



## **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](http://www.amatovetranosciacca.it) - E-mail: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it) –

Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"  
Prot. 0005220 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 H  
Enogastronomia Bar-Sala e Vendita**

**Anno Scolastico 2022/2023**

**Il Coordinatore di Classe**  
*Prof.ssa Maria Castrogiovanni*

**Il Dirigente Scolastico**  
*Dott.ssa Caterina Mulè*

## 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. 35
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.41
Svolgimento dell'esame	pag. 43
Curriculum dello Studente	pag. 48
Appendice normativa	pag. 48
Consiglio di Classe sett. Sala e Vendita	pag. 49
Allegati	pag. 50

## **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 gestio-

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

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

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

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

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

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

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

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

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

(Riformato DLgs61-2017)

### DISCIPLINE DELL’AREA GENERALE Biennio/Triennio

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

### 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
<b>TOTALE ORE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO

### Triennio

<b>PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA- BAR- SALA E VENDITA</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
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
<b>TOTALE ORE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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 H indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, percorso Bar - Sala e Vendita, è formata da 15 alunni (7 femmine e 8 maschi). Degli allievi iscritti, tre non hanno mai frequentato, mentre un alunno, proveniente da un'altra sezione dell'istituto, è stato inserito a partire dalla prima decade del mese di ottobre. Sono presenti due alunni con disabilità, a ciascuno dei quali è stato assegnato un docente di sostegno.

Degli alunni frequentanti, solo quattro provengono dai paesi limitrofi, subendo giornalmente i disagi del viaggio, mentre tutti gli altri risiedono a Sciacca.

La frequenza alle lezioni è abbastanza assidua e regolare da parte di tutti.

L'ambiente socio-culturale di provenienza è caratterizzato da condizioni familiari di medio benessere economico, che, in generale, riesce a fornire alla maggior parte degli allievi adeguati stimoli culturali.

Il gruppo classe si mostra estremamente solidale e altruista; gli alunni sono molto affiatati fra di loro e dimostrano un alto senso di appartenenza.

Generalmente tutti osservano le regole condivise per una buona convivenza e riconoscono l'autorevolezza dei docenti, contribuendo a creare un clima di classe sereno e collaborativo, nonostante la vivacità, a volte un po' eccessiva, di qualche Alunno.

Dal punto di vista delle conoscenze, delle competenze di base e della partecipazione al processo di apprendimento, la classe si presenta eterogenea. Gli allievi partecipano al dialogo educativo, ognuno secondo le proprie conoscenze, competenze ed interesse e sono riusciti a maturare un bagaglio di conoscenze, di competenze e di capacità che, oltre a determinare la propria formazione culturale, ha contribuito al proprio percorso di crescita umana e personale, anche se, in taluni casi, interesse e motivazione sono risultati poco costanti, richiedendo continui solleciti e richiami. In particolare, si possono individuare tre fasce di livello.

La prima di livello medio-alto, comprende un gruppo di alunni che evidenzia un diffuso interesse in tutte le discipline unitamente ad un apprezzabile sviluppo delle abilità logiche, espressive e operative. Questi allievi partecipano al dialogo educativo in maniera costruttiva, condizione che ha consentito loro di pervenire a risultati pienamente soddisfacenti in ogni ambito disciplinare e di raggiungere un livello di competenza medio-alto.

Gli alunni rientranti nella seconda fascia, dotati di buone abilità, partecipano con costanza all'impegno scolastico, sono interessati, motivati e hanno raggiunto discreti livelli di competenze in quasi tutte le discipline.

Qualche alunno si colloca in una terza fascia, evidenziando un atteggiamento discontinuo nei confronti del processo di apprendimento, congiunto ad un metodo di studio mnemonico e non sempre efficace e proficuo. Tuttavia, stimolato e guidato opportunamente, riesce ad acquisire le conoscenze fondamentali, a rielaborare ed a riferire in maniera semplice i contenuti assimilati, raggiungendo un livello di competenza adeguato.

Tutti gli alunni hanno dimostrato nel tempo un crescente interesse per le discipline laboratoriali, partecipando attivamente a tutte le iniziative proposte e raggiungendo in molti casi, ottimi risultati, distinguendosi e conquistando anche diversi premi in gare e competizioni organizzate dall'Istituto e da enti esterni.

Nel corso dell'anno, per colmare eventuali lacune esistenti nelle conoscenze, sono state attuate dai docenti diverse 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 abilità disciplinari.

Quanto programmato è stato svolto regolarmente, giungendo, nella maggior parte dei casi, al completo svolgimento degli argomenti previsti nei piani di lavoro dei rispettivi docenti, nonostante questo sia stato un anno ricco di attività ed eventi extracurricolari.

Tenuto conto del curriculum d'Istituto e di quanto inserito nel PTOF la trattazione delle UDA pluridisciplinari ha consentito di far conoscere e valorizzare le risorse storiche, culturali ed economico-sociali del proprio territorio, consentendo agli alunni di mettere in campo le competenze acquisite.

Inoltre, 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, il nostro istituto, all'inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi parallele, con percorsi che hanno riguardato 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.

Nel corso dell'anno scolastico sono state adottate strategie didattiche finalizzate all'acquisizione delle competenze, all'ampliamento delle conoscenze e al potenziamento delle capacità attraverso delle metodologie mirate e personalizzate, in base ai bisogni formativi degli alunni.

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, si è tenuto conto anche del Piano 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, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni più fragili e all'inclusione.

A tal fine, la didattica è stata supportata dagli strumenti digitali e dai seguenti canali di comunicazione e piattaforme: Gsuite Educational – Classroom – Meet – Registro elettronico Argo (Bacheca Didup). I docenti, di conseguenza, hanno adottato i seguenti materiali di studio e strategie: power point, lezioni su You Tube, 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.

E' stato promosso, inoltre, sia il lavoro individuale che di gruppo per favorire rispettivamente l'acquisizione delle abilità strumentali e l'abitudine alla collaborazione e alla solidarietà. Le docenti di sostegno hanno attivato e sostenuto comportamenti inclusivi finalizzati alla valorizzazione delle differenze, adottando forme di differenziazione e compensazione per permettere anche agli alunni in difficoltà di arrivare al successo formativo.

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

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
GIGLIO	CATIA	Italiano e Storia	SI	SI
FOSCHIANI	VIVIANA ELENA	Inglese	NO	NO
RESTIVO	ROSALIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI
LA ROCCA	GIOVANNA	Francese	SI	SI
AMPLO	LIBORIO	Lab. Serv. Enog. Sett.Sala e Vendite	SI	SI
MARCIANTE	STEFANO	Lab. Serv. Enog. Sett.Sala e Vendite	NO	NO
IMPASTATO	ANTONINO	Matematica	NO	NO
RASO	PSENGIO	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	SI	SI
GALLO	ROSSANA	Scienze motorie e sportive	NO	NO
COLLURA	MARIANGELA	Religione	NO	NO
RASO	SERGIO	Coord. Ed. civica	SI	SI
SALA	CARMELINA	Tecn. Di Comunicazione E Rel.	SI	SI
CASTROGIOVANNI	MARIA	Sostegno	SI	SI
MONTALBANO	MARIA FRANCESCA	Sostegno	NO	NO

**COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 28/02/2023**

COGNOME	NOME	MATERIA
RESTIVO	ROSALIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
SALA	CARMELINA	Tecniche di Comunicazione e Relazione
AMPLO	LIBORIO	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 punto per la comprensione dei fatti attuali;
- comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
- conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico-ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile e economico

## **OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI RAGGIUNTI**

### **CONOSCENZE**

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

### **COMPETENZE**

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

### **CAPACITA'**

- ◆ Lettura
- ◆ Analisi
- ◆ Sintesi

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

**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** – 5 ottobre 2022
- **Uscita didattica** presso la multisala “Badia Grande” di Sciacca per la visione del film “Dante”; 27 ottobre 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.
- **Settimana della Socializzazione Natalizia:**
  - 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".

● **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".

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

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

● **Visita guidata della città di Palermo** - 19 Aprile 2023.

● **Concorso DescoSicano 2023** - Auditorium "G. Buonocore"; 21 aprile 2023

● **Agrirendera 2023** – I.C. “Mariano Rossi”, Sciacca; 28 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 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" - remoto.

**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 H ha realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:

## UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1



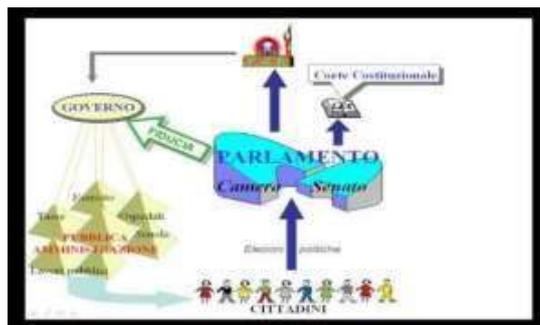
<b>TITOLO: Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Imparare ad imparare</li><li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li><li>- Risolvere problemi</li><li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li><li>- Individuare collegamenti e relazioni</li><li>- Collaborare e partecipare</li></ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li><li>- Partecipare al dibattito culturale.</li><li>- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li><li>- 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</li></ul>

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

<p><b>Accoglienza Turistica</b> <b>Il turismo responsabile e sostenibile</b></p> <p><b>Scienze e cultura dell'Alimentazione</b> <u>Obiettivo 2 Agenda 2030</u> Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile</p> <p><b>Scienze Motorie</b> Il diritto alla salute. <u>Obiettivo 3 Agenda 2030</u> <u>Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</u></p> <p><b>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala</b> Il diritto alla salute. <u>Obiettivo 3 Agenda 2030</u> <u>Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</u></p> <p><b>Produzioni Animali</b> <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 <b>Gestione ambiente e territorio</b> Tutela dell'ambiente Dissesto idrogeologico</p>	<p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 3</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala</li> </ul> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 3</li> <li>● Gestione Ambiente e Territorio 2</li> <li>● Produzioni Animali 2</li> <li>● Scienze Motorie</li> </ul>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b></p>	<p>11</p>	
<p><b>FASE DI APPLICAZIONE</b></p>	<p>Il trimestre</p>	
<p><b>UTENTI DESTINATARI</b></p>	<p>Alumni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.</p>	

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N.2



<p><b>TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale</b></p>	
<p><b>COMPETENZE</b></p>	
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici al livello territoriale e nazionale.</li> <li>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>-Cogliere la complessità dei problemi essenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria,</li> </ul>

**TRAGUARDI DI COMPETENZE**

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici 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 di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perseguire il riconoscimento e in ogni contesto i principi di legalità e solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica di cittadini in modo coerente e agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo economico sostenibile e della tutela dell'identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> <li>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale ed i beni pubblici comuni.</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano</li> <li>● Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio</li> <li>● Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo</li> <li>● Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale</li> <li>● Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune</li> <li>● Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita Sociale e civica</li> </ul>
<p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>● Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di quest'ultimo di una società davvero democratica e civile</li> </ul>

CONTENUTI	DISCIPLINA	N.ORE
<p><b>Italiano</b>  <b>OBIETTIVO n.4 Agenda 2030:</b>  Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti</p> <p><b>Storia</b>  L'analfabetismo e il diritto all'istruzione</p> <p><b>DTA (Ind.S.E.O.A)</b>  Gli enti locali  Il ruolo degli enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione</p> <p><b>Accoglienza Turistica</b>  La competenza regionale in materia di turismo  Enti locali e turismo</p> <p><b>Scienze e Cult. dell'Alimentazione (Ind. S.E.O.A.)</b>  <b>OBIETTIVO n.6 Agenda 2030:</b>  L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il Sistema dell'HACCP</p> <p><b>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala</b>  L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni dei servizi di sala e il sistema dell'HACCP</p> <p><b>Scienze Motorie</b>  <b>OBIETTIVO n.6 Agenda 2030:</b>  Garantire la disponibilità e la gestione Sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti</p> <p><b>Produzioni Animali</b>  <b>OBIETTIVO n.1 Agenda 2030</b>  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><b>Gestione Ambiente e Territorio</b>  P.A.C.</p>	<p><b>S.E.O.A. Diurno</b>  <b>Art. ENO e S.S.V.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>2</li> <li>2</li> <li>● Scienze Motorie 3</li> <li>● Scienze e cultura dell'alimentazione 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Diurno</b>  <b>Art. A.T.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze Motorie 3</li> <li>● Accoglienza Turistica 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 3</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze e cultura dell'alimentazione 2</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala 1</li> </ul> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 3</li> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 3</li> <li>● Gestione Ambiente e Territorio 2</li> <li>● Produzioni Animali 1</li> <li>● Scienze Motorie 1</li> </ul>	
<b>MONTEORE COMPLESSIVO</b>	11	

<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	II trimestre
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.
<b>COMPITO DIRETTA DIRIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un prodotto multimediale dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volta a garantire i diritti o all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più Inclusiva e di qualità.
<b>METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, didattica a distanza
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti e Personale ATA
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratorio tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libridi testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma GSuite for education
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	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.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

<b>Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il ruolo e i compiti fondamentali della Magistratura</li> <li>- Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> <li>- Comprendere le origini della mafia e il suo <i>modus operandi</i></li> <li>- Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia</li> <li>- Favorire il contrasto ai fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata</li> </ul>

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

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

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

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

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

## **UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARI**

1. Il lavoro e la sicurezza
2. 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](http://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
<b>AVANZATO</b>	<b>10</b>	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.
	<b>9</b>	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.
<b>INTERMEDIO</b>	<b>8</b>	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.
	<b>7</b>	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.
<b>BASE</b>	<b>6</b>	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.
<b>INSUFICIENTE</b>	<b>5</b>	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
	<b>4</b>	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	<b>3</b>	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
	<b>2</b>	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili

	<b>1</b>	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono
--	----------	----------------------------------	------------	--------------

## GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

<b>V O T O</b>	<b>INDICATORI</b>			
	<b>FREQUENZA E PUNTUALITÀ</b>	<b>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO</b>	<b>COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO</b>	<b>PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI</b>
<b>10</b>	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
<b>9</b>	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività.	Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
<b>8</b>	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
<b>7</b>	Frequenta 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.
<b>6</b>	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.
<b>5<sup>[1]</sup></b>	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 cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O.M. n°65 del 14 marzo 2022. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

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

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

partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

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

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

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

### **Allegato A d. lgs. 62/2017- ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO**

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

<b>Attività complementari integrative promosse dalla Scuola</b>	<b>Punteggi</b>
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
<b>Attività complementari integrative esterne alla Scuola</b>	
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 CAPACITÀ 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 curricolo 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 Castrogiovanni Maria**

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 09 maggio 2023

<b>CONSIGLIO DI CLASSE art. SERVIZI BAR - SALA E VENDITA</b>		
<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>FIRMA</b>
AMPLO	LIBORIO	
CASTROGIOVANNI	MARIA	
COLLURA	MARIANGELA	
FOSCHIANI	VIVIANA ELENA	
GALLO	ROSSANA	
GIGLIO	CATIA	
IMPASTATO	ANTONINO	
LA ROCCA	GIOVANNA	
MARCIANTE	STEFANO	
MONTALBANO	MARIA FRANCESCA	
RASO	SERGIO	
RESTIVO	ROSALIA	
SALA	CARMELINA	

La coordinatrice

*Prof.ssa Maria Castrogiovanni*

Il Dirigente Scolastico

*Dott.ssa Caterina Mulè*

## **AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI**

- Percorsi formativi relativi 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
- Allegato B riservato al Presidente della Commissione

## **ALLEGATI**

### **PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE SINGOLE DISCIPLINE**

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

**Materia: Lingua e letteratura italiana**

**Classe V H- Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera- Percorso Bar, Sala e Vendita**

Prof. ssa Giglio Catia

Ore di lezioni settimanali n. 4

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

***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

***CONOSCENZE***

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

***ABILITÀ***

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

***COMPETENZE***

**Competenze disciplinari**

- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
  - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una pro-spettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### **Competenze trasversali**

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

### **Obiettivi minimi**

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

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

## *CONTENUTI*

### **UDA: Lavoro e sicurezza**

#### **Lavoratori e lavoro nella letteratura dell'Ottocento**

Il Positivismo.

Il Naturalismo: caratteri principali

Il Verismo.

La narrativa italiana dalla Scapigliatura al Verismo

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

Da Vita dei Campi. Rosso Malpelo.

Da Novelle Rusticane: La Roba

Il Ciclo dei vinti

I Malavoglia. La trama.

Da I Malavoglia: La fiumana del progresso

Mastro Don Gesualdo. La trama

Il Decadentismo: caratteri generali.

Giovanni Pascoli: la vita, le opere e la poetica

Da Il Fanciullino: E' dentro di noi il fanciullino

Da Myricae; X agosto: Il tuono; Il lampo; Lavandare

Da I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

### **UDA: Siete tutti invitati**

L'Estetismo: Tra arte, bellezza e mondanità:

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

L'Esteta e il superuomo

D'Annunzio romanziere: Il piacere, la trama

Da Il piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli

Da Alcyone: La pioggia nel pineto

### **UDA: L'olio...non solo in cucina**

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

Dal saggio l'Umorismo: Vita e forma

Pirandello poeta: Ad un ulivo

Da Novelle per un anno. La giara

I romanzi: Il fu Mattia Pascal e Uno, nessuno e centomila

Da Il fu Mattia Pascal: La scissione tra il corpo e l'ombra

Il teatro pirandelliano

### **UDA: L'arte del bere e i suoi luoghi**

Italo Svevo: la vita, le idee e la poetica

La Coscienza di Zeno: trama, temi e struttura

Da La Coscienza di Zeno: Il potere psicanalitico del vino

Da La Coscienza di Zeno: La vita è inquinata dalle radici

### **UDA: Siamo quel che mangiamo**

Stili alimentari al tempo della guerra:

Giuseppe Ungaretti: vita, poetica ed opere.

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

L'Ermetismo: caratteri generali

Salvatore Quasimodo: la poetica e le opere.

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

Primo Levi: biografia, pensiero e opere

Se questo è un uomo

### **UDA: Una dieta sana è anche sostenibile?**

Cibo e letteratura in Sicilia

Andrea Camilleri. Dai racconti: "Gli arancini di Montalbano"

Da svolgere

G. Tomasi di Lampedusa. Il banchetto del Gattopardo

Leonardo Sciascia: vita, pensiero e opere. Da Il Giorno della civetta: La legge dello Stato e la mafia

Educazione Civica: vedasi UDA del progetto

### ***METODI DI INSEGNAMENTO***

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

### ***MEZZI UTILIZZATI***

Libri di testo

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

### ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

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

### ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

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

**Sciaccia, 09/05/2023**

**Il Docente  
Catia Giglio**

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

**ESAMI DI STATO a.s. 2022/2023**

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

**Materia Storia**

**Classe V H- Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera-Percorso Bar, Sala e Vendita**

Prof. ssa Giglio Catia

Ore di lezioni settimanali n. 2

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

***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

***CONOSCENZE***

Conoscere i principali avvenimenti storici nazionali ed internazionali e le reali trasformazioni della società dall'unità d'Italia alla Guerra Fredda.

***ABILITÀ***

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

***COMPETENZE***

**Competenze disciplinari**

- Conoscere e comprendere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia dell'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo.
- Mettere in relazione il contesto italiano con quello europeo.
- Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni.
- Sviluppare un'attenzione alle civiltà diverse da quella occidentale.
- Saper confrontare diverse tesi interpretative.
- Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici.
- Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi.

- Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.
- Individuare nei fenomeni storici le radici di aspetti legati alla contemporaneità.
- Saper collocare gli eventi e i fenomeni storici secondo le loro coordinate spazio-temporali.
- Maturare un metodo di studio conforme all'oggetto indagato, sapendo sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica e cogliendo i nodi salienti dell'interpretazione, dell'esposizione e i significati specifici del lessico disciplinare.

### **Competenze trasversali**

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

---

### **Obiettivi minimi**

- Conoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici.
  - Comprendere come gli elementi delle diverse realtà storiche determinano anche il fenomeno letterario.
  - Leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.
- Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.
- Utilizzare termini e concetti fondamentali del linguaggio storico.
  - Esporre in forma chiara e corretta gli argomenti trattati.

## ***CONTENUTI***

### **UDA : Lavoro e sicurezza**

L'inquieto inizio del XX secolo.

Il tempo della Belle Époque

Difficoltà sociali: contadini e operai

Gli Stati Uniti: una nuova, grande potenza.

L'Italia di Giolitti

Le riforme sociali di Giolitti

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914.

### **UDA: La prima guerra mondiale e la Rivoluzione Russa**

Propaganda e mobilitazione civile nella Grande Guerra

Scoppia la Prima guerra mondiale.

Dall'intervento dell'Italia alla fine delle ostilità

Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

La rivoluzione d'ottobre in Russia (sintesi)

### **UDA : L'olio... non solo in cucina**

Le trasformazioni del primo Dopoguerra

Le masse, nuove protagoniste della storia

Il difficile Dopoguerra in Europa.

La Germania di Weimar.

La crisi italiana e la scalata del fascismo.

Mussolini al potere.

IL fascismo diventa regime.

L'URSS di Stalin

### **UDA : L'arte del bere e i suoi luoghi**

L'epoca del proibizionismo

La crisi del 1929 e la risposta del New Deal

### **UDA : Siamo quel che mangiamo**

Regimi alimentari al tempo della guerra; Alimentazione durante il Fascismo e la Seconda guerra mondiale

L'Italia fascista degli anni Trenta.

L'URSS di Stalin (sintesi)

La Germania di Hitler.

### **UDA: La Seconda Guerra Mondiale e i suoi effetti**

L'aggressione nazista all'Europa.

1939-1941 l'Asse all'offensiva.

La riscossa degli Alleati e la sconfitta del nazismo.

La guerra civile in Italia e la Resistenza.

Due tragedie: La Shoah e l'olocausto nucleare

*Da svolgere*

Il mondo si divide in due blocchi.

Gli anni della "Guerra Fredda".

**UDA : Una dieta sana è anche sostenibile?**

Dalla fame all'abbondanza. Cibo e società nell' Italia del 'miracolo economico'

Educazione Civica: vedasi UDA del progetto

### ***METODI DI INSEGNAMENTO***

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

- Lezione frontale
- Lettura ad alta voce da parte dell'insegnante

Lezione interattiva e dialogata

- Brainstorming
- Problem solving
- Lavori individuali
- Flipped classroom
- Lavori di gruppo e cooperative learning

### ***MEZZI UTILIZZATI***

Libri di testo

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

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

### ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

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

## ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante test scritti e prove orali. La tipologia delle verifiche è stata costituita, oltre che dai tradizionali colloqui orali, da prove strutturate c/o semistrutturate, nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione. In ogni trimestre è stata svolta una prova comune per classi parallele.

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

**Sciacca, 09/05/2023**

**Il Docente  
Catia Giglio**

## ALLEGATO A

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

Materia  
Matematica

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

Prof. Impastato Antonino

Ore di lezioni settimanali n. 3

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE

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

#### ABILITÀ

- Saper risolvere disequazioni di secondo grado e sistemi
- saper classificare le funzioni
- saper determinare il dominio delle funzioni
- saper stabilire se una funzione è pari o dispari
- saper determinare le coordinate dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- saper studiare il segno di una funzione
- saper calcolare limiti di funzioni
- saper calcolare limiti che si presentano nella forma indeterminata  $+\infty - \infty$ ,  $\infty/\infty$  e  $0/0$ .
- saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali e/o orizzontali di una funzione
- saper calcolare la derivata di una funzione
- saper determinare il massimo e/o il minimo di una funzione
- saper rappresentare qualitativamente una funzione

#### COMPETENZE

- saper utilizzare le disequazioni nello studio di funzioni
- saper leggere un grafico descrivendo le proprietà e le caratteristiche di una funzione
- saper utilizzare in modo consapevole le tecniche e le procedure di calcolo studiate
- Acquisire chiarezza di pensiero e rigore espositivo

- saper generalizzare e formalizzare
- saper collegare globalmente le conoscenze all'interno della disciplina.

## CONTENUTI

### I TRIMESTRE

- Disequazioni di primo e secondo grado intere, fratte e sistemi di disequazioni
- Definizione di funzione
- Dominio e codominio
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Studio del segno di una funzione

### II TRIMESTRE

- limiti, limite destro e sinistro
- calcolo dei limiti (funzioni algebriche razionali)
- forme indeterminate
- definizione di asintoto verticale e orizzontale

### III TRIMESTRE

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

## METODI DI INSEGNAMENTO

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità creative, cercando con la discussione guidata di coinvolgere tutti. Sono state eseguite delle lezioni frontali dedicate alla spiegazione degli argomenti in programma, seguite da esercizi di tipo applicativo, per consolidare le nozioni apprese. Si è fatto sempre ricorso alle rappresentazioni cartesiane evidenziando le connessioni tra gli strumenti algebrici, gli enti geometrici e i metodi di indagine dell'analisi matematica. Particolare attenzione è stata rivolta ai ritmi di apprendimento e di rielaborazione degli allievi.

## MEZZI UTILIZZATI

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

## INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state sia scritte che orali. Le verifiche scritte sono state articolate sia sotto forma di esercizi e problemi di tipo tradizionale, sia sotto forma di prove semistrutturate. Le verifiche orali sono state volte soprattutto ad accertare la preparazione raggiunta su un determinato nucleo di

contenuti, valutando però le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli alunni. Durante la didattica a distanza gli alunni sono stati valutati mediante valutazioni orali in videoconferenza. Nella valutazione si è tenuto conto della puntualità nella consegna dei compiti assegnati, dell'impegno e della partecipazione.

Sciacca, 09/05/2023

Il docente  
Impastato Antonino

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

A.S. 2022/2023

Materia: INGLESE

Classe: 5 H - SSV

## RELAZIONE FINALE

La classe 5 H SSV ha seguito le attività didattiche mostrando una partecipazione ed un interesse non sempre costanti e adeguati. Un cospicuo gruppo di alunni, per lacune dovute perlopiù a carenze formative pregresse e per una scarsa propensione allo studio della disciplina, ha incontrato maggiori difficoltà nel percorso di apprendimento dei contenuti disciplinari nella microlingua settoriale e, più in generale, nell'uso della lingua straniera, in forma scritta e orale, per i principali scopi comunicativi, mostrandosi tuttavia più consapevole soltanto nell'ultimo periodo. Tali lacune e difficoltà, emerse dalle osservazioni iniziali della classe e dai feedback individuali, sono apparse subito evidenti al docente rendendo necessario programmare attività di recupero immediate e da svolgere in itinere ed un frequente monitoraggio che, unitamente al costante supporto motivazionale fornito agli alunni, soprattutto a quelli più fragili, ha previsto ripetuti momenti di riflessione in classe sugli obiettivi da raggiungere, sulle modalità di approccio ai contenuti disciplinari nella microlingua settoriale e sul metodo di studio più appropriato per un apprendimento efficace.

Alcuni alunni, consapevoli e collaborativi, si sono impegnati altri invece, hanno continuato a mostrare disinteresse e un non costante impegno nello studio, spesso eludendo le esercitazioni orali programmate e le attività finalizzate al recupero e/o al consolidamento degli argomenti trattati.

Pertanto per il gruppo di discenti, poco partecipi e collaborativi, il processo di apprendimento è stato lento e parziale, lo studio a casa superficiale, perlopiù mnemonico e discontinuo e l'esposizione degli argomenti necessita, ancora, di essere guidata; per l'altro gruppo il possesso dei requisiti di base della lingua straniera e uno studio efficace, seppure talvolta poco approfondito, hanno consentito di raggiungere un livello mediamente adeguato nell'interazione e nella comprensione scritta e orale della microlingua con una discreta autonomia nella rielaborazione dei contenuti disciplinari proposti.

Alla luce del percorso sin qui effettuato con la classe si ritiene di poter confermare il raggiungimento di buona parte degli obiettivi programmati, seppure con esiti differenziati per il permanere di profili e di livelli diversificati sul piano delle conoscenze, abilità e competenze.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### CONOSCENZE

- Elementi lessicali e costrutti linguistici di base del settore di indirizzo (microlingua)
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale (microlingua)
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali settoriali e ai contesti d'uso (microlingua)

### ABILITÀ

- Riconoscere gli elementi grammaticali e i costrutti linguistici costituenti la frase e il periodo in L2.
- Individuare le idee principali nei testi scritti in L2, riguardanti argomenti professionali in rela-

zione agli elementi di contesto (microlingua)

- Produrre in forma scritta e orale, frasi, sintesi, commenti inerenti situazioni, esperienze, attività professionali e processi relativi al proprio settore di indirizzo (microlingua)

## COMPETENZE

- Leggere, comprendere e tradurre i testi nella microlingua settoriale
- Utilizzare elementi lessicali e costrutti linguistici di base del settore di indirizzo (microlingua)
- Gestire una breve e semplice conversazione in L2

## METODOLOGIA

La metodologia è stata basata sull'approccio comunicativo in quanto ritenuto il più idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità linguistiche di base. Lezione frontale e partecipata, metodo induttivo e deduttivo, esercitazioni guidate, brainstorming, pair work. Potenziamento / Consolidamento delle 4 skills con l'ausilio di sussidi audio-visivi e multimediali (ppt, PDF, siti web EN/ITA, video didattici...).

## STRUMENTI

Libro di testo: AA.VV. Drink & Think, Hoepli

Sussidi audiovisivi e multimediali, PDF, ppt, siti web EN/ITA per gli argomenti delle UDA interdisciplinari.

Ambiente di apprendimento: Aula tradizionale / Aula virtuale Google Classroom (GSuite for Education)

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Le Verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica, almeno una per Trimestre; sono state svolte prove di tipo strutturato/semistrutturato (o miste); Questionari; Reading Comprehension Test (Risposta chiusa/aperta); Traduzioni (EN/ITA); Esercizi (varie tipologie).

Le Verifiche orali, lunghe o brevi, con o senza attribuzione di voto, hanno coinvolto il maggior numero possibile di studenti. Le frequenti attività di brainstorming hanno consentito di monitorare i livelli raggiunti dalla classe, la continuità nello studio, l'efficacia della metodologia e del metodo di studio degli alunni, di verificare in itinere progressi o eventuali criticità di ciascuno.

Nelle Verifiche periodiche, scritte/orali, sono state valutate: conoscenza e capacità di rielaborazione personale dei contenuti disciplinari oggetto di verifica, competenza comunicativa (anche nella microlingua settoriale); correttezza grammaticale, morfosintattica e fonologica.

La Valutazione è stata di tre tipi:

-Diagnostica, all'inizio dell'a.s., in modalità "oral test" senza attribuzione di voto, per accertare il possesso dei prerequisiti di base degli Alunni ed individuare eventuali lacune e difficoltà.

-Formativa, nel corso di ogni trimestre, con attribuzione di voto, mediante prove di verifica scritte/orali sui contenuti disciplinari per accertare i progressi di ciascun Alunno.

-Sommativa, al termine di ogni trimestre, mediante prove cumulative orali, con attribuzione di voto, per fare il punto sulla preparazione globale di ciascun Alunno.

Programma svolto

a.s. 2022/2023

Libro di testo: AA.VV. Drink & Think, Hoepli

Il libro di testo è stato integrato da Risorse online selezionate dal docente e condivise con gli Alunni tramite Google Classroom per la trattazione e/o gli approfondimenti dei contenuti relativi alle UDA interdisciplinari. Sono stati utilizzati: sussidi audiovisivi e multimediali, PDF, ppt, siti web EN/ITA.

## CONTENUTI INTERDISCIPLINARI (UDA)

Risorse online:

- UDA 1. Lavoro e Sicurezza: HACCP, Restaurants and Bars / Safety Rules; Food preservation methods: Drying, Salting, Smoking, Sugaring, Preserving by oil/vinegar, Pickling, Canning, Pasteurisation, Irradiation, Refrigeration, Freezing, Vacuum packing. Stage experience
- UDA 2. Sietetuttiinvitati: Event Banqueting & Catering; Planning buffets for special events / How to organise a buffet; 6 Types of buffet: Breakfast buffet; Salad buffet, Snack buffet; Brunch buffet; Festive buffet; Dessert & Ice cream buffet
- UDA 3. L'olio...non solo in cucina: Olive oil
- UDA 4. L'arte del bere e i suoi luoghi di lavoro: British pubs / Beer; Alcoholic drinks / Non-alcoholic drinks: Cocktails & Methods of preparation: Building, Stirring, Shaking, Blending, Layering; Milkshakes; Smoothies; Juices; Wine; Recipes with beer / other drinks (da completare dopo il 15 Maggio)\*
- UDA 5. Siamo quel che mangiamo: Mediterranean Diet: Food Pyramid
- UDA 6. Una dieta sana...è anche sostenibile?: Mediterranean Diet; Vegetarian Diet; Macrobiotic Diet (da svolgere dopo il 15 Maggio)\*

## CONTENUTI DISCIPLINARI / INTERDISCIPLINARI

Libro di Testo:

- Modulo 6: Cocktails. Cocktails; Basic equipment & ingredients for preparing cocktails; The most common cocktails: Recipes; Vocabulary: Verbs & Useful expressions
- Modulo 7: Herbs & Spices. Herbs (definition) / Some aromatic herbs used in cooking: Basil, Bay, Parsley, Rocket, Rosemary, Sage; Spices (definition) / Some common spices used in cooking: Chilli, Cinnamon, Cloves, Curry, Nutmeg, Pepper
- Modulo 8: Flamed dishes. Flambéing; Rules to observe when preparing flamed dishes; Planning buffet for special events; How to organise a buffet: vocabulary
- Modulo 9: Happy hour. History of the term "Happy hour"; Happy hour's increasing popularity; Spanish Tapas and "Apericena"; Finger Food; Long drinks; Milkshakes, Smoothies & Juices; Dietetic cocktails

\*Dopo il 15 Maggio: si prevede di svolgere gli argomenti relativi alle seguenti UDA interdisciplinari.

- UDA 4. L'arte del bere e i suoi luoghi di lavoro: British pubs / Beer; Wine; Recipes with beer / other drinks
  
- UDA 6. Una dieta sana...è anche sostenibile?: Mediterranean Diet; Vegetarian Diet; Macrobiotic Diet

Sciacca, 09/05/2023

Il Docente

Foschiani Viviana Elena

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Scienze motorie e sportive

Classe VH indirizzo SV

Prof.ssa Gallo Rossana

Ore di lezioni settimanali n.: 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

#### CONOSCENZE

- Descrivere la produzione e il consumo di energia durante uno sforzo muscolare e confrontare i livelli di intensità delle attività. Alimentazione.
- Descrivere l'espressioni della velocità nelle attività fisiche e sportive. Movimento fitwalking e camminata
- Conoscere la struttura del sistema nervoso, e sue funzioni e i termini specifici per descriverle.
- Classificare i vari tipi di coordinazione e riconoscerle nelle diverse attività fisiche.
- Descrivere come la resistenza si esprime nelle attività fisiche e sportive. Running
- Conoscere comportamenti salutari e descrivere i diversi tipi di rischi nelle abitudini di vita.
- Ed. stradale, doping, sicurezza anticovid, sicurezza nella pratica sportiva, infortuni.
- Definire i diversi livelli di attività motoria raccomandati per la salute.
- Conoscere gli atteggiamenti che promuovono il benessere personale.
- Conoscere i principi alla base della comunicazione verbale.
- Ed. Civica.
- Conoscere le regole di alcuni sport individuali e di squadra. L'evoluzione degli sport dall'antichità ad oggi.

#### ABILITÀ

- Adoperare le capacità motorie condizionali in maniera autonoma e pertinente.
- Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana.

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

## COMPETENZE

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

## CONTENUTI

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

## I TRIMESTRE

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

## II TRIMESTRE

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

## III TRIMESTRE

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

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

### METODI DI INSEGNAMENTO

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

### MEZZI UTILIZZATI

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

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Non vi sono stati interventi didattici-educativi integrativi.

### VERIFICA E VALUTAZIONE

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

- ✓ dei risultati raggiunti dagli alunni nelle verifiche;

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

Sciacca, 09/05/2023

Il Docente

Gallo Rossana

CLASSE V H SEOA

Religione Cattolica

prof.ssa Collura Mariangela

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

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

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

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

● *Ore settimanali di insegnamento:* 1

● *Metodi di insegnamento:*

- L'IRC si è svolto a partire:

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

● *Mezzi e strumenti di lavoro*

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

● *Strumenti di verifica*

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

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

**Blocchi Tematici:**

Le religioni oggi;

La Chiesa cattolica in dialogo con le religioni;

Una società fondata sui valori cristiani.

La risposta biblica al mistero dell'esistenza;

La persona umana tra libertà e valori;

**Contenuti:**

- Ebraismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Cucina e religione; Librisacri; Culto e luoghi religiosi; Le feste religiose.
- L'islam: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Librisacri; Culto e luoghi religiosi; Le feste religiose.
- L'Induismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Librisacri; Culto e

luoghi religiosi;

- Il Buddismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi;
- La Chiesa cattolica aperta al dialogo;
- La Chiesa nell'epoca contemporanea;
- La Chiesa di fronte ai totalitarismi ;
- Unapolitica, unambiente, un'economia e unascienza per l'uomo.

Sciaccia, 09/05/2023

L'insegnante  
Mariangela Collura

# ALLEGATO A

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

ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023

FRANCESE

Classe V<sup>A</sup>H "Enogastronomiasett. SALA E VENDITA" indirizzo S.E.O.A.

Prof.ssa Giovanna La Rocca

Ore di lezione settimanali n.3

## OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

### In termini di conoscenze

La classe (tranne qualche alunno) 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 e ai servizi turistici e alberghieri;
- 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.

### In termini di 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.

### In termini di capacità

- 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.

## CONTENUTI DISCIPLINARI

### Dossier 1

#### Unité 1: Les régions

La Bretagne

La Normandie

#### Unité 2: Les produits du terroir

Le Cidre

Le Calvados

Des galettes et des crêpes

#### Unité 3: Ouvrir un restaurant en France

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

La méthode HACCP

Les modes de conservation

### Dossier 2

#### Unité 1: Les régions

L'Alsace

**Unité 2: Les produits du terroir**

Les vins d'Alsace

**Dossier 3**

**Unité 3: Les OGM et les produits bio**

Les OGM

Vous avez dit bio?

**Dossier 4**

**Unité 1: Les régions**

La Champagne – Ardenne

**Unité 2: Les produits du terroir**

Le Champagne

Le Kir

**Unité 3: L'hygiène alimentaire**

Les règles de base

Les toxi-infections alimentaires

La salmonellose

La dioxine

**Dossier 5**

**Unité 1: Les régimes santé**

L'alimentation diététique

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen

Les régimes alternatifs: végétarien et végétalien

**Dossier 6**

**Unité 1: La Sicile:**

L'huile d'olive

## METODI DI INSEGNAMENTO

Durante l'annoscolastico si è fatto ricorso al metodo comunicativo: le quattro abilità sono state esercitate in una varietà di situazioni professionalmente mirate ed adeguate ai bisogni dell'allievo, che ha avuto un ruolo attivo durante le lezioni.

In classe sono state effettuate dialoghi di tipo quotidiano e specialistico.

## MEZZI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Mappe concettuali cartacee e online
- Schede/materiali prodotti dal docente
- Conversazioni
- Schede riepilogative
- Software didattici
- Strumenti informatici multimediali
- Video su You Tube e altri siti

Ambienti di lavoro utilizzati :

- GSuite
- Classroom

- Google meet

### **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Attività di recupero e di consolidamento sono state svolte in itinere.

### **VERIFICA**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate prove di verifiche scritte, strutturate e semi-strutturate. Le verifiche orali si sono basate su colloqui formativi e sommativi di tipo quotidiano e professionale.

### **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;

Sciaccia, 09/05/2023

Il docente  
Giovanna La Rocca

## **ALLEGATO A**

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

**ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023**

*Materia d'insegnamento*  
**Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

**CLASSE V H**  
articolazione "Sala Bar e Vendita"

**PROF. SERGIO RASO**

Ore di lezione settimanali n° 4

Totali ore annuali n° 132

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

**In termini di conoscenze:**

Conoscono le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Conoscono il processo di pianificazione aziendale e le tecniche del marketing turistico.

Conoscono le norme riguardanti i contratti di settore.

**In termini di competenze:**

Sanno adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando il territorio.

Sanno redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Sanno cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influenzano l'evoluzione dei bisogni.

Sanno applicare la normativa vigente nel settore.

**In termini di capacità:**

Sanno analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Sanno individuare le risorse per promuovere il turismo integrato e individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.

Sanno comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali e comprendere le responsabilità di chi gestisce le imprese dell'ospitalità.

Gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità sono stati raggiunti a vari livelli.

## **CONTENUTI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Alla data odierna (15/05/2023) è stato svolto il seguente programma.

### **Il diritto delle imprese ristorative**

#### Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- L'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le norme sulla crisi dell'impresa
- La tutela della privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- La sicurezza e l'igiene alimentare

#### I contratti delle imprese ristorative

- Il contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- La responsabilità del ristoratore
- Le catene ristorative

#### La gestione della qualità

- Il sistema di qualità
- Le certificazioni di qualità
- I marchi
- I Presidi Slow Food

### **Cos'è il Marketing**

#### Le funzioni del Marketing

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale
- Il marketing strategico e operativo

#### Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie del marketing mix
  - La politica del prodotto
  - La politica dei prezzi
  - La distribuzione
  - La comunicazione
- Il controllo e la valutazione dei risultati

### **Come si programma l'attività aziendale**

### Il business plan

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per la realizzazione del business plan
- I preventivi di impianto: piano degli investimenti, preventivo finanziario e preventivo economico
- La valutazione dei dati
- La fase di start up
- Le start up innovative del turismo

Si presume che *dopo il 15 maggio* si completerà lo svolgimento del piano di studi con i seguenti argomenti:

### Programmazione e il controllo di gestione

- Le fasi della programmazione aziendale
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget
- Il controllo budgetario (budgetary control)
- Vantaggi e limiti del budget

## **METODI D'INSEGNAMENTO**

- ✓ Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche.
- ✓ Lezione partecipata
- Lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario;
- ✓ La scoperta guidata e il brainstorming, per sviluppare le capacità logiche;
- ✓ Problem solving, per sviluppare le capacità logiche;
- ✓ Esercitazioni individuali guidate dal docente ed esercitazione di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.

## **MEZZI E SPAZI UTILIZZATI**

L'uso del libro di testo ( "Diritto e tecnica amministrativa dell'Impresa Ricettiva – Enogastronomia . Sala e vendita" – De Luca / Fantozzi - ed. Dea scuola) è stato integrato con mappe concettuali, schemi e fotocopie.

Le lezioni si sono svolte all'interno dell'aula scolastica.

**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 evidenziate dopo gli scrutini del primo trimestre.

**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.

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

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

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

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

Sono state effettuate almeno due verifiche sommative per trimestre. Sono state effettuate con interrogazione lunghe, prove semistrutturate e prove scritte.

Sciaccia, 09/05/2023

L'INSEGNANTE  
Prof. Sergio Raso

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

ALLEGATO A

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

Prof. Liborio Amplo

**Classe 5 H      Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia settore sala e vendita - anno 2022/23**

Ore di lezione settimanali n° 5

Totali ore al 15 maggio n° 140

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

### **MODULO 1 – RISTORANTE E BANQUETING: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE**

#### **Unità 1 – Organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale**

<b>Competenze tecnico-professionali</b>	<b>Principali competenze collegate (PECUP)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li><li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</li><li>• Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</li></ul>

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</li><li>• Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li><li>• Utilizzare tecniche di gestione per abbattere i costi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzazione del personale del settore sala</li><li>• Organizzazione e programmazione della produzione</li><li>• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa</li><li>• <i>Food and beverage cost</i></li></ul>

#### **Unità 2 – Il banqueting e il catering**

<b>Competenze tecnico-professionali</b>	<b>Principali competenze collegate (PECUP)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li><li>• Adeguare e organizzare la produzione e</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</li><li>• Contribuire a soddisfare le esigenze del</li></ul>

<p>la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza</li> </ul>	<p>destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</p>
--	--

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulare la realizzazione di buffet e banchetti</li> <li>• Progettare <i>menu</i> e servizi funzionali all'organizzazione di <i>catering</i> e <i>banqueting</i></li> <li>• Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti</li> <li>• Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche delle aziende enogastronomiche</li> <li>• Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</li> <li>• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> <li>• Organizzazione di feste e di eventi</li> <li>• Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi</li> </ul>

## MODULO 2 – BAR: GESTIONE E NUOVE TENDENZE

### Unità 1 – Bar: brigata, gestione e nuove tendenze

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li> <li>• Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo</li> <li>• Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</li> </ul>

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost)</li> <li>• Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock</li> <li>• Realizzare miscelati di nuova tendenza</li> <li>• Consolidare le tecniche di preparazione di bevande e food</li> <li>• Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del lavoro del bar</li> <li>• Tecniche di gestione del bar</li> <li>• Bevande di nuova tendenza</li> <li>• Preparazione di bevande e food</li> <li>• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</li> </ul>

## MODULO 3 – ENOLOGIA 2° LIVELLO

## Unità 1 – La gestione del vino

Competenze tecnico–professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</li> </ul>

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse.</li> <li>• Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</li> <li>• Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conservazione del vino</li> <li>• La carta dei vini</li> <li>• I costi del vino e il ricarico sulle bevande</li> <li>• Organizzazione e programmazione della produzione e del servizio</li> </ul>

## Unità 2 – Enografia nazionale

Competenze tecnico–professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</li> <li>• Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> </ul>

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare la produzione enoica italiana</li> <li>• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche dell'enografia nazionale.</li> <li>• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> </ul>

## CONTENUTI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Moduli	Unità	Competenze
M. 1 – Ristorante e banqueting: organizzazione e gestione	U. 1 – Organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> </ul>
	U. 2 – Il banqueting, il catering	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici</li> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza</li> </ul>
M. 2 - Bar: gestione e nuove tendenze	U. 1 – Bar: brigata, gestione e nuove tendenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li> <li>• Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>
M. 3 – Enologia 2° livello	U. 1 – La gestione del vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> </ul>
	U. 2 – Enografia nazionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li> </ul>
	U. 3 – Abbinamento cibo-vino e abbinamento cibo-bevande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>

## **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 a carattere regionale e nazionale 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.

## **MEZZI E SPAZI UTILIZZATI**

L'uso del libro di testo ( Le Monnier – Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti “Maitre e Barman”) è stato integrato con argomenti e schemi esemplificativi presenti in materiale fotocopiato.

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 e le preparazioni alle gare nazionali e regionali a cui alcuni allievi hanno preso parte con buoni risultati.**

## **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.

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

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

Sciacca, 09/05/2023

Il Docente  
Liborio Amplo

## ESAMI DI STATO a. s. 2022 – 2023

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Prof/ssa Restivo Rosalia**

Ore settimanali di lezione n° 4;

### **1 Obiettivi specifici della disciplina**

(conoscenze, abilità, competenze)

#### **In termini di conoscenze:**

- Conoscere le possibili cause di contaminazione biologica e chimica degli alimenti.
- Conoscere le misure preventive e le norme legislative al fine di evitare rischi per la salute.
- Conoscere le possibili conseguenze che possono derivare dal consumo di alimenti contaminati.
- Conoscere che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari.
- Conoscere alcune tra le più significative manipolazioni tecnologiche applicate al settore alimentare per il miglioramento genetico di specie vegetali ed animali.
- Conoscere le principali funzioni degli additivi alimentari.
- Conoscere i principi della bioenergetica e quindi il fabbisogno calorico di un individuo.
- Acquisire regole ed informazioni nutrizionali utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere.

#### **In termini di abilità:**

- Saper seguire un'alimentazione il più possibile sana, varia ed equilibrata, tenendo conto delle conoscenze acquisite in campo alimentare.

#### **In termini di competenze:**

- Acquisire un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti.
- Saper riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
- Essere in grado di analizzare e valutare l'importanza assunta in campo agroalimentare delle manipolazioni biotecnologiche.
- Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura delle etichette.
- Saper valutare la pericolosità di un additivo considerando la sua D.G.A.
- Saper ripartire in modo equilibrato i macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo.
- Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare il peso corporeo.
- Sapere elaborare una dieta equilibrata per individui sani e per persone in situazioni patologiche.
- Saper mettere in relazione alcuni squilibri alimentari con determinate patologie.
- Descrivere vantaggi e limiti delle principali tipologie dietetiche.

### **2 Contenuti del percorso formativo**

- **Igiene degli alimenti**  
Contaminazioni biologiche.

*Cenni di microbiologia: caratteristiche di virus, batteri, lieviti e muffe, metazoi (platelminti e nematodi). Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Differenza tra infezione,*

*intossicazione, tossinfezione ed infestazione. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia. Contaminazione diretta, indiretta (tramite vettori e veicoli) e crociata. Principali malattie trasmesse dagli alimenti: Salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, teniasi, anisakidosi. Fattori predisponenti all'insorgenza delle malattie infettive. Suddivisione dei microrganismi in patogeni, utili e alterativi.*

#### **Contaminazioni chimiche.**

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

#### Contaminazioni fisiche.

Contaminazione da radionuclidi. Contaminazione particellare.

#### - **Sicurezza alimentare, Sistema HACCP e Qualità degli alimenti**

Requisiti generali d'igiene. Igiene dei locali, del personale e degli alimenti. Il Pacchetto Igiene: Libro Verde e Libro Bianco. Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento. Il ruolo degli OSA. Il sistema HACCP ed i 7 principi. La qualità degli alimenti: igienico-sanitaria, chimico-nutrizionale, legale, organolettica, di origine.

#### - **Nuove tendenze dei consumi alimentari**

Alimenti a filiera lunga e corta o km 0. Consumi sostenibili. Analisi del ciclo di vita degli alimenti ed indicatori ambientali: carbon footprint, water footprint, ecological footprint. La "doppia piramide": alimentare ed ambientale.

#### - **Dietologia**

##### Bioenergetica

Misura dell'energia, fabbisogno energetico. Peso teorico desiderabile. Indice di massa corporea (I.M.C.). Massa corporea e misure antropometriche.

L.A.R.N., dieta equilibrata e linee guida per una sana alimentazione.

Ripartizione dei principi nutritivi: fabbisogno glucidico, proteico, lipidico, di vitamine, sali minerali ed acqua.

Apporto calorico fornito dai tre pasti principali: colazione, pranzo e cena. Tipologie dietetiche: Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, nordica.

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: Dieta nella gravidanza, nell'allattamento, nel bambino, nell'adolescenza, nell'adulto, nella terza età.

Alimentazione in alcune condizioni patologiche: Obesità, dislipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia), aterosclerosi, ipertensione arteriosa, malattie cardiovascolari, diabete mellito.

Durante il mese di Maggio si prevede la trattazione dei seguenti argomenti:

#### - **Allergie e intolleranze alimentari**

Cause, sintomi, esami per scoprirle, rimedi per risolverle. Cibi allergizzanti. Allergie alle proteine del latte. Intolleranza al lattosio. Intolleranza al glutine. Celiachia. Favismo. Allergeni ed etichette alimentari.

#### - **Disturbi del comportamento alimentare**

Anoressia nervosa. Bulimia nervosa. Ortoressia.

#### - **L'alcol e la salute**

Effetti dell'alcol sull'organismo. La soglia del rischio. L'alcolismo come piaga sociale. Effetti dannosi sul nascituro conseguenti al consumo di alcol durante la gravidanza. La terapia dell'alcolismo.

### **3 Metodi d'insegnamento**

(strategie educative, esercitazioni, competenze)

Ci si è serviti della lezione frontale, coadiuvata, quando l'argomento lo ha richiesto, da schemi esemplificativi e riassuntivi, 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.

Poiché la classe ha seguito la Programmazione per UDA sono stati individuati, per quanto concerne i contenuti trattati, dei collegamenti interdisciplinari con le altre materie del corso di studi.

### **4 Mezzi e spazi utilizzati**

(Testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)

L'uso del libro di testo (Scienza e cultura dell'alimentazione – La Fauci Luca – ed. Markes) è stato integrato con mappe concettuali e materiale fotocopiato tratto da riviste specializzate, soprattutto per quanto concerne la trattazione di problematiche attuali, e da materiale digitale tratto da Google You-Tube.

### **5 Visite guidate**

Non è stata effettuata nessuna visita guidata.

### **6 Interventi didattici educativi integrati**

(Corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti)

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

### **7 Criteri e strumenti di verifica adottati**

(Tipologie 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, abilità e competenze.

È stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche tramite elaborati, domande con risposta aperta, e di tipo oggettivo invece per quanto riguarda test vero/falso e quesiti con risposta a scelta multipla.

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.

### **8 Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati quasi del tutto raggiunti poiché la classe, essendo numericamente esigua, si è dimostrata, nel suo complesso, disponibile e motivata rendendo possibile un'attività didattica serena e soddisfacente. Quasi tutti gli allievi, infatti, sono riusciti a cogliere l'importanza dell'impegno richiesto, divenendo sempre più consapevoli del valore dei contenuti proposti e dell'acquisizione di un corretto metodo di studio. Un proficuo spirito di collaborazione con l'insegnante ha consentito un lavoro di reciproca integrazione. Soltanto pochissimi alunni si sono limitati ad una semplice ricezione passiva e, avvalendosi di un metodo di studio poco autonomo e di tipo ripetitivo mnemonico, sono riusciti a raggiungere un livello di preparazione mediamente sufficiente.

Sciacca, 09/05/2023

L'insegnante  
Rosalia Restivo

***I.I.S.S. "CAMATO VETRANO"***

a.s. 2022/2023

**Relazione finale di Tecniche di comunicazione e relazione**

Classe V H SEOA

Prof.ssa Sala Carmelina

Ore di lezioni settimanali n. 2

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “Tecniche di comunicazione per l’accoglienza turistica”, I. Porto, G. Castoldi, Hoepli.**

La classe V H SEOA è composta da quindici ragazzi, provenienti da Sciacca e dai paesi limitrofi, l’insegnante ha preso servizio durante quest’anno scolastico. Dalle osservazioni effettuate si può affermare che la maggior parte degli studenti sono stati molto interessati agli argomenti trattati durante le lezioni, hanno sviluppato senso critico e capacità logico- argomentative, evidenziando maturità nelle capacità attentive e nello studio individuale. Particolare attenzione va rivolta agli alunni con disabilità, che seguono una programmazione per obiettivi minimi, seguiti per nove ore dall’insegnante di sostegno; si mette in evidenza la capacità collaborativa, la voglia di migliorarsi e l’impegno. Inoltre sono state messe in atto le strategie previste nel PEI.

Sono stati raggiunti obiettivi in termini di

***CONOSCENZE***

- Discernere e utilizzare gli strumenti di comunicazione appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Riconoscere e interpretare le tecniche e le strategie di comunicazione interna ed esterna all’azienda.
- Riconoscere il valore di Internet e dei new media ai fini della comunicazione d’impresa.
- Individuare e selezionare gli strumenti del direct marketing.
- Riconoscere I prodotti di ricettività e di destinazione turistica.

***ABILITÀ***

- Saper definire le caratteristiche di una campagna pubblicitaria e individuarne i più comuni modelli di funzionamento

- Comprendere l'importanza della sicurezza nell'ambito delle comunicazioni commerciali
- Saper individuare i principali strumenti della comunicazione d'impresa.
- Riconoscere il valore della relazione interpersonale e sapersi relazionare in modo corretto, rispettoso ed efficace con le persone
- Individuare gli aspetti principali che regolano le dinamiche sociali e di gruppo
- Individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale

## ***COMPETENZE***

### ***COMPETENZE DISCIPLINARI***

- Entrare nel vivo della comunicazione mediatica attraverso l'analisi delle sue principali forme di linguaggio usare in modo critico e consapevole i principali codici comunicativi.
- Familiarizzare con le principali attività di marketing saper definire lo strumento pubblicitario e individuarne i più comuni modelli di funzionamento comprendere l'importanza della sicurezza nell'ambito delle comunicazioni commerciali.
- Riconoscere il valore della relazione interpersonale per lo sviluppo individuale e sociale individuare gli aspetti principali che regolano le dinamiche sociali e di gruppo.
- Imparare cosa si intende per "ciclo di vita" di un prodotto, politiche di prezzo e distribuzione.
- Entrare nel vivo del processo comunicativo tra consumatore e mercato valutare il ruolo dei media sui consumi.
- Comprendere l'importanza dell'immagine aziendale individuare gli strumenti utilizzati dalle aziende per valutare il proprio impatto sui consumatori saper definire le caratteristiche di una campagna pubblicitaria.

### ***OBIETTIVI TRASVERSALI***

- Conoscere a terminologia specifica di base
- Conoscenza e definizione dei concetti
- Acquisire la capacità di codificare e decodificare linguaggi formali diversi
- Potenziare la capacità di analisi e sintesi
- Conoscere le tecniche di comunicazione per rendere efficace la comprensione del messaggio

### ***OBIETTIVI SPECIFICI***

- Conoscere la prospettiva della psicologia sociale sulla comunicazione,

- Conoscere i principali fattori responsabili dell'influenza sociali
- Conoscere i principali fattori che portano alla formazione del pregiudizio
- Conoscere le dinamiche della comunicazione di gruppo
- Saper riconoscere i vari stili della leadership
- Saper illustrare il concetto di marketing
- Saper riconoscere le varie tipologie di marketing
- Conoscere i segni di cui si avvale l'immagine aziendale
- Conoscere e saper comunicare i prodotti turistici
- Conoscere I prodotti di destinazione e I prodotti della recettività
- Capire le principali difficoltà che si incontrano nella relazione con gli altri
- Conoscere gli strumenti che consentono di avere una migliore comprensione della propria personalità.

### ***OBIETTIVI MINIMI***

- Saper definire l'influenza sociale
- Conoscere gli elementi necessari alla formazione di un Gruppo.
- Conoscere la funzione del leader all'interno del Gruppo
- Saper illustrare il concetto di marketing
- Saper riconoscere il marchio e capirne il significato
- saper comunicare un prodotto turistico.

Risultati conseguiti:

Gli obiettivi indicati sono stati raggiunti dalla totalità della classe in modo non del tutto omogeneo, un piccolo gruppo si assesta sul livello buono nel padroneggiare le conoscenze e riproporle, un gruppo più ampio ha raggiunto risultati eccellenti.

### ***METODI DI INSEGNAMENTO***

Le metodologie didattiche impiegate si sono basate sul confronto dialogico e sulla ricerca di una partecipazione attiva da parte degli alunni. Sono stati richiesti contributi personali, elaborativi e partecipativi che riguardano i temi trattati in modo da favorire la collaborazione nel gruppo, ma anche l'autonomia nella ricerca dei materiali, l'elaborazione della documentazione scritta, l'espressione libera delle proprie idee e opinioni, l'apprendimento non passivo. Strumenti utilizzati sono stati la lezione dialogica condotta in modo partecipativo, la creazione di mappe cognitive, il brainstorming, lo studio o analisi di 'casi', le ricerche, le attività di gruppo e la produzione di elaborati.

## ***MEZZI UTILIZZATI***

Libri di testo

Materiale multimediale (audio, video, siti web, ecc.)

Aula in ambiente virtuale: Class-room e Meet di G-Suite

## ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

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

## ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante prove scritte e prove orali. La tipologia delle verifiche è stata costituita oltre che dai tradizionali colloqui orali e da prove strutturate e/o semi-strutturate, nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione. Per le prove strutturate o semi strutturate si è tenuto conto del punteggio, che ciascun alunno ha conseguito e che è stato definito nelle singole prove. Il voto finale della disciplina, espresso in decimi, è stato ottenuto dalla media dei singoli voti ed ha tenuto conto della situazione di partenza, dei progressi compiuti dagli alunni, dell'interesse e della partecipazione del discente nei confronti della materia.

## ***PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE***

***Anno scolastico 2022/2023***

### **LA COMUNICAZIONE NON VERBALE**

- LA FORMAZIONE DELLA PRIMA IMPRESSIONE
- LA COMUNICAZIONE STATICA E DINAMICA
- LA PROSSEMICA
- LA COMUNICAZIONE DIGITALE
- LA PARALINGUISTICA
- LA CINESICA

### **LE EMOZIONI**

### **II TRIMESTRE**

### **LE RELAZIONI CON SE STESSI E CON GLI ALTRI**

- ATTEGGIAMENTI, MOTIVAZIONI E BISOGNI
- LA GERARCHIA DEI BISOGNI DI MASLOW

- LA MOTIVAZIONE NEL LAVORO
- L'AUTOSTIMA
- L'AUTOEFFICACIA
- L'AUTOEFFICACIA NELL'AMBIENTE SCOLASTICO
- IL LOCUS OF CONTROL
- IL COMPORTAMENTO ASSERTIVO
- GLI STILI DI RELAZIONE
- LE TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE ASSERTIVA

### **III TRIMESTRE**

#### **IL MARKETING**

IL RAPPORTO TRA IMPRESE E MERCATI  
I CONSUMATORI

#### **IL MARKETING DEL PACCHETTO TURISTICO**

- L'IDEA DI BUSINESS
- L'ANALISI DELL'AMBIENTE (MACRO E MICRO)
- LA CONCORRENZA
- LA MISSION
- LA COMUNICAZIONE

#### **LA PUBBLICITA'**

#### **COMUNICARE I PRODOTTI TURISTICI**

- L'IMMAGINE
- L'ESPRESSIONE DELL'IMMAGINE
- IL MARCHIO
- I NOMI
- I COLORI
- L'IMMATERIALITA' DELL'IMMAGINE
- LA FORZA DELLE PAROLE

#### **DA FARE DOPO IL 15 MAGGIO**

- LA COMUNICAZIONE INTEGRATA D'IMPRESA
- L'OPINIONE DEL PUBBLICO NEI CONFRONTI DELL'AZIENDA
- LA COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE
- LA COMUNICAZIONE INTERNA

Sciaca, 09/05/2023

Il Docente  
Prof.ssa Carmelina Sala

**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"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	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"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 Presenti Approfonditi
Indicatori specifici				
1) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.  2) Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>× Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</li> <li>× Interpretazione corretta e articolata del testo.</li> </ul>	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"> <li>● Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>● Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3- 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>● Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	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"> <li>● Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>● Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 approfonditi
Indicatori specifici				
3) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto  4) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
* . 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"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3 - 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	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"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1- 1,50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente e corrette	4 Approfonditi
Indicatori specifici				
5) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1- 1,50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	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

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

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

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando	2	

		un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
<b>Punteggio totale della prova</b>			