></li> <li>• <b>Livello base</b></li> <li>• <b>Livello non</b></li> </ul>	Il punteggio parziale va diviso 7	Livello intermedio 40-59	7/8	Punteggio raggiunto	Livello base 30-39	6	Livello non raggiunto <30	3/5
<b>Legenda</b>		Voto in decimi	Livello raggiunto:	Punteggio parziale																				
<i>Livello</i>	<i>Voto in decimi</i>			_____																				
Livello avanzato 60-70	9/10			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Livello Avanzato</b></li> <li>• <b>Livello intermedio</b></li> <li>• <b>Livello base</b></li> <li>• <b>Livello non</b></li> </ul>	Il punteggio parziale va diviso 7																			
Livello intermedio 40-59	7/8				Punteggio raggiunto																			
Livello base 30-39	6																							
Livello non raggiunto <30	3/5																							





Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina

Sede di Arbus

		raggiunto	
--	--	-----------	--

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**  
**Allegato A - O.M. n. 67 del 31 marzo 2025**

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





**Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"**

**Documento del Consiglio di Classe – 5<sup>a</sup>H - Enogastronomia sett. Cucina Sede di Arbus**

personali	v	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

