



Unione europea
Fondo sociale europeo



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca



REGIONE SICILIA

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



Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

O.M. n. 45 del 09Marzo 2023

Classe V F Enogastronomia

Anno Scolastico 2022/2023

Il Coordinatore di Classe

Prof. Giuseppe Calogero Grisafi

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

INDICE

Premessa	pag. 02
Presentazione Dell'istituto	pag. 03
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 05
Profilo Formativo e Professionale	pag. 06
Presentazione Della Classe	pag.13
Percorso Formativo	pag.16
Metodologia	pag.19
Percorsi di Educazione civica	pag.26
Unità di Apprendimento Multidisciplinari	pag.40
Verifica e Valutazione	pag.41
Griglia di Valutazione degli Obiettivi Cognitivi	pag. 43
Griglia per l'attribuzione del voto per il comportamento	pag. 45
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	pag. 46
Criteri per l'attribuzione del credito formativo	pag. 48
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag.49
Svolgimento dell'esame	pag.51
Curriculum dello Studente	pag. 57
Appendice normativa	pag. 58
Consiglio di classe	pag.59
Allegati	Pag. 61

PREMESSA

Il Consiglio della classe VF, sulla base della Programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'articolazione "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 Istituti 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 alla 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" e 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 ed 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 macroaree 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			

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 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 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 F è composta da 17 alunni (3 femmine e 14 maschi), in elenco risulta iscritto un alunno ripetente che non ha mai frequentato.

Soltanto 6 alunni sono di Sciacca, la restante parte degli alunni proviene da paesi limitrofi della provincia e subisce, pertanto, i disagi del pendolarismo.

Nel corso degli ultimi due anni la classe ha mantenuto gli stessi docenti, fatta eccezione per i docenti di Matematica, Inglese e Religione e questo ha garantito una buona continuità didattica e metodi di insegnamento costanti.

L'andamento generale della classe per quanto riguarda il profitto scolastico e la partecipazione al dialogo educativo si può definire positivo, anche se non si può tracciare un profilo unico in quanto tra gli alunni si evidenziano marcate differenze in termini di attitudini, capacità, impegno e motivazione. Si possono individuare tre gruppi di riferimento: 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 buono. 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 terzo 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.

Per quanto attiene al comportamento, gli alunni sono riusciti ad instaurare dinamiche relazionali positive sia nei confronti dei compagni che nei riguardi dei docenti, mantenendo in linea di massima un comportamento consono e rispettoso delle

regole scolastiche, condizione che ha contribuito a creare un clima di classe sereno e collaborativo.

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. Un alunno, in particolare, è risultato assente durante tutto il primo trimestre, ha frequentato in modo discontinuo e irregolare durante il secondo trimestre, mentre durante il terzo trimestre la frequenza risulta regolare.

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.

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

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
Aquilina	Lina	Italiano e Storia	SI	SI
Gugliotta	Maria Letizia	Inglese	NO	SI
Palermo	Emilia	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI
Bazan	Maria Teresa	Francese	SI	SI
Grisafi	Giuseppe Calogero	Lab. Serv. Enog.	SI	SI
Impastato	Antonino	Matematica	NO	SI
Casandra	Giuseppe	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	SI	SI
Ferrantelli	Giuseppina	Scienze motorie e sportive	SI	SI
Saladino	Giuseppe	Religione	NO	NO
Russo	Maria Paola	Sostegno	NO	SI

COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 27/02/2023

COGNOME	NOME	MATERIA
Palermo	Emilia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Bazan	Maria Teresa	Lingua francese
Grisafi	Giuseppe Calogero	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 economico

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

Pergli 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 flippedclassroom 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:

- WhatsApp per attività propedeutiche all'insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio
- 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:

- **Masterclass** con il Brand Ambassador Filippo Gaeta e un laboratorio di miscelazione organizzato in collaborazione della società “Pernod Ricard”, una multinazionale francese specializzata nella fabbricazione e la distribuzione di vini e alcolici, leader mondiale del settore; 4 Ottobre 2022, auditorium “G. Buonocore”.
- **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.

- **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”.

- **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".

- **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

- **Visione del film “La Stranizza”**- Auditorium "G. Buonocore"; 4 aprile 2023

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.

- 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 maggio2023.

Da svolgere:

- Analisi sensoriale dell’olio: pannel test in collaborazione con la SOAT
- Capaci di ricordare, capire, cambiare

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 F 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 i 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

	<p>l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti/abitudini/stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico 	
<p>OBIETTIVI SPECIFICI <i>Selezionare quelli 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 dall'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 quelli 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	DISCIPLINA	N. ORE
<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>S.E.O.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Storia ● DTA ● Scienze Motorie ● Scienze e cultura dell'Alimentazione <p>S.E.O.A. Corso A.T.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</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 Obiettivo 2 Agenda 2030 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile</p> <p>Scienze Motorie Il diritto alla salute. Obiettivo 3 Agenda 2030 Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala Il diritto alla salute. Obiettivo 3 Agenda 2030 Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</p> <p>Produzioni Animali Obiettivo 2 Agenda 2030 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile. Allevamenti sostenibili e Legali Gestione ambiente e territorio Tutela dell'ambiente Dissesto idrogeologico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Storia 2 • DTA 3 • Scienze Motorie 2 • Accoglienza Turistica 2 S.E.O.A. Serale • Italiano 2 • Storia 2 • DTA 2 • Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala 3 A.A.A. • 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, Laboratori 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 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 in un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.
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.2



TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale	
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 e amministrativa del nostro Paese e 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare i comportamenti più adeguati 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 di 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 e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica di cittadini in modo coerente e agibile, di sostenibilità e in sintonia con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo economico e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e 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 del 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di 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

CONTENUTI	DISCIPLINA	N.ORE
<p>Italiano Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti</p> <p>Storia L'analfabetismo e il diritto all'istruzione</p> <p>DTA(Ind.S.E.O.A) Gli enti locali Il ruolo degli enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione</p> <p>Accoglienza Turistica La competenza regionale in materia di turismo Enti locali e turismo</p> <p>Scienze e Cult. dell'Alimentazione(Ind. S.E.O.A.) OBIETTIVI On.6 Agenda 2030: L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il Sistema dell'HACCP</p> <p>Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Sala L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni dei servizi di sala e il sistema dell'HACCP</p> <p>Scienze Motorie OBIETTIVI On.6 Agenda 2030: Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti</p> <p>Produzioni Animali OBIETTIVI On.1 Agenda 2030 Porre fine alla povertà in tutte le sue forme. L'agricoltura e l'allevamento sostenibili ai fini della realizzazione dell'obiettivo n.1.</p> <p>Gestione Ambiente e Territorio P.A.C.</p>	<p>S.E.O.A. Diurno Art. ENO e S.S.V.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Scienze Motorie ● Scienze e cultura dell'alimentazione <p>S.E.O.A. Diurno Art. A.T.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● DTA ● Scienze Motorie ● Accoglienza Turistica <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Storia ● DTA ● Scienze e cultura dell'alimentazione ● Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Sala <p>A.A.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Storia ● Gestione Ambiente e Territorio ● Produzioni Animali ● Scienze Motorie 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

MONTEORECOMPLESSIVO	11
FASEDIAPPLICAZIONE	IItrimestre
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzareunprodottomultimedialedalqualee mergano: <ul style="list-style-type: none"> - IprincipaliinterventidelloStatovoltiagaranti reildirittoall'istruzione; - Le proposte per rendere la Scuola più inclusivaedi qualità.
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavoridigruppo,lavoriindividuali,didatticalaborat oriale,brainstorming,apprendimentocooperativo,l ezioneinterattiva, tutoring, didattica a distanza.
RISORSEUMANECOINVOLTE	DocentiePersonaleATA.
STRUMENTI EMATERIALI	Aula, laboratoritecnico-professionali, laboratorioinformatico, libriditesto,vocabolari, tablet,PC,stampante,attrezzaturedilaboratori o,Internet,LIM,slide, piattaforma GSuite for education.
MODALITA' DIVERIFICA	Leverificheformativesarannoeffettuateall'ini zio di ognilezione e consisteranno indiscussioniequesitisugliargomentigiàtrattat iperverificaree/orimodulareilprocessodiinseg namento/apprendimento.Le verifichesommativesarannoeffettuate altermine dell'U.D.A.econsisteranno,aifinide llavalutazione disciplinare,ininterrogazionior alie/oprovesemi-strutturate di verifica e in un compito di realtànellarealizzazionediuoprodotto multimediale assegnato nell'UDA.
CRITERIDIVALUTAZIONE	Vedasirubricadi valutazioneinseritanelp.T.O.F.d'Istitutoeallegata alpresentePianodelleU.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 a 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 in ogni contesto i principi di legalità e solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini contrarie alla criminalità organizzata e alle mafie.

<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>	<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.
<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</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	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 ● Storia 2 ● DTA 2 ● Scienze Motorie 3 ● Lab.Serv.Acc.Turistica 2 <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Storia 2 ● DTA 3 ● 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 ● Storia 2 ● Gestione Ambiente e Territorio 2 ● Produzioni Animali 3 ● Scienze Motorie 3 	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
<p>MONTEORE COMPLESSIVO</p>	<p>11</p>	

FASE DI APPLICAZIONE	III trimestre
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind.S.E.O.A.eA.A.A.
COMPITO DI REALTÀ 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, didattico-laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezioni interattive, tutoring.
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education
MODALITÀ DI VERIFICA	Leverifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consistiranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o modificare il processo di insegnamento/apprendimento. Leverifiche sommativе saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consistiranno, a fini di valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un test 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 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 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. Esprime semplici riflessioni personali. 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.
INSUFICIENTE	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 frammentario ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	È in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa

		frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	anche in contesti semplici.	applicare le conoscenze anche in contesti semplici. 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 sornito 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, entra spesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentemente l'attività didattica; ha a suo carico alcune ammonizioni, e/o una sospensione di lieve entità.
5 ^[1]	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità 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 cinquantesimi sulla 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≤7	8-9	9-10	10-11
7M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

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.

Gli studenti e le studentesse della classe hanno quasi tutti 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 riferimento. Nei 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 il 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

Dall'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 coordinatore della classe prof. Giuseppe
Calogero Grisafi**

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

CONSIGLIO DI CLASSE		
COGNOME	NOME	FIRMA
Aquilina	Lina	
Bazn	Maria Teresa	
Ferrantelli	Giuseppina	
Gugliotta	Maria Letizia	
Palermo	Emilia	
Grisafi	Giuseppe Calogero	
Impastato	Antonino	
Casandra	Giuseppe	
Saladino	Salvatore	
Russo	Maria Paola	

Il coordinatore

Prof. Giuseppe Calogero Grisafi

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

Materia **INGLESE**

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

Prof. Maria Letizia Gugliotta

Ore di lezioni settimanali n. 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Conoscere

- ◆ Le principali strutture linguistiche della lingua inglese
- ◆ La relazione tra stile di vita, dieta e salute
- ◆ Le caratteristiche culinarie della Sicilia e del Mediterraneo, nel confronto con quelle di altre culture
- ◆ Le caratteristiche e le motivazioni delle diete vegetariane
- ◆ Le caratteristiche del pub britannico e di alcune bevande

COMPETENZE

Essere in grado di:

- Comprendere il senso generale e cogliere le informazioni specifiche di testi scritti e orali di interesse quotidiano, personale, di attualità, trasmessi attraverso canali diversificati (discorsi, film, notiziari, conferenze, etc.) e di carattere settoriale relativi allo specifico percorso di studio;
- Produrre testi scritti e orali utilizzando strutture linguistiche appropriate alle diverse situazioni e scopi comunicativi;

ABILITÀ

- Sostenere una conversazione di carattere quotidiano e professionale
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CONTENUTI

Nel corso dell'anno scolastico sono stati sviluppati i seguenti contenuti inerenti alle UDA interdisciplinari deliberate dal Consiglio di Classe.

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

- California wines
- Some recipes with wine, beer or spirits

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

- Hygiene and safety in the kitchen
- Pubs

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

- Extra virgin olive oil
- Some Sicilian recipes with EVOO

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

- The Mediterranean diet
- 0 km food
- Vegetarianism

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

- Street food
- Fish and chips

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

- Food intolerances and allergies

METODI DI INSEGNAMENTO E MEZZI UTILIZZATI

Si sono privilegiate le attività orali piuttosto che quelle scritte e si è dato meno spazio ai supporti cartacei a favore di materiali di studio come strumenti digitali, piattaforme e siti internet didattici con esercizi interattivi, video in lingua inglese su YouTube, sezioni digitali del libro di testo, mappe e schemi digitali; videolezioni pomeridiane su Meet, Classe virtuale (Classroom), uso della posta elettronica istituzionale, Tablet, Smartphone, PC, WhatsApp, Bacheca Argo Didup. Quando i risultati delle prove non sono stati soddisfacenti si è rivista la programmazione e sono stati elaborati degli interventi mirati per superare le difficoltà riscontrate nel processo di formazione linguistica degli alunni. Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere. Gli argomenti affrontati sono stati presentati in varie forme, in particolare sono state costruite mappe concettuali e sono stati utilizzati video per permettere una buona comprensione degli argomenti anche all'allievo che segue una programmazione per obiettivi minimi e agli studenti con vari tipi di difficoltà.

VERIFICA, VALUTAZIONE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

Per quanto riguarda gli strumenti e le modalità di verifica formativa e i criteri di valutazione dei processi, dei risultati di apprendimento e delle competenze, si è fatto ricorso ad un feedback quotidiano, a colloqui brevi, a test, questionari, relazioni, traduzioni, riassunti. Anche a causa dell'esiguo numero di ore settimanali a disposizione (solo due rispetto alle tre ore delle quinte degli anni precedenti) i risultati non sono omogenei: alcuni alunni sono in grado di effettuare collegamenti a livello disciplinare e interdisciplinare e di riutilizzare autonomamente conoscenze e competenze, altri necessitano invece di essere guidati, in quanto incontrano difficoltà di varia entità a livello linguistico e/o nella rielaborazione personale.

Gli allievi Briganti e Guzzardo hanno frequentato il PON di 30 ore "Let's play and learn", preparazione agli esami del Trinity College di Londra per il conseguimento della certificazione esterna di inglese parlato di livello A2 (GESE Grade 3), mentre l'allievo Palazzolo ha seguito il PON di 30 ore "Let's play for our future" per la certificazione di livello B1 (GESE Grade 5).

Il Docente

Maria Letizia Gugliotta

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

Materia

Matematica

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

Prof. Impastato Antonino

Ore di lezioni settimanali n. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Disequazioni di II grado intere, fratte e sistemi di disequazioni
- concetto di funzione, grafico, funzioni pari, dispari e simmetrie
- intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- intervalli di positività e di negatività di una funzione
- concetto di limite, calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali e forme indeterminate
- definizione di asintoto orizzontale e verticale.
- concetto di derivata e suo significato geometrico
- concetto di massimo e minimo di una funzione.

ABILITÀ

- Saper risolvere disequazioni di secondo grado e sistemi
- saper classificare le funzioni
- saper determinare il dominio delle funzioni
- saper stabilire se una funzione è pari o dispari

- calcolo dei limiti
- forme indeterminate
- definizione di asintoto verticale e orizzontale

III TRIMESTRE

- Definizione di derivata
- significato geometrico di derivata
- fondamentali regole di derivazione
- Punti di massimo e di minimo
- grafico qualitativo di una funzione

METODI DI INSEGNAMENTO

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità creative, cercando con la discussione guidata di coinvolgere tutti. Sono state eseguite delle lezioni frontali dedicate alla spiegazione degli argomenti in programma, seguite da esercizi di tipo applicativo, per consolidare le nozioni apprese. 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. Particolare attenzione è stata rivolta ai ritmi di apprendimento e di rielaborazione degli allievi.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, lavagna, appunti, tabelle, PC.

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 semistrutturate. 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. Durante la didattica a distanza gli alunni sono stati valutati mediante valutazioni orali in videoconferenza. Nella valutazione si è tenuto conto della puntualità nella consegna dei compiti assegnati, dell'impegno e della partecipazione attiva.

Sciaca li 08/05/2023

Il Docente

Impastato Antonino

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATOa. s.2022/2023

ALLEGATO “A” CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia d’insegnamento:

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

ClasseV[^] Sez: F indirizzo S.E.O.A.

Prof. Giuseppe Calogero Grisafi

Ore di lezione settimanali n° 6

Totali ore al 08 maggio n°133

Testo in adozione:

IN CUCINA ED. Poseidonia – AUTORE: Luca Santini

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE

Complessivamente i discenti dimostrano di avere acquisito gli elementi essenziali del settore di indirizzo. Una attenta analisi dimostra che le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche. Solo qualche alunno, grazie ad un costante impegno domestico e partecipazione attiva in classe, ha raggiunto buoni livelli di conoscenza della disciplina e riesce ad interagire in maniera autonoma, gli altri hanno superato alcune difficoltà nella preparazione di base e hanno raggiunto una conoscenza sufficiente degli argomenti presentati.

ABILITÀ

Sapere compilare una scheda tecnica di una ricetta di cucina e elencare i nomi degli alimenti.

Calcolare il prezzo di vendita di un piatto.

Conoscere le tecniche di cottura e le modalità di trasmissione del calore.

Sapere riconoscere le attrezzature di cucina.

Saper riconoscere la freschezza degli alimenti.

Saper riconoscere i vari tipi di menu.

Conoscere la mise en place.

Conoscere le norme igienico-sanitarie.

COMPETENZE

Apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune.

Attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi.

Riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti.

Attivare la consapevolezza relativa all'uso del linguaggio professionale nel contesto di

sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente.

Pianificare operazioni di diversa tipologia e di progressiva complessità.

CONTENUTI

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

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

1. La brigata di cucina, funzioni e mansioni delle figure professionali
2. Sistemi e tecniche di cottura
3. Le preparazioni di base
4. Metodi di conservazione
5. La sicurezza in cucina: Igiene personale, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro
6. Le apparecchiature ed utensileria in cucina
7. Il menu
8. La Coltelleria

9. I Fondi, salse madri_Brodi -Roux
- 10 La carne – Pesci – Crostacei e molluschi
- 11 Approvvigionamento e gestione delle merci
- 12 Il reparto economato
- 13 La figura del magazziniere
- 14 Le temperature per il stoccaggio merci

U.D. 1. – La forza del territorio

Pag. 6

- 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

Pag. 15

- I prodotti DOP, IGP, PAT, DE-CO
- I presìdi Slow Food
- Alimentazione, ambiente, etica
- Le etichette alimentari

U.D. 3. I prodotti tipici italiani – Realizzare un menù

Pag. 35 - Pag. 51

- I prodotti tipici delle regioni del Nord. Ovest Est
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia
- I prodotti tipici delle regioni del Sud – Prodotti tipici di Sicilia e Sardegna
- Principali regole per la stesura di un menù
- Menù e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menù per banchetti
- Realizzare menù per la ristorazione collettiva

U.D. 4. Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

Pag. 75

- Intolleranza al glutine, lattosio
- Altre intolleranze alimentari
- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta salutista
- La dieta mediterranea
- La dieta macrobiotica

U.D. 5. La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

Pag. 101

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

U.D. 6. Il sistema HACCP

Pag. 113

- Igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione delle aree di cucina
- La sicurezza degli alimenti, HACCP e il piano di autocontrollo

U.D. 7. Il servizio catering e banqueting

Pag. 129

- Che cosa è il banqueting e catering
- Varie forme di catering (industriale, occasionale ecc.)
- Nuove tendenze: lo chef a domicilio
- Nuove figure professionali del banqueting
- L'organizzazione e pianificazione del servizio di banqueting

U.D. 8. I software per il settore ristorativo

Pag. 155

- Il ristorante informatizzato
- La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature
- Le nuove prospettive: web e telefonia
- La comanda elettronica

U.D. 9. L' arte bianca

- Le basi della pasticceria: Impasti friabili –impasti montati
- Impasti lievitati –Altri impasti (Biscotti e pasticceria secca)
- Creme e salse di pasticceria
- Dolci al cucchiaino
- Gelati di crema e gelati di frutta
- Sorbetti e granite

Dopo il 15 Maggio, si prevede di effettuare un ripasso della programmazione in preparazione all'esame di maturità.

Unità di Apprendimento Interdisciplinare(Tra discipline dello stesso asse o di assi diversi)

Deliberate ad inizio A.S.

U.D.A. PROPOSTE	TITOLO
n1 U.D.A.	Lavoro e sicurezza
n2 U.D.A.	L'oro verde in cucina
n3 U.D.A.	Diete e patologie
n4 U.D.A.	Il vino e le sfumature in cucina
n5 U.D.A.	Diete e stili di vita
n6 U.D.A.	Street food nel mondo

METODI DI INSEGNAMENTO

Dopo un modulo iniziale finalizzato all'acquisizione dei prerequisiti, le varie unità didattiche sono state trattate con linearità, così da consentire una più facile comprensione dei vari contenuti.

Si è fatto ricorso al metodo induttivo, al problem solving e alla didattica breve che ha permesso di sintetizzare i concetti fondamentali, nonché fotocopie e ricette correlate per potenziare i concetti da acquisire.

Lo studio individualizzato, l'attività di recupero-sostegno ha permesso alla maggioranza di alunni di avanzare in funzione dei propri interessi e capacità.

MEZZI UTILIZZATI

Oltre al libro di testo sono state utilizzate fotocopie di altri volumi, appunti su riviste del settore enogastronomico, file video di gare di cucine, schede, materiali prodotti dall'insegnate.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Interventi di sostegno, consolidamento e approfondimento. Azioni di recupero delle carenze didattiche sono state effettuate, in itinere, per colmare lacune in certi alunni.

Gli approfondimenti integrativi sono stati i momenti dedicati alle varie manifestazioni nel corso dell'ultimo triennio, a cui la classe ha partecipato.

Partecipazione alternanza scuola-lavoro.

Stage presso strutture ristorative.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche di vario genere, sia formali che informali, sono state volte ad accertare i progressi degli studenti, come pure a valutare l'efficacia della programmazione stessa. Sono state utilizzate diverse tipologie: completamento di tabelle e di test, questionari V/F, a scelta multipla, completamento, risposte aperte, prove strutturate e semi strutturate, testo descrittivo con griglie di valutazione annesse. Nella valutazione si è anche tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno

profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività. I criteri di valutazione sono quelli previsti dalla

programmazione educativo-didattica del C.d.C. e dal POF dell'istituto. Colloquio orale
- Prove semi-strutturate – Attività di Laboratorio.

Sciacca, 08/05/2023

Giuseppe Calogero Grisafi

Il Docente

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

A.S. 2022-2023

CLASSE VFSEO A

Religione Cattolica

prof. Saladino Salvatore Giuseppe

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.

◆ Obiettivi

- Descrivere le relazioni fra la fede e la cultura, la scienza e le domande sulla vita.
- Individuare le modalità della scelta etica e i valori fondamentali del Cristianesimo.
- Descrivere i vari significati di Amore ed analizzare le forme della sua espressione.
- Motivare la centralità dell'elemento Libertà nel pensiero etico-cristiano, mettendolo in relazione con Responsabilità e Verità.

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

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze: il significato della vita e la rinuncia al suo significato.

Abilità: L'alunno si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza e cerca di trovare una risposta a tali interrogativi alla luce della proposta cristiana.

Competenze: Impostare una riflessione su se stessi, sulla base delle proprie aspirazioni e attitudini, nel confronto serio con i valori umani e con i valori proposti dal cristianesimo, al fine di elaborare un personale progetto di vita.

Conoscenze: Cristianesimo e riflessione etica.

Abilità: L'alunno comprende il significato positivo e la valenza culturale dei valori etici cristiani per la crescita della persona e della società.

Competenze: Matura una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con la proposta cristiano-cattolica e in dialogo con i diversi sistemi di significato.

- 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.

Lezioni frontali, discussioni in classe, lavori di gruppo, utilizzazione degli strumenti audiovisivi e di mezzi informatici, fotocopie, visite guidate, incontri con esperti, sono state privilegiate tutte le occasioni di approfondimento realizzabili ed offerte nel territorio. La scelta delle diverse strategie d'intervento è stata volta a favorire la partecipazione attiva ed il coinvolgimento diretto di ogni alunno.

◆ 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.

Si è cercato di mantenere attiva la comunità classe e fortificare il senso di appartenenza, cercando di tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, cercando di non interrompere il percorso di apprendimento.

Sciacca, 08/05 2023

L'insegnante

Saladino Salvatore Giuseppe

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 5^a F, indirizzo S.E.O.A

Prof. Giuseppe Casandra

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- ✓ Conoscono le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- ✓ Conoscono il processo di pianificazione aziendale, il budget e le tecniche del marketing turistico.
- ✓ Conoscono le norme riguardanti i contratti di settore.

ABILITÀ

- ✓ Comprendono il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.
- ✓ Distinguono i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese.
- ✓ Comprendono i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscono l'importanza delle norme sulla

sicurezza. Distinguono i contratti ristorativi e riconoscono le responsabilità del ristoratore.

- ✓ Distinguono micromarketing e macromarketing. Descrivono le diverse fasi di un piano di marketing. Distinguono le diverse strategie di marketing, in particolare le diverse forme di comunicazione.
- ✓ Comprendono le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- ✓ Redigono il business plan di un'impresa ristorativa semplificata. Riconoscono gli elementi che compongono il budget economico di un'impresa.

COMPETENZE

- ✓ Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi.
- ✓ Riconoscono le norme da applicare nelle varie situazioni operative.
- ✓ Redigono un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
- ✓ Organizzano la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.
- ✓ Individuano le strategie più idonee per il raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendale.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA:

- ✓ Comprendere i principali diritti riconosciuti dalla Costituzione.
- ✓ Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civile.

CONTENUTI

Alla data odierna (08/05/2023) è stato svolto il seguente programma.

I TRIMESTRE

UDA N. 1

Lavoro e sicurezza

- Le norme obbligatorie per l'impresa
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- La sicurezza e l'igiene alimentare

UDA N. 2

Il vino e le sue sfumature in cucina

I contratti delle imprese ristorative:

- il contratto ristorativo
- il catering
- il banqueting

Educazione civica

I diritti politici dei cittadini

II TRIMESTRE

UDA N. 3

L'oro verde in cucina

La gestione della qualità:

- i marchi di qualità;
- i principi dell'agricoltura biologica;

I prodotti a km 0

UDA N. 4

Preparazione di menù relativi alle diete studiate

- Le funzioni del marketing.
- Le fasi del piano di marketing
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Le diverse strategie del marketing mix

Educazione civica

Il diritto all'istruzione nella Costituzione:

Art. 33 della Costituzione

Art. 34 della Costituzione

III TRIMESTRE

UDA N. 5

Preparazione di ricette per i principali disturbi e limitazioni alimentari

- La business idea
- Le fasi per la realizzazione del business plan
- I preventivi di impianto.

UDA N. 6

Street food nel mondo

- Le fasi della programmazione aziendale.
- I tempi della programmazione.
- Il budget

METODI DI INSEGNAMENTO

- ✓ Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche.
- ✓ Lezione partecipata
- ✓ Lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario;
- ✓ La scoperta guidata e il brainstorming, per sviluppare le capacità logiche;
- ✓ Problem solving, per sviluppare le capacità logiche;

✓ Esercitazioni individuali guidate dal docente ed esercitazioni di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante (schede esemplificative, mappe, sintesi), visione di filmati, YouTube, Power Point, piattaforma G Suite for education.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Azioni di recupero delle carenze didattiche sono state effettuate, in itinere, per colmare le lacune evidenziate dopo gli scrutini del primo trimestre.

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.

Le verifiche formative per il controllo in itinere del processo di apprendimento sono state effettuate con modalità differenti quali: domanda (o interrogazioni brevi), dibattiti, esercitazioni individuali o in gruppo, prove strutturate o semistrutturate, questionari ed esercizi.

Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione sono state proposte al termine delle varie unità didattiche, o di parti significative delle stesse e sono state precedute dalle verifiche formative.

In particolare, nella valutazione finale, si è tenuto conto:

- ✓ dei livelli di partenza dei singoli alunni e del gruppo classe;
- ✓ dei progressi o regressi constatati;
- ✓ del raggiungimento di obiettivi minimi per la prosecuzione dello studio;
- ✓ delle capacità logiche manifestate;
- ✓ del grado di interesse e di partecipazione;
- ✓ delle risultanze delle prove scritte.

Sono state effettuate almeno due verifiche sommative per trimestre. Sono state

effettuate con interrogazione lunghe, prove semistrutturate e strutturate.

Sciacca, 08/05/2023

Il Docente

Giuseppe Casandra

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Classe VF 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.

Il Docente

Ferrantelli Giuseppina

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

Materia:

Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe V F Indirizzo S.E.O.A

Prof.ssa Palermo Emilia

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 scelti consapevoli.
- Sanno elaborare una dieta equilibrata 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/ 05/2022)

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, 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.

Educazione Civica U.D.A. N° 3

La contraffazione dei prodotti alimentari

METODI DI INSEGNAMENTO

Durante la didattica 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.

Non è stata effettuata nessuna visita guidata.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Periodicamente, durante le ore curricolari, 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.

È 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

Emilia Palermo

La Docente

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023
CONSUNTIVO DISCIPLINARE
Classe V F 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 toxi-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: “Stret food nel mondo”

Les panelle
Les arancine
Street Food: l'art de la gastronomie bon marché

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

Les allergies et les intolérances alimentaires
Le régime pour coeliaque
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, braistorming, 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.

Sciacca, 08/05/2023

Maria Teresa Bazan

Il Docente

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Prof.ssa Aquilina Lina

Materia: Lingua e letteratura italiana

Classe V F- 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: È 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
- Flipped classroom
- 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, 08/05/2023Il Docente

Lina Aquilina

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

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 e 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
- Flipped classroom
- 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

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				
<p>5) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</p> <p>6) Rispetto dei vincoli posti nella consegna</p>	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				
7) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto 8) 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
♦ . 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
<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				
9) 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 per la seconda prova scritta

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				