



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



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"
Prot. 0005217 del 11/05/2023
IV (Entrata)

Settore Servizi
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

O.M. n. 45 del 09Marzo 2023

Classe V G
Servizi Bar-Sala e Vendita

Anno Scolastico 2022/2023

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Silvia Francesca Puccio

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè



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 G
Servizi Bar-Sala e Vendita**

Anno Scolastico 2022/2023

INDICE

Premessa	pag. 02
Presentazione Dell'istituto	pag. 03
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 04
Profilo Formativo e Professionale	pag. 05
Presentazione Della Classe	pag.10
Percorso Formativo	pag.14
Metodologia	pag.16
Percorsi di Educazione civica	pag.21
Unità di Apprendimento Multidisciplinari	pag.35
Verifica e Valutazione	pag.36
Griglia di Valutazione degli Obiettivi Cognitivi	pag.37
Griglia Per L'attribuzione Del Voto Per Il Comportamento	pag.38
Criteri Per L'attribuzione Del Credito Scolastico	pag.39
Criteri Per L'attribuzione Del Credito Formativo	pag.41
Percorsi Per Le Competenze Trasversali e L' Orientamento	pag.42
Svolgimento dell'esame	pag.43
Curriculum dello Studente	pag. 48
Appendice normativa	pag. 49
Consiglio di classe sett. Sala e Vendita	pag.50
Allegati	Pag. 51

PREMESSA

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

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

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

L'Istituto Alberghiero di Sciacca si distingue come uno tra i più prestigiosi ed apprezzati della Regione; in un cinquantennio di attività i Dirigenti Scolastici e i molti Docenti che si sono avvicendati hanno permesso la formazione di personale altamente qualificato nel settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità. Il 1° settembre del 2009, con il riordino degli Istituti di ogni ordine e grado, si ha la fusione dell'IPSSAR «Sen. G. Molinari» con l'Istituto Tecnico Agrario «C. Amato Vetrano». Il nuovo soggetto assume

la denominazione di Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Calogero Amato Vetrano” con gli odierni due indirizzi: - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

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

CARATTERISTICHE DELL’UTENZA E DEL TERRITORIO

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

L’utenza proviene da un vasto territorio che comprende, oltre alla città di Sciacca, piccoli e medi centri delle province di: Agrigento, Caltanissetta, Palermo e Trapani. Sono presenti anche allievi di provenienza e culture diverse. Gli alunni che frequentano l’Istituto, presentano per lo più un livello culturale medio; mostrano maggiore interesse per le attività pratiche di laboratorio, di sala/cucina o ricevimento. Quasi tutti si orientano verso questo tipo di studi in vista di una possibile occupazione nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione, stante le buone prospettive di sviluppo che esso presenta nel territorio anche grazie 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” ed adeguati impianti alberghieri tecnologicamente avanzati che riescono a proporre con buon esito il prodotto turistico saccense per quasi tutto l’anno.

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

PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE

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

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

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

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

Le scuole possono utilizzare fino a 264 ore per:

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

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

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

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

Al termine del terzo anno è ancora possibile, presso il nostro istituto, conseguire la qualifica professionale di **“Operatore della ristorazione”** e **“Operatore ai servizi di promozione e accoglienza”** sulla base dell’accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica rilasciata al termine del terzo anno assolve l’obbligo formativo ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall’ordinamento giuridico, per l’inserimento lavorativo, per il proseguimento degli studi in ambito secondario.

Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

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

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

Il Profilo educativo culturale e professionale

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

La corrispondenza con i codici ATECO

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

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

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

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

(Riformato DLgs61-2017)

DISCIPLINE DELL’AREA GENERALE Biennio/Triennio

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

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario 1° Biennio

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

DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Triennio

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA- BAR- SALA E VENDITA	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	3	4
Lab. di servizi enogastron.- settore bar-sala e Vendita	7	6	5
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	3	3
Tecniche di Comunicazione		2	2
TOTALE ORE	18	18	18
Totale complessivo ore	32	32	32

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe V G indirizzo di Serv. Enogastronomia Ospitalità alberghiera Sala e Vendita, è formata da 22 alunni (16 femmine e 6 maschi), in elenco risultano iscritti tre alunni ripetenti che non hanno frequentato.

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

Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, essa è risultata per la maggior parte irregolare; alcuni alunni hanno accumulato un elevato numero di assenze, talché si è provveduto a darne opportuna comunicazione alle famiglie.

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

Quasi tutti gli allievi hanno partecipato al dialogo educativo, ognuno secondo le proprie conoscenze e competenze, anche se in taluni casi l'interesse e la motivazione risultano poco costanti e richiedono continui solleciti e richiami.

Gli allievi sono stati guidati a migliorare la loro capacità espressive utilizzando il linguaggio specifico nelle varie discipline.

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

Nel corso dell'anno, per colmare eventuali lacune esistenti nelle conoscenze, sono state attuate dai diversi docenti strategie di recupero curriculare: in itinere, al termine di una sequenza didattica e a seguito delle valutazioni trimestrali, con pausa didattica. Gli interventi hanno mirato a recuperare le motivazioni allo studio, rispondere ai diversi stili di apprendimento, favorire lo sviluppo delle capacità di comprensione e ascolto, sviluppare adeguatamente le quattro abilità trasversali del comprendere, parlare, leggere e scrivere, recuperare gradualmente le conoscenze acquisite. 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 un comportamento consono e rispettoso delle regole scolastiche, condizione che ha contribuito a creare un clima di classe sereno e collaborativo.

Dalla visione della documentazione agli atti si rileva, nell'ambito dei BES (Bisogni Educativi Speciali) che è presente un alunno presenta una disabilità certificata dalla Legge 105/92 art.3 comma 3. In considerazione del quadro clinico e della documentazione agli atti della scuola e in condivisione con i genitori è stato stilato il P.E.I con una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi conforme ai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti, prevista dall'art. 15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001.

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

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

Tenuto conto del curricolo 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.

Consapevoli della necessità di una condivisione tra famiglia e istituzioni scolastiche delle linee portanti dell'azione educativa, si è cercato sempre di mantenere attivo un canale di comunicazione con le famiglie, i cui rapporti sono stati sempre sereni e cordiali, improntati alla collaborazione e al confronto. Durante gli incontri scuola-famiglia, che si sono svolti in presenza, sono stati comunicati con chiarezza gli obiettivi didattici, le strategie di intervento, i criteri di valutazione e i risultati raggiunti, e quando sono emerse difficoltà, inadempienze e violazioni di regole, si è provveduto tempestivamente ad informare le stesse, nell'ottica di quell'alleanza educativa indispensabile al raggiungimento del successo formativo e dei traguardi educativi di ogni alunno.

All'interno della classe è presente un alunno che, tramite i genitori, ha fatto richiesta di non avvalersi dell'insegnamento della religione Cattolica. Pertanto, come previsto dal nostro Istituto, ha seguito le Attività alternative all'insegnamento della religione Cattolica. Facendo riferimento alla programmazione delle Attività alternative all'insegnamento della religione Cattolica presentata dalla nostra scuola e approvata dal Collegio dei Docenti nella seduta del 19/09/2022 al punto 2 dell'ordine del giorno, il progetto didattico si basa sul punto 4 "Attività di educazione alla salute ed ambientale" e sul modulo 2 "Tutela ambientale"

**ELENCO NOMINATIVO DEI DOCENTI E RELATIVI ANNI DI
CONTINUITA' NELLA CLASSE – (SERVIZI SALA E VENDITA)**

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
SORTINO	CONCETTA	Italiano e Storia	SI	SI
GUGLIOTTA	LETIZIA	Inglese	NO	NO
MAGGIO	ROSELLA	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	NO
BONO	MARIATERESA	Francese	SI	SI
AMATO	ANTONINO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendite	SI	SI
LA GAIPA	PASQUALE ANTONIO	Matematica	NO	NO
STAGNO	PAOLO	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	SI	SI
SCHIFANO	GIANLUCA	Scienze motorie e sportive	NO	NO
MARCIANTE	GIUSEPPE	ALTER. RELI. CATT.	SI	SI
SALADINO	SALVATORE	Religione	NO	NO
STAGNO	PAOLO	Coord. Ed. civica	SI	SI
PUCCIO	SILVIA FRANCESCA	Sostegno	SI	SI

COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 28/02/2023

COGNOME	NOME	MATERIA
MAGGIO	ROSELLA	Scienza e cultura dell'alimentazione
SALA	CARMELINA	Tecniche di Comunicazione e Relazione
AMATO	ANTONINO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendite

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI

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

PERCORSO FORMATIVO

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

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

A. Comportamentali

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

B. Cognitivi

- Potenziare le capacità di osservazione, riflessione e comunicazione
- Saper cogliere la particolarità e la globalità di ciò che si apprende e saperla tradurre in comportamenti operativi nella vita di tutti i giorni
- Strutturare, attraverso un linguaggio chiaro e corretto, le proprie esperienze personali

- Arricchire la forma espressiva attraverso l'utilizzo del lessico specifico delle varie discipline
- Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e collegamento, anche interdisciplinare, al fine di un'adeguata formazione culturale e critica
- Sviluppare un approccio integrato delle competenze da acquisire, traducendole in abilità operative
- Sviluppare le capacità di scelta e applicazione di strumenti operativi in situazioni nuove e complesse
- Potenziare la capacità di acquisire competenze trasversali, al fine di orientarsi verso scelte di studio o di lavoro consapevoli.

OBIETTIVI MINIMI

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

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA'

- ◆ Lettura

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

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

METODOLOGIA

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

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

Nell'ottica di un processo di apprendimento attivo e consapevole, ogni docente non ha limitato la sua azione all'uso del libro di testo e delle lezioni, ma si è impegnato in un'azione di sollecitazione culturale per offrire la lettura della realtà, la problematizzazione, la capacità di organizzare i contenuti, integrando vicendevolmente teoria e pratica. Nel corso dell'anno, quando alcuni studenti hanno trovato qualche difficoltà nell'analisi, nella comprensione, nell'apprendimento e nella rielaborazione dei contenuti, il Consiglio di Classe ha predisposto e attivato specifiche strategie di intervento (lezioni semplificate, ritmo più lento, attività di recupero in itinere, apprendimento cooperativo, insegnamento individualizzato). In particolare, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, si è tenuto conto anche del Piano scolastico per la

Didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, proposta agli studenti come modalità didattica complementare alla didattica in presenza, supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie, che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni fragili e all'inclusione.

La didattica in presenza è stata supportata dagli strumenti digitali e dai seguenti canali di comunicazione e piattaforme: G-suite Educational – Classroom – Registro elettronico Argo (Bacheca Didup). I docenti, di conseguenza, hanno adottato i seguenti materiali di studio e strategie: power point, lezioni su YouTube, tutorial, mettendo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio per il supporto anche in remoto degli stessi. In ogni caso si è cercato di sviluppare maggiormente le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy, la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento. Le strategie adottate sono state indirizzate allo sviluppo dell'autonomia dello studio, fornendo la chiave di interpretazione e promuovendo i collegamenti interdisciplinari.

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

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

METODOLOGIA (obiettivi minimi)

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

SUSSIDI DIDATTICI

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

Sono stati utilizzati i seguenti ambienti:

- 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
-
- **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 anti violenza “Diana” di Sciacca e con una parte del suo team facente parte dell’associazione CO.TU.LE.VI - Contro Tutte Le Violenze.; 25 Novembre 2023.
- **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".
- **Masterclass “Spirito Madre: dai boschi al bicchiere”** - Tecniche di miscelazione avanzata con elementi naturali” con il maestro Dott. Gianfranco Sciacca; 30 Gennaio 2023, 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.
- **“Altare e Tavolata di San Giuseppe”** Edizione 2023 - LA SCUOLA SI APRE AL TERRITORIO: Come si mangiava ai tempi di Gesù - Le radici ebraiche nei piatti della tradizione; 20 marzo 2023 Chiesa di San Domenico, Sciacca -delegazione alunni classe 5G
- **Visione del film “La Stranizza”**- Auditorium "G. Buonocore"; 13 aprile 2023
- **Concorso Desco Sicano 2023-** Auditorium “G. Buonocore” 21 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.
- **Orientamento Universitario** e Professionale
- **“Welcome Week”** visita alcuni VG All’università di Palermo; 09 Febbraio 2023.
- **Incontro con il Responsabile delle sedi di Sciacca e Ribera del Polo Didattico Universitario Pegaso** Mercatorum-San Raffaele; 10 Febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- **Incontro con i rappresentanti della Marina Militare**; 27 Febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- **Incontro informativo di Orientamento in uscita** con la Dott.ssa Sara Anna Sindoni della FMTS Group; 28 febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- **Convegno: La Frutticoltura Tropicale in Sicilia** - Orientamento Universitario; 29 Marzo 2023, Auditorium “G. Buonocore”.

- **Orientamento al lavoro: Incontro con il Centro dell'Impiego** – Agenzia del lavoro - ANPAL. 14 Aprile 2023 Auditorium “G. Buonocore”.
- **Incontro con l'Università di Siena e l'ERSU di Palermo-** 19 e 21 Aprile 2023 Auditorium “G. Buonocore”

La classe ha usufruito dei seguenti servizi di supporto psicologico:

- **“Sostegno alla genitorialità e promozione del benessere giovanile”** – Sportello Ascolto, terza annualità, inserito nel Piano di Zona 2013-2015 (L.328/2000) del Distretto socio-sanitario D7 di Sciacca e realizzato con la collaborazione dei Comuni di Sciacca, Menfi, Montevago, Caltabellotta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e dei rispettivi Istituti scolastici; dal 18 ottobre 2022 fino al 23 dicembre 2022
- Supporto psicologico alle classi **“SPAZIO NOI 2.0”**; dal 4 Novembre 2022.
- Progetto **“Alla ricerca della dimensione perduta”**, azioni di supporto per il Personale delle Istituzioni Scolastiche, gli Studenti e le Famiglie attraverso servizi professionali per l'assistenza e il supporto psicologico in relazione alla prevenzione e al trattamento dei disagi e delle conseguenze derivanti dall'emergenza epidemiologica da Covid-19; dal 27 gennaio al 31 maggio 2023.

PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La nostra Istituzione scolastica, in ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, intitolata “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica” e alle relative Linee guida, all'inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto denominato “La Nuova Educazione civica” e ha costruito il curricolo d'Istituto per tutte le classi. Trattandosi di una disciplina trasversale, sono stati progettati, sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi parallele, tre percorsi, ciascuno dei quali ha avuto durata trimestrale, per una durata complessiva di 33 ore annuali per classe. I percorsi hanno riguardato i tre nuclei concettuali fondanti che costituiscono i pilastri della Legge n. 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1

TITOLO: VIVERE BENE NEL RISPETTO DEI DIRITTI E DEI DOVERI	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare- Agire in modo autonomo e responsabile- Risolvere problemi- Acquisire ed interpretare l'informazione- Individuare collegamenti e relazioni- Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.- Partecipare al dibattito culturale.-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.- Adottare 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 l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a 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
<p>CONTENUTI</p>	<p style="text-align: center;">DISCIPLINA</p> <p style="text-align: right;">N. ORE</p>
<p>Italiano Obiettivo 5 dell'Agenda 2030. Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze</p> <p>Storia Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile. Diritti vs discriminazioni di genere.</p> <p>D.T.A. (IND. SEOA Corso diurno e Serale) I Diritti politici dei cittadini: Artt. 48, 49, 50, 51</p> <p>Accoglienza Turistica Il turismo responsabile e sostenibile</p> <p>Scienze e cultura dell'Alimentazione <u>Obiettivo 2 Agenda 2030</u> Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile</p> <p>Scienze Motorie</p>	<p>S.E.O.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● Scienze Motorie 2 ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 <p>S.E.O.A. Corso A.T.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● Scienze Motorie 2 ● Accoglienza Turistica 2 <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 2 ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 ● Lab. Serv. Enogastronomici- Settore Cucina/ sala 3

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

	<p>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.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N.2

<p>TITOLO: IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI CENTRALI E PERIFERICHE NELLA POLITICA ECONOMICA E SOCIALE</p>	
<p>COMPETENZE</p>	
<p>COMPETENZE CHIAVE CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Acquisire e di interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Collaborare e partecipare

TRAGUARDI DI COMPETENZE

- Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese e per questo avere consapevolezza e responsabilità dei 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 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 dielementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perseguireconognimezzoeinognicontestoil principiodilegalitàedisolidarietàdell'azion eindividualeesociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. - Compierel'esceltedipartecipazioneallavitap ubblicaedicittadinanzacoerentementeaglio biettividisostenibilitàsancitalivellocomuni tarioattraversol'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Rispettare e valorizzare il patrimonio Culturale ed e i 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 ed diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo ● Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale ● Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune ● Attivare atteggiamenti critici e consapevoli 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 OBIETTIVO n.4 Agenda 2030: 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.) OBIETTIVO n.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 OBIETTIVO n.6 Agenda 2030: Garantire la disponibilità e la gestione Sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti</p> <p>Produzioni Animali OBIETTIVO n.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 <p>● Scienze Motorie</p> <p>● Scienze e cultura dell'alimentazione</p> <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>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

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 dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volti a garantire i diritti o all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più Inclusiva e di qualità.
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, didattica a distanza
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti e Personale ATA
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libriditesto, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G-Suite for education
MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/ori modulare 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 semi-strutturate di verifica e in un compito di realtà nella realizzazione di un prodotto Multimediale assegnato nell'UDA.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N.3

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

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

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

COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un prodotto multimediale sul principio di legalità e sull'importanza del rispetto delle regole.
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring.
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education
MODALITA'DIVERIFICA	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 nell'realizzare un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

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

- 1) **Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.** Incontro/dibattito con la psicologa Dott.ssa Federica Scaturro, responsabile dello sportello 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.
- 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. Siamo tutti invitati....
3. L'olio...non solo in cucina
4. L'arte del bere e i suoi luoghi
5. Siamo quel che mangiamo
6. Una Dieta sana ...è anche sostenibile?

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.
INSUFFICIENTE	5	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	4	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario Ha	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto

		risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	di classificazione. Espone in modo confuso	solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa 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	Frequentata 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	Frequentata 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	Frequentata 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	Frequentata le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipazione ed impegno saltuari. Spesso sfornito 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 fa

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

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

9. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun

candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

APPENDICE NORMATIVA

- Decreto Legislativo del 13/04/2017 n° 61
- O.M. 09 marzo 2023, n° 45
- Nota M.M.M n. 9260 del 16 marzo 2023
- D.M. n°92 del 24/05/2018
- D.M n°766 del 23/08/2018
- D.M. n°33 del 12/06/2020

Nuovo Esame di Stato

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

Seconda Prova dei Professionali

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

Normativa Curriculum studente

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

Docente coordinatrice della classe prof.ssa Silvia Francesca Puccio

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

CONSIGLIO DI CLASSE art. SERVIZI SALA-BAR E VENDITA

COGNOME	NOME	FIRMA
Amato	Antonino	
Bono	Mariateresa	
Gugliotta	Letizia	
Marciante	Giuseppe	
Maggio	Rosella	
La Gaipa	Pasquale	
Sala	Carmelina	
Saladino	Salvatore	
Schifano	Gianluca	
Stagno	Paolo	
Sortino	Concetta	
Puccio	Silvia Francesca	

La coordinatrice

Prof.ssa Silvia Francesca Puccio

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
- Allegato A riservato al Presidente della Commissione

ALLEGATI

PERCORSO FORMATIVO RELATIVO

ALLE SINGOLE DISCIPLINE

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

Disciplina :DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

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

Docente: STAGNO PAOLO

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Il turismo e le fonti del diritto

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

La legislazione turistica

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

- I prodotti a chilometro zero
- I presidi slow food

EDUCAZIONE CIVICA

Unità di apprendimento n. 1

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

II TRIMESTRE

Le politiche di vendita nella ristorazione

- Concetti generali sul marketing
 - L'evoluzione del concetto di marketing
 - Il Customer Relationship Management
 - Il marketing turistico territoriale
- Le tecniche di marketing
 - Il marketing strategico ed operativo
 - Il piano di marketing
 - L'analisi della situazione esterna
 - L'analisi della situazione interna
 - Gli obiettivi di marketing
 - Il ciclo di vita del prodotto
 - Le strategie di marketing mix
 - Il controllo e la valutazione dei risultati

EDUCAZIONE CIVICA

Unità di apprendimento n. 2

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

III TRIMESTRE

- Programmazione e controllo di gestione
 - I tempi della programmazione
 - Il budget
 - La costruzione del budget
 - Il controllo budgetario
 - Vantaggi e limiti del budget
- Il business plan
 - Le fasi per realizzare il business plan
 - I preventivi d'impianto
 - La valutazione dei dati
 - La fase di start up

EDUCAZIONE CIVICA

Unità di apprendimento n. 3

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

METODI DI INSEGNAMENTO

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

MEZZI UTILIZZATI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

Sciacca, maggio 2023

Il Docente
Paolo Stagno

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

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

Docente: Prof.ssa Maggio Rosella

Ore settimanali di lezione n°4;

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 i principi della bioenergetica e quindi il fabbisogno calorico di un individuo.
- Conoscono il valore culturale del cibo e del rapporto tra enogastronomia società e cultura di un territorio, linee guida per una sana alimentazione

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

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

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

Importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari.

Altro obiettivo: Conoscere la contraffazione dei prodotti alimentari

ABILITA'

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

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

I TRIMESTRE

UDA n.1

Il vino e le sue sfumature in cucina

-Uso e abuso di bevande alcoliche

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

UDA n.2

“Lavoro e sicurezza

- Igiene degli alimenti

Contaminazioni biologiche.

Cenni di microbiologia: caratteristiche di virus, batteri, lieviti e muffe. Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Differenza tra infezione, intossicazione, tossinfezione ed infestazione. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia. Contaminazione diretta, indiretta (tramite vettori e veicoli) e crociata. Principali malattie trasmesse dagli alimenti. Tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo, Infezioni alimentari: Epatite A.

Parassitosi o infestazioni Alimentari

Teniasi, anisakidosi, amebiasi, Toxoplasmosi

Contaminazioni chimiche.

Contaminazione da metalli pesanti, da pratiche agronomiche, da pratiche zootecniche e veterinarie. 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

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, macrobiotica dieta nordica

UDA n.5

“ Diete e Patologie”

Dietoterapia

Obesità

Dieta in alcune condizioni patologiche:

- Dislipidemie, Ipertensione, aterosclerosi

Educazione Civica U.D.A. N° 3

La contraffazione dei prodotti alimentari

METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

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

MEZZI UTILIZZATI

L’uso del libro di testo (Scienza e cultura dell’alimentazione – Luca La Fauci Edizione Markes) è stato integrato con mappe concettuali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

Sciacca 02/05/2023

La Docente
Rosella Maggio

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia : Francese

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

Docente: Prof. ssa Bono Maria Teresa

Ore di lezioni settimanali n. 3 Ore svolte n° 75 al 02/05/2023

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

La classe ha dimostrato di avere acquisito le conoscenze basilari relative:

- agli aspetti della civiltà delle regioni e dei Paesi studiati, con particolare riferimento alle manifestazioni culturali, all'enogastronomia;
- alle modalità di produzione di testi comunicativi scritti e/o orali; alle strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali;
- al lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; alla varietà di registro e di contesto.

ABILITÀ

- essere in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- sviluppare 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.
- riconoscere la dimensione culturale della lingua francese ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

COMPETENZE

- comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale;
- comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale;
- produrre semplici testi scritti di tipo specialistico.

CONTENUTI

Alla data odierna (2 maggio 2023) sono stati svolte le seguenti UDA:

- **Lavoro e sicurezza**

1. Les règles d'hygiène et la sécurité dans les lieux de travail
2. HACCP et la salmonellose
3. La déclaration d'activité et une formation obligatoire
4. Modes de conservation
5. Révision : phonétique et l'heure

- **Siamo tutti invitati**

1. Le traiteur (da svolgere)
2. Banqueting e Catering (da svolgere)

- **“L’olio...non solo in cucina”**

1. L’huile d’olive
2. La tapenade
3. Recettes typiques de Provence

- **“L’arte del bere e i suoi luoghi”**

1. La Normandie
2. Le cidre
3. Le calvados
4. La Bretagne et les plats de la tradition
5. Les secrets du Champagne

- **“Siamo quel che mangiamo”**

1. Le régime méditerranéen, végétarien, macrobiotique (da svolgere)
2. Les atouts du poisson

- **Una Dieta Sana....è anche sostenibile?**

1. Les OGM: inconvénients et avantages
2. Vous avez dit bio? (da svolgere)
3. Manger équilibré – Le petit déjeuner (da svolgere)
4. La pyramide alimentaire (da svolgere)

METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

In classe sono stati eseguiti numerosi dialoghi, questionari, lavori individuali, su argomenti di tipo quotidiano e specialistico, prove strutturate e semi-strutturate.

E' stata utilizzata anche la metodologia della flipped classroom ai fini di rafforzare le capacità di studio autonomo e di efficacia rispetto agli obiettivi da raggiungere. Inoltre l'insegnante ha mirato a valorizzare il processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare punti di forza e le carenze di ogni allievo.

MEZZI UTILIZZATI

- Libro di testo: *"Saveurs de France"*
- Fotocopie, appunti, lavagna, dizionari
- Aula

Ambienti di lavoro utilizzati :

- 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.
- Google You Tube per la condivisione di video lezioni prodotte da parti terze.
- Registro elettronico Argo (Bacheca DidUp).
- Schede/materiali prodotti dal docente.
- Libro di testo integrato che farà da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenuti.
- Smarthphone, tablet, pc e cuffie.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Attività di recupero sono state svolte itinere, durante il primo, il secondo e il terzo trimestre che durante le pause didattiche attraverso la formazione di gruppi eterogenei o attraverso il lavoro a coppie, per la realizzazione di un obiettivo comune.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

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

L'insegnante ha effettuato verifiche formative costanti tenendo presente che la valutazione finale non avrà finalità sanzionatoria, ma il ruolo di:

- promuovere i livelli di apprendimento raggiunti da ogni alunno
- dare un feedback all'alunno su cosa ha sbagliato e indicare percorsi di miglioramento
- valorizzare la partecipazione alle attività svolte in modalità sincrona e asincrona (partecipazione alle video lezioni, restituzione puntuale delle consegne, capacità di lavoro e approfondimento autonomi).
- accompagnare l'alunno a livello emotivo nel suo percorso di apprendimento favorendo empatia.

Alcuni allievi hanno seguito l'attività didattica con impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. Di conseguenza tali alunni hanno realizzato risultati discreti, qualcuno anche buoni, con quelle oscillazioni dovute alle loro diverse caratteristiche individuali. Un'altra parte della classe ha raggiunto un grado di preparazione mediamente sufficiente, in rapporto alle proprie potenzialità, apprendendo i contenuti disciplinari in modo consapevole. Alcuni, invece, possiedono conoscenze e competenze ai limiti del livello di accettabilità; il loro impegno, infatti, è stato poco partecipativo, applicandosi con superficialità in rapporto alle proprie potenzialità.

Sciacca, 2 maggio 2023

La Docente
Prof.ssa Maria Teresa Bono

I.I.S.S. “AMATO VETRANO”
ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

Consuntivo delle attività disciplinare

MATERIA: Italiano

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Sortino

CLASSE: V E **INDIRIZZO :** Sala e Vendita

ORE DI LEZIONE : n° ore 4 a settimana

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Vivere la letteratura, di Panebianco - Cineprini-Seminara
vol.III; Ed.: Zanichelli

OBIETTIVI REALIZZATI Obiettivi raggiunti

(In termini di conoscenze, competenze applicative, capacità)

- In termini di conoscenze, gli allievi sono in grado di:
- Individuare tematiche fondamentali di un periodo, di un racconto o di un brano
- Individuare i punti nodali di un racconto o di un brano
- Individuare il punto di vista dell’Autore intorno alle tematiche trattate.

In termini di competenze applicative, sono in grado di:

- leggere criticamente un testo;
- inquadrare sommariamente i maggiori eventi letterari in cornici storico- cronologiche;
- cogliere dati ed informazioni su un argomento, autore o libro per la preparazione di relazioni .

In termini di capacità, sono in grado di:

- produrre oralmente e per iscritto, anche ai fini dell’acquisizione di una capacità di elaborazione critica e creativa;
- svolgere sulla base di appunti una relazione come elaborazione personale e sintesi di conoscenze acquisite da esperienze o fonti molteplici;
- Operare analisi e sintesi.

Obiettivi raggiunti pienamente da un ristretto gruppo, sufficientemente o mediocrementemente dal resto della classe.

Programma svolto

Sezione 1- Dal Naturalismo al Verismo

- **Zola e il Naturalismo (cenni)**
- **Il Verismo**

Sezione 2- Per autore: Verga

- G. Verga: biografia ,le opere
I temi e la tecnica
- **Vita dei campi**
- *Fantasticheria* (l’ideale dell’ostrica)

I Malavoglia: la trama

Da I Malavoglia:cap.1 (*Padron Ntoni e l'Affare dei lupini*)

Cap. XV: *L'addio di Ntoni*

- *Novelle Rusticane: La roba*
- *Mastro don Gesualdo: la trama*

Sezione 3- Quadro storico culturale: Simbolismo e Decadentismo

- Il Decadentismo in Francia e in Italia
- Cenni su Baudelaire
- *Da I fiori del male :L'albatro*

Sezione 4 - Per autore: Pascoli

G. Pascoli: biografia, poetica ed opere.

- G. Pascoli: la poetica del fanciullino .Le novità stilistiche della sua poesia
- *Myricae*: il titolo e i temi
- *Da Myricae: Lavandare; X Agosto; Novembre; Il lampo*
- *Da Il Fanciullino: E' dentro noi un fanciullino cap. I, III, IV, V.*

Sezione 5 –Il romanzo in Occidente nel primo Novecento

Il romanzo tra sperimentazione e rinnovamento

L. Pirandello: biografia

- La visione del mondo e della letteratura
- L'Umorismo
- I temi dell'opera pirandelliana
- *Da "L'Umorismo": "Il sentimento del contrario".*
- *Da "Novelle per un anno": "Il treno Ha fischiato".*
- Pirandello romanziere
- *"Il Fu Mattia Pascal": caratteri generali.*
- *Dal "Il fu Mattia Pascal": "La scissione tra il corpo e l'ombra*
- *"Uno, nessuno e centomila" caratteri generali*
- *Da Uno ,nessuno e centomila : "Il naso di Vitangelo Moscarda"*
- Cenni sul teatro pirandelliano
- *Ronconi mette in scena Pirandello*
- *Da sei personaggi in cerca di autori: Lo scontro tra i personaggi e gli attori*

Sezione 6 – La poesia italiana tra le due guerre

- Contesto storico e culturale
- Futurismo(sintesi)
- L'Ermetismo: caratteri generali

G. Ungaretti: incontro con l'opera.

- *"L'Allegria": caratteri generali.*
- *Da "L'Allegria": "Veglia", "San Martino del Carso", "Sodati".*

S. Quasimodo: biografia e poesia di aria neorealista

- *Da "Giorno dopo giorno":*
- *"Alle fronde dei salici"*

Sezione 7: Gli scrittori di fronte alla catastrofe

Primo Levi: biografia, opere e pensiero

- Quadro storico-culturale.
- “*Se questo è un uomo*”: testimonianza di un sopravvissuto.
- Da “*Se questo è un uomo*”: “*Considerate se questo è un uomo*” e “*Arbeit macht frei*” (cap.2)

Sezione 8 - Il Neorealismo

L. Sciascia: l'intellettuale disorganico

- “*Il Giorno della civetta*”: caratteri generali
- Da “*Il giorno della civetta*”: “*La legge dello Stato e la mafia*”

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

U.D.A.n. 1 Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri

- *Libertà di stampa e di pensiero*

U.D.A. n.2 Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale

- *Obiettivo 4 Agenda 2030 Educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento permanente per tutti.*

U.D.A. n. 3 La cultura della legalità sconfigge le Mafie

- *L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento.*

METODOLOGIA

L'orientamento metodologico ha seguito questi criteri: assoluta centralità è stata data alla lettura-analisi dei testi, con un approccio teso a cogliere la specificità del messaggio; attenzione è stata rivolta all'inserimento degli autori nel contesto storico-culturale dell'epoca e alla loro poetica. Si è cercato di alternare e, dove è stato possibile, di abbinare *momenti* di lezione frontale con momenti di discussione guidate. Sono state proposte letture di approfondimento sui contenuti letterari e su temi di attualità. Sono state proposte mappe concettuali. Il metodo si è adeguato alle esigenze, alle capacità e ai ritmi di apprendimento della classe.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo e mappe concettuali
- Conversazioni, dibattiti, ricerca ed approfondimento.
- Letture ed analisi antologiche
- Classroom
- LIM

STRUMENTI DI VERIFICA

- Prove orali individuali mirate all'accertamento della conoscenza del programma svolto.
- Prove informali effettuate sulla base di interventi estemporanei dei discenti.

- Tipologie di scrittura diversificate, sulla base delle nuove indicazioni ministeriali e in prospettiva dell'esame finale.

Ciascun modulo didattico è stato scandito da verifiche in itinere e sommative, per controllare via via la corretta acquisizione da parte degli allievi delle abilità, conoscenze e competenze previste ed individuare le eventuali lacune e difficoltà e, quindi, effettuare gli adeguati interventi di recupero o di approfondimento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove scritte:

- conoscenza dell'argomento;
- organicità di sviluppo della trattazione;
- correttezza ed efficacia della comunicazione;
- rielaborazione personale

Prove orali:

- capacità di analisi dei testi;
- acquisizione dei contenuti fondamentali
- capacità di collegamento e di rielaborazione
- comunicazione chiara e lineare.

Sciaca 03/05/2023

La Docente

Prof.ssa Concetta Sortino

**I.I.S.S. “AMATO VETRANO”
ESAMI DI STATO a.s. 2022/2023**

Consuntivo delle attività disciplinari

MATERIA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Sortino

CLASSE: V G **INDIRIZZO:** Sala e Vendita

ORE DI LEZIONE : n° ore 2 a settimana

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: P. Di Sacco, Memoria e futuro, volII Ed.:SEI

OBIETTIVI REALIZZATI

Conoscenze

- Acquisizione delle conoscenze dei principali avvenimenti storici nazionali ed internazionali e delle reali trasformazioni della società
- Possesso di una terminologia adeguata

Competenze

- Adeguato utilizzo della cartine storico-geografiche
- Comparazione di fenomeni storici analoghi dislocati nel tempo e nello spazio

Capacità

- Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione

Obiettivi discreti raggiunti da un ristretto gruppo, sufficienti o accettabili dal resto della classe.

CONTENUTI – Programmazione modulare

MODULO 1: L'inquieto inizio del XX SECOLO

Cap. 1: Il tempo della Belle Epoque

- Un promettente inizio del XX secolo
- Una nuova società di consumatori
- Dietro le apparenze covano tensioni e inquietudini
- Il lungo cammino verso l'emancipazione femminile

Il dizionario della storia: Femminismo

Cap.2:Gli Stati Uniti: una nuova grande potenza(sintesi)

Approfondimento: Taylorismo e fordismo

Cap 3: L'Italia di Giolitti

- Inizia l'età giolittiana
- Sviluppo industriale e arretratezza del mezzogiorno

- Le riforme sociali di Giolitti
- L'Italia colonialista: la guerra di Libia (sintesi)

Cap.4:Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

- La corsa agli armamenti
- L'impetuosa crescita della Germania
- Due alleanze contrapposte
- La scintilla: Sarajevo, 28 giugno 1914

Approfondimento: la catena di montaggio

MODULO 2: Prima guerra mondiale e rivoluzione russa

Cap.1:Scoppia la prima guerra mondiale

- L'Europa in fiamme
- In Italia si discute: entrare in guerra o rimanere neutrali?
- Il fronte occidentale: la Germania all'attacco
- Il fronte orientale
- Anche l'Italia entra nel conflitto

La grammatica della Cittadinanza: Pacifismo ,Non violenza

Cap.2:Dall'intervento Italiano alla fine delle ostilità

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
 - Le ragioni profonde della guerra
 - Una guerra di logoramento
 - L'Italia in guerra
 - La svolta del 1917 e la fine della guerra
 - Il dopoguerra e i trattati di pace
- Approfondimento: La guerra di trincea

Cap.3:Un Bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

- Un pesante bilancio militare
- Un conflitto di tipo nuovo
- Dalla guerra alla pace: i differenti punti di vista dei vincitori
- L'Europa ridisegnata a Versailles
- L'Italia deve accettare la "vittoria mutilata"

Cap.4: La Rivoluzione d'Ottobre in Russia(Sintesi)

MODULO 3:Le trasformazioni del dopoguerra

Cap.1 Le masse, nuove protagoniste della storia

- Il Novecento "secolo delle masse"
- Si trasforma il volto della società
- Un rilevante cambiamento politico: i partiti di massa
- Il biennio rosso

Approfondimento: Lo sport, un modo di vivere il tempo libero

Cap.2 :Il difficile dopoguerra in Europa

- La drammatica eredità del conflitto.

La grammatica di Cittadinanza: Democrazia

Cap.3 La Germania di Weimar(sintesi)

Cap. 4: La crisi italiana e la scalata del fascismo

- Il convulso dopoguerra in Italia
- Violenze contrapposte incendiano il Paese
- I “Fasci di combattimento” di Mussolini
- Il Fascismo entra in Parlamento.

Cap.5 Mussolini al potere

- Le trasformazioni interne del fascismo
- La marcia su Roma
- Il primo governo di Mussolini
- La svolta: le elezioni politiche del 1924
- Il “caso Matteotti
-

Modulo 4 –TOTALITARISMO E DEMOCRAZIA

Cap.1 Il fascismo diventa regime

- Il Fascismo si trasforma in dittatura
 - Il partito invade lo Stato
 - Il fascismo è divenuto un regime
 - Stato e Chiesa: i Patti Lateranensi
 - Intellettuali pro e contro il regime
- Approfondimento :Il mercato nero

Cap.2 L’URSS di Stalin(sintesi)

Cap.3: La crisi del’29 e il New Deal (sintesi)

Cap.4: L’Italia fascista degli anni trenta

- Gli sforzi economici del regime
- La politica estera del fascismo: la conquista dell’Etiopia
- La vergogna delle leggi razziali

Cap.5 La Germania di Hitler

- Gli inizi del nazismo
- Il programma politico di Hitler
- Il Terzo Reich, la dittatura personale di Hitler
- Un regime totalitario sulla Germania
- La persecuzione degli ebrei

Il dizionario della storia: Totalitarismo

Cap.6 L’aggressione nazista all’Europa (Sintesi)

- Le vie comuni di nazismo e fascismo
- Italia, Germania e Giappone si coalizzano
- La Germania si allarga nel cuore dell’Europa
- Alleanze contrapposte: verso un nuovo conflitto

- Lo scandaloso accordo tra Hitler e Stalin

Modulo 5 LA SECONDA GUERRA MONDIALE E I SUOI EFFETTI

Cap.1 -1939-1941: L'Asse all'offensiva

- Scoppia la Seconda guerra mondiale
- Francia invasa e occupata
- L'Italia entra in guerra (giugno 1940)
- Dicembre 1941: l'intervento statunitense.

Argomenti da svolgere

Cap.2-La riscossa degli alleati e la sconfitta del Nazismo

- La svolta militare tra il 1942 e il 1943
- La sconfitta finale del nazismo.

Cap.3 –La guerra civile in Italia e la Resistenza

- La sconfitta militare e la fine del fascismo
- Il caos dopo l'8 settembre 1943
- I due anni più tragici della storia italiana
- La Resistenza: Guerra civile, guerra del popolo
- Una lotta durissima, fino alla vittoria del 25 aprile 1945

Cap.4 –LA Shoah e l'olocausto nucleare

- La morte in una "catena di montaggio"
- La grammatica di cittadinanza: Antisemitismo
- Il processo di Norimberga
- La bomba atomica

Cap.5 Il mondo si divide in due blocchi(sintesi)da svolgere

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

U.D.A.n. 1 Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri

- *Dallo Statuto albertino alla Costituzione italiana.*
- *Caratteristiche e struttura della Costituzione*

U.D.A. n.2 Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale

- *L'analfabetismo e il diritto all'istruzione*

U.D.A. n. 3 La cultura della Legalità sconfigge le Mafie

- *Dal mercato nero durante la II Guerra mondiale alle stragi di Capaci e via D'Amelio*

METODOLOGIA

La lezione frontale è servita a dare una chiara tematizzazione ai moduli. L'analisi dei fatti ha cercato di affinare le operazioni cognitive attraverso l'organizzazione spazio-temporale e logico-causale. Importanza è stata data alla centralità del rapporto tra passato e presente.

Si è fatto un discreto uso delle carte storico-geografiche, dei grafici e delle tabelle presenti nel libro di testo laddove si prestavano a rappresentare meglio determinati fenomeni storici.

Si sono valorizzate le potenzialità motivazionali e cognitive legate all'attualizzazione dei temi e problemi del passato. E' stato dato ampio spazio al tema dell'educazione alla cittadinanza ai fini di una completa formazione dell'uomo, della donna e del cittadino. Si è posta particolare attenzione a rafforzare l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative e a dilatare il campo delle prospettive ad altri ambiti disciplinari.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo, mappe concettuali, schemi.
- Conversazioni, dibattiti, ricerca ed approfondimento.
- Letture di quotidiani, visione di documentari
- LIM

STRUMENTI DI VERIFICA

- Test semi-strutturati
- Colloquio con domande guida
- Verifica breve e lunga

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Conoscenza dell'argomento
- Capacità di organizzare un discorso articolato e consequenziale
- Capacità di collegamento e di rielaborazione

Sciaccia 05/05/2023

La Docente
Concetta Sortino

I.I.S.S. “ C. AMATO VETRANO”

Materia d'insegnamento: **Laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita**

DOCENTE: Prof. Antonino Amato

Classe : VG Indirizzo Servizi per l'enogastronomia settore sala-bar e vendita

Ore di lezione settimanali n° 5+1 COMP.

OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze applicative, capacità)

Il Professionista Rapporti con i Clienti

Unità didattiche	Competenze	Abilità / Capacità	Conoscenza
Rapporti con la clientela	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzandole tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Usare procedure di comunicazione essenziali con clienti e colleghi. Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica. Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo.	Le fasi del servizio nella fase conclusiva. Pagamento Commiato Come gestire i reclami Conoscere le regole di base della prossemica.

Rapporti con i Clienti

Rapporti con i clienti-Il nostro prodotto: il servizio-Prenotazione-Accoglienza-Comanda: vendita di prodotti-Servizio di prodotti-Commiato-Pagamento-Reclami-Tipologie di clienti-Prossemica.

<p>Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento a seconda delle proprie necessità; comunicare: comprendere messaggi di genere diverso mediante diversi supporti, utilizzare un linguaggio specifico appropriato; collaborare e partecipare: interagire in gruppo gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive; individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari; acquisire e interpretare correttamente l'informazione: valutando l'attendibilità e l'utilità;</p>

L'offerta enogastronomica e dalla gastronomia all'enogastronomia

Unità didattiche	Competenze	Abilità / Capacità	Conoscenza
L'offerta enogastronomica	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Analizzare le criticità legate all'elaborazione di carte e menu. Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.	Tipologie e finalità delle carte.
Dalla gastronomia all'enogastronomia	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e	Progettare graficamente menù.	Le carte speciali. Criteri tecnici e gestionali per la loro realizzazione. Conoscere le diverse esigenze e caratteristiche delle differenti tipologie di

	internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		clientela.
	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici		

La carta, strumento di vendita

Presentazione-Aspetti tecnici-Aspetti gestionali-Indicazioni strategiche-La carta delle vivande-II menu-La carta dei vini.

Dalla gastronomia all'enogastronomia

Le abitudini alimentari – I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento a seconda delle proprie necessità;
 comunicare: comprendere messaggi di genere diverso mediante diversi supporti, utilizzare un linguaggio specifico appropriato;
 collaborare e partecipare: interagire in gruppo gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive;
 individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari;
 acquisire e interpretare correttamente l'informazione: valutando l'attendibilità e l'utilità;
 progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di lavoro;

Tecniche di gestione e la qualità degli alimenti

Unità didattiche	Competenze	Abilità / Capacità	Conoscenza
Tecniche di gestione	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Simulare attività di gestione finalizzate alla gestione del magazzino. Analizzare le criticità legate alla gestione del magazzino.	Criteri per la scelta dei fornitori. Conoscenza dei prodotti e delle regole di approvvigionamento. L'acquisto del vino e bevande.

Tecniche di gestione

La gestione delle aziende turistico- ristorative – la gestione degli acquisti-Approvvigionamenti e fornitori-Tipologia dei prodotti.

La qualità degli alimenti

Riconoscere la qualità – I diversi aspetti della qualità alimentare - Magazzino e scorte- Acquisto del vino.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento a seconda delle proprie necessità;
 comunicare: comprendere messaggi di genere diverso mediante diversi supporti, utilizzare un linguaggio appropriato;
 individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari;

acquisire e interpretare correttamente l'informazione: valutando l'attendibilità e l'utilità;

Il vino

Unità didattiche	Competenze	Abilità / Capacità	Conoscenza
La produzione del vino	Valutare la qualità di un vino	Saper svolgere una degustazione del vino.	Le fasi della degustazione gli abbinamenti cibo vino.
Analisi sensoriale del vino	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Esprimere giudizi qualitativi sul vino utilizzando idonea terminologia.	
Regioni :prodotti tipici, cucina e vini	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Saper consigliare i prodotti tipici di un territorio.	Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini delle diverse regioni.
Il vino in Italia e nel mondo	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Saper consigliare i vini del territorio. Riconoscere l'importanza dell'enografia internazionale.	Conoscere i vini principali dell'enografia estera
Il vino spumante e altre tipologie di vino	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Sapere svolgere il servizio dei vini spumante e le altre tipologie di vini.	I vini spumante Altre tipologie di vino

Regioni: prodotti tipici, cucina e vini

Cos'è un prodotto tipico-I marchi di tutela di un prodotto-Presentazione-Cucina regionale- il vino in Italia e nel mondo

Enografia estera

Introduzione-Francia-Spagna-Ungheria – Germania -L'enografia extraeuropea.

Il vino spumante e altre tipologie di vino

Il metodo classico e il metodo Charmat-Altre tipologie di vino

<p>Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente</p> <p>Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento a seconda delle proprie necessità; comunicare: comprendere messaggi di genere diverso mediante diversi supporti, utilizzare un linguaggio specifico appropriato; individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari;</p>
--

Operare davanti al cliente

Unità didattiche	Competenze	Abilità / Capacità	Conoscenza
I cocktail.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici al bar.	Classificare e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.	Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail. I cocktail internazionali.

La birra	Gestire il prodotto birra sia come conoscenza del prodotto sia come servizio	Classificare la birra in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione Applicare corrette tecniche di servizio	L'offerta dei prodotti Food al bar. Come si produce la birra e come si serve. Drink cost
I superalcolici	Conoscenza delle bevande alcoliche Conoscere le tecniche di produzione dei distillati	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche	La distillazione, le principali acquaviti e classificazione Conoscere i principali distillati in commercio e le materie prime da cui vengono estratte.
La cucina di sala.	Essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura	Eseguire piatti alla lampada. Elaborare proposte di cucina alla lampada.	La cucina di sala Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.

I cocktails

Tecniche di miscelazione e preparazione al bar -I cocktails Internazionali- L'offerta di prodotti Food al bar.

La birra

Ingredienti e processo di produzione-la classificazione e i vari tipi di birra.

I superalcolici

La produzione dei distillati e dei liquori, La classificazione dei distillati

La cucina di sala

Il flambage -lavorare con la lampada-esempi di ricette.

<p>Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento a seconda delle proprie necessità; comunicare: comprendere messaggi di genere diverso mediante diversi supporti, utilizzare un linguaggio specifico appropriato; individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari; acquisire e interpretare correttamente l'informazione: valutando l'attendibilità e l'utilità; progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di lavoro; risolvere problemi affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi proponendo soluzioni.</p>

Eventi speciali

Unità didattiche	Competenze	Abilità / Capacità	Conoscenza
Banqueting e catering	-Il ruolo del coordinamento tra i	Saper allestire gli spazi, effettuare e svolgere il servizio in occasione di	Procedure ed esecuzione del

La preparazione di un evento speciale	reparti per la buona riuscita del servizio -Operare con capacità progettuale ed esecutiva la realizzazione di un evento	eventi	lavoro in occasione di buffet, banchetti e eventi speciali
--	--	--------	--

Eventi speciali

Il banqueting, il catering e la preparazione di un evento speciale

Con il piano di lavoro sopra descritto sono state trattate le seguenti UDA pluridisciplinari:

- 1) Lavoro e sicurezza
- 2) Siamo tutti invitati
- 3) L'olio...non solo in cucina
- 4) L'arte del bere e i suoi luoghi
- 5) Siamo quel che mangiamo
- 6) Una dieta sana... è anche sostenibile?

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

Le lezioni si sono svolte sotto forma di attività laboratoriali aperte anche ad interventi e a discussioni.

Per facilitare l'apprendimento, si è fatto ricorso a schemi esemplificativi con assegnazioni di compiti e ruoli interscambiabili.

Spesso durante il dialogo formativo, sono stati ripresi argomenti relativi agli anni precedenti che alcuni alunni non avevano consolidato e che erano tuttavia necessari per l'apprendimento dei nuovi concetti.

Periodicamente gli alunni sono stati invitati a partecipare a gare professionali e si è cercato il più possibile di valorizzare le competenze dei singoli acquisite durante il quinquennio attraverso il confronto sul territorio partecipando a manifestazioni, sagre, eventi culturali ed altro.

MEZZE SPAZI UTILIZZATI

L'uso del libro di testo (Maitre & Barman con masterlab.) è stato integrato con argomenti e schemi esemplificativi presenti in materiale fotocopiato. (Le Monnier scuola)

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI (corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti).

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

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

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

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

E' stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche e l'osservazione diretta delle prove in laboratorio.

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

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Scienze motorie e Sportive

Classe VG Indirizzo Sala -Bar e Vendita

Docente: Prof. Schifano Gianluca

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 le 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.
- Educazione stradale, doping, sicurezza anti-covid, 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.
- Educazione 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 UdA, poiché ogni obiettivo è perseguibile anche in UdA 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.d.C.

Sciacca, 05/05/2023

Il Docente

Schifano Gianluca

I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia **INGLESE**

Classe **V G** indirizzo **S.E.O.A. (Enogastronomia Settore Sala-Bar e Vendita)**

Docente: Prof. Maria Letizia Gugliotta

Ore 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 enogastronomiche 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
- ◆ Vini e superalcolici e i loro luoghi di origine
- ◆ Alcuni aspetti del pensiero e delle opere di scrittori di lingua inglese

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: “Lavoro e sicurezza”

- Introducing myself and talking about my training and working experiences
- Hygiene and safety in the kitchen

Unità di apprendimento n. 2: “Siete tutti invitati”

- Cocktails
- Happy hour
- Banquets and buffets

Unità di apprendimento n. 3: “L'olio...non solo in cucina”

- Extra virgin olive oil
- Healthy habits

Unità di apprendimento n. 4: “L'arte del bere e i suoi luoghi”

- California wines
- Pubs
- Wine and spirits

Unità di apprendimento n. 5: “Siamo quel che mangiamo”

- The Mediterranean diet
- British meals

Unità di apprendimento n. 6: “Una dieta sana...è anche sostenibile?”

- 0 km food
- Vegetarianism

METODI DI INSEGNAMENTO E MEZZI UTILIZZATI

Avendo conosciuto la maggior parte degli allievi all'inizio del quinto anno, si è cercato di far ricorso ad attività che permettessero agli allievi di presentarsi, mettendo in evidenza i propri interessi e i propri progetti, al fine di attuare una didattica il più possibile personalizzata. Si sono privilegiate le attività orali piuttosto che quelle scritte e si è dato meno spazio al libro di testo a favore di materiali di studio come strumenti digitali, piattaforme e siti internet didattici, video in lingua inglese su YouTube, sezioni digitali del libro di testo, mappe e schemi, foto e appunti condivisi via WhatsApp. 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, summaries, reading and listening comprehension, simulazioni di Prove Invalsi. Anche a causa dell'esiguo numero di ore settimanali a disposizione (solo due rispetto alle tre ore delle quinte classi degli anni precedenti) i risultati sono eterogenei: 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 Giulia Attulo, Katia Bentivegna, Aurora Cucchiara, Marika Di Maria, Sabrina Marsala, Aurora Palminteri e Vita Sparacino 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). Alcuni alunni sono in possesso di certificazioni linguistiche conseguite negli anni precedenti (Cacioppo A2, Bivona A2, Mandracchia A2, Zaffora B1).

Sciacca, 05/05/2023

La Docente
Gugliotta Letizia

I.I.S.S. “C. Amato Vetrano” Sciacca

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATEMATICA

Classe **V G** - indirizzo S.E.O.A.

Prof. La Gaipa Pasquale Antonio

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

CONOSCENZE

- disequazioni di secondo grado intere, fratte e sistemi di disequazioni
- concetto di funzione, classificazione e diagramma cartesiano
- dominio e codominio di una funzione
- funzioni pari, dispari e simmetrie
- intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani
- intervalli di positività e negatività di una funzione
- concetto di limite
- continuità di una funzione
- forma indeterminata di un limite
- asintoti verticali e asintoti orizzontali

ABILITÀ

- risolvere disequazioni di secondo grado intere, fratte e sistemi
- classificare le funzioni
- determinare il dominio delle funzioni
- saper stabilire se una funzione è pari o dispari
- saper determinare le coordinate dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- saper determinare gli intervalli in cui la funzione assume valori positivi e gli intervalli in cui la funzione assume valori negativi
- saper calcolare limiti di funzioni continue
- saper calcolare limiti che si presentano nelle forme indeterminate del tipo $+\infty - \infty$; ∞/∞
- saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali e /o orizzontali di una funzione
- studiare funzioni algebriche razionali intere e fratte.

COMPETENZE

- saper utilizzare gli strumenti algebrici nello studio di funzioni
- saper leggere un diagramma descrivendo le caratteristiche e le proprietà di una funzione
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- saper applicare le operazioni algebriche nel calcolo dei limiti di funzioni continue
- utilizzare i concetti e i metodi delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
- saper formalizzare e generalizzare
- acquisire ordine e precisione nell'espressione
- saper collegare globalmente le conoscenze all'interno della disciplina
- saper leggere e interpretare grafici in altri ambiti
- costruire e utilizzare modelli per la risoluzione dei problemi

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte e sistemi di disequazioni

Intervalli dell'insieme \mathbb{R}

Funzioni reali di variabile reale

Classificazione e Dominio delle funzioni

II TRIMESTRE

Studio di Funzioni

Intersezioni con gli assi cartesiani

Segno della funzione

III TRIMESTRE

Limiti

Funzioni continue e calcolo di limiti

Asintoti

METODI DI INSEGNAMENTO

Le attività formative si sono svolte in presenza.

Durante le lezioni si è cercato di mantenere un clima sereno per far sì che gli alunni, sentendosi a proprio agio, potessero esprimersi al meglio delle loro capacità, di conseguenza i ragazzi sono stati protagonisti, ciascuno col proprio livello e con i propri ritmi di apprendimento. Tra i metodi privilegiati quello della lezione partecipata, dando spazio al dialogo costruttivo tra docenti ed alunni. I concetti non sono stati presentati direttamente nella loro forma astratta ma attraverso un processo graduale a partire dalla visualizzazione grafica; le rappresentazioni cartesiane, infatti, hanno fatto sì che l'apprendimento risultasse facilitato. Inoltre, sono state sempre evidenziate le strette connessioni tra strumenti algebrici, enti geometrici e metodi d'indagine dell'analisi matematica al fine di migliorare la comprensione e l'orientamento nell'ambito delle tematiche trattate.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, lavagna, PC, Jamboard di Google, Geogebra, appunti, tabelle.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Per gli alunni che hanno presentato difficoltà e/o lacune pregresse, sono stati attuati percorsi didattici individualizzati con differenziazione sia dei livelli degli esiti attesi, sia dei compiti in classe e a casa, tenendo sempre in considerazione il livello di partenza di ciascuno.

Il recupero è stato svolto sia durante le pause didattiche che in itinere sotto forma di attività in piccoli gruppi.

ESITI

La classe ha risposto positivamente all'operato didattico- educativo dell'insegnante mostrandosi, nel complesso, attiva e collaborativa.

Quasi tutti gli alunni hanno progredito migliorando le conoscenze, abilità e competenze iniziali ed hanno raggiunto, in tempi diversi, livelli che vanno dal quasi sufficiente all'ottimo.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le fasi di verifica e valutazione dell'apprendimento sono state correlate e coerenti col complesso delle attività svolte durante il percorso formativo.

Le verifiche sono state sia scritte semistrutturate con l'esplicitazione delle competenze da rilevare, sia orali volte a valutare le capacità di analisi e i progressi fatti nella chiarezza e nella proprietà di espressione; sono state somministrate anche prove scritte comuni per classi parallele ed è stata effettuata una simulazione ufficiale delle prove Invalsi.

Nella valutazione si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti, dell'impegno profuso, dei progressi fatti rispetto alla situazione di partenza.

Sciacca, 02/05/2023

Il Docente
Prof. La Gaipa Pasquale Antonio

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

A.S. 2022-2023

CLASSE : V G SEOA indirizzo Sala -Bar e Vendita

Disciplina: Religione Cattolica

Docente: 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

Sciaccia, 05/05/2023

L'insegnante
Pof. Saladino Salvatore Giuseppe

I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO" SCIACCA

A. S. 2022/2023

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5^G - S.E.O.A.

DISCIPLINA: "ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA" PROF. GIUSEPPE MARCIANTE

Fulvio Torracco è l'unico alunno della classe che, tramite i genitori, ha fatto richiesta di non avvalersi dell'insegnamento della religione Cattolica. Pertanto, come previsto dal nostro Istituto, ha seguito le Attività alternative all'insegnamento della religione Cattolica.

Facendo riferimento alla programmazione delle Attività alternative all'insegnamento della religione Cattolica presentata dalla nostra scuola e approvata dal Collegio dei Docenti nella seduta del 19/09/2022 al punto 2 dell'ordine del giorno, il progetto didattico si basa sul punto 4 "Attività di educazione alla salute ed ambientale" e sul modulo 2 "Tutela ambientale".

La struttura di apprendimento dell'Unità formativa prevede: conoscere il concetto di ambiente e di patrimonio ambientale; conoscere i danni provocati dall'uomo alla natura; conoscere il patrimonio naturale del luogo in cui vive. L'ambiente come patrimonio da tutelare e preservare.

ARGOMENTI TRATTATI

- Riepilogo dei concetti di:
 - Sviluppo sostenibile;
 - Che cos'è l'ambiente;
 - Inquinamento dell'aria, dell'acqua, smog e piogge acide;
 - Gas serra e buco nell'ozono;
 - Agenda 2030: obiettivi 7, 11, 13, 14 e 15.
- Le fonti di energia rinnovabili e non rinnovabili.
- Gestire i rifiuti per la tutela ambientale.
- I rifiuti e le 4 "R": Riciclo, Riutilizzo, Riduzione e Recupero.
- I simboli e i codici di riciclo nelle etichette dei prodotti.
- Fotografare 3 etichette nella parte raffigurante i simboli e codici di riciclo, che indicano come smaltire correttamente gli imballaggi e i materiali di cui sono composti.
- La sostenibilità ambientale e le cooperazioni internazionali.

Sciacca, 12.05.2023

Il docente

Prof. Giuseppe Marciante

**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				
5) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. 6) Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) ✘ Interpretazione corretta e articolata del testo. 	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____/20

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

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

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

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

Punteggio _____ /20

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

Candidato: _____ Classe V Sezione: _____

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

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale 	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3 - 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura • Ricchezza e padronanza lessicale 	0.50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <input type="checkbox"/> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1,50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente e corrette	4 Approfonditi
Indicatori specifici				
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 della seconda prova

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 di 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			