



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## ESAME DI STATO

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)

## ANNO SCOLASTICO 2023/2024

### CLASSE V° Accoglienza e Cucina Corso Serale



**Coordinatore : Daniele Uda**

**Dirigente: Gian Battista Usai**



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) - PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## 1) PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE IANAS

L'identità del nostro Istituto professionale è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici-operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa del nostro Istituto si articola in **un'area di istruzione generale**, comune a tutti i percorsi, e in **aree di indirizzo**.

Il percorso dell'Istituto è caratterizzato da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale e si concretizza in particolare attraverso rapporti con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti sul territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza. L'uso della didattica laboratoriale è fondamentale per le materie tecnico-pratiche degli indirizzi quali **Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza turistica** ma riveste una notevole importanza anche per le altre discipline per le quali è previsto l'uso della multimedialità.

Il profilo generale del tecnico del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo di appartenenza.

**1.1 PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE del diplomato in “Servizi per l'accoglienza turistica” e “Servizi di Cucina”** (Riordino degli Istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 Giugno 2008 n.112, convertito dalla legge 6 Agosto 2008 n.133)

**Profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) comune a tutti i percorsi dell'Istruzione professionale.**

A conclusione dei percorsi degli Istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
3. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
4. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.
5. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
6. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

7. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
8. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
9. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
10. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
11. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
12. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
14. 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.
15. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
16. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
17. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento.

### Competenze specifiche in uscita: Articolazione servizi di accoglienza turistica

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### Competenze specifiche in uscita: Articolazione servizi di Cucina

- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ**
**I**
**Ipsia**
**A**
**Alberghiero**
**N**
**Nautico**
**A**
**Agrario**
**S**
**Socio Sanitario**
**2. PROFILO DELLA CLASSE**
**2.1 – Elenco dei docenti**

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Docenti T.I.</b>	<b>Docenti T.D.</b>	<b>Continuità Docenti 2° biennio e 5° anno</b>
ITALIANO	Pinna Cristina		X	NO
STORIA	Pinna Cristina		X	NO
INGLESE	Lykhatska Natalya	X		SI
FRANCESE	Cosimi Emanuela		X	NO
MATEMATICA	Uda Daniele		X	NO
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Sanna Maria Giovanna	X		No
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Podda Maria	X		SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	Soddu Carmelana	X		No
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	Secci Marcello	X		SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Monni Ercole	X		NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA	Nieddu Roberto	X		SI
COORDINATORE DI CLASSE	Uda Daniele		X	NO


**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI**
**I**
**Ipsia**
**A**
**Alberghiero**
**N**
**Nautico**
**A**
**Agrario**
**S**
**Socio Sanitario**
**2.2 Quadro orario**

	Ore settimanali
ITALIANO	4
STORIA	2
INGLESE	2
FRANCESE	3
MATEMATICA	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	3
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA	2


**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### 3 - Attribuzione nuovi crediti

Di seguito si elencano le tabelle ministeriali relative alla riconversione dei crediti scolastici, complessivi, della prima prova scritta e della seconda prova scritta oltre ad una griglia di valutazione della prova orale, il tutto in conformità alle disposizioni ministeriali.

- DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2.
- del Decreto legislativo 13.04.2017, n. 62.
- Tenuto conto dell'OM n. 45 del 9 MARZO 2023

**Tabella di attribuzione del credito scolastico (all. A del D. Lgs. n. 62/17 integrato per la classe III dall'O. M. n. 11/20)**

Media dei voti	Classe III a. s. 21/22 Fasce di credito (all. A del D. Lgs. 62/17 e O. M. n. 11/20)	Classe IV a. s. 22/23 Fasce di credito (all. A del D. Lgs. 62/17)	Classe V a. s. 23/24 Fasce di credito (all. A del D. Lgs. 62/17)
M < 6	6-7	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

**TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITI ALUNNI SECONDO BIENNIO**

n. alunno	CREDITI III°	CREDITI IV°	CREDITI V°
1	10	10	
2			
3	9	9	
4	9	9	
5	12	12	
6	11	11	
7	11	11	
8	10	10	
9	10	10	
10			
11	9	9	
12	9	9	
13			
14	11	11	
15	11	11	
16			
17	9	9	
18	11	11	



**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### 4 – RELAZIONE SULLA CLASSE

Nella V classe Articolata cucina ed accoglienza “Corso Serale” – risultano, a registro, iscritti 18 alunni (11 femmine e 7 maschi) ma quelli effettivamente frequentanti sono 14. Fra questi 14 è presente un allievo con disturbi specifici dell'apprendimento riguardante in particolare Discalculia e Dislessia; per questo allievo è stato predisposto un piano didattico personalizzato dove sono indicate le misure dispensative e gli strumenti compensativi necessari al caso in esame. Per quanto riguarda la provenienza territoriale la maggior parte viaggia da centri ogliastrini anche non molto vicini a Tortolì. Anagraficamente, considerando il fatto che si tratta di un corso serale, si tratta di una classe mediamente giovane. L'atteggiamento dal punto di vista comportamentale, è, come del resto prevedibile, ineccepibile. In classe si registra sempre un clima rilassato ma nello stesso tempo disponibile e orientato al lavoro interattivo. Le lezioni scorrono sempre con la giusta dose di serenità e concentrazione. Le azioni didattiche volte ad animare e stimolare l'apprendimento vengono ben recepite e creano un continuo feedback verso il docente. In generale il livello di socializzazione è stato ottimo, la classe ha sempre palesato una buona armonia al suo interno senza momenti di tensione interpersonale ma bensì una naturale e spontanea tendenza a supportarsi reciprocamente. La frequenza delle lezioni si è dimostrata regolare per circa il 30 % degli allievi mentre per gli altri, forse a causa di impedimenti lavorativi si può considerare sotto la media. Nelle discipline più propriamente professionalizzanti (di indirizzo) la classe ha raggiunto competenze sufficienti e spendibili nel mercato del lavoro. Quasi tutti hanno maturato proprie esperienze lavorative presso aziende del settore con riscontri generalmente molto positivi. Nel mese di maggio sono state programmate due simulazioni rispettivamente per la prima e la seconda prova scritta.

#### 4.1 Attività svolte dalla classe:

La particolare tipologia del Corso Serale, vista la tipologia di utenti, impegnati in attività lavorative, non hanno permesso altre attività particolari, in particolare attività di PCTO.

### 5 PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

#### 5.1 – Finalità educative:

- Sviluppare una adeguata conoscenza di sé stessi, delle proprie capacità e attitudini, dei propri limiti;
- Sviluppare e potenziare capacità di giudizio autonomo e personale;
- Saper osservare la realtà circostante al fine di operare scelte motivate e consapevoli anche in relazione al proprio percorso di studi e di lavoro;
- 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.

#### 5.2 - Abilità trasversali

- saper ascoltare con attenzione, comprendere il contenuto e lo scopo dei messaggi;
- affinare e consolidare le capacità logiche per valutare, ordinare, collegare contenuti, informazioni e conoscenze;
- saper rielaborare, in modo personale e creativo, le conoscenze disciplinari e saperle applicare e utilizzare in contesti diversi;



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- codificare e decodificare diverse fonti di informazione (quotidiani, statistiche, grafici, etc.), riconoscendone struttura, funzione, linguaggio specifico;
- produrre elaborati inerenti alle diverse tipologie testuali, adeguandone il registro linguistico alla situazione e al destinatario.

### 5.3 - Competenze di cittadinanza

Dalla singola disciplina alla programmazione comune, attraverso strategie, attività e metodologie didattiche, interdisciplinari e professionali si sono perseguite e raggiunti a diversi livelli abilità relative a competenze chiave di cittadinanza:

IMPARARE A IMPARARE

PROGETTARE

RISOLVERE PROBLEMI

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

COMUNICARE

COLLABORARE E PARTECIPARE

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

### 5.4 - Abilità trasversali raggiunte in funzione dei Risultati di apprendimento

Indicatori	Tutti	La maggioranza	Una parte	Pochi	Nessuno
Saper ascoltare con attenzione, comprendendo il contenuto e lo scopo dei messaggi.			X		
Affinare e consolidare le capacità logiche per valutare, ordinare, collegare contenuti, informazioni e conoscenze.			X		
Saper rielaborare, in modo corretto, personale e creativo, le conoscenze disciplinari apprese e saperle applicare e utilizzare in contesti diversi.				X	
Codificare e decodificare diverse fonti di informazione (quotidiani, statistiche, grafici, etc.) riconoscendone struttura, funzione, linguaggio specifico.		X			
Produrre elaborati inerenti alle diverse tipologie testuali, adeguandone il registro linguistico alla situazione e al destinatario.			X		



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### 5.5 - Competenze Professionali

Competenze professionali raggiunte rispetto alle progettazioni disciplinari, alle esperienze professionali maturate ( Stage, Alternanza scuola-lavoro, partecipazione ad iniziative e progetti scolastici, etc ) anche relativamente al PECUP:

Competenze professionali	Tutti	La maggioranza	Una parte	Pochi	Nessuno
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.		X			
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.		X			
3. 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.		X			
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		X			
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.			X		
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		X			

### 6 – METODOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'approccio didattico è stato diversificato sulla base dei bisogni conoscitivi degli alunni in rapporto alle esigenze delle diverse discipline; si è fatto pertanto riferimento a una pluralità di metodi e di strumenti, anche multimediali, privilegiando comunque l'impostazione problematica dei contenuti e delle attività.

I percorsi didattici sono stati comunicati alla classe affinché potesse conoscere gli obiettivi stabiliti e condividere le strategie adottate per poterli conseguire.

Le modalità di verifica e i criteri di valutazione sono stati illustrati agli studenti affinché fossero consapevoli dell'importanza formativa della verifica e potessero gradualmente maturare capacità di autovalutazione.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ**
**I**

Ipsia

**A**

Alberghiero

**N**

Nautico

**A**

Agrario

**S**

Socio Sanitario

La valutazione complessiva ha tenuto conto dell'intero anno scolastico e ha riguardato il raggiungimento:

- di risultati di apprendimento costituiti da conoscenze e abilità in funzione di competenze proprie dell'indirizzo di studio, stabilite nelle indicazioni programmatiche nazionali ( Linee guida ministeriali) e adeguate alle situazioni specifiche;
- degli obiettivi cognitivi strumentali (abilità e competenze), relativi ai vari ambiti disciplinari;
- degli obiettivi di sviluppo, relativi alla maturazione globale della personalità dell'allievo, che fanno riferimento alla situazione iniziale, ai ritmi di sviluppo, alla frequenza, alle modalità di partecipazione, al metodo di studio;
- del comportamento e del conseguente voto di condotta.

Nella valutazione si è fatto riferimento alla Griglia di Valutazione Globale deliberata dal Collegio dei docenti, inserita nel PTOF dell'Istituto e di seguito riportata.

**6.1 Griglia di valutazione globale**

Conoscenze	Competenze	Capacità	Comportamenti	Voto in decimi
Complete, organiche e articolate, con approfondimenti autonomi	Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto e creativo	Comunica in modo efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti diversi; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Partecipazione: costruttiva Impegno: notevole Metodo: elaborativo	9 - 10
Sostanzialmente complete, con qualche approfondimento autonomo	Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi pur con alcune imprecisioni	Comunica in maniera chiara e appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Partecipazione: attiva Impegno: notevole Metodo: organizzato	8



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI**
**I**

Ipsia

**A**

Alberghiero

**N**

Nautico

**A**

Agrario

**S**

Socio Sanitario

Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	Esegue correttamente semplici compiti; affronta compiti più complessi pur con alcune qualche imprecisioni	Comunica in modo adeguato ed abbastanza efficace; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma ha qualche incertezza nei collegamenti	Partecipazione: recettiva Impegno: soddisfacente Metodo: organizzato	7
Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e/o profonde	Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi con qualche incertezza	Comunica in modo semplice, ma non sempre adeguato; coglie gli aspetti fondamentali	Partecipazione: da sollecitare Impegno: accettabile Metodo: abbastanza organizzato	6
Incerte, superficiali o incomplete	Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione	Comunica in modo non sempre coerente e proprio; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi	Partecipazione: dispersiva Impegno: discontinuo Metodo: mnemonico	5
Frammentarie e gravemente lacunose	Commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo decisamente stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti anche elementari	Partecipazione: sporadica Impegno: quasi inesistente Metodo: disorganizzato	3 - 4
Non rilevabili	Non rilevabili	Non rilevabili	Partecipazione: nulla o di disturbo Impegno: del tutto nullo Metodo: totalmente disorganizzato	1 - 2


**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## 7 - Credito scolastico e formativo

Il punteggio del Credito scolastico, è stato attribuito ai candidati interni sulla base della tabella A, allegata al D.M n. 99 - 2009 e della nota in calce alla medesima.

Il Consiglio di classe ha inoltre tenuto conto di quanto deliberato dal Collegio docenti in applicazione della normativa ministeriale: individuata la fascia determinata dalla media M dei voti, il Consiglio di classe può deliberare di attribuire, nell'ambito della banda di oscillazione corrispondente, il minimo o il massimo sulla base dei seguenti indicatori:

1. assiduità della **frequenza scolastica, interesse e impegno** nella partecipazione alle attività didattiche
2. partecipazione attiva agli eventi/manifestazioni organizzati dall'Istituto
3. esperienze acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile, riconducibili alla crescita e formazione culturale della persona quali: **attività culturali, artistiche e ricreative, formazione professionale, lavoro, ambiente, volontariato, solidarietà, cooperazione e sport**, debitamente documentate e certificate;
4. se nella media dei voti ottenuta il decimale è inferiore allo 0,50 si attribuirà il minimo previsto qualora non vi fossero altri crediti attribuibili fra quelli sopra elencati; se al contrario è uguale o supera lo 0,50, si potrà attribuire il massimo previsto.

## 8 - Simulazioni prove d'esame e griglie di valutazione

Nel Mese di maggio sono state fatte le simulazioni d'esame relative alle due prove scritte.

### - GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE 1<sup>A</sup> PROVA SCRITTA ANNO SCOLASTICO 2023/2024

#### TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

Commissione.....

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente Discreto	3	
- Coesione e coerenza testuale	<b>Sviluppo coerente, ma semplice- Sufficiente</b>	2,5	
	Ideazione imprecisa - Mediocre	2	
	Ideazione incoerente- Insufficiente/Scarso	1,5	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Esposizione corretta, varia , efficace- Ottimo	4	
	Esposizione chiara , corretta , lineare- Buono	3,5	
	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3	
	<b>Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente</b>	2,5	
	Imprecisa ed incompleta- Mediocre	2	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Scorretta e incompleta- Insufficiente/Scarso	1,5	
	Esauriente e originale- Ottimo	4	
	Logica, coerente, personale Buono	3,5	
	Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3	
	<b>Semplice, ma lineare- Sufficiente</b>	2,5	
- Rispetto dei vincoli posti	Imprecisa e generica - Mediocre	2	
	Imprecisa e lacunosa- Insufficiente/Scarso	1,5	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
- Rispetto dei vincoli posti	Approfondita, completa , adeguata - Ottimo	4	



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo, se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Completa e attinente - Buono	3,5	
	Discretamente pertinente- Discreto	3	
	<b>Semplice e lineare, approfondita- Sufficiente</b>	<b>2</b>	
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo	Rispetto solo parziale dei vincoli Insofficiente	1,5	
	Approssimativa e scorretta- Insofficiente/Scarso	1	
	Esauritiva, precisa, ben articolata- Ottimo	4	
	Corretta e approfondita - Buono	3,5	
	Corretta e ben articolata - Discreto	3	
	<b>Semplice ma lineare- Sufficiente</b>	<b>2,5</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Mediocre	2	
	Insofficiente e lacunosa- Insofficiente/Scarso	1,5	
<b>TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)</b>			

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Commissione.....

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico, ben articolato- Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente- Discreto	3	
- Coesione e coerenza testuale	<b>Logico e coerente, ma semplice- Sufficiente</b>	<b>2,5</b>	
	Ideazione imprecisa - Mediocre	2	
	Ideazione incoerente- Insofficiente/ Scarso	1,5	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Esposizione corretta, varia, efficace- Ottimo	4	
	Esposizione chiara, corretta, lineare- Buono	3,5	
	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3	
	<b>Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente</b>	<b>2,5</b>	
	Imprecisa e incompleta- Mediocre	2	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Scorretta e incompleta- Insofficiente/ Scarso	1,5	
	Esauriente, originale e critica- Ottimo	4	
	Logica, coerente, personale - Buono	3,5	
	Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3	
	<b>Semplice ma lineare- Sufficiente</b>	<b>2,5</b>	
	Imprecisa e generica - Mediocre	2	
	Imprecisa e lacunosa- Insofficiente/ Scarso	1,5	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) - PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed congruente di tesi e argomentazioni- Ottimo	4	
	Individuazione e comprensione di tesi precisa- Buono	3,5	
	Individuazione corretta e congruente- Discreto	3	
	<b>Individuazione di tesi e argomentazioni sostanzialmente corretta e congruente- Sufficiente</b>	2	
-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione -Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti.	Individuaz. di tesi e trattazioni parziale- Mediocre	1,5	
	Individuaz. di tesi e argomenti confusa e / generica Insufficiente/ Scarso	1	
	Esautiva; pertinenti i riferimenti culturali- Ottimo	4	
	Coerente, adeguati e pertinenti i nessi culturali- Buono	3,5	
<b>TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)</b>	Capacità di argomentare e richiami culturali- Discreto	3	
	<b>Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali- Sufficiente</b>	2,5	
	Imprecisa e frammentaria- Mediocre	2	
	Superficiale lacunosa- Insufficiente/ Scarso	1,5	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

SCOLASTICO 2023/2024

## TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

Commissione.....

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	Attribuito
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Sviluppo coerente, organico, personale Ottimo	4	
	Sviluppo coerente, organico ,ben articolato- Buono	3,5	
	Sviluppo abbastanza coerente- Discreto	3	
	<b>Logico e coerente, ma semplice- Sufficiente</b>	2,5	
- Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Ideazione imprecisa - Mediocre	1,5	
	Ideazione incoerente- Insufficiente/ Scarso	1	
	Esposizione corretta, varia , efficace- Ottimo	4	
	Esposizione chiara , corretta , lineare- Buono	3,5	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esposizione semplice ma corretta- Discreto	3	
	<b>Semplice e abbastanza corretta- Sufficiente</b>	2,5	
	Imprecisa e incompleta- Mediocre	1,5	
	Scorretta e incompleta- Insufficiente/ Scarso	1	
	Esauriente, originale e critica- Ottimo	4	
	Logica, coerente, personale - Buono	3,5	
	Completa nei concetti fondamentali- Discreto	3	
	<b>Semplice ma lineare- Sufficiente</b>	2,5	



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Imprecisa e generica - Imprecisa e lacunosa-	Mediocre Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>				
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia ; sviluppo coerente e ordinato-	Ottimo	4	
	Testo pertinente alla traccia; sviluppo lineare- Sviluppo abbastanza coerente e pertinente-	Buono Discreto	3,5 3	
	<b>Testo pertinente alla traccia, sviluppo complessivamente ordinato-</b>	<b>Sufficiente</b>	2	
	Testo in parte pertinente, sviluppo poco coerente- Testo sconnesso e quasi mai pertinente-	Mediocre Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Sviluppo completo, precisi i riferimenti culturali; Completa nei concetti fondamentali-	Ottimo	4	
	Corretta e attinente, buoni riferimenti culturali- Corretta e attinente discreti conoscenze culturali-	Buono Discreto	3,5 3	
	<b>Semplice ma lineare-</b>	<b>Sufficiente</b>	2	
	Imprecisa e frammentaria- Imprecisa e lacunosa	Mediocre Insufficiente/ Scarso	1,5 1	
<b>TOTALE PUNTEGGIO Su BASE 20 (P20)</b>				



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

La materia oggetto della 2<sup>a</sup> prova scritta è Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva. Sono state previste due prove scritte simulate d'esame, aventi ad oggetto diverse tematiche fra quelle più significative affrontate durante l'anno scolastico. Di seguito viene riportata la griglia di valutazione.

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Anno scolastico 2023/2024**

**Classe 5<sup>a</sup> serale Articolata Acc. Tur. E Cucina**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa e corretta	<b>3</b>	
	Comprensione non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Comprensione incompleta e/o molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza delle conoscenze completa	<b>5-6</b>	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa, ma sufficiente	3-4	
	Padronanza delle conoscenze incompleta	1-2	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	<b>7-8</b>	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	<b>3</b>	
	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
<b>PUNTEGGIO IN VENTESIMI _____/20</b>			

Tortoli \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



# ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## 9 - TABELLA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE ESAME DI STATO

### Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di VENTI punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

#### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE E DEL  
MERITO



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

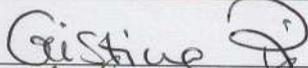
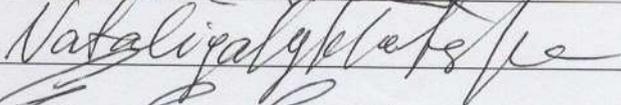
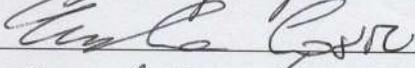
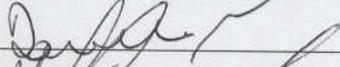
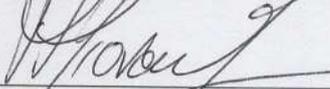
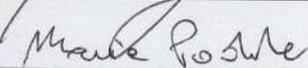
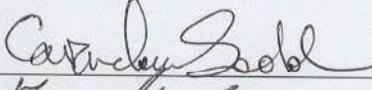
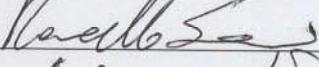
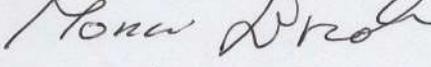
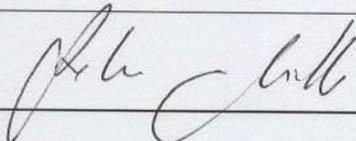
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135

**Il Documento del Consiglio di Classe Quinta Articolata Serale IANAS è stato approvato nella seduta del 16/05/2024**

**10 - Il Consiglio di Classe della Quinta Articolata (corso serale)**

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO - STORIA	Pinna Cristina	
INGLESE	Lykhatska Natalya	
FRANCESE	Cosimi Emanuela	
MATEMATICA	Uda Daniele	
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Sanna Maria Giovanna	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Podda Maria	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	Soddu Carmelana	
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	Secci Marcello	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Monni Ercole	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	Nieddu Roberto	

**IL Coordinatore di classe**

  
.....

**IL Dirigente**

.....



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## 11 - RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO SVOLTE DI ITALIANO

#### CLASSE 5 Art serale

ANNO SCOLASTICO 2023/24

DOCENTE CRISTINA PINNA

- **Il Naturalismo francese e il Verismo italiano e il Verismo italiano**
  - Gustave Flaubert**, Madame Bovary “*Il matrimonio fra noia e illusioni*”
  - Giovanni Verga**: la rivoluzione stilistica e tematica; dal “bozzetto siciliano” (*Nedda*) all’adesione al Verismo del ciclo dei “Vinti”; *I Malavoglia*
  - **Il Decadentismo**
    - Oscar Wilde**: il romanzo decadente: la scelta dell’estetismo. Il ritratto di Dorian Gray, “*La rivelazione della bellezza*”
    - Gabriele d’Annunzio**: il panismo estetizzante del superuomo: Il piacere “*Il ritratto dell’esteta*”; la produzione poetica (*Alcyone*)
    - **Il grande romanzo europeo**
    - Luigi Pirandello**: il relativismo filosofico e poetica dell’umorismo; i romanzi umoristici: da *Il fu Mattia Pascal* a *Uno, nessuno e centomila*; dall’umorismo al Surrealismo: le *Novelle per un anno*; il “teatro nel teatro”: i *Sei personaggi in cerca d’autore*

Tortolì, 30 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

*Cristina Pinna*



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## **RELAZIONE FINALE DI STORIA**

### **CLASSE 5Art Serale**

ANNO SCOLASTICO 2023/24

DOCENTE CRISTINA PINNA

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO SVOLTE:**

#### **U.D.A. N° 1 L'Età delle rivoluzioni**

- Rivoluzione americana
- Rivoluzione francese

#### **U.D.A. N° 2 L'Ottocento**

- Napoleone Bonaparte
- La Restaurazione

#### **U.D.A. N° 3 La civiltà dell'Europa borghese**

- L'Europa tra il 1848 e il 1870
- Il Risorgimento e l'Unità di Italia

- Tortoli, 30 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Gustine Pire

**Programma svolto**

**a.s. 2023-2024**

CLASSE: 5° Articolata Corso Serale

DISCIPLINA: INGLESE

INSEGNANTE: NATALIYA LYKHATSKA

<b>Modules/times</b>	<b>Topics and discussions</b>		<b>A Taste of language</b>
<b>Module 1</b>  <b>The world of hospitality</b>	<b>Accommodation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>The hospitality industry</li> <li>Types of accommodation</li> <li>Accommodation services and facilities</li> </ul>	<b>Catering</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Commercial versus non-profit catering</li> <li>Commercial catering</li> <li>Famous food outlet chains</li> </ul>	<b>Vocabulary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>The world of hospitality</li> <li>Compound nouns</li> </ul>
<b>Module 2</b> <b>Types of hotels</b>	<b>Accommodation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Types of Hotels</li> <li>Difference between different</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eco-sustainable hotels</li> <li>Living green</li> </ul>	<b>Vocabulary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hotel vocabulary</li> <li>Compound nouns</li> </ul>



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) - PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

	types of accommodation services and facilities		
<p>Module 3</p> <p><b>Food intolerances</b></p> <p>Module 4</p> <p><b>Safety and Nutrition</b></p>	<p><b>What is a vegan?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition of a vegan and vegetarian</li> <li>• Difference between different types of diets</li> <li>• Reasons of vegan phenomenon</li> </ul> <p><b>Health and safety rules</b></p> <p><b>Hygiene</b></p> <p><b>HACCP</b></p>	<p><b>The Mediterranean diet</b></p> <p><b>What is HACCP, the basic principles and areas</b></p>	<p><b>Vocabulary</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diet vocabulary</li> <li>• Food ingredients</li> </ul>
<p>Module 5</p> <p><b>A Consumer Society Environmental problems</b></p>	<p><b>What is a Consumer Society</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Environment vocabulary</li> <li>• Understanding a consumer society problems</li> <li>• The Waste and Pollution</li> </ul>	<p><b>Environmental problems</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The waste</li> <li>• Pollution</li> <li>• Climate changes</li> </ul>	<p><b>Vocabulary</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Environmental problems vocabulary</li> </ul>





## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<i>Get a job</i>	<i>Job description</i>	<i>Personal qualities and responsibilities</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Job applications and personal experience</i></li> </ul>

Alunni \_\_\_\_\_

Insegnante

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nataliya Lykhatska



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## Programma svolto - Lingua Francese

### V Serale Articolata a.s. 2023/2024

#### Argomenti indirizzo Accoglienza

- Le réceptionniste
  - Métier, tâches et qualités
  - La relation avec le client
    - La fidélisation
  - Les avis en ligne des clients
    - La communication
  - Le Marketing / Le MarketingMix
    - Le Business Plan
    - La publicité ou la Promotion
    - La définition de Tourisme
      - Les types de tourisme
  - Le tourisme de masse ( le sur- tourisme et le tourisme phobie )
    - Les différences types de structure d'accueil
    - L'agence de voyage et le Tour operator
- Argomenti indirizzo Cucina
- HACCP
    - Les risques alimentaires
  - La contamination biologique
  - La contamination chimique





I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario



- La contamination physique
  - Les contaminations croisées
  - Les intoxications alimentaires
- Les causes et les symptômes
- Quelques conseils pour les éviter
  - Les aliments biologiques et les OGM
  - L'allergies alimentaires et les intolérances alimentaires
    - Le régime méditerranéen
- La Pyramide alimentaire et les aliments bons pour la santé
  - Les maladies liées à l'alimentation
    - La malbouffe

30 Maggio 2024 Prof.ssa Emanuela Cosimi



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

**CLASSE V° IPSAR - SERALI – TORTOLI  
PROGRAMMA DI MATEMATICA  
ANNO SCOLASTICO 2023-2024  
PROF. DANIELE UDA**

**Ripasso sugli insiemi numerici:**

numeri naturali, interi, razionali, irrazionali e reali;

minimo comune multiplo;

massimo comune divisore;

valore assoluto, potenze e operazioni con i numeri;

espressioni numeriche intere e frazionarie;

**Piano Cartesiano:**

Definizione;

Coordinate cartesiane e coordinate polari di un punto nel piano;

Teorema di pitagora e distanza fra due punti di coordinate note;

**Equazioni di primo grado:**

Definizioni delle equazioni e della soluzione di un'equazione;

Tipi di equazioni;

Le equazioni di primo grado in una incognita intere;

Il metodo risolutivo;

**Equazioni di secondo grado:**

Equazioni pure spurie e complete sia numeriche che letterali;

Il metodo risolutivo;

Discriminante e formula risolutiva di un'equazione completa;

**Sistemi:**



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Sistemi di primo grado di due equazioni in due incognite

Sistemi di primo grado di tre equazioni in tre incognite

Sistemi di secondo grado

### **Disequazioni**

Disequazioni di primo e secondo grado

Risoluzione grafica

### **Sistemi di disequazioni:**

Sistemi di disequazioni di primo e secondo grado

risoluzione grafica

### **Geometria Analitica**

#### **La retta**

Equazioni implicite ed esplicite

Coefficiente angolare ed intercetta

Retta passante per due punti

Condizioni di appartenenza, di parallelismo e di perpendicolarità

Intersezione fra due rette

#### **Funzioni**

Definizione

Funzioni reali di variabile reale

Funzioni algebriche

Funzioni fratte ed irrazionali

Grafico qualitativo di una funzione



**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### Limiti delle funzioni

1. La topologia della retta
2. La definizione di limite per  $x$  che tende ad un numero finito di una funzione  $f(x)$  che sia uguale ad un numero finito o all'infinito.
3. La definizione di limite per  $x$  che tende all'infinito di una funzione  $f(x)$  che sia uguale ad un numero finito o all'infinito.

### Calcolo dei Limiti

1. operazioni con i limiti
2. forme indeterminate
3. funzioni continue
4. discontinuità

Il Professore  
Daniele Uda



**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

• **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**Classe : Quinta - Indirizzo: Accoglienza turistica**

**MATERIA : Tecniche di comunicazione Prof.ssa: Podda Maria**

<p><b>PECUP</b></p>	<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi</li> <li>• Individuare e rappresentare principali collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari</li> <li>• Riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> </ul>



**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<p>Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Acquisire consapevolezza e potenzialità dei diversi stili comunicativi.</p> <p>Riconoscere e interpretare le dinamiche di gruppo.</p> <p>Saper stabilire costruttive relazioni di gruppo.</p> <p>Utilizzare tecniche e strategie di comunicazione al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa, la qualità del servizio alla clientela e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Riconoscere le implicazioni etiche delle scelte di comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Acquisire una competenza strategico-creativa nell'elaborazione della comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Comprendere le specificità comunicative dei principali media.</p> <p>Acquisire un uso consapevole dei media, in particolare dei Social Network.</p> <p>Riconoscere le potenzialità della comunicazione a stampa, audiovisiva, radiofonica e digitale.</p> <p>Comprendere l'utilità immateriale che induce al consumo.</p> <p>Impostare indagini e ricerche sul target.</p> <p>Essere in grado di comprendere i consumatori.</p>
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>- I principi della comunicazione:</b> cosa si intende per comunicazione; gli elementi del processo comunicativo; i segni della comunicazione; la relazione tra la comunicazione e l'interpretazione; il rapporto tra comportamento e comunicazione; il linguaggio verbale, non verbale e paraverbale; la comunicazione con il cliente.</li> <li><b>-le competenze relazionali:</b> l'assertività; gli stili comunicativi; l'ascolto attivo; la risposta efficace; le barriere comunicative e la comunicazione riuscita; l'interazione con i clienti.</li> <li><b>- Dinamiche social:</b> il gruppo e le sue dinamiche; le reti di comunicazione dei gruppi; le dinamiche disfunzionali i tipi di leadership; il conflitto nel gruppo e la sua gestione; il lavoro di squadra.</li> <li><b>-Le comunicazioni di mass:</b> la media Ecology e la consapevolezza dei media; i modelli di comunicazione interpersonale e di massa; i Social Media; criticità della Comunicazione Mediata dal Computer; McLuhan "il medium è il messaggio" e "il villaggio globale; Apocalittici o integrati; la rivoluzione culturale dei New Media.</li> <li><b>- Comunicare pubblicitaria:</b></li> </ul>



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

	<p>Definizione e storia della pubblicità; corrente scientifica e corrente estetica; le strategie del linguaggio pubblicitario; parlare la lingua del target; rendere simpatico o seducente un prodotto; il potere di convinzione; la capacità di coinvolgimento; tono e volume del messaggio pubblicitario; tipologie di campagne pubblicitarie; la pubblicità non intrusiva.</p> <p><b>-Il brief e le forme della pubblicità:</b> le agenzie e le campagne pubblicitarie; il brief; la copy strategy; la definizione del modello di comunicazione; le forme della pubblicità; marketing operativi; guerrilla marketing; grass root marketing; marketing coperto.</p> <p><b>- I consumatori:</b> L'evoluzione del modo di consumare; la segmentazione dei consumatori; le motivazioni che inducono all'acquisto; le motivazioni psicologiche del cliente nella scelta della vacanza; il cliente al telefono.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
--	--

<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Lezione frontale, utilizzo della LIM e/o altri strumenti informatici, analisi di casi.</li> </ul>
<b>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:</b>	Il programma è stato svolto ed approfondito con materiale fornito dalla docente, mappe e schemi, schede riassuntive e con la visualizzazione di materiale filmico in riferimento ai vari argomenti di studio.

TORTOLÌ 15 Maggio 2024

IL DOCENTE

Podda Maria



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ANNO SCOLASTICO 2023/2024**  
**Classe 5<sup>a</sup> articolata – Enogastronomia – Sala e Vendita**  
**Prof. SECCI MARCELLO**

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso un percorso di studi che gli ha consentito di acquisire specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. È in grado di:

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

COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  
 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  
 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI**
**I**
**Ipsia**
**A**
**Alberghiero**
**N**
**Nautico**
**A**
**Agrario**
**S**
**Socio Sanitario**

	<p>Predisporre Menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti          Redigere un piano di HACCP          Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari          Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande          Applicare tecniche di cottura e conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari          Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela          Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale          Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione          Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>
<b>CONOSCENZE E CONTENUTI:</b>	<b>IL SISTEMA HACCP</b> Il sistema HACCP. Le fasi preliminari del


**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

sistema HACCP. I principi dell'HACCP. L'albero delle decisioni. Valutazione gravità del rischio

#### LA FILIERA AGROALIMENTARE

Frodi alimentari: Frodi commerciali e sanitarie. Adulterazione, sofisticazione, contraffazione, alterazione. Falso made in Italy. Tracciabilità e rintracciabilità. REG 178/2002

Sicurezza e qualità: La definizione di qualità.

La qualità totale degli alimenti.

Le certificazioni di prodotto: DOP IGP

STG. Prodotti biologici, PAT, Slow Food

Igiene dei prodotti alimentari. Reg.

852/2004 e 178/2002

Manuali di buona prassi igienica.

#### I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti salutistici. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare. Gli

integratori. Gli alimenti funzionali. I nuovi

alimenti (novel food) OGM e

classificazione degli alimenti ultra

processati.

#### DIETE E STILI ALIMENTARI

Diete e benessere. Stili alimentari. La dieta

mediterranea. Dieta sostenibile. Diete

vegetariane, macrobiotica e nello sport.

#### ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

La dieta nelle diverse fasi di età. La dieta

del neonato, il latte materno, la dieta nei

divezzi, nel bambino e nell'adolescente.

La dieta nell'adulto, in gravidanza,

allattamento.

La dieta nella terza età

#### ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) - PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### CARDIOVASCOLARI

Le malattie cardiovascolari: Fattori di rischio modificabili e non modificabili. Prevenzione del rischio cardiovascolare. L'ipertensione e consigli dietetici. Alimentazione malattie cardiovascolari: iperlipidemie e aterosclerosi, indicazioni dietetiche e trattamento.

### ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE

Alimentazione nelle malattie metaboliche. Sindrome metabolica, diabete mellito. Indice glicemico. Obesità: Cause, classificazione e indicazioni dietetiche. Iperuricemia, gotta e osteoporosi cause e indicazioni dietetiche.

### CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le MTA, Agenti biologici e modalità di conservazione. Tipi di contaminazione. I prioni e le encefalopatie spongiformi (BSE) Virus: Epatite A ed E. I batteri: fattori di crescita microbica, tossine e spore. Tossinfezioni alimentari e infezioni e principali batteri responsabili: Alimenti a rischio e sintomatologia. Muffe e micotossine. Parassitosi: protozoosi e elmintiasi.

### ALLERGIE E INTOLLERANZE

Le reazioni avverse al cibo. sintomi e complicanze delle allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. Il favismo. La fenilchetonuria. La celiachia e l'intolleranza al glutine.

### ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Alimentazione nella ristorazione collettiva. I diversi tipi di legame. Formulazione dei menù. Mense



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI**
**I**
**Ipsia**
**A**
**Alberghiero**
**N**
**Nautico**
**A**
**Agrario**
**S**
**Socio Sanitario**

	scolastiche, aziendali, case di riposo. e ospedaliera.
<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>	Lezioni svolte in aula prevalentemente in modo frontale con l'utilizzo del libro di testo cartaceo e digitale e contenuti digitali interattivi. Sono state utilizzate risorse digitali e video multimediali presenti in rete. L'attività didattica si è basata spesso su studi del caso.
<b>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:</b>	Schermo multimediale presente in aula. La condivisione del materiale è stata possibile grazie alla classe virtuale "Classroom".


**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe Quinta Articolata Serale

Prof. Roberto Nieddu

MATERIA: SALA VENDITA

La classe è composta da 11 alunni (10 frequentanti l'articolazione di Sala Vendita). Il comportamento di tutti gli studenti è sempre stato molto corretto, così come la partecipazione e l'interesse per la materia, l'impegno è adeguato e attivo per la maggior parte della classe, sia nel primo trimestre, dove di sono svolte poche lezioni, che nel pentamestre. Gli argomenti trattati durante l'anno non sono stati tanti a causa di sole due ore di lezione alla settimana, ciò nonostante, bisogna evidenziare un impegno crescente per gran parte della classe, nel secondo pentamestre, dove la maggior parte della classe ha raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze. Il ritardo con cui sono iniziate le lezioni, i vari ponti, festività, manifestazioni, hanno fatto sì che il programma non sia stato del tutto portato a termine, anche se alcuni argomenti sono stati semplificati proprio per esigenze di tempo.

PECUP

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) - PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## COMPETENZE ACQUISITE

### MODULI

***La Ristorazione commerciale  
e collettiva.***

***Catering***

***Banqueting***

### ***DALLA VITE AL VINO***

***La vite:***

***La vinificazione***

***I vini liquorosi***

***Il vino novello***

***Spumanti e Champagne***



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### ANALISI SENSORIALE DEL VINO

- **La degustazione:**
- **Esame visivo:** .
- **Esame olfattivo:**
- **Esame gusto-olfattivo:**

### IL SISTEMA HACCP

La Normativa, il manuale di autocontrollo.

Lavorare in sicurezza, come compilare ed applicare un manuale di Autocontrollo nelle aziende del settore enogastronomico.

### ATTIVITA' e METODOLOGIE

All'esposizione degli argomenti della classica lezione frontale per esigenze di tempo non si sono potute accostate dimostrazioni pratiche sull'utilizzo di strumenti o sull'applicazione di procedure, né verifiche immediate inerenti la comprensione di concetti appena esposti.

Ma solo verifiche scritte, orali e riflessioni legate a "casi" reali, discussioni e confronti di idee, analisi dei problemi con relativa ricerca di soluzioni e simulazioni di situazioni concrete.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<p>MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI</p>	<p>Presentazioni multimediali Mappe concettuali Video lezioni Libro di testo LIM</p>
---	--

Il Docente

Roberto Nieddu



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

PROGRAMMA E RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2023/24

Classe 5<sup>^</sup> SERALE Indirizzo: Enogastronomia Alberghiera

Prof. Ercole Monni

MATERIA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) - PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

### Breve descrizione della classe.

La classe 5<sup>a</sup>Serale è costituita da 11 alunni di cui 8 femmine e 3 maschi, provenienti dalla 4<sup>a</sup>cucina. L'andamento iniziale è caratterizzato da una frequenza discontinua da parte di alcuni alunni, si evidenziano diverse assenze, ritardi, il livello d'attenzione e partecipazione non sempre puntuale ed efficace. I ragazzi sono più vocati al lavoro pratico in laboratorio, anzi che alle nozioni teoriche in aula, nonostante l'ausilio di materiali video professionali esaustivi e chiari nella maggior parte dei casi postati sulla piattaforma di classroom. Nella seconda fase dell'anno, c'è un certo miglioramento, si è riusciti a produrre risultati più ottimali.

Contenuti	Competenze/ Abilità		Conoscenze pratiche
<p><b>Modulo 1</b></p> <p>La figura del cuoco moderno, l'evoluzione della brigata di cucina La professione cuoco attitudini e peculiarità, le sfide del cuoco moderno, La brigata cucina, la professione cuoco, il sapere, il saper essere e il saper fare del commis di cucina</p>	<p>Capire gli aspetti storici della brigata, la sua continua evoluzione e i motivi del ridimensionamento, conoscere le mansioni e i requisiti dei vari addetti, dalla leader chip agli ausiliari.</p>		<p>Sapersi inserire in un contesto lavorativo di tipo gerarchico o familiare e collaborare in modo sinergico ed efficace senza rallentare il lavoro</p> <p>Saper realizzare la mise en place o linea di lavoro, saper effettuare le operazioni fondamentali in cucina come in pasticceria</p>
<p><b>Modulo 2</b></p> <p>il mercato ristorativo in continua evoluzione Le varie strutture ristorative tradizionali ed attuali</p>	<p>Conoscere le caratteristiche delle varie imprese ristorative, della ristorazione commerciale e collettiva, il catering, i banchetti e i ricevimenti</p>		<p>Sapersi adattare alle varie situazioni nei vari contesti ristorativi nazionali e internazionali, attraverso le esperienze in laboratorio scolastico, nell'alternanza scuola/lavoro</p>
<p><b>Modulo 2</b></p> <p>La progettazione della cucina in funzione della formula ristorativa e la "marcia in avanti" Il flusso di lavoro tradizionale e attuale I requisiti strutturali e</p>	<p>Conoscere gli aspetti logistici e operativi dei locali preposti alla manipolazione delle derrate alimentari. Conoscere le dinamiche produttive dei pasti dal prelevamento dei prodotti sino alla realizzazione dei</p>		<p>Capacità di inserirsi nelle dinamiche produttive delle varie aziende ristorative, saper prelevare le materie prime, saper effettuare le operazioni preliminari, le cotture di base, la finitura dei piatti, saper usare l'abbattitore di</p>



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<p>igienici dei locali Il lay out della cucina Le grandi e piccole attrezzature tradizionali e moderne nelle varie zone operative per la gestione oculata delle materie prime sino al prodotto finito e relativa distribuzione</p>	<p>piatti del giorno, o per una programmazione a medio/lungo termine; Il sistema cook and hold, cook and could, cook and freez, saper rigenerare i cibi o mantenerli a regime caldo e freddo</p>		<p>temperatura, il sottovuoto.</p>
<p><b>Modulo 3</b> <b>La filosofia</b> <b>dell'igiene e la</b> <b>sicurezza</b> <b>HACCP</b> <b>I DPI</b></p>	<p>Conoscere gli aspetti fondamentali per quanto riguarda l'igiene della persona, delle attrezzature, degli ambienti di lavoro, nella gestione oculata dei prodotti alimentari dal ricevimento dei prodotti, allo stoccaggio nei locali neutri o a regime controllato Conoscere gli aspetti fondamentali e i deterrenti per limitare il piu' possibile i rischi di incidenti a se stesso e ai colleghi, l'utilizzo dei DPI anche nella divisa stessa per preservare la propria incolumità</p>		<p>Saper espletare tutte le operazioni in cucina dalla perfetta conservazione delle materie prime quali; latticini, salumi, prodotti ittici, carni, uova etc, con le temperature ottimali, non che lo stoccaggio dei prodotti a lunga conservazione. La fase di preparazione delle materie prime; pulitura, lavaggio, seziona tura dei prodotti, cottura, impiattamento e relativa distribuzione nel rispetto dell'haccp, non che riordino dei locali e attrezzature attraverso una perfetta sanificazione</p>
<p><b>Modulo 4</b> <b><u>le eccellenze</u></b> <b><u>agroalimentari ed</u></b> <b><u>enologiche della</u></b> <b><u>Sardegna e</u></b> <b><u>d'Ogliastra e</u></b> <b><u>nazionali, i marchi</u></b> <b><u>di tutela</u></b></p>	<p><i>Conoscere i principali piatti della cucina regionale della Sardegna e nazionali Conoscere il territorio ogliastrino e i vari prodotti tipici</i></p>	<p><i>Saper recuperare valorizzare e sostenere la biodiversità agroalimenta re.</i></p>	<p><b><i>Le eccellenze agroalimentari dell'Isola e i prodotti a marchio Dop e Igp:</i></b> <i>Agnello di Sardegna Igp, Culurgionis d'Ogliastra Igp, Carciofo spinoso di Sardegna Dop, Pecorino sardo Dop, Olio extravergine di oliva Dop, Fiore sardo Dop, Zafferano di Sardegna Dop, Pecorino</i></p>



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

<p><b><u>I principali prodotti ittici e gli allevamenti</u></b></p>	<p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione;</p>	<p>Valorizzare i piatti della tradizione. Approfondire in modo particolare gli aspetti che riguardano la filiera produttiva ogliastrina di: formaggi, pescato, bottarga di muggine, miele, olio extravergine di oliva, culurgiones.</p>	<p>romano Dop.  L'impiego delle eccellenze sarde e nazionali nella realizzazione dei piatti tipici</p>
<p><b>Metodi</b></p>	<p>Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Video didattici professionali, materiali in pdf, power point, link sulle varie tematiche trattate. Tutorial sul funzionamento di forni ed attrezzature innovative Utilizzo delle piattaforme meet google, Classroom, Registro Spiaggiari</p>		



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**  
**CLASSE V SERALE**  
**PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2023-2024**  
**Prof.ssa Maria Giovanna Sanna**

Modulo 01 Revisione dei concetti fondanti.

Parte 01: Inquadramento storico del fenomeno turistico e i cambiamenti sociali

Parte 02: Turismo italiano e turismo estero, l'Europa e lo spazio Schengen.

Parte 03: Il turismo come fenomeno sociale e di mercato. Domanda e Offerta

Parte 04: Le tipologie di turismo

Modulo 02 Inquadramento legislativo del fenomeno turistico.

Parte 01: Il Turismo nella costituzione, il Codice del Turismo, il Turismo nelle autonomie regionali

Parte 02: Organizzazione Pubblica del Turismo, Enti e Organi Nazionali e Territoriali.

Modulo 03 L'Albergo come impresa

Parte 01: Definizione di impresa ricettiva, tipologie e classificazione

Parte 02: Struttura e organizzazione interna di una struttura ricettiva

Modulo 04 Il Ciclo cliente

Parte 01: Il Ruolo del Front Office

Parte 02: I Canali di vendita di una struttura ricettiva, Il sito web, il Booking Engine, I Social network, Il Channel Manager

Parte 03: Come si analizza la comunicazione web di un hotel

Parte 04: Le fasi del ciclo cliente, pre – experience,, check in, Live in, check out, post – experience

Modulo 05 Il Prodotto turistico e la sua commercializzazione

Parte 01: Definizione di prodotto turistico integrato

Parte 02: I canali di distribuzione.

Parte 03: Tour Operator, Tour organizer, Agenzie di Viaggi



**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



## ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Parte 04: Le fasi del ciclo cliente, pre – experience,, check in, Live in, check out, post – experience

### Modulo 05 Il Prodotto turistico e la sua commercializzazione

Parte 01: Definizione di prodotto turistico integrato

Parte 02: I canali di distribuzione.

Parte 03: Tour Operator, Tour organizer, Agenzie di Viaggi

Parte 04: Il contratto di viaggio

Parte 05: organigramma di tour operator e Agenzie Viaggio

Parte 06: Nuovi modelli organizzativi \_ I network tra agenzie viaggio

Parte 08: Rapporti tra agenzia di viaggio e hotel

Parte 10: La creazione di un pacchetto turistico

### Modulo 06 Valorizzazione dell'ambiente e del territorio

Parte 01: Le destinazioni e il prodotto turistico

Parte 02: Tradizioni, Enogastronomia,

Parte 03: Iniziative promozionali nelle strutture ricettive

Parte 04: Turismo sostenibile

Parte 05: Turismo responsabile

### Modulo 07 La gestione della clientela

Parte 01: Clientela Leisure, Business, Bleisure,

Parte 01: I Gruppi, i Viaggi incentivati

Parte 03: Il turismo congressuale

Parte 04: Il turismo accessibile

### Modulo 07 Marketing

Parte 01: Elementi generali \_ la storia del Marketing

Parte 02: Il Marketing turistico

Parte 03: Il Marketing relazionale

Parte 04: il Web marketing

### Modulo 08 Il Revenue management

Parte 01: Il revenue management

Parte 02: La gestione delle vendite

Parte 03: il Pricing Alberghiero



**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## Programma svolto

V Art. serale (CUCINA/ACCOGLIENZA)

Docente: Carmelana Soddu - Ore settimanali 3

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura

### MOD 1 IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO

#### ○ *Il turismo in Italia*

5. Forme di turismo e il turismo sostenibile e responsabile
6. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

#### ○ *Le fonti del diritto comunitario*

- Le norme internazionali e comunitarie di settore
- L'organizzazione mondiale del turismo
- Politiche europee per il turismo

### MOD 2 LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- Le norme obbligatorie per l'impresa
- Gli obblighi dell'imprenditore
- La sicurezza e la salute nei posti di lavoro
- Il documento di valutazione dei rischi
- La disciplina dei contratti di settore
- I contratti del settore turistico: contratto d'albergo e di trasporto
- La tutela del viaggiatore
- Il contratto di catering e il contratto di banqueting

### MOD. 3 LE POLITICHE DI VENDITA

- *IL Marketing*
- *Le tecniche del marketing*
- Il piano marketing e le fasi del piano



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- Il marketing strategico ed operativo
- Analisi della situazione esterna
- Analisi SWOT
- Definizione degli obiettivi e delle strategie
- Il marketing operativo o mix; politica del prodotto e politica del prezzo

## MOD. 4 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- ***La programmazione aziendale e il controllo di gestione***
  - Analisi ambientale e analisi previsionale
  - Definizione degli obiettivi e strategie e redazione dei piani
  - Programmazione di esercizio e budget: struttura e costi standard
  - Il controllo budgetario e analisi degli scostamenti
  
- ***La redazione del piano di fattibilità o business plan***
  - Dall'Idea imprenditoriale al business plan
  - Le fasi per la realizzazione del piano
  - I Preventivi di impianto: piano degli investimenti, il piano finanziario ed economico
  - La fase di start up

Il docente

Carmelana Soddu



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

## 12. CURRICOLO ANNUALE

### DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(ai sensi dell'art. 3 della legge n°92 del 20-08-2019 e del D.M. n° 35 del 22-06-2020)

A.S. 2023 – 2024 - Classe :

**V articolata - serale**

<b>1. DOCENTE REFERENTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> (CON FUNZIONE DI COORDINAMENTO E INSEGNAMENTO)	NOME E COGNOME	Carmelana Soddu
	DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura
<b>2. TEAM DEI DOCENTI</b> (CON FUNZIONE DI INSEGNAMENTO - INCLUSO IL DOCENTE REFERENTE)	NOME E COGNOME	DISCIPLINA
	<b>Emanuela Cosimi</b>	<b>Lingua Francese</b>
	<b>Nataliya Lykhatska</b>	<b>Lingua Inglese</b>
	<b>Soddu Carmelana</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura</b>
	<b>Pinna Cristina</b>	<b>Italiano e Storia</b>
	<b>Maria Podda</b>	<b>Tecniche di comunicazione</b>
<b>3. ASSEGNAZIONE AREE TEMATICHE (ASSI)</b>	<b>ASSI – AREE TEMATICHE</b>	<b>DISCIPLINE</b>



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135


**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI**
**I**
**Ipsia**
**A**
**Alberghiero**
**N**
**Nautico**
**A**
**Agrario**
**S**
**Socio Sanitario**

	<b>COSTITUZIONE</b>	<input type="checkbox"/> Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali;	Diritto economia e tecniche amministrative / Lingua Francese
		<input type="checkbox"/> Storia della bandiera e dell'inno nazionale	
		<input type="checkbox"/> Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro	Diritto economia e tecniche amministrative
		<input type="checkbox"/> Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie	Diritto economia e tecniche amministrative
		<input type="checkbox"/> Formazione di base in materia di protezione civile	
		<input type="checkbox"/> Educazione stradale	
		<input type="checkbox"/> Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	
	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	<input type="checkbox"/> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	/ Lingua Francese / Lingua Inglese /


**Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915**

 e-mail [nurho30008@istruzione.it](mailto:nurho30008@istruzione.it) – PEC [nurho30008@pec.istruzione.it](mailto:nurho30008@pec.istruzione.it) – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135

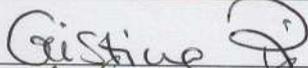
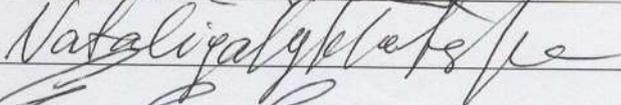
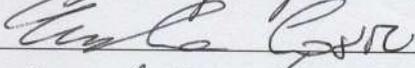
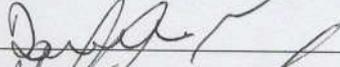
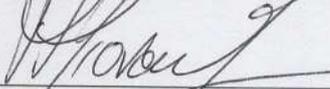
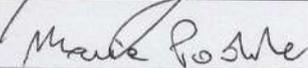
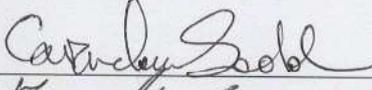
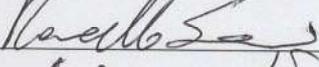
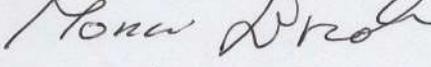
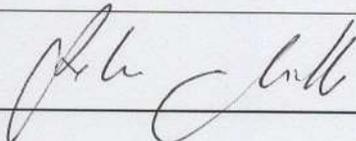
		<input type="checkbox"/> Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Lingua Francese / Lingua Inglese / Italiano e Storia /	
		<input type="checkbox"/> Educazione alla salute e al benessere	Igiene / Lingua Francese / Lingua Inglese	
		<input type="checkbox"/> Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici	Italiano e Storia / Lingua Francese	
	<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>	<input type="checkbox"/> Educazione alla cittadinanza digitale		
		<input type="checkbox"/> Tutela della privacy	Diritto, economia e tecniche amministrative	
<b>4. DISTRIBUZIONE ORARIA ANNUALE PER DISCIPLINA</b>		<b>MONTE ORE ANNUALE 33 ORE</b>		
		<b>QUADRIMESTRE</b>		<b>QUADRIMESTRE</b>
		<b>ORE</b>		<b>ORE</b>
<b>DISCIPLINE</b>		<b>DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM</b>		<b>DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM</b>
<b>Italiano e Storia</b>	N° ORE	<b>3</b>	N° ORE	<b>4</b>
<b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>	N° ORE	<b>2</b>	N° ORE	<b>2</b>
<b>Tecniche di comunicazione</b>	N° ORE	<b>3</b>	N° ORE	<b>3</b>
<b>Lingua Francese</b>	N° ORE	<b>4</b>	N° ORE	<b>4</b>
<b>Lingua Inglese</b>	N° ORE	<b>4</b>	N° ORE	<b>4</b>
<b><u>Totale ore</u></b>				
	N° ORE	<b>16</b>	N° ORE	<b>17</b>

## INDICE GENERALE

Pag.	Cap.	
1	1	<b>PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE IANAS</b>
2	1.1	<b>PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE del diplomato in “Servizi per l'accoglienza turistica” e “Servizi di sala e vendita”</b>
5	2	<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>
5	2.1	<b>ELENCO DEI DOCENTI</b>
6	2.2	<b>QUADRO ORARIO</b>
7	3	<u>Attribuzione nuovi crediti</u>
7	3	<u>TABELLE DI CONVERSIONE</u>
8	3	<b>TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITI ALUNNI SECONDO BIENNIO</b>
8	4	<b>RELAZIONE SULLA CLASSE</b>
8	4.1	Attività svolte dalla classe
8	5	<b>PROGRAMMAZIONE DIDATTICA</b>
8	5.1	Finalità educative
9	5.2	Abilità trasversali
9	5.3	Competenze di cittadinanza
9	5.4	Abilità trasversali raggiunte in funzione dei Risultati di apprendimento
10	5.5	Competenze Professionali
10	6	<b>METODOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
11	6.1	Griglia di valutazione globale
13	7	<b>CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO</b>
13	8	<b>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME</b>
18	9	<b>TABELLA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE</b>
19	10	<b>Il Consiglio di Classe della Quinta Accoglienza (corso serale)</b>
20	11	<b>RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI</b>
49	12	<b>Curricolo educazione civica</b>

**Il Documento del Consiglio di Classe Quinta Articolata Serale IANAS è stato approvato nella seduta del 16/05/2024**

**10 - Il Consiglio di Classe della Quinta Articolata (corso serale)**

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO - STORIA	Pinna Cristina	
INGLESE	Lykhatska Natalya	
FRANCESE	Cosimi Emanuela	
MATEMATICA	Uda Daniele	
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Sanna Maria Giovanna	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Podda Maria	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	Soddu Carmelana	
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	Secci Marcello	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Monni Ercole	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	Nieddu Roberto	

**IL Coordinatore di classe**

  
.....

**IL Dirigente**

.....