



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Buonarroti – Volta”

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

Classe 5[^]I SV

Indirizzo: *Enogastronomia e ospitalità alberghiera*

Articolazione: *Sala e Vendita*

Coordinatrice: *Prof.ssa M. Caterina Putzu*



DIRIGENTE SCOLASTICO: *MAURO CANU*



INDICE

Parte I: Parte generale

Breve descrizione dell'Istituto	pag.	3
Le caratteristiche dell'indirizzo	"	"
Il profilo culturale, educativo e professionale (area comune)	"	"
Il profilo culturale, educativo e professionale (area d'indirizzo)	pag.	4
Presentazione generale della classe	pag.	5
Composizione del Consiglio di Classe	pag.	6
Ore previste per disciplina e ore previste sino alla fine dell'A.S.	pag.	"
Ed. civica: Obiettivi e argomenti sviluppati nel corso dell'anno	pag.	7
UdA interdisciplinari	pag.	8
Attività e progetti	pag.	9
PCTO	pag.	10
Attività di Orientamento	pag.	11
Tipologie di prove / Metodi	pag.	13
Strumenti e Mezzi / Spazi utilizzati	pag.	14
Valutazione e griglia di valutazione	pag.	15
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	pag.	16
Simulazione prove esame	pag.	17
Indicazioni seconda prova scritta	pag.	17
Colloquio	pag.	18

Parte II: Competenze acquisite

Lingua e letteratura italiana	pag.	19
Storia	pag.	21
Lingua francese	pag.	23
Lingua inglese	pag.	26
Matematica	pag.	28
Religione cattolica	pag.	30
Diritto e tecniche amministrative	pag.	32
Scienza e cultura dell'alimentazione	pag.	34
Lab. di servizi enogastronomici – Settore cucina	pag.	36
Lab. di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	pag.	38
Scienze motorie e sportive	pag.	40
Griglie di valutazione prove scritte e colloquio	pag.	43



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, San Gavino M.le.

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



Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita Sede di Arbus

- 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[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

Numero studenti	Studenti iscritti	8
	Studenti frequentanti	7
	Componente maschile	5
	Componente femminile	2
Studenti ripetenti		1
Presenza insegnante di sostegno (indicare il numero di ore)		Non presente
Bacino di provenienza		ARBUS, GUSPINI, VILLACIDRO.
Attenzione e partecipazione		Buona/Ottima
		Adeguate
	x	Accettabile
		Inadeguata
Frequenza degli studenti		Uno studente iscritto non ha mai frequentato. Per gli altri studenti la frequenza è stata regolare.
Grado di socializzazione		Ottimo
		Buono
	x	Adeguate
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

E CONTINUITÀ NEL TRIENNIO

Disciplina		Docente	3 [^]	4 [^]	5 [^]
1	Lingua e Letteratura italiana	<i>M. Caterina Putzu</i>		X	X
2	Storia	<i>M. Caterina Putzu</i>		X	X
3	Matematica	<i>Angelo Raccis</i>	X	X	X
4	Lingua Inglese	<i>Maura Scano</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>Antonello Cocco</i>	X		X
8	Sc. e cultura dell'alimentazione	<i>Diego Pusceddu</i>			X
9	Lingua Francese	<i>M. Rosaria Usai</i>		X	X
10	Lab. Serv. Enogastr. – Sala e vendita	<i>Monica Deidda</i>		X	X
11	Lab. Serv. Enogastr. - Cucina	<i>Giuseppe Napolitano</i>			X

TABELLA RIASSUNTIVA ORE PREVISTE PER DISCIPLINA E ORE SVOLTE SINO AL 15 MAGGIO

Ore	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e Tecn. Ammi.	Sc. e cult. Dell' Alimen	Lab. Sala e vendita	Lab. cucina	Scienze Motorie	Religione	Ed- Civica
Annuali per disciplina	132	66	99	66	99	132	132	198	66	66	33	33
Svolte sino al 15 maggio	100	60	65	42	63	116	84	176	49	55	18	35



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</i>	Putzu M. Caterina Melis A. Paola Usai M. Rosaria	14	Partecipazione e riflessione attraverso attività specifiche ad alcune giornate istituzionali quali: • 25 novembre (g. per l'eliminazione della violenza sulle donne) • 27 gennaio (g. della memoria) • 10 febbraio (g. del ricordo)	X	X
			14			
nucleo	tematiche	docente	n°ore	Unità didattica	I quad.	II quad.
SVILUPPO SOSTENIBILE <i>Agenda 2030</i>	<i>Rispetto dell'ambiente</i>	Raccis Sandro	2	Cura degli spazi verdi adiacenti l'edificio scolastico.	X	
	<i>Agenda 2030</i>	Melis A. Paola	2	Giornata mondiale dell'alimentazione: il diritto al cibo.	X	
	<i>Agenda 2030 - N.12 Produzione e consumi responsabili</i>	Cocco Antonello	4	Il bilancio civilistico.	X	
		Giuseppe Napolitano	2	La sostenibilità a tavola tra consumi consapevoli e sprechi alimentari.		X
	<i>Agenda 2030 - N 3 Salute e benessere</i>	Diego Pusceddu	2	Novel food e gli OGM. Patologie CV e metaboliche.		X
	<i>Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari</i>	Deidda Monica	3	Slow food promuove lo Slow Bees: giornata mondiale delle api e della biodiversità.		X
		Maria Rosaria Usai	3	Sul sentiero del miele.		X
			18			
nucleo	tematiche	docente	n°ore	Unità didattica	I quad.	II quad.
CITTADINANZA DIGITALE	<i>Salute e benessere digitale</i>	Scano Maura	3	-Bullismo e cyberbullismo -How technology has changed our lives. -Love in the social media.		X
Totale ore			35			



UdA INTERDISCIPLINARI

Titolo UdA	Discipline coinvolte	Obiettivi
Sostenibilità e valorizzazione dei prodotti locali: "Il miele"	• Scienza e cultura dell'alimentazione • Laboratorio dei servizi enog. – sala e vendita • Laboratorio dei servizi enog. – cucina • Lingua straniera: francese. • Italiano	• Conoscere le tecniche e le fasi di lavorazione del miele dal favo al vaso (disopercolatura-smielatura-decantazione-invasettamento). • Avvicinarsi all'analisi sensoriale del miele con un microcorso di assaggio. • Stimolare capacità percettive e descrittive nei confronti dei diversi tipi di miele con particolare riferimento ai sensi della vista, dell'olfatto, del gusto e agli usi in cucina. • Rafforzare la percezione dei sensi attraverso l'analisi sensoriale di 3 tipologie di mieli uniflorali con la compilazione di una scheda di valutazione del prodotto.
Liquori, distillati e miscele... tra letteratura e storia	• Laboratorio dei servizi enogastronomici articolazione sala/bar e vendita. • Storia. • Lingua e Letteratura italiana. • Lingue straniere • Scienza e Cultura dell'Alimentazione	• Conoscere le strategie e le tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Conoscere le tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. • 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. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.



ATTIVITÀ - PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento	Recupero in itinere. Ogni docente ha attivato per gli studenti con particolari fragilità il recupero durante l'orario scolastico.
	Potenziamento prove d'esame. Durante l'anno sono state svolte diverse simulazioni delle prove scritte d'esame e, nelle ultime settimane (dal 20 maggio al 7 giugno) sono previste simulazioni disciplinari e interdisciplinari del colloquio.
Attività Ed. Civica	Giornata internazionale per l'eliminazione della "violenza contro le Donne" Preparazione di alcune attività specifiche e partecipazione alla giornata contro la violenza sulle donne , organizzata dall'associazione "Angeli nel cuore" in collaborazione con il Comune di Arbus il 26/11/2024
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa e PCTO	PNRR - Investimento 1.4 (D.M. 170/2022). <i>Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica. Laboratori Co-curricolari di 15 ore ciascuno:</i> • Bartender - Finalità: fornire una preparazione completa e aggiornata sugli aspetti fondamentali e avanzati del bartending, con particolare attenzione alle nuove tendenze nel mondo del bere miscelato, alle tecniche innovative di preparazione dei cocktail, all'uso di ingredienti di qualità e sostenibili • Latte Art - Finalità: sviluppare la capacità di padroneggiare le tecniche di estrazione, familiarizzare con gli strumenti professionali e conoscere le ultime tendenze dietro al bancone. • Mani in pasta - Finalità: fornire agli studenti delle competenze professionali per potersi destreggiare nell'arte degli impasti lievitati (pane, pizza e focacce), saper valorizzare i prodotti del territorio e ridurre gli sprechi alimentari. Visite guidate: • Tour dei caffè storici a Cagliari - 13/12/2024 - Percorso alla scoperta della storia di Cagliari e di alcuni personaggi famosi, attraverso le testimonianze delle storiche caffetterie del capoluogo. • Azienda agricola Nabui dell'apicoltrice M. Rosaria Usai - Loc. santa Maria Neapolis - 24/01/2025 - Visita al laboratorio di apicoltura e micro-corso di analisi sensoriale del miele • Cantina "Su Entu"- Sanluri - 01/04/2025 - Visita all'azienda vitivinicola che ha permesso di conoscere le caratteristiche del territorio su cui sono state impiantate le vigne e le procedure di vinificazione. La visita si è conclusa con la degustazione di alcuni vini.



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	Partecipazione ad eventi e/o concorsi, attività di orientamento, incontri con esperti del settore
Stage in aziende	Chia Laguna Resort –Domus de Maria
<u>Attività svolte classe quarta 2023/24</u>	
Attività promosse dall'Istituto	• Partecipazione ad eventi, attività di orientamento, incontri con esperti del settore. • Corso sulle tecnologie informatiche • Visita alle cantine Sella & Mosca
Stage in aziende	Forte Village Resort - S. Margherita di Pula

<u>Attività svolte durante l'anno scolastico 2024/25</u>	
Attività promosse dall'Istituto in collaborazione con enti o associazioni del territorio	• Attività di allestimento del Monte Granatico di Arbus per il pranzo sulla biodiversità. • Attività di servizio e somministrazione di cibo e bevande presso una RSA ad Arbus. • Attività di allestimento e servizio per la giornata mondiale delle api. • Corso online Università Pegaso • Laboratori Co-curricolari finanziati dal PNRR (D.M.170/22): ○ Bartender ○ Latte Art ○ Mani in pasta • Visite guidate: ○ Tour caffè storici ○ Azienda agricola "Nabui" ○ Cantine "Su Entu"
	Orientamento alla carriera in divisa L'attività proposta, in modalità on line dall'associazione <i>AssOrienta</i> , ha avuto lo scopo di presentare le diverse opportunità lavorative e di studio all'interno delle Forze Armate e di Polizia

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.

OBIETTIVO	ATTIVITÀ	SOGGETTI COINVOLTI	MODALITÀ	N° ORE	DATA
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Incontri con imprenditori	Docenti	- Sul sentiero del miele: attività propedeutica all'analisi sensoriale del miele - Racconto di storie di successo: visita presso l'azienda di apicoltura "Nabui" di M.Rosaria Usai - Visita Cantina Su Entu, Sanluri	1	22/01
		Esperti del settore		5	24/01
		Sommelier		5	01/04
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici: SLOW FOOD	Esperti esterni	- Presentazione di eventi: pranzo con la delegazione dello slow Food della Sardegna e dell'Emilia Romagna - Giornata contro la violenza sulle donne - Giornata della memoria; - Avvenimenti storici e l'esodo giuliano-dalmata	5	17/05
				2	22/11
				2	27/01
				3	10/02
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Docufilm	Docenti CdC	La salvaguardia delle api e del nostro ecosistema	1	11/01 16/01
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	Esperti del settore Docenti	Progetti PNRR : - LATTE ART - BARTENDER - MANI IN PASTA	15 15 15	Febb./ Marzo
	Progetti a carattere orientativo	Esperti esterni	Mentoring	3	14/03 19/03
	Test psico-attitudinali	Docente tutor	Somministrazione di test strutturati per individuare la	1	22/02



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

Luogo: scuola			professione o i corsi di studio più adatti alle inclinazioni personali degli studenti		
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Docente tutor	Indicazioni operative per la compilazione del Capolavoro e del E-Portfolio nella Piattaforma UNICA	1	26/04
	Compilazione dell'e-portfolio	Docente tutor	Giornata di orientamento; - scelta del capolavoro; - accesso alla piattaforma dedicata	2	03/05
Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria e la carriera militare Luogo: Università online	Docenti universitari	• "Assorienta Forze Armate • Marina Militare • Progetti Ersu	3 2 2	05/12 11/02 13/02
Conoscere il territorio	Tour guidato tra storia, letteratura e merceologia del bar	Associazione culturale MovidiTour	Visita guidata: tour dei caffè storici di Cagliari	5	13/12
	Incontri con soggetti del terzo settore	-Docenti -Referenti RSA DI ARBUS (La cooperativa del sole)	• Esperienze in situazione • Condivisione sul valore del volontariato	5	12/12



TIPOLOGIE DI PROVE

	Verifiche orali	Prove scritte	Prove strutturate o semi-strutturate	Problemi Casi-Esercizi	Presentazioni/Progetti	Prove pratiche
DISCIPLINA						
Lingua e Letteratura italiana	x	x	x		x	
Storia	x		x		x	
Matematica	x			x		
Lingua Inglese	x	x	x			
Sc. Motorie e sportive	x		x			x
Religione	x	x	x			
Dir. e Tecn. amministrative	x	x	x	x	x	x
Sc. e Cul. dell'Alimentazione	x	x	x	x	x	
Lingua Francese	x	x	x		x	
Lab. Serv. Enogastr. - Cucina	x	x			x	
Lab. Ser. En. – Sala e Vendita	x	x			x	x

METODI

	Lezioni frontali	Lezione interattiva	Ricerche individuali e/o di gruppo	Attività laboratoriali	Lavori di gruppo	Utilizzo di tecniche di Problem-solving	Lettura diretta di testi	Conversazioni guidate	Recupero e potenziamento
DISCIPLINA									
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	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

	Manuali in adozione	LIM	Materiale integrativo in fotocopia	Sussidi multimediali	Registro elettronico	Testi	Giornali/riviste	Laboratori didattici	Mappe concettuali
DISCIPLINA									
Ling. e Lett. italiana		X		X	X	X			X
Storia		X		X	X				X
Matematica	X	X							X
Lingua Inglese	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

		Aula normale	Laboratorio di informatica	Laboratorio di sala	Aula ginnica	Altri spazi esterni
Disciplina						
Lingua e Letteratura italiana		X				
Storia		X	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			
Lab. Ser. En. - Sala e Vendita		X	X	X		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

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.

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 metodologiche – 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
Nullo	1/2	Nessuna conoscenza	Non è in grado di effettuare alcun tipo di analisi e di sintesi	Non sa operare
Gravemente insufficiente	3	Pochissime conoscenze	Evidenzia notevoli difficoltà nell'organizzazione dei dati	Non riesce ad applicare le minime conoscenze, anche se guidato
Insufficiente	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
Mediocre	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
Sufficiente	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
Discreto	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
Buono	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
Distinto/Ottimo	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



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>
Frequenza assidua alle attività scolastiche
Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
Partecipazione ad attività complementari ed integrative, e valutazione positiva PCTO
Voto di condotta non inferiore a 9/10
Giudizio positivo formulato dal docente di IRC o di attività alternativa



SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

Simulazioni	Tipologia	Date	Luogo
I prova scritta	Tipologia A (Analisi del testo letterario) Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)	08/04/2025 26/05/2025	Aula
II prova scritta	TIPOLOGIA A (nucleo 1 e 2): Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.	29/04/2025	Aula
II prova pratica	Compito di realtà basato sulla Tipologia A	10/05/2025	Laboratorio di Sala
Colloquio Interdisciplinare	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.	Da programmare tra il 3 e il 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

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 allegare** 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[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

OSA - COMPETENZE ACQUISITE - CONTENUTI

Disciplina: *Lingua e letteratura italiana*

Docente: M. Caterina Putzu

Ore settimanali previste dalla disciplina: 4

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 112

Libro/i di testo: P. Di Sacco – *Chiare Lettere 3* – Ed Scolastiche Bruno Mondadori

N.B.: Il libro di testo non è stato acquistato dagli studenti. Il materiale didattico (slide, testi letterari, link video) è stato caricato sul registro elettronico nella sezione "documenti".

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE

Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitata

Conoscenze, competenze e impegno		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 quasi sempre 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 e impegno non sempre regolare
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.

Grado di socializzazione	x	Buono
		Adeguate
		Accettabile
		Limitato

Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità)

- Conoscere il quadro storico-culturale di riferimento, e i caratteri generali dei movimenti letterari.
- Conoscere la biografia, le opere, la visione del mondo e della poetica dei principali autori della letteratura della fine dell'800 e degli inizi del '900.



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

- Saper inquadrare un autore in un contesto secondo un approccio sistemico.
- Cogliere analogie e differenze tra poetiche, autori e opere.
- Saper esprimere pareri e giudizi personali.
- Saper utilizzare le diverse tipologie di scrittura.

Competenze in riferimento al Pecup

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali e professionali.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
UdA 0 Test d'ingresso	Settembre
UdA 1 Positivismo, Naturalismo e Verismo	Ott.- nov.
UdA 2 Il Decadentismo	Dic.- febb.
UdA 3 Gli avvenimenti storici più importanti della prima metà del Novecento visti con gli occhi degli scrittori e dei poeti	Marzo
UdA 4 La crisi dell'uomo moderno nella letteratura della prima metà del Novecento	Apr.-maggi
UdA 5 Le tipologie di scrittura previste per l'Esame di Stato	20 ore circa (nel corso dell'anno scolastico)
UdA 6 Linguaggi e testi professionali	Dopo il 15 maggio



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

Disciplina: Storia

Docente: M. Caterina Putzu

Ore settimanali previste dalla disciplina: 2

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 66

Libro di testo: G. De Vecchi- G. Giovannetti - *La nostra avventura* Vol. 3 – Pearson

N.B.: Il libro di testo non è stato acquistato dagli studenti. Il materiale didattico (slide, link video, testi di approfondimento) è stato caricato sul registro elettronico nella sezione "documenti".

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		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 e impegno non sempre regolare
	x	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione non sempre adeguata
		Conoscenze e competenze nulle.
Grado di socializzazione	x	Buono
		Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità): • Adozione di un adeguato metodo di studio (sintesi, analisi, nessi di causa - effetto) • Conoscenza e comprensione degli argomenti di maggior rilievo storico della prima metà del Novecento in termini di cause, caratteristiche, fasi, conseguenze. • Contestualizzazione degli eventi storici nello spazio-tempo per analizzarne i vari fattori politici, economici, sociali, culturali. • Argomentazione in forma chiara e concreta di fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati. • Esposizione di considerazioni personali in riferimento agli eventi storici studiati		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

Competenze:

- Usare il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina.
- Cogliere gli elementi di continuità o discontinuità fra civiltà diverse.
- Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.

Competenze in riferimento al Pecup

- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
UdA 1: <i>L'Italia e l'Europa tra la fine dell'Ottocento e il primo decennio del Novecento</i>	Ott. -nov.
UdA 2: <i>La prima guerra mondiale e la fine dell'egemonia europea</i>	Dic.-genn.
UdA 3: <i>L'età dei regimi totalitari</i>	Febb.-apr.
UdA 4: <i>La seconda guerra mondiale</i>	Maggio



Disciplina: *Lingua francese*

Docente: *Maria Rosaria Usai*

Ore settimanali previste dalla disciplina: 3

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
Conoscenze, competenze e impegno		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
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
Obiettivi raggiunti		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità)		
Conoscenze		
- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, anche con soggetti istituzionali, in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. - Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro. - Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. - Tipologie testuali, comprese quella tecnico-professionali di settore, loro caratteristiche e organizzazione del discorso.		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

- 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.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.
- Tecniche d'uso dei dizionari, mono e bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete.
- 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.
- Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione.

Abilità

- 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.
- 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,



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

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
▪ Module 1: <i>Habitudes alimentaires.</i> ✓ Les Français à table. ✓ Ses propres habitudes alimentaires. ▪ Module 2: <i>Le miel et les abeilles.</i> ✓ Les bienfaits et les vertus. ✓ Analyse sensorielle des miels. ▪ Module 3: <i>Le vin.</i> ✓ Un professionnel de la restauration: le sommelier et ses outils. ✓ Fiche de dégustation du vin. ▪ Module 4: <i>Régimes alimentaires.</i> ✓ Nutrition et macronutriments. ✓ Végétarisme, véganisme.	settembre- ottobre- novembre dicembre- gennaio- febbraio marzo aprile- maggio



Disciplina: *Lingua inglese*

Docente: *Maura Scano*

Ore settimanali previste dalla disciplina: 2

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 48

Libro/i di testo: *Drink and Think. Skills, duties and culture in the Restaurant and Bar.*

Hoepli

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno	x	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.
Grado di socializzazione	x	Ottimo/buono
		Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Conoscenze La maggior parte degli studenti ha acquisito una conoscenza di base delle principali strutture linguistico-grammaticali e delle funzioni comunicative fondamentali della L2. Due studenti hanno raggiunto un buon livello di padronanza, mostrando consapevolezza e precisione nell'uso delle regole morfosintattiche. Un altro studente presenta ancora incertezze, soprattutto nell'applicazione autonoma delle strutture apprese. Gli altri quattro		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

studenti non hanno ancora consolidato le conoscenze necessarie e necessitano di ulteriore rinforzo.

Sul piano culturale, tutti hanno mostrato un primo approccio agli elementi della cultura straniera, con maggiore interesse e partecipazione da parte degli studenti più competenti.

Competenze

Due studenti hanno sviluppato buone competenze comunicative nella L2, riuscendo a comprendere e produrre messaggi semplici ma efficaci, adeguati ai contesti proposti. Lo studente con competenze incerte riesce a comunicare in modo elementare ma non sempre adeguato o coerente. La restante parte del gruppo fatica ancora a esprimersi correttamente e a comprendere pienamente i messaggi, necessitando di un percorso di recupero personalizzato.

Capacità

Solo i due studenti più avanzati hanno dimostrato capacità significative nella lettura e comprensione di testi, così come nella produzione scritta. Lo studente con rendimento incerto manifesta una comprensione parziale e difficoltà nella rielaborazione scritta. Gli altri studenti evidenziano carenze marcate nella comprensione e produzione, con difficoltà a strutturare un discorso coerente o a comprendere testi anche semplificati.

Metodo di lavoro

I due studenti con risultati positivi hanno mostrato un buon grado di autonomia nello studio e nell'organizzazione delle attività, utilizzando strumenti di apprendimento in modo efficace. Il resto del gruppo ha evidenziato difficoltà nella gestione autonoma del lavoro, con scarsa iniziativa e necessità di guida costante.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
Grammar: Present tenses: present simple and present continuous	Ott – nov
Unit 8 - Flamed dishes	Nov - dic
Unit 9 - Happy hour	Feb -mar
Unit 10 - Festive days	Apr -mag



Disciplina: *Matematica*

Docente: *Angelo Raccis*

Ore settimanali previste dalla disciplina: 3

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 79

Libro di testo: "nuova matematica a colori ed. gialla" Leonardo Sasso

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		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.
		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
	x	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Conoscenze - Definizione di funzione - Classificazione delle funzioni e relativo dominio - Studio del segno e intersezioni con gli assi - Definizione e significato di limite - Noto il grafico di una funzione, deduzione dei limiti - Calcolo dei limiti e forme indeterminate - Definizione di funzione continua e interpretazione grafica - Problemi storici - Definizione di derivata - Significato geometrico - Regole di derivazione		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

- Ricerca dei massimi e minimi relativi di una funzione
- Ricerca dei flessi e della concavità rappresentazione grafica di una funzione
- Risoluzioni equazioni in due variabili
- Funzioni in 2 variabili

Abilità

- Saper classificare e determinare il dominio di una funzione
- Saper studiare la positività della funzione e le eventuali simmetrie
- Saper dedurre i limiti osservando il grafico della funzione
- Saper calcolare semplici limiti anche in forma indeterminata
- Comprendere il significato di continuità
- Comprendere il significato geometrico della derivata collegandolo a problemi reali.
- Saper calcolare la derivata di una funzione e determinarne i punti di non derivabilità.
- Saper determinare i punti stazionari e di inflessione di una funzione.
- Saper tracciare il grafico di una funzione dopo averne dedotto tutte le informazioni necessarie.
- Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.

Competenze disciplina

- Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.
- Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
MODULO N° 1 <u>Equazioni e disequazioni</u>	Settembre -ottobre
MODULO N° 2 <u>Funzioni algebriche</u>	Novembre- Gennaio
MODULO N° 3 <u>Derivate di funzione</u>	Gennaio - Aprile
MODULO N° 4 <u>Studio di funzione</u>	Aprile- Giugno



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: 21

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

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.
	x	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, impegno regolare.
	x	Conoscenze e competenze adeguate 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.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità)		
Conoscenze: - Conoscere i contenuti degli argomenti trattati nei suoi aspetti fondamentali. - Conoscere le dimensioni fondamentali della persona umana; Capacità: - Saper rielaborare i contenuti anche attraverso una riflessione personale - Riflettere sui diritti fondamentali della persona umana; - Scoprire il valore della "Persona" come essere unico e irripetibile; - Riflettere sul valore, la dignità e indisponibilità della vita umana;		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita Sede di Arbus

- Maturare la consapevolezza che la vita va sempre e comunque difesa e tutelata;

Competenze in riferimento al Pecup

- Sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita;
- Riflettere sulla propria identità;
- Sapersi confrontare;

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
• La realizzazione di sé; Il progetto di vita; • La persona Umana: le dimensioni della persona umana; • La giornata mondiale dell' alimentazione: diritto al cibo per una vita e un futuro migliori; art.25 della dichiarazione universale dei diritti umani; • Giornata internazionale contro la violenza sulle donne; • La Shoah: (riflessioni); visione del film "Schindler's List"; • Le Foibe: riflessione; visione del film " La bambina con la valigia; • La coscienza morale: la formazione della coscienza morale; coscienza individuale e coscienza collettiva; • La legge morale naturale, la legge positiva e la legge rivelata • le beatitudini; la felicità; • L' obiezione di coscienza; la fedeltà alla coscienza; l' irriducibilità della coscienza; • Coscienza e libertà; le diverse forme di libertà; la concezione cristiana della libertà; • La bioetica: cos'è ; quando è nata; di cosa si occupa; i comitati di bioetica; il giuramento di Ippocrate; la vita; • 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 • Tematiche legate all' etica della vita: aborto, eutanasia;	I Quad. II Quadr.



Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Antonello Cocco

Ore settimanali previste dalla disciplina: 4 ore

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 130

Libro/i di testo: Tutto compreso - Vol. 3 per il 5° anno - Ed. Scuola & Azienda.

Autori: F. Cammisa – P. Matrisciano

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
		Adeguate
		Accettabile
	x	Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		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.
		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
	x	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità)		
Conoscenze		
- Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa. - Il patrimonio e la valutazione dei suoi beni, la determinazione del reddito d'esercizio - Il rapporto tra finanziamenti e investimenti - Il valore informativo del bilancio e la sua articolazione e la struttura dello Stato patrimoniale e del Conto Economico - Semplici analisi di bilancio - Le più usate tecniche di marketing turistico - Le più usate tecniche di web marketing		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

- Strategia dell'impresa e alcune scelte strategiche
- Pianificazione e programmazione aziendale, quadro generale
- Vantaggio competitivo
- Le fasi del controllo di gestione
- Budget e controllo budgetario: in modo sintetico
- Business plan: elementi essenziali e redazione del piano di start-up

Abilità

- Classificare i beni in attività e passività determinando il patrimonio
- Individuare il rapporto esistente tra finanziamenti e investimenti
- Interpretare i dati del bilancio di esercizio
- Utilizzare alcune tecniche di marketing anche con gli strumenti digitali.
- Capire il mercato turistico nei suoi tratti essenziali, e intraprenderne le dinamiche
- Individuare le principali risorse per promuovere il turismo integrato
- Distinguere alcune caratteristiche del mercato turistico
- Intraprendere alcuni dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
- Individuare fasi e procedure essenziali per redigere un business plan

Competenze disciplina

- Redigere in modo semplice relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Adoperare le nuove tecnologie più usate nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei principali problemi
- Documentare sufficientemente le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Utilizzare tecniche di lavorazione e semplici strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
MODULO N° 1 <u>IL BILANCIO D'ESERCIZIO</u>	Settembre Novembre
MODULO N° 2 <u>GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN</u>	Dicembre Marzo
MODULO N° 3 <u>IL MARKETING</u>	Maggio



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

Docente: **Diego Pusceddu**

Ore settimanali previste dalla disciplina: **4**

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: **100**

Libro di testo: **Scienza e cultura dell'alimentazione volume 5 A. Machado**

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		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
	x	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità) La classe in generale ha avuto una frequenza regolare; il comportamento nel corso dell'anno è stato quasi sempre congruo alle regole scolastiche e nel rispetto della buona educazione e del docente. Il livello generale è discreto, ed in particolare solo alcuni alunni hanno raggiunto un buon livello nelle conoscenze, nelle competenze e nelle abilità in uscita relative alla disciplina al termine del percorso di studi e in vista dell'esame di stato conclusivo dell'intero ciclo di istruzione. È sempre stato presente con circa la metà degli alunni del gruppo classe un coinvolgimento attivo negli argomenti proposti e il dialogo è sempre stato fortemente presente, tutto ciò ha portato ad una collaborazione e ad un confronto molto vivace circa le		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita Sede di Arbus

tematiche proposte, specialmente nei compiti di realtà e nelle attività di tipo pratico; mentre, per quanto riguarda la restante metà del gruppo classe, ed in particolare con gli alunni che hanno raggiunto solo parzialmente le conoscenze, competenze e abilità in uscita, questa partecipazione e coinvolgimento è venuto a mancare.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
- La filiera alimentare - Il sistema HACCP - La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione chimico-fisica degli alimenti - La conservazione degli alimenti - La cottura degli alimenti	1 quadr.
- I nuovi prodotti alimentari - L'alimentazione nelle diverse fasi della vita - Diete e stili alimentari - Prescrizioni alimentari e religiose - L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari - L'alimentazione nelle malattie metaboliche - L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze - Alimentazione e tumori, disturbi alimentari	2 quadr.



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

Disciplina: Laboratorio servizi enogastronomia-Settore cucina

Docente: Giuseppe Napolitano

Ore settimanali previste dalla disciplina: 2

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 55

Libro/i di testo: Autore: Alma, *Tecniche di cucina e pasticceria C* con quaderno delle competenze, **Editore:** Hoepli

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		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.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità) La classe è costituita da 7 allievi (2 donne e 5 uomini) i quali hanno frequentato con regolarità le lezioni. La partecipazione è stata adeguata e l'impegno post-scolastico è stato quasi continuo per tutto il corso dell'anno scolastico. Il grado di profitto conseguito può considerarsi, tutto sommato, apprezzabile. In particolare volendo fornire un quadro più dettagliato è possibile individuare alcuni alunni, che hanno mostrato un buon grado di interesse ed impegno conseguendo risultati positivi in termini sia di competenze, abilità e capacità; altri invece, hanno mostrato minore costanza ed impegno nello studio riuscendo a conseguire risultati		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita Sede di Arbus

sufficienti. Alcuni, sia per il maggiore impegno profuso nelle ore post-scolastiche che per le capacità personali, hanno conseguito risultati migliori che si evidenziano dalla votazione finale attribuita nella disciplina. Su questa base, la programmazione iniziale è stata portata avanti in modo quasi regolare, infatti non tutti i moduli relativi al quinto anno sono stati completati ed approfonditi. Si è dato particolare rilievo ai contenuti relativi allo svolgimento dei moduli caratterizzanti il post-qualifica, soffermandomi soprattutto sulla componente motivazionale e comportamentale. La metodologia ha privilegiato un sistema di lavoro consapevole che coinvolgesse i ragazzi e li stimolasse a partecipare direttamente; si è scelta un'organizzazione del lavoro di tipo problematico che procedesse con gradualità motivando sempre finalità e concetti significativi.

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
Unità didattica 1: Materie prime e territorio	1° quadr.
Unità didattica 2: Marchi di qualità e altre tutele alimentari	1°/2° quadr.
Unità didattica 3: La ristorazione contemporanea	2° quadr.



Disciplina: Laboratorio servizi enogastronomia - Settore sala e vendita

Docente: Monica Deidda

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 MAITRE MLAB - VOLUME 2° BIENNIO E 5° ANNO - ED 2024

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
		Adeguate
	x	Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno	x	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
	x	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.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità)		
CONOSCENZE		
Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche. Tecniche avanzate di bar		
Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società; Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore		
Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore		
Principi di enologia		
Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita Sede di Arbus

Metodo di analisi organolettica di cibo e vino e criteri di abbinamento cibo-vino

ABILITA'

Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di bevande di caffetteria a base di latte e/o di frutta o infusi

Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce; valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti ed eventi speciali; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi e vini attraverso l'esame gustativo e descriverle utilizzando la terminologia corretta.

Proporre abbinamenti cibo-vino

COMPETENZE

Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
Unità n.7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE:	I Quad.
Unità n.9 I SUPERALCOLICI	
Unità n. 11 ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR	II Quad.
RIPASSO: HACCP (piano di autocontrollo, fasi operative, finalità).	
Attività pratiche di laboratorio	Durante l'anno



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		
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitata
Conoscenze, competenze e impegno		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
		Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata
		Conoscenze e competenze nulle.
Grado di socializzazione		Ottimo/buono
	x	Adeguate
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo
OBIETTIVI RAGGIUNTI		
Conoscenze - Conoscere il proprio corpo, e, in maniera elementare, il suo funzionamento. - 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		



Istituto di Istruzione Superiore "Buonarroti-Volta"

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

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



Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **12 maggio 2025**.

Documenti allegati:

- **Griglie di valutazione**

Altri Documenti

- **Allegato A:** Documentazione studenti DSA.
- **Allegato B:** Documentazione PCTO.
- **Allegato C:** Simulazioni prima e seconda prova.



Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita Sede di Arbus
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A
(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	9-10	7-8	5-6	3-4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa;	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
P. PARTE GENERALE	TOTALE				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)				
	9-10	7-8	5-6	3-4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
P. PARTE SPECIFICA	TOTALE				
PUNT. TOTALE		_____ / 100		_____ / 20	



Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”
Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B
(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Sede di Arbus

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	9-10	7-8	5-6	3-4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
P. PARTE GENERALE	TOTALE				
INDIC. SPECIFICI	DESCRITTORI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt.)				
	9-10	7-8	5-6	3-4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	14-15	11-13	7-10	5-6	3-4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	14-15	11-13	7-10	5-6	3-4
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
P. PARTE SPECIFICA	TOTALE				
PUNT. TOTALE			_____ / 100		_____ / 20



Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativa su tematiche di attualità)

IND. GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	9-10	7-8	5-6	3-4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarso (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDIC. SPECIFICI	DESCRITTORI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)				
	9-10	7-8	5-6	3-4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddiv. in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarso	assente
	14-15	11-13	7-10	5-6	3-4
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	14-15	11-13	7-10	5-6	3-4
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
P. PARTE SPECIFICA				TOTALE	
PUNT. TOTALE		_____ / 100		_____ / 20	



Istituto di Istruzione Superiore “Buonarroti-Volta”

Documento del Consiglio di Classe – 5[^]I - Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sede di Arbus

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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 con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
	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	
Punteggio totale della prova				



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