



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Corso Serale S.E.O.A. - Convitto

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec:
agis01200a@pec.istruzione.it



Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

O.M. n. 45 del 09 Marzo 2023

**Classe V E
Enogastronomia**

Anno Scolastico 2022/2023

Il Coordinatore di Classe
Prof. Cristina Cassaro

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè

INDICE

Premessa	pag. 03
Presentazione Dell'istituto	pag. 04
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 05
Profilo Formativo e Professionale	pag. 06
Presentazione Della Classe	pag.13
Percorso Formativo	pag.17
Metodologia	pag.19
Percorsi di Educazione civica	pag.23
Unità di Apprendimento Multidisciplinari	pag.32
Verifica e Valutazione	pag.33
Griglia di Valutazione degli Obiettivi Cognitivi	pag.35
Griglia Per L'attribuzione Del Voto Per Il Comportamento	pag.36
Criteri Per L'attribuzione Del Credito Scolastico	pag.37
Criteri Per L'attribuzione Del Credito Formativo	pag.40
Percorsi Per Le Competenze Trasversali e L' Orientamento	pag.41
Svolgimento dell'esame	pag.43
Curriculum dello Studente	pag. 46
Appendice normative	pag. 47
Consiglio di classe sett. Sala e Vendita	pag.48
Allegati	Pag. 53

PREMESSA

Il Consiglio della classe V E, indirizzo in “Servizi Enogastronomici”, sulla base della Programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell’indirizzo dei “Servizi di Enogastronomia”, nell’ambito delle finalità generali contenute nel Piano dell’Offerta Formativa, elaborato da un’apposita Commissione e approvato dal Collegio dei Docenti, in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli “Esami di Stato”, elabora all’unanimità il presente documento per la Commissione di Esame.

Esso contiene gli obiettivi, in termini di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli alunni al termine del corrente anno scolastico, i contenuti disciplinari e pluridisciplinari, i metodi, gli spazi, i tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati dal Consiglio di classe, nonché ogni altro elemento significativo ai fini dello svolgimento degli esami.

PRESENTAZIONE DELL’ISTITUTO

L’Istituto Alberghiero di Sciacca fu istituito il 1° febbraio del 1963 con l’annesso Convitto, come Sede coordinata dell’Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Palermo. Artefici dell’iniziativa furono il Cavaliere del Lavoro, Avv. Giovanni Castellucci e il prof. Giacomo Laureti Preside dell’Alberghiero di Palermo.

Nei primi anni, l'Istituto era frequentato da pochi allievi e dopo un corso biennale di formazione rilasciava una qualifica di Operatore di Cucina e di Sala-Bar. Successivamente il corso diventò triennale per il conseguimento del Diploma di Qualifica Professionale e quinquennale per il conseguimento del Diploma di Stato di Maturità Professionale.

Il 01/09/1988, l'Istituto ottiene l'autonomia con un esponenziale incremento di alunni diventando uno dei più popolati della provincia, all'avanguardia per la qualità dell'offerta formativa e valido punto di riferimento per tutti gli operatori del settore. L'adozione del «Progetto 92» ha permesso il conseguimento delle nuove qualifiche professionali triennali di “Operatore ai servizi di segreteria e ricevimento”, “Operatore ai servizi di cucina”, “Operatore ai servizi di sala/bar” e il Diploma quinquennale di "Tecnico dei Servizi della Ristorazione” e “Tecnico dei Servizi Turistici”.

Dal 1989, assume la nuova denominazione di I.P.S.S.A.R. e viene intitolato all'Avv. Giuseppe Molinari, senatore della Repubblica Italiana, già Sindaco di Sciacca.

L'Istituto già da qualche anno fa parte della AEHT, l'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo. Nel novembre del 1993 l'Istituto ha organizzato il 6° Convegno europeo delle Scuole Alberghiere e di Turismo presso il complesso ricettivo Sciaccamare. In tale occasione, oltre a convegni e conferenze, si sono svolte delle gare di ricevimento, bar, cucina, servizio di sala e preparazioni alla lampada.

Successivamente l'I.P.S.S.A.R. «Sen. G. Molinari» è individuato come «Scuola Polo» per il nuovo «Progetto 2002», con un percorso didattico finalizzato all'acquisizione di solide competenze sia di tipo culturale che di tipo professionale.

L'Istituto Alberghiero di Sciacca si distingue come uno tra i più prestigiosi ed apprezzati della Regione; in un cinquantennio di attività i Dirigenti Scolastici e i molti Docenti che si sono avvicendati hanno permesso la formazione di personale altamente qualificato nel settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità. Il 1° settembre del 2009, con il riordino degli Istituti di ogni ordine e grado, si ha la fusione dell'IPSSAR «Sen. G. Molinari» con l'Istituto Tecnico Agrario «C. Amato Vetrano». Il nuovo soggetto assume la denominazione di Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Calogero Amato Vetrano” con gli odierni due indirizzi: - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il 1° settembre 2013 l'Istituto ha un nuovo Dirigente, la Dott.ssa Caterina Mulè.

CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DEL TERRITORIO

L'Istituto si trova in una zona periferica della città termale di Sciacca, inserito in un gradevole contesto ambientale che, tra l'altro, offre una suggestiva vista sia sul mare che sulla sovrastante collina di S. Calogero, che ospita l'omonimo santuario. La scuola è raggiungibile mediante pullman di linea e di città.

L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende, oltre alla città di Sciacca, piccoli e medi centri delle province di: Agrigento, Caltanissetta, Palermo e Trapani. Sono presenti anche allievi di provenienza e culture diverse. Gli alunni che frequentano l'Istituto, presentano per lo più un livello culturale medio; mostrano maggiore interesse per le attività pratiche di laboratorio, di sala/cucina o ricevimento. Quasi tutti si orientano verso questo tipo di studi in vista di una possibile occupazione nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione, stante le buone prospettive di sviluppo che esso presenta nel territorio anche grazie all'apertura del Resort Roccoforte.

L'Istituto si colloca in una zona connotata da una eterogenea realtà economica. Infatti, sono presenti attività del settore primario, secondario e terziario. In quest'ambito, l'industria turistica rappresenta una valida opportunità di lavoro per tutti coloro che hanno frequentato e frequentano l'indirizzo S.E.O.A. di Sciacca. Essi trovano occupazione nelle varie realtà ricettive e ristorative, nei pubblici esercizi non solo a livello locale, ma anche nazionale ed internazionale. L'offerta turistica della zona di Sciacca è diversificata sia per le bellezze naturalistiche del sito che per l'imponente patrimonio storico, monumentale e termale. Mentre le strutture ricettive fino a qualche anno addietro erano di tipo familiare, oggi esistono numerosi "bed and breakfast" ed adeguati impianti alberghieri tecnologicamente avanzati che riescono a proporre con buon esito il prodotto turistico saccense per quasi tutto l'anno.

L'incremento dell'industria del "tempo libero" ha creato le premesse per un forte sviluppo della domanda di istruzione professionale turistica e alberghiera, sia a livello di base che a livello di specializzazione.

PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017, decreto ministeriale del 24 maggio 2018n. 92, decreto ministeriale 23 agosto 2018 n. 766, decreto ministeriale 12 giugno 2020 n. 33, gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

Il Decreto ministeriale 267 del 24 agosto 2021 riguarda l'adozione del certificato di competenze per i nuovi percorsi di istruzione professionale.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico.

Il biennio dei percorsi di istruzione professionale comprende 2112 ore: 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, incluse le ore destinate ai laboratori. L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in un rapporto continuo con il mondo del lavoro. Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni, possono utilizzare le loro quote di autonomia, in relazione all'orario complessivo, per intensificare le attività di laboratorio e qualificare la loro offerta formativa in modo flessibile.

Le scuole possono utilizzare fino a 264 ore per:

- personalizzare gli apprendimenti
- realizzare il progetto formativo individuale
- attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro già dalla seconda classe.

Per il triennio, ogni anno scolastico (terzo, quarto, quinto) comprende 1056 ore, di cui 462 destinate agli insegnamenti di indirizzo. L'area di istruzione generale è comune a tutti i percorsi, mentre le aree di indirizzo si differenziano in base ai percorsi di studio.

Al termine dei primi due anni, gli studenti scelgono il proprio percorso di studi fra quattro articolazioni:

- Percorsi di Enogastronomia-cucina
- Percorsi di Enogastronomia -Servizi di Sala e Vendita
- Percorsi di Accoglienza Turistica
- Percorsi di Enogastronomia- arte bianca e pasticceria

Al termine del terzo anno è ancora possibile, presso il nostro istituto, conseguire la qualifica professionale di **“Operatore della ristorazione”** e **“Operatore ai servizi di promozione e accoglienza”** sulla base dell'accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica rilasciata al termine del terzo anno assolve l'obbligo formativo

ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, per l'inserimento lavorativo, per il proseguimento degli studi in ambito secondario.

Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

- didattica personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze
- didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi
- offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali.

Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.

Il Profilo educativo culturale e professionale

I percorsi di istruzione professionale, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato. Le scuole possono integrare le competenze, abilità e conoscenze contenute nei Profili di uscita per proporre percorsi innovativi, in linea con le attese del territorio, oppure percorsi già adottati e ritenuti di successo.

La corrispondenza con i codici ATECO

I profili di uscita degli undici indirizzi sono contenuti nel regolamento applicativo. Il regolamento fornisce, inoltre, la correlazione di ciascuno degli indirizzi dei percorsi quinquennali dell'istruzione professionale

- con i codici ATECO delle attività economiche elaborati dall'Istat
- con le qualifiche e i diplomi professionali di Istruzione e formazione professionale (IeFP).

Nel quadro dei codici Ateco, le scuole possono elaborare e specializzare percorsi innovativi coerenti con esigenze specifiche del territorio.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera

dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- 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. Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi.

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

L'orario si articola in 32 ore settimanali, suddivise in ore dell'area generale e ore dell'area d'indirizzo.

(Riformato DLgs61-2017)

DISCIPLINE DELL’AREA GENERALE Biennio/Triennio

Discipline	1° anno	2° anno	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letter. Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1			
Geografia	1	1			
TOTALE ORE	20	20			

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario 1° Biennio

Discipline	1° anno	2° anno
Scienze integrate	2	2
TIC	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. di servizi enogastron.- settore cucina	2	2
Lab.di servizi enogastron.- settore sala e vendita	2	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2
TOTALE ORE	12	12
Totale complessivo ore	32	32

DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Triennio

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e Cultura dell' alimentazione	4	4	5
Lab. di servizi enogastron.- settore cucina	7	7	6
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	3	3
TOTALE ORE	18	18	18
Totale complessivo ore	32	32	32

Il nostro Istituto ha deliberato di utilizzare la quota di autonomia del 20% dei curricoli, nelle classi prime. In particolare, è stato potenziato l'insegnamento delle discipline pratiche al fine di sviluppare le competenze professionali e quindi agevolare l'ingresso dei nostri studenti nel mondo del lavoro.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe V E indirizzo di Serv. Enogastronomia, è formata da 12 alunni (1 femmina e 11 maschi), in elenco risulta iscritto un alunno che non ha frequentato.

Soltanto tre alunni sono di Sciacca, la restante parte degli alunni proviene da paesi limitrofi della provincia e subisce, pertanto, i disagi del pendolarismo. Un alunno alloggia all'interno del convitto.

La frequenza alle lezioni è discontinua e irregolare per la maggior parte degli alunni. E' stata cura del coordinatore contattare la famiglia per comprenderne le motivazioni.

L'ambiente socio-culturale di provenienza è caratterizzato da un lato da condizioni familiari di medio benessere economico, dall'altro da una situazione ambientale non sempre in grado di fornire adeguati stimoli culturali ai ragazzi.

Dalle prime rilevazioni effettuate mediante test d'ingresso, durante i mesi di settembre-ottobre e osservazioni sistematiche, emerge un quadro della classe abbastanza variegato ed eterogeneo per conoscenze e competenze di base nonché per la partecipazione al processo di apprendimento. Quasi tutti gli allievi hanno partecipato al dialogo educativo, ognuno secondo le proprie conoscenze e competenze, anche se in taluni casi l'interesse e la motivazione risultano poco costanti e richiedono continui solleciti e richiami.

In base alle conoscenze e abilità, e ai bisogni formativi individuati la classe può essere divisa in quattro fasce di livello convenzionali, controllabili e modificabili in relazione agli esiti di opportune verifiche da proporre "in itinere".

1° fascia: comprende un unico alunno che evidenzia in alcune discipline una maggiore propensione verso lo studio unitamente ad un apprezzabile livello dello sviluppo delle abilità logiche, espressive e operative;

2° fascia: comprende pochi di allievi costanti nell'impegno scolastico, attivamente partecipi e motivati, i quali raggiungono buoni livelli di competenze in quasi tutte le discipline.

3° fascia: comprende un gruppo di allievi che si attesta su un livello di apprendimento accettabile, si impegna in maniera adeguata nelle attività didattiche; questi alunni dispongono di un metodo di studio sufficientemente adeguato che necessita tuttavia di alcuni perfezionamenti.

4° fascia: comprende un piccolo gruppo di alunni che evidenzia un atteggiamento discontinuo nei confronti del processo di apprendimento, congiunto ad un metodo di studio non sempre efficace e che necessita di costanti stimoli.

Considerata tale realtà, pertanto, si ritiene necessario improntare le attività didattiche allo stimolo, alla sollecitazione e al potenziamento, mediante azioni mirate volte a consolidare e potenziare gli apprendimenti.

Particolare attenzione è stata data, sin dall'inizio, all'osservazione sistematica del comportamento degli allievi all'interno del gruppo classe. In generale gli studenti sono riusciti ad integrarsi bene nel contesto-classe e ad instaurare dinamiche relazionali positive nei confronti dei compagni. Tali alunni talvolta non hanno mantenuto un comportamento consono e rispettoso delle regole scolastiche tanto da destabilizzare il clima della classe.

Dalla visione della documentazione agli atti si rileva, nell'ambito dei B.E.S. (Bisogni Educativi Speciali) che è presente un alunno che presenta una disabilità certificata dalla Legge 104/92 art.3 comma 1. In considerazione del quadro clinico e della documentazione agli atti della scuola e in condivisione con i genitori verrà stilato il P.E.I. Inoltre, è presente un alunno con B.E.S. per il quale il consiglio di classe ha stilato un P.D.P.

Gli allievi sono stati guidati ad acquisire e migliorare la loro capacità di esprimersi con un linguaggio tecnico-scientifico adeguato.

Dal punto di vista del profitto, un ristretto gruppo di alunni ha partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo, mostrando apprezzabili capacità operative e di rielaborazione critica dei contenuti appresi, che hanno consentito loro di pervenire a risultati pienamente soddisfacenti in ogni ambito disciplinare e di raggiungere un livello di competenza alto. Un secondo gruppo di alunni, dotato di buone abilità di base, non si è sempre impegnato con perseveranza e sistematicità; tuttavia, ha acquisito le conoscenze fondamentali, orientandosi in maniera accettabile e riuscendo a rielaborare ed a riferire agevolmente i contenuti assimilati; il livello di competenza raggiunto può definirsi adeguato. Infine, alcuni alunni hanno partecipato all'attività didattica in maniera discontinua, limitandosi ad uno studio mnemonico e superficiale e ad un'applicazione individuale disorganizzata; a partire dal secondo trimestre tuttavia essi, opportunamente stimolati, hanno incrementato l'impegno e la motivazione nello studio, cercando di colmare le lacune di base, anche se, in taluni casi, le capacità espositive e rielaborative non raggiungono risultati pienamente soddisfacenti, anche per l'assenza di un metodo di studio proficuo ed efficace.

Nel corso dell'anno, per colmare eventuali lacune esistenti nelle conoscenze, sono state attuate dai diversi docenti strategie di recupero curricolare: in itinere, al termine di una sequenza didattica e a seguito delle valutazioni trimestrali, con pausa didattica. Gli interventi hanno mirato a recuperare le motivazioni allo studio, rispondere ai diversi stili di apprendimento, favorire lo sviluppo delle capacità di comprensione e ascolto, sviluppare adeguatamente le quattro abilità linguistiche del comprendere, parlare, leggere e scrivere, recuperare gradualmente le conoscenze acquisite. Per quanto attiene al comportamento, alcuni alunni hanno mostrato atteggiamenti poco

rispettosi nei riguardi dei docenti, tenendo un comportamento poco consono e rispettoso delle regole scolastiche. Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, essa è risultata per la maggior parte regolare; tuttavia, alcuni alunni hanno accumulato un elevato numero di assenze, talché si è provveduto a darne opportuna comunicazione alle famiglie.

Nel corrente anno scolastico, il percorso scolastico si è svolto interamente in presenza.

La programmazione si è svolta regolarmente, giungendo, nella maggior parte dei casi, al completo svolgimento degli argomenti previsti nei piani di lavoro dei rispettivi docenti.

Tenuto conto del curriculum d'Istituto e di quanto inserito nel PTOF e nelle proprie programmazioni disciplinari presentate ad inizio anno scolastico, sono stati sviluppati e approfonditi i nuclei tematici, evidenziando i vari aspetti, i collegamenti tra le varie materie per permettere agli alunni di cogliere la connessione dei saperi e di elaborare le loro idee, portandoli oltre l'idea di un sapere frazionato.

Durante gli incontri scuola-famiglia, che si sono svolti in presenza, sono stati comunicati con chiarezza gli obiettivi didattici, le strategie di intervento, i criteri di valutazione e i risultati raggiunti, e quando sono emerse difficoltà, inadempienze e violazioni di regole, si è provveduto tempestivamente ad informare le stesse, nell'ottica di quell'alleanza educativa indispensabile al raggiungimento del successo formativo e dei traguardi educativi di ogni alunno.

ELENCO NOMINATIVO DEI DOCENTI E RELATIVI ANNI DI CONTINUITA' NELLA CLASSE

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
CASSARO	CRISTINA	Italiano	NO	SI
AQUILINA	LINA	Storia	SI	SI
ARNO	LILLA MARIA	Inglese	SI	SI
BAZAN	MARIATERESA	Francese	SI	SI
MUSTACCHIA	GIROLAMO	Lab. Serv. Enog. Sett.	SI	SI

ARCIRESI	CONCETTA	Matematica	SI	SI
VENTIMIGLIA	CATERINA	Scienze e cultura degli alimenti	SI	SI
BIRITTERI	ANTONINO	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	SI	SI
FERRANTELLI	GIUSEPPINA	Scienze motorie e sportive	SI	SI
COLLURA	MARIANGELA	Religione	NO	SI
MORTILLARO	VITA MARIA	Sostegno	NO	SI
BIRITTERI	ANTONINO	Coord. Ed. civica	SI	SI

COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 28/02/2023

COGNOME	NOME	MATERIA
VENTIMIGLIA	CATARINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
BAZAN	MARIA TERESA	Francese
MUSTACCHIA	GIROLAMO	Lab. Serv. Enogastronomici

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI

- Lingua e Letteratura Italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Matematica

PERCORSO FORMATIVO

Scopo dell'azione didattica è di educare alla cittadinanza attiva fornendo agli allievi i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire le abilità, le conoscenze e le competenze necessarie.

Il Consiglio di Classe ha, perciò, fissato gli obiettivi in relazione al carattere formativo-orientativo dell'ultimo anno di studi, tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento.

In particolare l'azione trasversale del CDC è stata finalizzata a:

OBIETTIVI TRASVERSALI

Tutti gli alunni in rapporto alla partecipazione e all'impegno profuso durante le attività didattiche hanno raggiunto i seguenti obiettivi trasversali:

A. Comportamentali

- Partecipare attivamente al dialogo e al confronto, dimostrando disponibilità all'ascolto e capacità di intervenire correttamente nel dibattito con intenti costruttivi
- Accettare critiche e ammettere i propri errori
- Collaborare efficacemente nelle varie fasi della realizzazione delle attività scolastiche e delle iniziative extracurricolari
- Partecipare al lavoro organizzato, collettivo e di gruppo, con senso di responsabilità e spirito di collaborazione
- Affrontare i problemi da angolazioni diverse ed operare con procedure diverse nello svolgimento delle attività pervenendo a risultati e a scelte consapevoli
- Maturare autostima e fiducia nelle proprie capacità
- Limitare le assenze entro il numero massimo consentito

B. Cognitivi

- Potenziare le capacità di osservazione, riflessione e comunicazione
- Saper cogliere la particolarità e la globalità di ciò che si apprende e saperla tradurre in comportamenti operativi nella vita di tutti i giorni
- Strutturare, attraverso un linguaggio chiaro e corretto, le proprie esperienze personali
- Arricchire la forma espressiva attraverso l'utilizzo del lessico specifico delle varie discipline
- Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e collegamento, anche interdisciplinare, al fine di un'adeguata formazione culturale e critica
- Sviluppare un approccio integrato delle competenze da acquisire, traducendole in abilità operative
- Sviluppare le capacità di scelta e applicazione di strumenti operativi in situazioni nuove e complesse
- Potenziare la capacità di acquisire competenze trasversali, al fine di orientarsi verso scelte di studio o di lavoro consapevoli.

OBIETTIVI MINIMI

- Consolidare sufficienti capacità comunicative orali e scritte;
- Conoscere gli elementi essenziali dei fatti storici e trarre qualche spunto per la comprensione dei fatti attuali;
- comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
- conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico-ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile e deconomico

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Linguistiche, storiche, giuridiche, tecnologiche, scientifiche necessarie per le interconnessioni disciplinari.

COMPETENZE

- ◆ Linguistico-comunicative relativamente alle specifiche tipologie di scrittura
- ◆ Utilizzazione di metodi, strumenti, tecniche relative ai vari ambiti disciplinari
- ◆ Di rielaborazione delle informazioni
- ◆ Tecnico-operative

CAPACITA'

- ◆ Lettura
- ◆ Analisi
- ◆ Sintesi
- ◆ Organizzazione
- ◆ Logico-interpretative e di discussione
- ◆ Uso appropriato dei linguaggi specifici
- ◆ Lavoro in collaborazione con altri

Per gli obiettivi didattici disciplinari raggiunti ogni docente fa riferimento al proprio consuntivo finale che viene allegato al presente documento.

METODOLOGIA

Nel processo di apprendimento-insegnamento, l'eterogeneità dei livelli culturali presenti tra gli allievi ha indotto i docenti ad attuare metodi e strategie didattiche riferite alla potenzialità, alle capacità e ai diversi stili di apprendimento di ciascun alunno.

Le strategie per raggiungere gli obiettivi indicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno in un'interazione comunicativa attuata durante le attività scolastiche sotto forma di conversazioni, confronti, lavori di gruppo, attività nei laboratori, ricerche, facendo attenzione alle motivazioni e alle esigenze di ciascuno. Il "sapere" è stato acquisito attraverso il fare, in un'ottica che fa della scuola il luogo in cui si impara ad imparare, e in tale contesto, la didattica laboratoriale ha rappresentato la modalità trasversale che ha coinvolto lo studente dal punto di vista fisico ed emotivo in una interazione educativa reciproca con i compagni e docenti. La pratica si è servita di simulazioni, apprendimento per scoperta, problem-solving, verifiche di apprendimento, che hanno facilitato l'acquisizione delle competenze professionali e relazionali necessarie per approcciarsi al mondo del lavoro.

Nell'ottica di un processo di apprendimento attivo e consapevole, ogni docente non ha limitato la sua azione all'uso del libro di testo e delle lezioni, ma si è impegnato in un'azione di sollecitazione culturale per offrire la lettura della realtà, la problematizzazione, la capacità di organizzare i contenuti, integrando vicendevolmente teoria e pratica. Nel corso dell'anno, quando alcuni studenti hanno trovato qualche difficoltà nell'analisi, nella comprensione, nell'apprendimento e nella rielaborazione dei contenuti, il Consiglio di Classe ha predisposto e attivato specifiche strategie di intervento (lezioni semplificate, ritmo più lento, attività di recupero in itinere, apprendimento cooperativo, insegnamento individualizzato). In particolare, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, si è tenuto conto anche del Piano scolastico per la Didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, proposta agli studenti come modalità didattica complementare alla didattica in presenza, supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie, che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni fragili e all'inclusione.

La didattica in presenza è stata supportata dagli strumenti digitali e dai seguenti canali di comunicazione e piattaforme: G-suite Educational – Classroom – Registro elettronico Argo (Bacheca Didup). I docenti, di conseguenza, hanno adottato i seguenti materiali di studio e strategie: power point, lezioni su YouTube, tutorial, mettendo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio per il supporto anche in remoto degli stessi. In ogni caso si è

cercato di sviluppare maggiormente le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy, la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento. Le strategie adottate sono state indirizzate allo sviluppo dell'autonomia dello studio, fornendo la chiave di interpretazione e promuovendo i collegamenti interdisciplinari.

Al fine di rafforzare le capacità di studio autonomo e di efficacia rispetto agli obiettivi da raggiungere, ci si è avvalsi della flipped class room e del cooperativo learning, strategie utili a rafforzare la collaborazione, il confronto, l'inclusione nonché l'elaborazione di tecniche di studio personale.

Si è mirato, inoltre, a valorizzare i processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare i punti di forza, e quando necessario, individuare possibili percorsi di miglioramento. I docenti hanno accompagnato gli alunni a livello emotivo nel loro percorso di crescita personale, favorendo anche il rafforzamento delle competenze sociali e relazionali, indispensabili nella relazione con sé stessi e con gli altri. In alternanza ai momenti informativi, la classe è stata coinvolta in discussioni e dibattiti guidati su varie tematiche mediante le strategie di problem-solving e brain-storming, debate, che hanno reso gli alunni liberi di esprimersi, di porre domande, di osservare e di comprendere per giungere ad una maggiore consapevolezza di sé e del mondo esterno.

METODOLOGIA (obiettivi minimi)

È stata privilegiata la somministrazione di prove strutturate con domande a stimolo chiuso prevedendo anche l'assegnazione di tempi più lunghi per lo svolgimento delle stesse prove. Laddove la produzione scritta è risultata troppo difficoltosa è stato possibile prediligere la valutazione orale. Inoltre, è stato possibile selezionare e proporre solo le parti più significative della prova oppure ridurre il numero degli esercizi o degli items.

SUSSIDI Didattici

Oltre al libro di testo in adozione, si è fatto uso di audiovisivi, del dizionario, di documenti autentici scritti e orali, tablet, PC, stampante, internet.

Sono stati utilizzati i seguenti ambienti:

- Google Suite

- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche, restituzione dei lavori svolti dagli studenti)
- Google moduli (modalità sincrona/asincrona ai fini di una valutazione formativa o per indirizzare gli alunni verso l'apprendimento guidato)
- Google YouTube per la condivisione di videolezioni prodotte da parti terze
- Drive per la condivisione di materiale digitale
- Schede/materiali prodotti dal docente
- Libro di testo integrato che ha fatto da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenuti
- Smartphone, tablet, pc e cuffie

SPAZI UTILIZZATI

- ◆ Aula
- ◆ Biblioteca
- ◆ Laboratorio multimediale
- ◆ Laboratorio di indirizzo
- ◆ Palestra
- ◆ Strutture ricettive presso cui si sono svolti gli stage
- ◆ Auditorium
- ◆ Classe virtuale

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

- ◆ Libri di testo
- ◆ Fotocopie
- ◆ Articoli di giornale
- ◆ Riviste
- ◆ PC
- ◆ Lavagna
- ◆ Sussidi multimediali

- ◆ Registro elettronico: area didattica, bacheca visibile agli studenti, condivisione materiali didattici, attività svolta.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

La classe ha partecipato alle seguenti attività integrative:

- **2a Edizione della Manifestazione per la valorizzazione del “Gambero Rosa” di Sciacca - (5 Ottobre 2022)**
- Uscita didattica presso la multisala “Badia Grande” di Sciacca per la visione del film “Dante”;
27 ottobre 2023
- **Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne.** Incontro/dibattito con la psicologa Dott.ssa Federica Scaturro, responsabile dello sportello antiviolenza “Diana” di Sciacca e con una parte del suo team facente parte dell’associazione CO.TU.LE.VI - Contro Tutte Le Violenze.; 25 Novembre 2023. Momento conviviale curato dagli Studenti della 5E
- **Attività di Educazione alla Salute: incontro di sensibilizzazione alla donazione del sangue e dei suoi emocomponenti, tenuto dall’AVIS di Sciacca; 30 Novembre 2022.**
- **Spettacolo teatrale “Novecento”,** diretto dal Dott. Salvatore Monte, ispirato al monologo di Alessandro Baricco; 6 Dicembre 2022 auditorium “G. Buonocore”.5F e 5G
- **Settimana della Socializzazione Natalizia:**
 - Torneo di Calcio a cinque e Pallavolo; da lunedì 13 a giovedì 16 Febbraio.
 - Visione di un film in Auditorium “G. Buonocore”; 20 Dicembre 2022.
 - Conclusione Tornei Sportivi e Premiazione; 16 febbraio 2023.
- **Visione di un film o di un documentario per conoscere e ricordare la figura di Biagio Conte, nel giorno del suo funerale; 17 gennaio 2023.**

● **Lectio magistralis su Emanuele Navarro della Miraglia** tenuta dal prof.re Enzo Randazzo; 18 Gennaio 2023, Auditorium "G. Buonocore".

● **“Giornata della Memoria”** - 27 gennaio 2023: teatro in Auditorium "G. Buonocore".

● **Partecipazione al corso di formazione online. Uso consapevole della rete.** Invito rivolto a tutti gli studenti per partecipare al corso. Lo hanno fatto?

● **Safer Internet Day “Together for a better internet”** - 7 febbraio 2023. Giornata mondiale per la sicurezza in rete: evento in diretta streaming per tutte le Istituzioni scolastiche. Partecipazione al corso di formazione online. Uso consapevole della rete.

● **Progetto “Capaci...di Legalità”**; 03 Marzo 2023 Sambuca di Sicilia.

● **A scuola di cucina con Grana Padano** - incontro con lo chef Parisse Paolo del Consorzio Tutela Grana Padano di Brescia. 21 marzo 2023, Sala A –Istituto

● **“Altare e Tavolata di San Giuseppe” Edizione 2023** - LA SCUOLA SI APRE AL TERRITORIO: Come si mangiava ai tempi di Gesù - Le radici ebraiche nei piatti della tradizione; 20 marzo 2023 Chiesa di San Domenico, Sciacca.

● **Visione del film “La Stranizza”**-Auditorium "G. Buonocore";

La classe ha partecipato alle seguenti attività di orientamento:

● Orientamento Universitario - **“Orienta Sicilia”** - Fiera del Mediterraneo, Palermo; 15 Novembre 2023.

● Incontro informativo di **Orientamento in uscita** con la Dott.ssa Sara Anna Sindoni della FMTS Group (network di imprese che pone al centro della propria attività quotidiana la formazione e il lavoro); presentazione di **“In Cibus”** – Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Gruppo FMTS; Auditorium “G. Buonocore”, 24 Gennaio 2023.

● Orientamento Universitario e Professionale

- **“Welcome Week”** visita all’università di Palermo; 09 Febbraio 2023.

- Incontro con il Responsabile delle sedi di Sciacca e Ribera del **Polo Didattico Universitario Pegaso-Mercatorum-San Raffaele**; 10 Febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.

- Incontro con i rappresentanti della **Marina Militare**; 27 Febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.

● Incontro informativo di Orientamento in uscita con la Dott.ssa Sara Anna Sindoni della **FMTS Group**; 28 febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.

●Convegno: **La Frutticoltura Tropicale in Sicilia** - Orientamento Universitario; 29 Marzo 2023, Auditorium “G. Buonocore”.

●Orientamento al lavoro: Incontro con il **Centro dell’Impiego – Agenzia del lavoro - ANPAL**. 14 Aprile 2023 Auditorium “G. Buonocore”.

La classe ha usufruito dei seguenti servizi di supporto psicologico:

●**“Sostegno alla genitorialità e promozione del benessere giovanile”** – Sportello Ascolto, terza annualità, inserito nel Piano di Zona 2013-2015 (L.328/2000) del Distretto socio-sanitario D7 di Sciacca e realizzato con la collaborazione dei Comuni di Sciacca, Menfi, Montevago, Caltabellotta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e dei rispettivi Istituti scolastici; dal 18 ottobre 2022 fino al 23 dicembre 2022

●Supporto psicologico alle classi **“SPAZIO NOI 2.0”**; dal 4 Novembre 2022.

●Progetto **“Alla ricerca della dimensione perduta”**, azioni di supporto per il Personale delle Istituzioni Scolastiche, gli Studenti e le Famiglie attraverso servizi professionali per l’assistenza e il supporto psicologico in relazione alla prevenzione e al trattamento dei disagi e delle conseguenze derivanti dall’emergenza epidemiologica da Covid-19; dal 27 gennaio al 31 maggio 2023.

PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL’AMBITO DELL’EDUCAZIONE CIVICA

La nostra Istituzione scolastica, in ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, intitolata “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica” e alle relative Linee guida, all’inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto denominato “La Nuova Educazione civica” e ha costruito il curricolo d’Istituto per tutte le classi. Trattandosi di una disciplina trasversale, sono stati progettati, sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi

parallele, tre percorsi, ciascuno dei quali ha avuto durata trimestrale, per una durata complessiva di 33 ore annuali per classe. I percorsi hanno riguardato i tre nuclei concettuali fondanti che costituiscono i pilastri della Legge n. 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

Il Consiglio della classe **V G** ha realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1



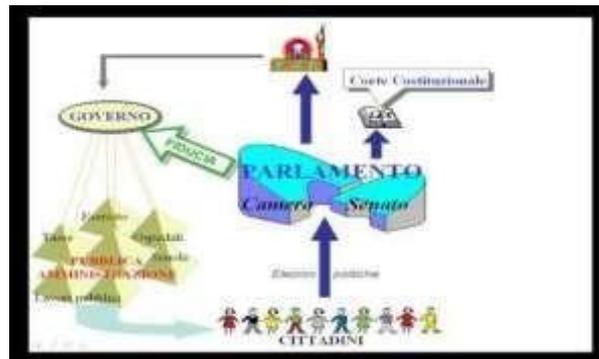
TITOLO: Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. - Partecipare al dibattito culturale. -Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Adottare comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a

	<p>livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>- Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti/abitudini/stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico</p>
<p>OBIETTIVI SPECIFICI <i>Selezionare quelle che interessano</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione • Comprendere la natura compromissoria della Costituzione • Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri ed all'età illuministica ad oggi • Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione • Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti • Sviluppare e diffondere corretti stili di vita • Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica
<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO <i>Selezionare quelle che interessano</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità • Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile
CONTENUTI	<p style="text-align: center;">DISCIPLINA</p> <p style="text-align: right;">N. ORE</p>
<p>Italiano Obiettivo 5 dell'Agenda 2030. Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze</p> <p>Storia Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile. Diritti vs discriminazioni di genere.</p> <p>D.T.A. (IND. SEOA Corso diurno e Serale) I Diritti politici dei cittadini: Artt. 48, 49, 50, 51</p> <p>Accoglienza Turistica Il turismo responsabile e sostenibile</p> <p>Scienze e cultura dell'Alimentazione <u>Obiettivo 2 Agenda 2030</u> Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e</p>	<p>S.E.O.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano 2 • Storia 2 • DTA 3 • Scienze Motorie 2 • Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 <p>S.E.O.A. Corso A.T.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano 2 • Storia 2 • DTA 3 • Scienze Motorie 2 • Accoglienza Turistica 2 <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano 2 • Storia 2 • DTA 2 • Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala 3

<p>promuovere l'agricoltura sostenibile</p> <p>Scienze Motorie Il diritto alla salute. Obiettivo 3 Agenda 2030 <u>Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</u></p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/sala Il diritto alla salute. Obiettivo 3 Agenda 2030 <u>Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</u></p> <p>Produzioni Animali <u>Obiettivo 2 Agenda 2030</u> <u>Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile.</u> Allevamenti sostenibili e Legali Gestione ambiente e territorio Tutela dell'ambiente Dissesto idrogeologico</p>	<p>A.A.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● Gestione Ambiente e Territorio 3 ● Produzioni Animali 2 ● Scienze Motorie 2 	
MONTE ORE COMPLESSIVO	11	
FASE DI APPLICAZIONE	Il trimestre	
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.	
METODOLOGIA /AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte	
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratorio tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education.	
MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e	

	<p>quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommativе saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà in un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Vedi la rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.</p>

UNITA'DIAPPRENDIMENTO: N.2



<p>TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale</p>	
<p>COMPETENZE</p>	
<p>COMPETENZE CHIAVE DICITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare a dimparare - Agire In Modo Autonomo E Responsabile - Risolvere Problemi - Acquisire Ed Interpretare L'informazione - Individuare Collegamenti E Relazioni - Collaborare Partecipare

TRAGUARDI DI COMPETENZE

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese. Per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare Al Dibattito Culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate.
 - Adottare Comportamenti Più Adeguali per la tutela della sicurezza propria,

	<p>degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata alle mafie. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo economico sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Rispettare E valorizzare il patrimonio culturale dei beni pubblici comuni.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano ● Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare Presidente del Consiglio ● Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo ● Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale ● Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune ● Attivare atteggiamenti critici e consapevoli partecipazione alla vita sociale e civica

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">● Sviluppare La Cittadinanza Attiva● Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile
-----------------------------------	---

P.A.C.	
MONTEORECOMPLESSIVO	11

FASE DI APPLICAZIONE	II trimestre
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.
COMPITO DI REALTÀ DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un prodotto multimediale dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volta a garantire il diritto all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più Inclusiva e di qualità.
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, didattica a distanza
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti e Personale ATA
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratorio tecnico-professionali, Laboratorio informatico, Libreria di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma GSuite for education
MODALITÀ DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o modificare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommativе saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semi-strutturate di verifica e in un compito di realtà nella realizzazione di un prodotto Multimediale assegnato nell'UDA.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N.3

Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese e rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Partecipare al dibattito culturale. - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il ruolo e i compiti fondamentali della Magistratura - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica - Comprendere le origini della mafia e il suo <i>modus operandi</i> - Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia - Favorire il contrasto ai fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">- Sviluppare la cittadinanza attiva- Sviluppare e diffondere la cultura della legalità- Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile
-----------------------------------	---

CONTENUTI	DISCIPLINA	N.ORE
<p>Italiano L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento.</p> <p>Storia Educazione alla legalità.</p> <p>D.T.A. Il concetto di legalità. Il ruolo della Magistratura e il sistema giudiziario italiano</p> <p>(S.E.O.A. diurno) La contraffazione dei prodotti alimentari</p> <p>Scienze e Cult. dell'Alimentazione (S.E.O.A.serale) Prodotti geneticamente modificati: limite tra la legalità e l'illegalità</p> <p>Lab. Serv.Acc. Turistica I percorsi della legalità.</p> <p>Lab. Serv. Enog. Settore Cucina e Sala (S.E.O.A. Serale) La contraffazione dei prodotti alimentari</p> <p>Scienze Motorie L'illegalità nello sport. L'uso di sostanze dopanti per migliorare le prestazioni. La corruzione nello sport.</p> <p>Indirizzo AAA Gestione Ambiente e Territorio Smaltimento dei rifiuti e d'inquinamento</p> <p>Produzioni Animali Allevamenti illegali</p>	<p>S.E.O.A. Diurno (ENO/SSV)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● Scienze Motorie 2 ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 <p>S.E.O.A.Diurno (AT)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● ScienzeMotorie 2 ● Lab.Serv.Acc.Turistica 2 <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 3 ● DTA 2 ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 ● Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Cucina 1 ● Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Sala 1 <p>A.A.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● Gestione Ambiente e Territorio 3 ● Produzioni Animali 3 ● Scienze Motorie 2 	
MONTEORECOMPLESSIVO	11	
FASEDIAPPLICAZIONE	III trimestre	

UTENTIDESTINATARI	Alumni classi QUINTE Ind.S.E.O.A.e A.A.A.
--------------------------	---

COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un prodotto multimediale sul principio di legalità e sull'importanza del rispetto delle regole.
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring.
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, laboratorio informatico Libriditesto, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education
MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

ATTIVITA' EFFETTUATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO "EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'"

- 1) Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. Incontro/dibattito con la psicologa Dott.ssa Federica Scaturro, responsabile dello sportello anti violenza "Diana" di Sciacca e con una parte del suo team facente parte dell'associazione CO.TU.LE.VI - Contro Tutte Le Violenze.; 25 Novembre 2023. Momento conviviale curato dagli Studenti della 5H
- 2) "Giornata della Memoria" - 27 gennaio 2023: teatro in Auditorium "G. Buonocore".
- 3) Safer Internet Day "Together for a better internet" - 7 febbraio 2023. Giornata mondiale per la sicurezza in rete: evento in diretta streaming per tutte le Istituzioni scolastiche. Partecipazione al corso di formazione online. Uso consapevole della rete.
- 4) Progetto "Capaci...di Legalità"; 03 Marzo 2023 Sambuca di Sicilia.

Unità Didattiche di Apprendimento pluridisciplinari

1. Il lavoro e la sicurezza
2. Il vino e le sue sfumature in cucina
3. L'oro verde in cucina
4. Diete e stili di vita
5. Diete e patologie
6. Street food nel mondo

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal C.d.C.

A periodi alterni dell'anno scolastico gli strumenti per la verifica utilizzati sono stati:

- ◆ Colloqui.
- ◆ Prove scritte strutturate, semi-strutturate, tradizionali, analisi testuali, temi di carattere generale, questionari, relazioni, testi argomentativi.
- ◆ Trattazione sintetica di argomenti.
- ◆ Quesiti a risposta multipla, a risposta singola, prove a completamento, mappe concettuali, risoluzione di esercizi, tabelle.

Le verifiche sia orali che scritte sono state effettuate per accertare il raggiungimento degli obiettivi nei diversi momenti del lavoro didattico in termini di conoscenze, competenze e abilità acquisite.

Per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti anche i seguenti criteri:

- a) Frequenza delle attività
- b) Interazione durante le attività
- c) Puntualità delle consegne/verifiche scritte e orali
- d) Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

La valutazione finale non terrà conto solo dei risultati conseguiti in relazione allo svolgimento dei percorsi pluridisciplinari, delle verifiche periodiche e di quelle per classi parallele, ma si terranno in considerazione altresì il livello di partenza, il metodo di studio, l'impegno e l'interesse dimostrato, i progressi conseguiti dal singolo alunno in relazione alle proprie capacità, agli obiettivi raggiunti. Il voto sarà attribuito in relazione alla griglia di valutazione approvata dal Collegio dei docenti, non trascurando le diverse componenti critiche di natura affettiva e motivazionale di ciascun alunno.

La valutazione ha mirato a:

- Promuovere i livelli di apprendimento raggiunti da ogni alunno
- Dare un feedback all'alunno su cosa ha sbagliato e indicare percorsi di miglioramento

Il voto di comportamento sarà attribuito facendo riferimento agli indicatori specificati nella griglia approvata dal Collegio dei Docenti su proposta del docente coordinatore debitamente osservati e registrati (assenze, note disciplinari, assenze ingiustificate, ecc.).

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Gli alunni hanno svolto regolarmente le simulazioni delle prove INVALSI così come calendarizzate dall'Istituto, dal 23 al 30 gennaio, on line, sul sito www.proveinvalsi.net. Le prove ufficiali sono state effettuate dal 01/03 al 16 marzo (come da circolare n°259 del 24/02/2023 e circolare n°284 del 10/03/2023), con modalità CBT.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	V O T O	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
AVANZATO	10	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	9	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
INTERMEDIO	8	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	7	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
BASE	6	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
INSUFFICIENTE	5	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	4	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in

		frammentario Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	contestisemplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contestisemplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contestisemplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	2	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili
	1	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

V O T O	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
9	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività	Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
8	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
7	Frequenta le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipazione ed impegno saltuari. Spesso fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche ammonizione verbale o scritta.

6	Frequenta in modo saltuario le lezioni, entraspesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorrettonegliatteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile allacollaborazione con idocenti, con icompagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentementel'attività didattica; ha a suocaricoalcuneammunizioni, e/o unaspensione di lieveentità.
5 ^[1]	Frequenta in modo assolutamente saltuari o le lezioni, entrasistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorrettonegliatteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato o, disturba le lezioni.	Non è maidisponibileallacollaborazione con idocenti, con icompagni e con il personale della scuola.	Ha a suocarico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o unaspensione di rilevanteentità dalle lezioni.

^[1] Questa valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva e/o agli Esami di Stato L'alunno che, al termine dell'anno scolastico, presenta un profilo sul piano della condotta così gravemente deficitario, rende difficili efficaci azioni di recupero ed è nell'impossibilità di affrontare in maniera produttiva gli impegni della classe successiva e quindi nello scrutinio finale di giugno è dichiarato non ammesso alla classe successiva. Si fa presente che per ciascun alunno le ragioni dell'assegnazione delle valutazioni negative vanno adeguatamente motivate e sono oggetto di annotazione nel verbale del Consiglio di Classe. In tutti gli altri casi si rimanda alla presente griglia

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantessimisulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O.M. n°65 del 14 marzo 2022. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione nessuna deroga è prevista, la votazione non può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con

l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente.

In relazione al profitto esiste la possibilità di ammettere con provvedimento motivato nel caso di una insufficienza in una sola disciplina. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento, concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Per l'assegnazione il C.d.C. terrà conto dei seguenti elementi:

- Media dei voti
- (a) Assiduità alla frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- (b) Attività complementari ed integrative (curricolari ed extra curricolari) previste dal P.T.O.F., organizzate dalla scuola : (vedasi tabella dei coefficienti)
- (c) Attività complementari ed integrative esterne alla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti). In ogni caso il punteggio massimo ottenuto dalla somma dei punti (a) + (b) + (c) = 0,80
- Risultati nella Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa: sufficiente (punti 0,05) – discreto (punti 0,10) – buono (punti 0,15) – ottimo (punti 0,20)

Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della fascia.

Allegato A d. lgs. 62/2017- Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11

$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Relativamente all'attribuzione del credito formativo sono ritenute valide tutte le esperienze qualificate, debitamente documentate, da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale.

I Consigli di classe, valutati la consistenza, la qualità e il valore formativo dell'esperienza, attribuiranno un punteggio secondo la tabella dei coefficienti che segue:

Attività complementari integrative promosse dalla Scuola	Punteggi
Attività svolte in collaborazione con enti esterni	0,10
Progetti a valenza socializzante	0,10
Progetti di Istituto, stage, Alternanza Scuola-Lavoro	0,20
Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Delf, ECDL)	0,20
Partecipazione a gare e concorsi professionali	0,20
Progetti P.O.N. – P.O.R.; attività di eccellenza	0,30
Attività complementari integrative esterne alla Scuola	
Attestati di frequenza di corsi con rilascio di titoli professionali	0,05
Attività culturali, artistiche e ricreative	0,05
Premi conseguiti a concorsi non pertinenti	0,05

Attività sportive	0,05
Attività varie di volontariato	0,05

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

La programmazione didattica dell'I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" prevede, per l'indirizzo Alberghiero, percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento aventi la finalità di formare gli allievi, motivarli e orientarli, facendo loro acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro. Le ore previste per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti professionali dalla legge n.145/2018, sono complessivamente 210.

Gli anni scolastici 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 sono stati anni segnati dalla pandemia e le difficoltà, specie durante il terzo e il quarto anno, sono state notevoli, anche a causa della crisi che ha coinvolto il settore lavorativo di riferimento.

Quasi tutti gli studenti della classe hanno comunque concluso le attività di tirocinio previste presso Aziende del settore alberghiero italiane e, soprattutto, del territorio.

Nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, sono stati attivati diversi progetti, curati dalla referente prof.ssa Vincenza Tacci, finalizzati a formare tecnici del settore della ristorazione che abbiano un bagaglio culturale e una competenza professionale che li metta in grado di operare immediatamente nell'ambito lavorativo e che abbiano una particolare conoscenza settoriale sia tradizionale che innovativa. L'individuazione delle suddette figure professionali risponde alle esigenze provenienti dal mercato del lavoro e dal territorio.

Partendo da una base attitudinale, predisposizione mentale, atteggiamenti e conoscenze scolastiche opportunamente vagliati nei candidati, si sono voluti sviluppare conoscenze, capacità e comportamenti coerenti con le figure professionali scelte. In particolare, per le classi quinte Enogastronomia, è stato pianificato il percorso "Piccoli Chef".

L'attività è stata programmata in una prospettiva pluriennale e ha previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, la formazione generale e specifica relativa al "Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro", sulle norme di sicurezza alimentare (H.A.C.C.P.), sul Curriculum vitae e un periodo di formazione "on the job", tirocinio o stage, presso le aziende del settore, che ha consentito un'occasione di conoscenza diretta del mondo del lavoro e di acquisizione di specifiche professionalità.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In coerenza con gli obiettivi indicati nel P.T.O.F. dell'Istituto, il progetto ha voluto sviluppare e potenziare le seguenti competenze degli studenti e delle studentesse:

ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI

- Puntualità
- Operosità / senso di responsabilità
- Senso pratico
- Socievolezza / relazioni con colleghi e superiori
- Capacità di lavorare in gruppo
- Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento
- Motivazione

ATTITUDINI ORGANIZZATIVE E CAPACITA' PROFESSIONALI

- Comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito
- Capacità di analisi e spirito critico
- Capacità di sintesi
- Capacità di decisione e spirito d'iniziativa
- Disponibilità a modificare le proprie idee
- Autonomia nello svolgere i compiti assegnati
- Utilizzo di metodo di lavoro / di gestione del tempo
- Efficienza.)

SVOLGIMENTO DELL'ESAME

Negli ultimi tre anni la scuola ha vissuto gli effetti della pandemia che hanno comportato, tra gli altri, la necessità di modificare successivamente le modalità di svolgimento dell'esame di Stato. Un esame che, a conclusione del secondo ciclo di istruzione, costituisce un passaggio sostanziale e simbolico nel processo di costruzione del proprio progetto di vita. È momento finale dell'intera esperienza scolastica, in cui esprimere le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nei

percorsi formativi. Per queste ragioni con la presente si forniscono informazioni sintetiche circa lo svolgimento dell'esame di Stato 2023, che non innovano il quadro normativo ma, più semplicemente, lo richiamano nei suoi caratteri generali, per favorirne la conoscenza in particolare da parte degli studenti e delle loro famiglie.

Nel 2023 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione tornerà a essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62). Possibile eccezione i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), per i quali la pandemia ha determinato difficoltà nello svolgimento delle attività e, in taluni casi, il mancato raggiungimento del target orario previsto.

Per tali ragioni potrebbe in seguito venir meno, previa emanazione di specifica norma di legge, il vincolo dello svolgimento delle attività PCTO per l'ammissione all'Esame di Stato 2023. Rimarrà, invece, invariata la previsione dello svolgimento, durante il corrente anno scolastico, delle prove INVALSI, quale requisito di ammissione. Si rammenta a tal proposito che la normativa non prevede connessioni fra risultati delle prove INVALSI ed esiti dell'esame di Stato.

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. 2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023. 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo

ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164) articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di rifeNei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale. In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Enogastronomia e ospitalità alberghiera sono:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

COLLOQUIO

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e

personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 Il Ministro dell'istruzione e del merito 29 del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

6. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

7. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del

colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

9. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

Per l'anno scolastico 2021/2022, con la nota 8415 del MIUR del 31 marzo 2022, il Curriculum dello Studente, adottato con il D.M. 8 agosto 2020, n° 88, si introduce nel secondo ciclo di istruzione quale documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'orientamento dello Studente; esso è allegato al diploma e deve essere rilasciato a tutti gli Studenti che lo conseguono. Il Curriculum può avere un ruolo anche nella predisposizione e nell'assegnazione dei materiali da sottoporre ai candidati, effettuate dalla sottocommissione tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto e con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi

Gli studenti delle classi quinte dovranno provvedere alla compilazione delle sezioni di loro competenza, relative alle certificazioni e alle attività extrascolastiche previa registrazione sul sito <https://curriculumstudente.istruzione.it/> e successiva abilitazione da parte dell'Istituzione scolastica. Gli studenti candidati all'esame di Stato possono visualizzare le informazioni sul loro percorso di studi nelle parti prima e seconda ed arricchire il Curriculum sia con informazioni sulle certificazioni conseguite sia soprattutto sulle eventuali attività svolte in ambito extra scolastico, al fine di mettere in evidenza le esperienze più significative, con particolare attenzione a quelle che possono essere valorizzate nello svolgimento del colloquio.

APPENDICE NORMATIVA

- Decreto Legislativo del 13/04/2017 n° 61
- O.M. 09 marzo 2023, n° 45

- Nota M.M.M n. 9260 del 16 marzo 2023
- D.M. n°92 del 24/05/2018
- D.M n°766 del 23/08/2018
- D.M. n°33 del 12/06/2020

Nuovo Esame di Stato

- D.M. n°164 del 15/06/2022
- Nota DGOSVI 23988 del 19/09/2022
- D.M. n°11 del 23/01/2023

Seconda Prova dei Professionali

- D.lgs 62/2017 art.17 comma 8
- D.M. n° 10 del 29/01/2015
- D.M n°164 del 15/06/2022 Q.d.R
- D.M. n°11 del 25/01/2023

Normativa Curriculum studente

- Circolare ministeriale n°4608 del 10/02/2023

Docente coordinatrice della classe prof.ssa Cristina Cassaro

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del **08 maggio 2023**

CONSIGLIO DI CLASSE art. SERVIZI ENOGASTRONOMICI		
COGNOME	NOME	FIRMA
CASSARO	CRISTINA	
AQUILINA	LINA	
ARNO	LILLA MARIA	
VENTIMIGLIA	CATERINA	
BAZAN	MARIA TERESA	
ARCIRESI	CONCETTA	
MUSTACCHIA	GIROLAMO	
BIRITTERI	ANTONINO	
COLLURA	MARIANGELA	
FERRANTELLI	GIUSEPPINA	
MORTILLARO	VITA MARIA	

La coordinatrice

Prof.ssa Cristina Cassaro

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI

- Percorso formativo relativo alle singole discipline
- Griglie di valutazione prima prova
- Griglie di valutazione seconda prova
- Griglia di valutazione colloquio di cui all'allegato A all'O.M. 45 del 09 marzo 2023

ALLEGATI

PERCORSO FORMATIVO RELATIVO

ALLE SINGOLE DISCIPLINE

I.I.S.S.. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Prof.ssa Cristina Cassaro

Materia: Lingua e letteratura italiana

Classe V E - Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Ore di lezioni settimanali n. 4

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Vivere la letteratura, vol. 3 di Panebianco, Gineprini, Seminara, ed. Zanichelli

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscere le principali correnti letterarie, gli autori, le opere e le poetiche degli autori della letteratura italiana dal secondo Ottocento ad oggi.
- Conoscere la lingua italiana, le sue strutture grammaticali e la sua organizzazione semantica lessicale.

ABILITÀ

- Padroneggiare il patrimonio lessicale della lingua italiana nei vari contesti comunicativi (sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici)-
- Esporre in modo logico, chiaro e coerente i contenuti studiati.
- Saper produrre testi di tipologie diverse.
- Saper affrontare un colloquio di selezione (comunicare con linguaggio chiaro, corretto e tecnico, utilizzando le terminologie specifiche delle singole discipline),
- Leggere, comprendere e interpretare testi letterari.
- Collocare testi nel contesto storico e culturale in cui sono stati prodotti.
- Individuare nei testi elementi della poetica e dello stile dell'autore.
- Confrontare testi del passato e del presente, anche appartenenti a diversi linguaggi espressivi.

COMPETENZE

Competenze disciplinari

- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
- 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.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Competenze trasversali

- Sviluppare una crescita della capacità cognitiva di chi apprende attraverso l'uso creativo delle TIC.
- Saper condividere il lavoro con gli altri in maniera collaborativa.
- Migliorare la propria competenza digitale.
- Sviluppare un atteggiamento riflessivo, improntato alla curiosità e responsabile all'utilizzo delle TIC.
- Individuare problemi, formulare e selezionare soluzioni valutandone gli esiti.
- Pianificare le fasi di una consegna, in autonomia o confrontandosi con gli altri e rispettandone i tempi.

Obiettivi minimi

- Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura italiana e europea.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed europeo dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri.
- Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.
- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite, anche professionali.
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.
- Produrre testi scritti di diversa tipologia .
- Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
- 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.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Competenze trasversali

- Sviluppare una crescita della capacità cognitiva di chi apprende attraverso l'uso creativo delle TIC.
- Saper condividere il lavoro con gli altri in maniera collaborativa.
- Migliorare la propria competenza digitale.
- Sviluppare un atteggiamento riflessivo, improntato alla curiosità e responsabile all'utilizzo delle TIC.
- Individuare problemi, formulare e selezionare soluzioni valutandone gli esiti.
- Pianificare le fasi di una consegna, in autonomia o confrontandosi con gli altri e rispettandone i tempi.

Obiettivi minimi

- Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura italiana e europea.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed europeo dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri.
- Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.
- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite, anche professionali.
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.
- Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.
- Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.

CONTENUTI

UDA: Lavoro e sicurezza

Il Positivismo.

Il Naturalismo: caratteri principali

Il Verismo.

La narrativa italiana dalla Scapigliatura al Verismo

Giovanni Verga: La vita, le opere, i temi e la tecnica.

Da Vita dei Campi: Rosso Malpelo.

Da Novelle Rusticane: La Roba

Il Ciclo dei vinti

I Malavoglia: La trama.

Da I Malavoglia: La fiumana del progresso, L'affare dei lupini e L'addio di Ntoni

Mastro Don Gesualdo. La trama

Il Decadentismo: caratteri generali.

Giovanni Pascoli: la vita, le opere e la poetica

da Myricae: Il tuono

da Myricae: Il lampo

da Myricae: X Agosto

da Il Fanciullino: E' dentro di noi il fanciullino

Il socialismo umanitario: La grande proletaria si è mossa

P.Levi: breve biografia

Da "Se questo è un uomo": Considerate se questo è un uomo

UDA: Il vino e le sue sfumature

L'Estetismo: Tra arte, bellezza e mondanità

Gabriele D'Annunzio: La vita, il personaggio, le opere e la poetica

L'Esteta e il superuomo

D'Annunzio romanziere: Il Piacere, la trama

Da Il Piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli

UDA: L'oro verde in cucina

Luigi Pirandello. La vita, il pensiero, la poetica e le opere

Dal saggio l'Umorismo: Vita e forma

Pirandello poeta: Ad un olivo

Da Novelle per un anno: La Patente.

Da Novelle per un anno: La Giara

Pirandello romanziere

Il fu Mafia Pascal. La trama

Da Il fu Mattia Pascal: L'ombra di Adriano Meis

Il teatro pirandelliano:sintesi

UDA: Diete e stili di vita

Stili alimentari al tempo della guerra

L'Ermetismo: caratteri generali

Giuseppe Ungaretti: vita, poetica ed opere.

Da "L'Allegria": "Veglia, Fratelli, San Martino del Carso, Soldati

Primo Levi: biografia

Se questo è un uomo:focus sull'impossibilità di riappropriarsi di uno stile di vita sano e "normale".

Da SVOLGERE

UDA:Diete e Patologie

Scarsità dei beni alimentari durante il secondo conflitto mondiale

Salvatore Quasimodo: la poetica e l'opera.

Da: "Giorno dopo Giorno": "Alle fronde dei salici" e "Uomo del mio tempo"

Da "Acque e terre":Ed è subito sera

Da " Se questo è un uomo" di P.Levi:Sul fondo

UDA: Lo street food

Cibo e letteratura in Sicilia

Andrea Camilleri: vita e poetica (in sintesi).

Da "Gli arancini di Montalbano": La ricetta di Adelina

Leonardo Sciascia: vita, poetica e opera

Da Il Giorno della civetta:IL Confidente e Il colloquio con Don Mariano

Educazione Civica: vedasi UDA del progetto

METODI DI INSEGNAMENTO

- Lezione frontale con spiegazioni

- Lettura ad alta voce da parte dell'insegnante
- Lezione interattiva e dialogata
- Brainstorming
- Problem solving
- Lavori individuali
- Flippedclassroom
- Lavori di gruppo e cooperative learning (in modalità digitale)

MEZZI UTILIZZATI

Libri di testo

Materiale multimediale (audio, video, siti web, ecc) Aula in ambiente virtuale: Classroom e Meet di G-Suite

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Gli interventi didattici educativi hanno riguardato essenzialmente il recupero disciplinare, volto alla compensazione di carenze specifiche nella materia effettuato, all'inizio del secondo e del terzo trimestre. Inoltre, dopo aver valutato il raggiungimento degli obiettivi prefissati, sono stati messi in atto interventi di recupero in itinere.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante prove scritte (due per Trimestre) e prove orali. La tipologia delle verifiche è stata costituita oltre che dai tradizionali colloqui orali e compiti scritti (temi e/o analisi testuali), anche da prove strutturate e/o semistrutturate, nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione. In ogni trimestre è stata svolta una prova comune per classi parallele. Per quanto riguarda la valutazione ci si è avvalsi di apposite griglie di valutazione. Per le prove strutturate o semi strutturate si è tenuto conto del punteggio, che ciascun alunno ha conseguito e che è stato definito nelle singole prove. Per le altre prove di verifica scritte si è fatto riferimento alle griglie adottate dal Dipartimento. Il voto finale della disciplina, espresso in decimi, è stato ottenuto dalla media dei singoli voti ed ha tenuto conto della situazione di partenza, dei progressi compiuti dagli alunni, dell' interesse e della partecipazione del discente nei confronti della materia.

Sciacca, 08/05/2023

Il Docente
Cristina Cassaro

**I.I.S.S.“C. AMATO VETRANO”
ESAMI DI STATO a s. 2020/2021
CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

Materia: Storia

Classe V E indirizzo S.E.O.A.

Prof.ssa: Aquilina Lina

Materia: Storia

Classe V F- Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Ore di lezioni settimanali n. 2

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: P. Di Sacco, Memoria e futuro, SEI- vol. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Conoscere i principali avvenimenti storici nazionali ed internazionali e le reali trasformazioni della società dalla fine dell'Ottocento alla Guerra Fredda.

ABILITÀ

- Padroneggiare la terminologia storica.
- Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.
- Saper distinguere tra cause e conseguenze di un evento storico.
- Saper utilizzare grafici e tabelle.
- Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici in Italia e nei principali Stati europei, nel periodo storico di riferimento.
- Saper distinguere le informazioni di tipo economico, sociale, culturale e politico

COMPETENZE

Competenze disciplinari

- Conoscere e comprendere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia dell'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo.
- Mettere in relazione il contesto italiano con quello europeo.
- Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni.
- Sviluppare un'attenzione alle civiltà diverse da quella occidentale.

- Saper confrontare diverse tesi interpretative.
- Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici.
- Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi.
- Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.
- Individuare nei fenomeni storici le radici di aspetti legati alla contemporaneità.
- Saper collocare gli eventi e i fenomeni storici secondo le loro coordinate spazio-temporali.
- Maturare un metodo di studio conforme all'oggetto indagato, sapendo sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica e cogliendo i nodi salienti dell'interpretazione, dell'esposizione e i significati specifici del lessico disciplinare.

Competenze trasversali

- Sviluppare una crescita della capacità cognitiva di chi apprende attraverso l'uso creativo delle TIC.
 - Saper condividere il lavoro con gli altri in maniera collaborativa.
- Migliorare il proprio metodo di studio utilizzando la flessibilità della DDI a seconda del proprio stile d'apprendimento.
- Migliorare la propria competenza digitale.
- Sviluppare un atteggiamento riflessivo, improntato alla curiosità e responsabile all'utilizzo delle TIC.
- Individuare problemi, formulare e selezionare soluzioni valutandone gli esiti.
- Pianificare le fasi di una consegna, in autonomia o confrontandosi con gli altri e rispettandone i tempi

Obiettivi minimi

- Conoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici.
- Comprendere come gli elementi delle diverse realtà storiche determinano anche il fenomeno letterario.
- Leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.

Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.

- Utilizzare termini e concetti fondamentali del linguaggio storico.
- Esporre in forma chiara e corretta gli argomenti trattati.

CONTENUTI

UDA : Lavoro e sicurezza

L'inquieto inizio del XX secolo.

Il tempo della Belle Époque

Una nuova società di consumatori

Difficoltà sociali: contadini e operai

Il lungo cammino verso l'emancipazione femminile

L'Italia di Giolitti

Le riforme sociali di Giolitti

Sviluppo sociale e arretratezza del mezzogiorno

UDA : Il vino e le sue sfumature in trincea

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914.

La corsa agli armamenti

Due alleanze contrapposte

Scoppia la Prima guerra mondiale.

Approfondimento: L'alcool come sollievo per i soldati

Dall'intervento dell'Italia alla fine delle ostilità

Approfondimento: La guerra di Trincea

Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

La rivoluzione d'ottobre in Russia (sintesi)

UDA :Oro verde

Approfondimento: Le condizioni dei contadini e l'agricoltura ai tempi del fascismo

Le trasformazioni del dopoguerra.

Le masse, nuove protagoniste della storia

Il difficile Dopoguerra in Europa e in Italia

La Germania di Weimar.

La crisi italiana e la scalata del fascismo.

Mussolini al potere.

IL Fascismo diventa regime.

L'URSS di Stalin (sintesi)

UDA: Dieta e stili di vita

Approfondimento: L'importanza della forza fisica durante il fascismo il Fascismo

La crisi del 1929 e la risposta del New Deal

L'Italia fascista degli anni Trenta.

La vergogna delle leggi razziali

L'URSS di Stalin (sintesi)

La Germania e il programma politico di Hitler

La persecuzione degli ebrei

UDA :Diete e Patologie

Approfondimento: La difficoltà a reperire cibo durante e dopo la Seconda guerra mondiale

L'aggressione nazista all'Europa.

1939-1941 l'Asse all'offensiva.

La riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo.

Da Svolgere

La guerra civile in Italia e la Resistenza.

Due tragedie: La Shoah e l'olocausto nucleare.

UDA :Il benessere post-bellico e lo street food

Il mondo si divide in due blocchi.

Gli anni della "Guerra Fredda".

L'Italia dopo il 1945

Cibo e società nell'Italia del 'miracolo economico'

ED.CIVICA: vedasi UDA del Progetto

METODI DI INSEGNAMENTO

I metodi applicati sia durante le lezioni in presenza che in modalità a distanza:

- Lezione frontale

- Lettura ad alta voce da parte dell'insegnante
- Lezione interattiva e dialogata
- Brainstorming
- Problem solving
- Lavori individuali
- Flippedclassroom
- Lavori di gruppo e cooperative learning

MEZZI UTILIZZATI

Libri di testo

Materiale multinimediale (audio, video, siti web, ecc)

Aula in ambiente virtuale: Classroom e Meet di G-Suite

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Gli interventi didattici educativi hanno riguardato essenzialmente il recupero disciplinare, volto alla compensazione di carenze specifiche nella materia effettuato, all'inizio del secondo e del terzo trimestre. Inoltre, dopo aver valutato il raggiungimento degli obiettivi prefissati, sono state messo in atto interventi di recupero in itinere.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante test scritti e prove orali.

La tipologia delle verifiche è stata costituita, oltre che dai tradizionali colloqui orali, da prove strutturate c/o semistrutturate, nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione.

Per le prove strutturate o semi strutturate si è tenuto conto del punteggio, che ciascun alunno ha conseguito e che è stato definito nelle singole prove. Il voto finale della disciplina, espresso in decimi, è stato ottenuto dalla media aritmetica dei singoli voti e ha tenuto conto della situazione di partenza, dei progressi compiuti dagli alunni e dall'atteggiamento nei confronti della materia (valutazione formativa e non solo sommativa).

Sciacca, 08/05/2023

La Docente

Lina Aquilina

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”
ESAMI di STATO classe VE SEOA
a. s. 2022//2023

Materia: **Matematica** Prof.ssa **Arciresi Concetta** Ore di lezioni settimanali **n. 3**

Libro di testo: **Matematica in cucina, in sala, in albergo**

Autori: **M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Disequazioni di I e II grado intere, fratte
- concetto di funzione, funzioni pari e dispari
- intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- intervalli di positività e di negatività di una funzione
- concetto di limite, calcolo di limiti e forma indeterminata
- definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo
- Definizione di Statistica e Dati Statistici
- Indici di posizione e variabilità
- Rapporti Statistici
- Definizione e calcolo di probabilità

ABILITÀ

- Saper risolvere disequazioni di secondo grado e sistemi di disequazioni
- saper classificare le funzioni
- saper determinare il dominio e il codominio delle funzioni
- saper stabilire se una funzione è pari, dispari, né pari né dispari,
- saper determinare le coordinate dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- saper studiare il segno di una funzione
- saper calcolare limiti di funzioni
- saper calcolare limiti di funzioni che si presentano nella forma indeterminata ∞/∞ .
- saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione razionale fratta
- saper determinare Frequenza assoluta, relativa e un grafico di un fenomeno collettivo
- saper determinare Media, Moda, Mediana, Varianza, scarto quadratico medio
- saper determinare i tassi di disoccupazione e di occupazione
- saper determinare la probabilità di un evento casuale.

COMPETENZE

- Saper utilizzare le disequazioni nello studio di funzioni
- saper leggere un grafico descrivendo le caratteristiche di una funzione
- saper utilizzare in modo consapevole le tecniche e le procedure di calcolo studiate
- saper generalizzare e formalizzare
- saper collegare globalmente le conoscenze all'interno della disciplina
- sapere interpretare i dati statistici
- Acquisire chiarezza di pensiero e rigore espositivo

CONTENUTI

Periodo	Contenuti	Contenuti minimi
I TRIMESTRE	<ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di primo e secondo grado intere, fratte • Definizione e classificazione di funzione • Dominio e codominio di funzioni algebriche • Intersezione con gli assi cartesiani • Studio del segno di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Semplici disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte (con solo il numeratore o il denominatore di II Grado) • Definizione e classificazione di funzione • Dominio e codominio di semplici funzioni algebriche: polinomiali intere, razionali fratte, irrazionali intere • Studio del segno di una semplice funzione razionale fratta
II TRIMESTRE	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo dei limiti per x che tende a c di funzioni algebriche. • Calcolo dei limiti per x che tende a c ed ad di funzioni razionali fratte • Riconoscere le forme indeterminate • Calcolo del limite di una funzione che si presenta nella forma indeterminata • Definizione di asintoto verticale, obliquo e orizzontale • Calcolo degli asintoti di funzioni razionali fratte 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo dei limiti per x che tende a c di funzioni algebriche. • Calcolo dei limiti per x che tende a c ed ad di semplici funzioni razionali fratte • Riconoscere le forme indeterminate • Definizione di asintoto verticale, obliquo e orizzontale • Calcolo degli asintoti verticali di funzioni razionali fratte
III TRIMESTRE	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di Statistica e Dati Statistici • Indici di posizione (Media, Moda e Mediana) e variabilità di una distribuzione semplice • Rapporti Statistici • Definizione di probabilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di Statistica e Dati Statistici • Indici di posizione (Media, Moda e Mediana) di una distribuzione semplice

METODI DI INSEGNAMENTO

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità creative, cercando con discussioni guidate di coinvolgere tutti. Gli argomenti sono stati spiegati sia attraverso le lezioni frontali che attraverso dei video e spesso sono stati accompagnati da numerosi esercizi di tipo applicativo. Si è fatto sempre ricorso alle rappresentazioni cartesiane evidenziando le connessioni tra gli strumenti algebrici, gli enti geometrici e i metodi di indagine dell'analisi matematica e della statistica.

Particolare attenzione è stata rivolta ai ritmi di apprendimento e di rielaborazione degli allievi.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, lavagna, dispense fornite dalla docente, tabelle, PC e mezzi informatici per la didattica a distanza.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Il recupero delle carenze evidenziate durante l'anno scolastico è stato svolto in itinere.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state sia scritte che orali. Le verifiche scritte sono state articolate sia sotto forma di esercizi e problemi di tipo tradizionale, sia sotto forma di prove semi strutturate. Le verifiche orali sono state volte soprattutto ad accertare la preparazione raggiunta su un determinato nucleo di contenuti, valutando però le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli alunni. Nella valutazione si è tenuto conto soprattutto della puntualità nella consegna dei compiti assegnati, dell'impegno e della partecipazione attiva degli allievi durante le spiegazioni e le esercitazioni. Sono state intese anche come verifiche orali tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante le lezioni ed esercitazioni. La Valutazione, in decimi, è avvenuta in conformità con le griglie di valutazione approvate dal collegio dei docenti all'inizio dell'anno scolastico e pubblicate nel PTOF.

Verifica e valutazione degli alunni con DSA e/o diversamente abili

Le verifiche sono state continue, brevi e guidate, sono state effettuate nei tempi e nei modi più opportuni per il raggiungimento degli obiettivi programmati nel rispetto delle potenzialità degli alunni e nel rispetto dei tempi prefissati.

Inoltre, la valutazione dei risultati ha tenuto conto della specificità della situazione e dei livelli di partenza di ogni individuo.

Sciacca lì 04/05/2023

prof.ssa Arciresi Concetta

La docente

I. I. S. S. "C. AMATO VETRANO" SCIACCA

A.S. 2022/2023

Esami di Stato a.s. 2022-2023

Consuntivo Disciplinare

Materia : Lingua Inglese

Classe: V E Enogastronomia indirizzo S.E.O.A.

Docente :Prof.ssa Lilla Maria Rita Arno

Ore di lezione settimanali: n. 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

Conoscenze

- conoscere aspetti della civiltà dei paesi di cui si studia la lingua;
- conoscere le attività ed i servizi delle strutture ristorative internazionali;
- conoscere cibi e bevande della ristorazione locale ed internazionale;
- conoscere le correlazioni culturali tra alimenti e religione;
- conoscere diversi tipi di dieta ed alimentazione;
- conoscere i disturbi alimentari ;
- conoscere le strutture grammaticali della lingua inglese.

Competenze

- comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale;
- comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale;
- produrre semplici testi scritti relativi al proprio settore d'indirizzo.

Capacità

- potenziare le abilità ricettive e produttive;
- essere in grado di sostenere una conversazione di carattere professionale;
- riconoscere i fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

CONTENUTI

I Trimestre

Food in The U.K. and pubs (UDA "Il vino e le sue sfumature in cucina")

Food in the U.S.A. (UDA “Street Food”)

Sicilian typical dishes: Sicilian rice balls and cannoli (UDA “Street Food”)

II Trimestre

International cuisine and Ethnic Street Food (UDA “Street Food”)

III Trimestre

The Mediterranean diet and the Pyramid diet/ Vegetarianism/Macrobiotics (UDA “Diete e stili di vita”)

Olive oil (UDA “L’oro verde in cucina”)

Food intolerance, coeliac disease and olive oil allergy (UDA “Diete e patologie”)

Work placement/HACCP (UDA “Lavoro e sicurezza”)

METODO DI INSEGNAMENTO

Si è fatto ricorso al metodo funzionale-comunicativo: le quattro abilità sono state esercitate in una varietà di situazioni professionalmente mirate ed adeguate ai bisogni dell’allievo, che ha avuto sempre un ruolo attivo durante la lezione.

Nelle attività di lettura sono state utilizzate varie procedure: la lettura globale, per cogliere il senso generale del testo; la lettura esplorativa, per la ricerca di informazioni specifiche; la lettura analitica, per una comprensione più dettagliata del testo.

Sono stati somministrati comprehension tests, vero/ falso, scelta multipla ed esercizi di completamento; gli alunni sono stati guidati a rispondere a questionari, a elaborare brevi riassunti scritti e orali.

E’ stata usata anche la metodologia della flipped classroom ai fini di rafforzare le capacità di studio autonomo e di efficacia rispetto agli obiettivi da raggiungere. Inoltre si è cercato di valorizzare i processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare i punti di forza e di debolezza del percorso formativo individuale.

Personalizzazione per gli allievi con BES:

Per l’allunna con BES si continuerà ad utilizzare gli strumenti compensativi e le misure dispensative stabiliti nel P.D.P., mentre per l’alunno con disabilità, si continuerà a fare riferimento al P.E.I. ,con il supporto della docente di sostegno.

MEZZI UTILIZZATI

- Libro di testo: “Let’s Cook”, ed. Hoepli.
- Fotocopie (materiale prova Invalsi, dal testo “Training for Successful INVALSI”, di Vivian S. Rossetti, Ed. Pearson), appunti, lavagna, dizionari.
- WhatsApp per attività propedeutiche all’ insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio;
- Google Suite;
- Classroom;
- Google Meet;
- Schede/materiali prodotti dal docente;

- Smartphone, pc.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere durante l'anno scolastico attraverso le ripetizioni, gli opportuni chiarimenti nonché le verifiche orali, concepite anche come occasione di apprendimento per tutti gli alunni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno sono state effettuate prove di verifica scritta strutturate e semi-strutturate, anche parallele: test vero/falso, scelta multipla, esercizi di completamento, traduzioni, questionari, riassunti.

Le verifiche orali si sono basate su colloqui formativi e sommativi (esposizione orale di riassunti riguardanti le tematiche trattate, traduzioni e questionari).

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- a) partecipazione concreta alle attività didattiche quotidiane;
- b) competenza raggiunta nelle quattro abilità;
- c) conoscenza dei contenuti acquisiti;
- d) caratteristiche personali del singolo alunno e progressione rispetto ai livelli di partenza.

Sciacca, 08/05/2023

Docente

Lilla Maria Rita Arno

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Scienze motorie e sportive

Classe VE indirizzo ENO

Prof.^{ssa} Ferrantelli Giuseppina

Ore di lezioni settimanali n.: 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Descrivere la produzione e il consumo di energia durante uno sforzo muscolare e confrontare i livelli di intensità delle attività. Alimentazione.
- Descrivere l'espressioni della velocità nelle attività fisiche e sportive. Movimento fitwalking e camminata
- Conoscere la struttura del sistema nervoso, e sue funzioni e i termini specifici per descriverle.

- Classificare i vari tipi di coordinazione e riconoscerle nelle diverse attività fisiche.
- Descrivere come la resistenza si esprime nelle attività fisiche e sportive. Running
- Conoscere comportamenti salutari e descrivere i diversi tipi di rischi nelle abitudini di vita.
- Ed. stradale, doping, sicurezza anticovid, sicurezza nella pratica sportiva, infortuni.
- Definire i diversi livelli di attività motoria raccomandati per la salute.
- Conoscere gli atteggiamenti che promuovono il benessere personale.
- Conoscere i principi alla base della comunicazione verbale.
- Ed. Civica.
- Conoscere le regole di alcuni sport individuali e di squadra. L'evoluzione degli sport dall'antichità ad oggi.

ABILITÀ

- Adoperare le capacità motorie condizionali in maniera autonoma e pertinente.
- Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana.
- Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive.
- Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici e multimediali in maniera appropriata e corretta.
- Adeguare le proprie attività quotidiane verso comportamenti sicuri e corretti.
- Eseguire simulazioni di interventi di sicurezza.
- Adeguare le proprie capacità comunicative nel contesto sociale.
- Adeguare i principi di cittadinanza ai diversi contesti della vita quotidiana.

COMPETENZE

- Essere in grado di praticare, in ambienti diversi, sport e attività motorie di diverso grado di complessità e proporzionate al proprio grado di maturazione, ricoprendo vari ruoli compresi quelli relativi all'arbitraggio.
- Essere in grado cogliere il ruolo e il contributo della pratica delle attività motorie e dello sport nel miglioramento e nella salvaguardia della salute durante tutta l'esistenza.
- Essere in grado di applicare sia i principi dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute, sia le regole nutrizionali opportune nella pratica delle attività motorie e sportive.
- Star bene con se stessi e con gli altri.
- Applicare le regole del fair play nel gioco, nello sport e nella vita quotidiana.
- Applicare i principi di cittadinanza nei diversi contesti della vita quotidiana.
- Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati con un livello medio alto.

CONTENUTI

Occorre precisare che in scienze motorie non sempre è possibile quantificare i tempi impiegati per il conseguimento degli obiettivi in U. D., poiché ogni obiettivo è perseguibile anche in u.d. diverse e non specifiche.

I TRIMESTRE

- Tipi di potenziamento e organizzazione del movimento.
- Consolidamento delle componenti del movimento già conosciute: capacità condizionali (velocità, resistenza, forza, mobilità articolare); capacità coordinative: orientamento spazio-temporale; equilibrio statico e dinamico; ritmo.
- Aspetti teorici sulle capacità motorie: metodi di allenamento.
- Agenda 2030 Obiettivo Sviluppo.

II TRIMESTRE

- L'educazione alimentare: gli alimenti nutrienti; il fabbisogno energetico; la composizione corporea; alimentazione e sport.
- Disturbi alimentari:Anoressia e Bulimia
- Le Olimpiadi Antiche e Moderne
- Garantire acqua e condizioni igienico-sanitarie per tutti.

III TRIMESTRE

- Atletica leggera: corsa veloce, corsa resistente.
- Giochi sportivi e di squadra, fondamentali partite e arbitraggio Pallavolo
- conoscenza sulla tutela della salute, sulla prevenzione degli infortuni e nozioni di primo soccorso.
- Doping e fair play

Approfondimenti teorici e pratici dell'apprendimento motorio con particolare riferimento a caratteristiche trasferibili ad altri campi della conoscenza.

METODI DI INSEGNAMENTO

Nello svolgimento delle attività pratiche si è data la priorità al lavoro individuale, si sono utilizzate lezioni frontali e individuali. Nello svolgimento delle attività teoriche si sono effettuate delle verifiche per ogni singolo allievo. Le lezioni teoriche sono state supportate da visione di filmati di approfondimento. Si è cercato di coinvolgere gli alunni in attività e discussioni sulle tematiche affrontate. Tutti gli alunni hanno manifestato interesse e partecipazione e hanno affrontato le verifiche con serietà riuscendo ad ottenere risultati positivi.

MEZZI UTILIZZATI

Piattaforma G-Suite, la palestra, spazi all'aperto, il campo di calcio a 5, Piccoli e grandi attrezzi, video. Testo in adozione, materiale cartaceo (fotocopie, appunti), saggi ed articoli tratti da riviste e quotidiani, audiovisivi.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Non vi sono stati interventi didattici-educativi integrativi.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche dell'apprendimento sono state continue lungo tutto il processo formativo e hanno evidenziato nel panorama del comportamento del soggetto il cambiamento, inteso come processo di adattamento motorio. La valutazione ha tenuto conto di molteplici fattori quali:

- ✓ dei risultati raggiunti dagli alunni nelle verifiche;
 - ✓ dei progressi conseguiti rispetto al livello di partenza;
 - ✓ del grado di partecipazione all'attività didattica;
 - ✓ dell'impegno dimostrato;
 - ✓ della capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina
- ✓ Per i criteri di valutazione nella rivelazione dei processi di apprendimento si rimanda alla tabella riportata nella parte comune del presente documento del C.di C.

Sciacca, 08/05/2023 Il Docente

Ferrantelli Giuseppina

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAME DI STATO a.s. 2021/2022

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Consuntivo di Educazione civica

La classe quinta H, composta in totale da 12 alunni, di cui un alunno non frequentante, ha seguito nel corso dell'anno scolastico un percorso pluridisciplinare di Educazione civica sulla base del Progetto d'Istituto denominato “La nuova Educazione civica” redatto per classi parallele.

Il Progetto, suddiviso in tre U.D.A., una per ciascun trimestre, ha visto impegnata la scolaresca nella disamina di contenuti e attività afferenti l'ambito della Costituzione e dello Sviluppo sostenibile; altresì, in ottemperanza con quanto previsto dalla Legge del 20 agosto 2019 n. 92 che ha reintrodotto l'Educazione civica nelle scuole e che attribuisce a tale disciplina il carattere della trasversalità, l'insegnamento è avvenuto in compresenza con i docenti coinvolti, all'interno della quota oraria settimanale, a seconda degli argomenti affrontati. Nelle classi quinta, ad indirizzo enogastronomico, l'Educazione civica ha visto il coinvolgimento delle seguenti discipline: Italiano, Storia, Diritto, Scienze e cultura dell'alimentazione e Scienze motorie.

La prima lezione è stata dedicata alla presentazione agli studenti dell'insegnamento dell'Educazione civica che, essendo stato inserito nel curriculum dallo scorso anno, ha necessitato della comprensione da parte degli stessi delle finalità e degli obiettivi di apprendimento, per essere percepita come una disciplina volta alla formazione e allo sviluppo di un cittadino attivo e responsabile, capace di “partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità”.

Durante la trattazione dei primi argomenti, soprattutto afferenti la Costituzione, è stato utile conoscere la situazione di partenza di ciascun alunno: livello di preparazione, abilità possedute, uso del linguaggio di base della disciplina, metodo di studio.

L'orario dedicato a tale insegnamento è stato di 11 ore a trimestre.

La valutazione ha tenuto conto degli obiettivi di apprendimento e delle competenze apprese, anche sulla base di un compito di realtà predisposto da ciascun alunno in riferimento all'UDA.

Obiettivi

Dal lato cognitivo si è partiti con i contenuti previsti; da quello metodologico è stato opportuno soffermarsi sulla dimensione reale e attuale degli argomenti affrontati per la giusta comprensione degli stessi ed un approccio immediato; altresì si è insistito sul lavoro di sintesi con il ricorso a mappe concettuali e video nonché sui collegamenti onde pervenire ad una panoramica continua e globale della disciplina; si è curata anche l'espressione con l'uso della terminologia idonea.

Una classroom, appositamente dedicata all'Educazione civica, ha consentito l'invio agli studenti di materiale (lezioni, videolezioni, documenti) per ciascuno degli argomenti trattati.

Tenendo costantemente presenti tali obiettivi, si è riusciti tenacemente, ma non senza difficoltà, a completare il programma del primo trimestre.

Gli studenti, a conclusione delle attività, hanno svolto un compito di realtà avente ad oggetto la preparazione di un prodotto multimediale

(power point) sui principali diritti riconosciuti dalla Costituzione.

Il lavoro è stato consegnato sulla classroom di Educazione civica per la valutazione: parecchi sono stati i compiti che si sono distinti per la trattazione esaustiva nella disamina dei diritti costituzionali e per le competenze informatiche sviluppate.

L'attività è proseguita nel secondo trimestre, durante il quale sono state affrontate le tematiche previste dalla seconda UDA pluridisciplinare per le classi quinte dell'Istituto. La partecipazione della scolaresca è stata attiva e responsabile; è stato svolto un compito di Storia su contenuti di Educazione civica per classi parallele, sul ruolo del Parlamento italiano e del Presidente della Repubblica.

Il compito di realtà in riferimento all'UDA n. 2 ha visto ciascun alunno impegnato nella realizzazione di un lavoro multimediale su: 1) I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione; 2) Le proposte per rendere la scuola più inclusiva e di qualità.

Il terzo trimestre vede ancora impegnati gli studenti nella trattazione degli argomenti programmati.

Contenuti

I ragazzi sono pervenuti alla conoscenza della Costituzione Italiana, alla struttura e ai caratteri della stessa, ai più importanti diritti e libertà garantiti ai cittadini (libertà di pensiero e di stampa e diritti politici); Principio della separazione dei poteri, ruolo e funzioni del Parlamento nonché del Governo, del Presidente della Repubblica e della Magistratura; Educazione alla legalità e lotta alla mafia.

L'analfabetismo e il diritto all'istruzione; L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; l'Obiettivo n. 4 dell'Agenda 2030: un'istruzione di qualità, inclusiva e paritaria con opportunità di apprendimento per tutta la vita.

Gli altri argomenti previsti nelle UDA sono stati svolti dai docenti coinvolti nell'insegnamento trasversale

Metodologia

Il metodo è stato attivo: partendo dalla lezione tradizionale a livello informativo con la predisposizione di mappe concettuali e il richiamo a fatti di vita reale, anche del vissuto personale, gli allievi sono stati coinvolti nello studio della disciplina; si è ricorso soprattutto alla riflessione sulle problematiche sociali del nostro tempo, senza trascurare la realtà territoriale in cui gli alunni sono inseriti.

Le tecniche utilizzate si sono configurate in lezioni frontali, lezioni partecipate, unità didattiche, visioni di video. Il libro di testo è stato integrato dagli appunti e dal materiale inviato dall'insegnante sulla Classroom di Educazione civica insieme a video, link e presentazioni

Strumenti di verifica:

- Compito di realtà per ciascun trimestre
- Sondaggi dal posto
- Colloqui orali
- Test a risposta multipla

Valutazione

Colloqui, interrogazioni, dibattiti, verifiche, interventi hanno testato il percorso svolto da ciascun allievo per giungere agli obiettivi predeterminati.

Nella valutazione finale si terrà in considerazione il livello di partenza, le qualità intellettive, l'attenzione, l'impegno e l'applicazione, il ritmo di apprendimento e la costanza dimostrati nel corso dell'anno.

La Costituzione italiana

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana: referendum del 2 giugno 1946 e nascita della Costituzione.

Caratteristiche e struttura della Costituzione.

I primi 12 articoli della Costituzione

La libertà di pensiero e la libertà di stampa.

I diritti politici dei cittadini: con particolare riferimento al diritto di voto; elettorato attivo e passivo; elezioni politiche, amministrative ed europee.

Il principio della separazione dei poteri

Ruolo e funzioni del Parlamento, del Governo, della Magistratura e del Presidente della Repubblica

Educazione alla legalità e lotta alla mafia

L'analfabetismo e il diritto all'istruzione

Sviluppo Sostenibile

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

L'inquinamento atmosferico ed effetto serra; fonti energetiche rinnovabili

Obiettivo n. 4: Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria; promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti.

Si allega il Piano delle UDA pluridisciplinari di Educazione civica.

08/05/2023

Prof. Antonino Birritteri

Il Docente

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO" SCIACCA

A.S. 2022-2023

CLASSE V E SEOA

Religione Cattolica

prof.ssa Collura Mariangela

L'I.R.C. Risponde all'esigenza di riconoscere nel percorso scolastico il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.

Nel rispetto della legislazione concordataria, l'I.R.C. Si colloca nel quadro delle finalità della scuola con una proposta formativa con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale.

CONOSCENZE ABILITÀ

<ul style="list-style-type: none">- Ruolo della religione nella società contemporanea: pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; secolarizzazione, - la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. - identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; - il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;	<ul style="list-style-type: none">- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; - riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;- usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano cattolica.
--	---

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno mostrato un certo interesse alle lezioni, hanno partecipato attivamente e prestato attenzione. Tutti si sono impegnati in modo adeguato alle attività proposte. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti dagli alunni con risultati diversi nella valutazione.

☐ *Ore settimanali di insegnamento:* 1

Metodi di insegnamento:

- L'IRC si è svolto a partire:

- 1) dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva;
- 2) da documentazione storica e contenutistica oggettiva;
- 3) dalla ricerca personale e/o di gruppo;
- 4) dal confronto e il dialogo educativo.

Mezzi e strumenti di lavoro

Il libro di testo "Arcobaleni" di L. Solinas; Casa Editrice SEI Torino. Schede proposte dal docente, lezioni registrate su YouTube, registro elettronico, mappe e schemi digitali, siti internet didattici, materiali proposti dall'insegnante.

Strumenti di verifica

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

- della capacità di riflessione, di approfondimento e di rielaborazione critica e personale dei contenuti appresi;
 - della capacità di utilizzare correttamente i linguaggi specifici;
 - dell'interesse mostrato come risposta alla motivazione;
 - dell'impegno nel lavoro in classe;
 - della partecipazione come contributo allo svolgimento delle lezioni;
- del grado di maturazione espresso nel rapporto relazionale con i coetanei e con gli adulti nell'ambito della vita scolastica.

Blocchi Tematici:

Le religioni oggi;

La Chiesa cattolica in dialogo con le religioni;

Una società fondata sui valori cristiani.

La risposta biblica al mistero dell'esistenza;

La persona umana tra libertà e valori;

Contenuti:

- Ebraismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Cucina e religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi; Le feste religiose.
- L'Islam: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi; Le feste religiose.
- L'Induismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi;
- Il Buddismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi;
 - La Chiesa cattolica aperta al dialogo;

- La Chiesa nell'epoca contemporanea;
- La Chiesa di fronte ai totalitarismi ;
- Una politica, un ambiente, un'economia e una scienza per l'uomo.

Sciacca, 8 Maggio 2023 L'insegnante

Mariangela Collura

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Classe V E Indirizzo S.E.O.A.

Disciplina: Lingua francese

Prof.ssa: Maria Teresa Bazan

Ore di lezioni settimanali: n.3

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

La Bretagna; la Normandia; il sidro; il calvados; la Champagne-Ardenne e lo champagne; le tossinfezioni alimentari; la salmonellosi; l'olio d'oliva; il pesce; lo Street Food; le panelle; le arancine; le tecniche di conservazione degli alimenti; la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, vegana e macrobiotica; le allergie e le intolleranze alimentari; HACCP; i disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e obesità.

COMPETENZE

Fornire informazioni su alcune regioni francesi: Bretagna, Normandia, Champagne; saper presentare i prodotti del territorio ed elaborare ricette tipiche; saper conservare gli alimenti; dare consigli per avere un corretto comportamento alimentare e per salvaguardare la salute; fornire notizie sui diversi tipi di dieta ed alimentazione; elaborare un menu speciale per i principali disturbi e limitazioni alimentari (diete alternative, intolleranze e allergie); riconoscere i principali rischi di intossicazione alimentare; programmare ed attivare interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure di piani di autocontrollo alla prevenzione di rischi sul luogo di lavoro e sicurezza alimentare; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

ABILITÀ

Comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.

Saper comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale.

Produrre in modo complessivamente corretto testi scritti di tipo quotidiano e tecnico-professionale.

Sostenere e comprendere una conversazione di carattere quotidiano e professionale in modo corretto e appropriato.

Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionale.

Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.

Sviluppare le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy e la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento.

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CONTENUTI

Nel corso dell'anno scolastico sono stati sviluppati i seguenti contenuti inerenti alle UDA interdisciplinari deliberate dal C.d.Cl.

Unità di apprendimento n. 1: “Il vino e le sue sfumature in cucina”

La Bretagne

La Normandie

La Champagne

Le calvados: alcool et eau-de-vie de Normandie

Le cidre

Le champagne

Unità di apprendimento n. 2: “Lavoro e sicurezza”

La méthode HACCP

Les modes de conservation

Les toxico-infections alimentaires

La salmonellose

Unità di apprendimento n. 3: “L'oro verde in cucina”

L'huile d'olive

Unità di apprendimento n. 4: “Diete e stili di vita”

Le régime méditerranéen

Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien et macrobiotique

Les atouts du poisson

Unità di apprendimento n. 5: “Street food nel mondo”

Les panelles

Les arancine

Street Food: l'art de la gastronomie bon marché

Unità di apprendimento n. 6: “Diete e patologie”

Les allergies et les intolérances alimentaires
Le régime pour coeliac
Les troubles du comportement alimentaire

METODOLOGIA

L'obiettivo generale della disciplina è stato quello di contribuire allo sviluppo delle capacità comunicative, cognitive ed espressive dell'alunno.

La lingua straniera è stata utilizzata come strumento veicolare essenziale per affrontare situazioni professionali in campo internazionale. L'approccio metodologico ha privilegiato la "mise en situation", l'osservazione, la deduzione, e l'analisi a partire da simulazioni di esperienze verificabili nella realtà lavorativa. L'insegnante ha avuto il ruolo di guida e ha offerto strumenti atti a decodificare e interpretare i vari problemi che lo studente potrebbe incontrare in futuro, nell'ambito della professione. Inoltre si è cercato di potenziare l'elemento linguistico attraverso attività varie al fine di condurre l'alunno verso la costruzione di una competenza personale e il riutilizzo della stessa in situazioni parallele.

Nell'articolazione delle fasi dell'UDA sono state utilizzate le seguenti metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni, che hanno consentito di presentare proposte didattiche che puntano alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze: metodo funzionale-comunicativo, lavori di gruppo e a coppia, flipped classroom, apprendimento cooperativo e individuale, debate, uso di video e delle tecnologie informatiche nella didattica, didattica laboratoriale, brainstorming, lezione interattiva, lezione frontale, lezione guidata. Inoltre l'insegnante ha mirato a valorizzare i processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare punti di forza e le carenze di ogni allievo.

In classe sono stati eseguiti numerosi dialoghi, questionari, lavori individuali, su argomenti di tipo quotidiano e professionale, prove semi-strutturate. Nelle attività di lettura sono state utilizzate varie procedure: la lettura globale, per cogliere il senso generale del testo; la lettura esplorativa, per la ricerca di informazioni specifiche; la lettura analitica, per una comprensione più dettagliata del testo. Per ciò che riguarda la produzione orale si è fatto ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui gli alunni sono stati costantemente chiamati a esprimersi in LS utilizzando le conoscenze e le capacità acquisite.

SUSSIDI DIDATTICI

- Libro di testo: "Saveurs de France"
- Fotocopie
- Appunti
- Dizionari
- Internet
- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche)
- Google meet
- Google youtube
- Drive per la condivisione di materiale digitale
- Schede/materiali prodotti dal docente
- Smartphone, tablet, pc, lim

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Le attività di recupero sono state svolte in itinere. In particolare si è cercato di fornire gli strumenti necessari per riuscire a leggere in modo corretto e per produrre oralmente concetti sufficientemente comprensibili. Inoltre l'incoraggiamento del tutoraggio degli allievi più abili su quelli meno abili e motivati ha consentito, in qualche caso, un miglioramento delle performances linguistiche e del metodo di lavoro degli studenti.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state effettuate prove di verifiche scritte, semi-strutturate e per classi parallele: vrai/faux, scelta multipla, esercizi di completamento, questionari. Le verifiche orali si sono basate su colloqui formativi e sommativi di tipo quotidiano e professionale.

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- partecipazione concreta alle attività didattiche quotidiane;
- competenza raggiunta nelle quattro abilità;
- conoscenza dei contenuti acquisiti;
- caratteristiche personali del singolo alunno;
- situazione di partenza;

Dal punto di vista didattico, gli alunni hanno raggiunto livelli di apprendimento diversificati commisurati alle potenzialità, l'impegno, la costanza e la partecipazione attiva al dialogo didattico-educativo. Si continueranno ad applicare le misure compensative e dispensative previste nel PEI e nel PDP.

08/05/2023

Docente

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"
ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023
CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

Classe V E indirizzo S.E.O.A.

Docente: BIRRITTERI ANTONINO

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Che cos'è il turismo e quale è stata la sua evoluzione.
- Quali sono le condizioni attuali del settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo.
- Quali sono gli aspetti economici e sociali del turismo.
- Perché il turismo è un importante fattore di crescita per ogni paese.
- I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.
- La capacità all'esercizio dell'impresa.
- Quali sono le caratteristiche e le norme che regolano il contratto ristorativo.
- Le responsabilità del ristoratore.
- Che cos'è un sistema di qualità e quali sono i principali marchi di settore.
- L'evoluzione del concetto di marketing.
- Che cos'è il marketing territoriale.
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.
- Le diverse strategie di marketing.
- La programmazione aziendale
- Analisi delle fasi di evoluzione di un business plan.
- Strutture e contenuto del budget.
- Controllo budgetario e valutazione dei rischi.

ABILITÀ

- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti economici e sociali.
- Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica di un paese.
- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.
- Esprimere i concetti appresi con un uso appropriato del linguaggio.
- Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori turistici.
- Comprendere importanza dei sistemi di qualità.
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.
- Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di un'impresa operante nel settore turistico.
- Elaborare dati di report al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.

COMPETENZE

- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.
- Utilizzare la conoscenza delle norme nazionale ed europee in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche.
- Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.
- Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche per ottimizzare il servizio.
- Adeguare la produzione in relazione alla domanda dei mercati.
- Applicare tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Il turismo e le fonti del diritto

- Il fenomeno turistico
 - Il turista
 - Forme di turismo
 - Il turismo sostenibile e responsabile
 - I cambiamenti negli stili alimentari
 - Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
 - La bilancia dei pagamenti
 - Le fonti statistiche

La legislazione turistica

- Le norme obbligatorie per l'impresa
 - Gli obblighi dell'imprenditore
 - I requisiti per l'avvio dell'impresa
 - La capacità all'esercizio dell'impresa
 - L'obbligo delle scritture contabili
 - Le procedure concorsuali
 - La tutela della privacy
 - La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
 - La prevenzione incendi
- La disciplina dei contratti di settore
 - Il contratto ristorativo e le sue caratteristiche
 - Il contratto di catering
 - Il contratto di banqueting
 - Le norme da applicare ai contratti ristorativi
 - Il codice del consumo
 - La responsabilità del ristoratore
 - I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi
- Le norme volontarie
 - Il sistema di qualità
 - Gli organi di normazione e le ISO
 - I marchi
 - I marchi di qualità
 - I prodotti a chilometro zero

- I presidi slow food

EDUCAZIONE CIVICA

Unità di apprendimento n. 1

- Vivere Bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri
 - I diritti politici dei cittadini: artt. 48, 49, 50, 51

II TRIMESTRE

Le politiche di vendita nella ristorazione

- Concetti generali sul marketing
 - L'evoluzione del concetto di marketing
 - Il Customer Relationship Management
 - Il marketing turistico territoriale

- Le tecniche di marketing
 - Il marketing strategico ed operativo
 - Il piano di marketing
 - L'analisi della situazione esterna
 - L'analisi della situazione interna
 - Gli obiettivi di marketing
 - Il ciclo di vita del prodotto
 - Le strategie di marketing mix
 - Il controllo e la valutazione dei risultati

EDUCAZIONE CIVICA

Unità di apprendimento n. 2

- Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale.
 - L'articolazione di competenze tra Stato e Regioni
 - Il ruolo degli Enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione.

III TRIMESTRE

- Programmazione e controllo di gestione
 - I tempi della programmazione
 - Il budget
 - La costruzione del budget
 - Il controllo budgetario
 - Vantaggi e limiti del budget

- Il business plan
 - Le fasi per realizzare il business plan
 - I preventivi d'impianto
 - La valutazione dei dati

- La fase di start up

EDUCAZIONE CIVICA
Unità di apprendimento n. 3

- La cultura della Legalità sconfigge le Mafie
 - Il concetto di legalità.
 - Il ruolo della Magistratura e il sistema giudiziario italiano

METODI DI INSEGNAMENTO

- lezione frontale;
- problem solving;
- lettura di testi specializzati;
- lezioni individuali e di gruppo;
- risoluzione di esercizi presenti sul libro in adozione;
- suggerimento di link che trattano gli argomenti specifici;
- visione di brevi filmati.

MEZZI UTILIZZATI

- libro di testo;
- rivista specializzate;
- supporti multimediali;
- laboratorio d'informatica;
- articoli reperibili sul web;
- video reperibili sul web che trattano in maniera semplice gli argomenti affrontati;

VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante il percorso didattico si sono effettuate delle verifiche formative per controllare il processo di apprendimento degli alunni e verificare la bontà della metodologia, al fine di accertarsi se i risultati raggiunti sono stati coerenti con gli obiettivi prefissati. Nel caso di obiettivi non raggiunti si sono adottate opportune strategie di recupero.

Nel processo di valutazione si è tenuto conto, oltre che ai criteri stabiliti a suo tempo dal Collegio docenti, anche della partecipazione alle lezioni e dell'interesse mostrato durante l'attività di didattica.

Sciacca, 8 maggio 2023

Il Docente
Antonino Birritteri

I.I.S.S. “ C. AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATO A. S. 2022/2023

Materia d'insegnamento: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

Prof. Mustacchia Girolamo

Classe V E Indirizzo: SEOA

Ore di lezione settimanali n° 7 Totali ore al 15 maggio n° 164

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nel complesso i discenti dimostrano di avere acquisito gli elementi essenziali del settore di indirizzo. Una

parte degli alunni ha raggiunto gli obiettivi dimostrando di aver acquisito conoscenze accettabili e compreso

i concetti essenziali della disciplina, la rimanente parte ha acquisito conoscenze più approfondite e sistematiche dei contenuti che ha esposto con una terminologia appropriata.

CONTENUTI

PROGRAMMA SVOLTO E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE A.S. 2022/2023

□ U.D. 0. Ripasso/approfondimento argomenti primo e secondo Biennio

- La brigata di cucina.
- Gli ambienti di cucina e le aree di lavoro.
- La grande attrezzatura in cucina.
- La piccola attrezzatura di cucina.
- Le preparazioni di base, i fondi, le salse.
- I sistemi di cottura.

- I metodi di conservazione.

U.D. 1. – La forza del territorio

Un territorio e i suoi sapori

Il valore dei prodotti a “chilometro zero”

Territorio e marketing

U.D. 2. I marchi di qualità e altre tutele alimentari

I prodotti DOP, IGP, PAT, DE-CO

I presìdi Slow Food

Alimentazione, ambiente, etica

Le etichette alimentari

U.D. 3. I prodotti tipici italiani

I prodotti tipici delle regioni del Nord. Ovest Est (cenni)

I prodotti tipici delle regioni del centro Italia (cenni)

I prodotti tipici delle regioni del Sud – Prodotti tipici di Sicilia e Sardegna

U.D. 4. Realizzare un menù

Principali regole per la stesura di un menù

Menù e stagionalità dei prodotti

Realizzare un menu per un hotel stagionale.

Realizzare un menu per la ristorazione collettiva.

Realizzare un menù per banchetti

U.D. 5. Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

Intolleranza al glutine, lattosio

- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta salutista
- La dieta mediterranea
- La dieta macrobiotica

- U.D. 6. La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

- U.D. 7. Il sistema HACCP

- Igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione delle aree di cucina
- La sicurezza degli alimenti, HACCP e il piano di autocontrollo
- U.D. 8. Il servizio catering e banqueting

- Il banqueting e catering
- Nuove tendenze: lo chef a domicilio
- Nuove figure professionali del banqueting

I contenuti sopra descritti sono stati trattati seguendo i percorsi pluridisciplinari delle UDA elencate di

seguito

N. Titolo

1 “Il Vino E Le Sue Sfumature In Cucina”

2 “Lavoro E Sicurezza”

3 “L’oro Verde In Cucina”

4 “Diete E Stili Di Vita”

5 “Diete E Patologie”

6 “Street Food”

METODI D’INSEGNAMENTO (strategie educative, esercitazioni pratiche in laboratorio)

Le lezioni si sono svolte in classe e in laboratorio seguite da interventi e discussioni.

Spesso durante il dialogo formativo, sono stati ripresi argomenti relativi agli anni precedenti che alcuni

alunni non avevano consolidato e che erano tuttavia necessari per l’apprendimento dei nuovi concetti.

MEZZI E SPAZI UTILIZZATI

L’uso del libro di testo (Luca Santini – In cucina – Posidonia Scuola) è stato integrato con argomenti e schemi

esemplificativi presenti in materiale fotocopiato e in power point.

Le lezioni si sono svolte all’interno dei laboratori della scuola e in classe.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI (corsi di recupero, interventi di sostegno,

approfondimenti).

Azioni di recupero delle carenze didattiche sono state effettuate, in itinere, per colmare le lacune.

Gli approfondimenti sono stati i momenti dedicati alle varie manifestazioni a cui la classe ha partecipato.

Partecipazione di stage presso strutture ristorative.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI (tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti).

La valutazione è servita per accertare il raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici

prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

E’ stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale. C’è stata una valutazione di tipo soggettivo per

quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche e l’osservazione

diretta delle prove in laboratorio.

La valutazione finale inoltre terrà conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio e della progressione nell'apprendimento.

Sciacca 08 Maggio 2023 Il Docente

GirolamoMustacchia

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe V E Indirizzo S.E.O.A

Prof.ssa Ventimiglia Caterina

Ore settimanali di lezione n°5;

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscono le possibili cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi.
- Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli.
- Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere.
- Conoscono che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari.
- Conoscono alcune tra le più significative manipolazioni tecnologiche applicate al settore alimentare per il miglioramento genetico di specie vegetali ed animali.
- Conoscono i principi della bioenergetica e quindi il fabbisogno calorico di un individuo.
- Conoscono il valore culturale del cibo e del rapporto tra enogastronomia società e cultura di un territorio, linee guida per una sana alimentazione

Riguardo l'educazione civica sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

Obiettivo n 6 secondo l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile conoscere il concetto di salute e benessere, sicurezza alimentare ed il rispetto delle norme igieniche nelle preparazioni alimentari ed il sistema HACCP, promuovere e conoscere comportamenti alimentari corretti ,sviluppare e diffondere corretti stili di vita, diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione.

Obiettivo n 2 secondo l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: porre fine alla fame , raggiungere la sicurezza alimentare ,migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile.

Importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari.

Altro obiettivo: Conoscere la contraffazione dei prodotti alimentari

ABILITA'

- Hanno acquisito un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti e bevande.
- Sanno operare scelte consapevoli.
- Sanno elaborare una dieta equilibrata per in relazione alle condizioni fisiologiche e patologiche di un individuo.

COMPETENZE

- Saper seguire un'alimentazione il più possibile sana, varia ed equilibrata, tenendo conto delle conoscenze acquisite in campo alimentare.
- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

(Argomenti trattati durante le lezioni fino al 15/ 05/2023)

I TRIMESTRE

UDA n.1

Il vino e le sue sfumature in cucina

-Uso e abuso di bevande alcoliche

- Gli effetti dell'abuso di alcol sull'organismo umano

UDA n.2

“Lavoro e sicurezza

- Igiene degli alimenti

Contaminazioni biologiche.

Cenni di microbiologia: caratteristiche di virus, batteri, lieviti e muffe, metazoi (platelminti e nematodi). Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Differenza tra infezione, intossicazione, tossinfezione ed infestazione. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia. Contaminazione diretta, indiretta (tramite vettori e veicoli) e crociata. Principali malattie trasmesse dagli alimenti.

Tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo,

Infezioni alimentari: Epatite A.

Parassitosi o infestazioni Alimentari

Teniasi, anisakidosi, amebiasi, Toxoplasmosi

Contaminazioni chimiche.

Contaminazione da metalli pesanti, da pratiche agronomiche, da idrocarburi policiclici aromatici, da pratiche zootecniche e veterinarie, da contenitori ed imballaggi. Effetti di tossicità sull'organismo provocati dalla contaminazione chimica degli alimenti.

Contaminazioni fisiche.

Contaminazione radioattive.

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Educazione Civica UDA N°1

Obiettivo 2 Agenda2030

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile

II TRIMESTRE

UDA n. 3

“Dieta e stili di vita”

DIETETICA

- Fabbisogno energetico.
- Peso teorico desiderabile.

- Dieta equilibrata

Compilazione di una dieta equilibrata e razionale secondo le indicazioni L.A.R.N.

Formulazione di una dieta equilibrata

Linee guida per una sana alimentazione

Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali:
Alimentazione in gravidanza, nella nutrice, nel bambino, nell'adolescenza, nell'adulto, nella terza età, nello sport.

Obiettivo 6 Agenda 2030

L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il sistema dell'HACCP

III TRIMESTRE

UDA n.4

“ L' oro verde in cucina”

Tipologie dietetiche:

Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica dieta nordica

UDA n.5

“ Diete e Patologie”

Dietoterapia

Obesità

Dieta in alcune condizioni patologiche:

- Dislipidemie, Ipertensione, aterosclerosi, diabete, tumori,
- Allergie e intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare anoressia e bulimia.

UDA n°6

“Street Food nel mondo”

Nuove tendenze dei consumi alimentari

Alimenti a basso impatto alimentare e sociale

Alimenti a Km0

Educazione Civica U.D.A. N° 3

La contraffazione dei prodotti alimentari

METODI DI INSEGNAMENTO

Durante la didattica in presenza ci si è serviti della lezione frontale, coadiuvata, quando l'argomento lo ha richiesto, da schemi esemplificativi e riassuntivi alla lavagna, utili ai fini di un immediato impatto visivo e quindi di una prima memorizzazione dei contenuti svolti.

Periodicamente gli alunni sono stati invitati ad un riepilogo in classe degli argomenti, utile, sia al fine di ribadire i punti salienti, che al fine di suscitare un maggior coinvolgimento ed una migliore partecipazione del gruppo classe.

Si è cercato il più possibile d'individuare dei collegamenti interdisciplinari con le altre materie del corso di studi.

MEZZI UTILIZZATI

L'uso del libro di testo (Scienza e cultura dell'alimentazione – Luca La Fauci Edizione Markes) è stato integrato con mappe concettuali e materiale fotocopiato tratto da riviste specializzate soprattutto per la trattazione di problematiche attuali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Periodicamente, durante le ore curriculari, ci si è dedicati ad un riepilogo dei vari argomenti con l'intento di cercare di colmare le lacune e le incertezze degli alunni più fragili e di fare approfondire qualche contenuto al rimanente gruppo di allievi.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è servita per accertare il raggiungimento da parte degli allievi degli obiettivi didattici prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

E' stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche tramite domande con risposta aperta, e di tipo oggettivo invece per quanto riguarda test vero/falso, quesiti con risposta a scelta multipla, completamento di frasi, collegamenti e associazioni di termini. La valutazione finale ha inoltre tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse dimostrato, dell'impegno, del metodo di studio e della progressione dell'apprendimento

Sciacca 08/05/2023

La Docente
Caterina Ventimiglia

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
"Italiano"**

Candidato: _____ **Classe V Sezione:** _____

PROVA DI TIPOLOGIA A – Analisi del testo

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> ● Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo ● Coesione e coerenza testuale 	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura ● Ricchezza e padronanza lessicale 	0,50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche imprecisione e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <input type="checkbox"/> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 Presenti Approfonditi
Indicatori specifici				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. 2) Rispetto dei vincoli posti nella consegna 	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) ✘ Interpretazione corretta e articolata del testo. 	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____ /20

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
"Italiano"**

Candidato: _____ **Classe V Sezione:** _____

PROVA DI TIPOLOGIA B- Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> ● Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo ● Coesione e coerenza testuale 	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3- 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura ● Ricchezza e padronanza lessicale 	0.50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette e complete
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <input type="checkbox"/> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 approfonditi
Indicatori specifici				
3) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto 4) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> ✘ . Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____ /20

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
"Italiano"**

Candidato: _____ **Classe V Sezione:** _____

PROVA DI TIPOLOGIA C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> ● Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo ● Coesione e coerenza testuale 	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3 - 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura ● Ricchezza e padronanza lessicale 	0.50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <input type="checkbox"/> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1,50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente e corrette	4 Approfonditi
Indicatori specifici				
5) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1- 1,50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione ✘ Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	1- 1,50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____ /20

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

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	
Punteggio totale della prova				