



# **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)



**Settore Servizi**

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

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**O.M. n. 45 del 9 Marzo 2023**

**Classe V I A.T.  
Accoglienza Turistica**

**Anno Scolastico 2022/2023**

**Il Coordinatore di Classe**  
*Prof. Fabrizio Ricotta*

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

## INDICE

Premessa	pag. 2
Presentazione dell'istituto	pag. 3
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 4
Profilo Formativo e Professionale	pag. 5
Documento del C.d.C.	pag. 13
Presentazione della Classe	pag. 14
Percorso Formativo - metodologie	pag. 17
Attività integrative ed extracurricolari	pag. 22
Percorsi di Educazione civica	pag. 25
Percorsi Multidisciplinari	pag. 26
Verifica e Valutazione	pag. 27
Griglia di Valutazione degli Obiettivi Cognitivi	pag. 29
Griglia per l'attribuzione del Voto per il Comportamento	pag. 30
Criteri per l'attribuzione del Credito Scolastico	pag. 31
Criteri per l'attribuzione del Credito Formativo	pag. 33
Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	pag. 34
Svolgimento dell'esame	pag. 36
Curriculum dello Studente	pag. 42
Appendice normativa	pag. 43
il Consiglio di classe	pag. 44
Allegati	da pag. 45

## **PREMESSA**

Il Consiglio della classe V I A.T. “Accoglienza Turistica”, sulla base della Programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell’indirizzo dei “Servizi di Accoglienza Turistica”, 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 ottenne 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 attua 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.

## **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 e bar, di cucina e di accoglienza turistica. 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 grazie alla presenza nel territorio di prestigiose strutture ricettive e di ristorazione, anche di recente insediamento o riqualificazione.

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 prevalentemente di tipo familiare, oggi esistono numerosi "bed and breakfast" di alta qualità ed adeguati impianti alberghieri tecnologicamente avanzati, di alta categoria, che riescono a proporre e rendere fruibile 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 2018 n. 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 unitario** (primo e secondo anno)
- **il triennio** (terzo, quarto e quinto anno) al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del **diploma di Istruzione Professionale**.

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.

Nel primo biennio comune, gli allievi acquisiscono i saperi e le competenze relative agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative, funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.

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

A partire dal terzo anno, le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, al termine del ciclo triennale, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi.

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 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, e dopo previo superamento dell'esame e caso laboratoriale previsto in accordo con l'Ente Regione, assolve l'obbligo formativo ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, per l'inserimento lavorativo, per il proseguimento degli studi in ambito secondario.

Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

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

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

## **Il Profilo educativo culturale e professionale**

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

### **La corrispondenza con i codici ATECO**

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

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

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

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

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.



- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano 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).

A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue il Diploma di Stato di Istruzione Secondaria Superiore in: **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità**

**alberghiera**". Lo studente acquisisce competenze professionali generali e competenze più specifiche a seconda dell'indirizzo scelto alla fine del secondo anno.

**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.**

Il diplomato nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni:**

- **"Enogastronomia"**
- **"Servizi di sala e vendita"**
- **"Accoglienza Turistica"**

**conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.**

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Nello specifico, nel percorso di "**Accoglienza Turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

## “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.

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE Quadro orario 1° Biennio - (Riformato D'Lgs 61-2017)

Discipline	1° anno	2° anno
<u>Lingua e letter. Italiana</u>	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	2	2
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze integrate (Sc.della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Geografia	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO Quadro orario 1° Biennio

Discipline	1° anno	2° anno
Scienze integrate (Fisica)	2	
Scienze integrate (Chimica)		2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. di servizi enogastron.- settore cucina	<b>2</b>	<b>2</b>
Lab.di servizi enogastron.- settore sala e vendita	<b>2</b>	<b>2</b>
Lab. di servizi di accoglienza turistica	<b>2</b>	<b>2</b>
Lingua francese	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Il nostro Istituto ha deliberato di utilizzare la quota di autonomia del 20% dei curricula, nelle classi del biennio comune. 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.

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

### ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI – percorso di “ACCOGLIENZA TURISTICA”

#### Quadro orario triennio:

<b>Discipline Area Generale (14 ore)</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
<u>Lingua e letter. Italiana</u>	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<b>Discipline Area di Indirizzo (18 ore)</b>			
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	/	/
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Lab. di servizi Accoglienza Turistica	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
Arte e Territorio	2	3	3
Tecniche di comunicazione	/	2	2
<b>TOTALE ORE settimanali</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 terze, quarte e quinte. In particolare è stato potenziato l’insegnamento delle discipline tecnico pratiche, in tutte e tre le articolazioni, al fine di sviluppare le competenze professionali e quindi agevolare l’ingresso dei nostri allievi nel mondo del lavoro.

Le discipline che hanno subito variazioni rispetto al quadro orario ministeriale sono evidenziate in grassetto.

**Documento del Consiglio di classe, O.M. n. 45 del 9 marzo 2023, di cui all'art. 10.**

Entro il 15 maggio 2022 il Consiglio di Classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento di Educazione civica. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V I A.T., è costituita da 11 alunni in elenco, di cui 7 femmine e 4 maschi, ma di questi, due alunni (1 M e 1 F) non hanno mai frequentato.

Degli alunni frequentanti, alcuni risiedono a Sciacca, altri provengono dai comuni limitrofi della provincia di Agrigento e sono, pertanto, sottoposti al disagio giornaliero del viaggio. L'ambiente socio-culturale di provenienza è caratterizzato da un lato da condizioni familiari di medio benessere economico, dall'altro da una situazione ambientale non sempre in grado di fornire adeguati stimoli culturali ai ragazzi.

La classe si presenta piuttosto eterogenea per stili di apprendimento, competenze pregresse, senso di responsabilità, impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. Gli allievi, in linea generale, hanno partecipato al processo di apprendimento, ognuno secondo le proprie potenzialità, maturando 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 preme sottolineare che, in taluni casi, l'interesse e la motivazione al dialogo educativo non sono apparsi sempre costanti e hanno richiesto continui solleciti e richiami.

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

Nel corso dell'anno, per colmare eventuali lacune esistenti nelle conoscenze, sono state attuate dai diversi docenti strategie di recupero curricolare: in itinere, al termine di una

sequenza didattica e a seguito delle valutazioni trimestrali, con pausa didattica. Gli interventi hanno mirato a recuperare le motivazioni allo studio, rispondere ai diversi stili di apprendimento, favorire lo sviluppo delle capacità di comprensione e ascolto, sviluppare adeguatamente le quattro abilità linguistiche del comprendere, parlare, leggere e scrivere, recuperare gradualmente le conoscenze acquisite. Per quanto attiene al comportamento, gli alunni sono riusciti ad instaurare dinamiche relazionali positive sia nei confronti dei compagni che nei riguardi dei docenti, mantenendo in linea di massima un comportamento consono e rispettoso delle regole scolastiche, condizione che ha contribuito a creare un clima di classe sereno e collaborativo. Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, essa è risultata per la maggior parte regolare; tuttavia alcuni alunni hanno accumulato un elevato numero di assenze, e della cosa si è provveduto a darne opportuna comunicazione alle famiglie.

Nel corrente anno scolastico, a differenza dei precedenti, il percorso scolastico si è svolto interamente in presenza, pertanto, la programmazione si è svolta regolarmente, giungendo, nella maggior parte dei casi, al completo svolgimento degli argomenti previsti nei piani di lavoro dei rispettivi docenti.

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

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



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

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			III	IV
Fazio	Elvira	Italiano e Storia	NO	NO
Foschiani	Viviana Elena	Inglese	NO	SI
Sala	Carmelina	Tecniche di comunicazione	NO	SI
Bono	Maria Teresa	Francese	SI	SI
Ricotta	Fabrizio	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	SI	SI
Arciresi	Concetta	Matematica	SI	SI
Palazzotto	Calogero	Arte e Territorio	NO	NO
Tagliavore	Maria Teresa	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	NO	NO
Schifano	Gianluca	Scienze motorie e sportive	NO	NO
Collura	Mariangela	Religione	NO	NO
Tagliavore	Maria Teresa	Coord. Ed. Civica	NO	NO

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

COGNOME	NOME	MATERIA
BONO	MARIA TERESA	Lingua Francese
RICOTTA	FABRIZIO	Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica
TAGLIALAVORE	MARIA TERESA	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

**MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI**

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- STORIA
- LINGUA INGLESE
- MATEMATICA

## PERCORSO FORMATIVO

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

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

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

### OBIETTIVI TRASVERSALI

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

#### A. Comportamentali

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

#### B. Cognitivi

- Potenziare le capacità di osservazione, riflessione e comunicazione
- Saper cogliere la particolarità e la globalità di ciò che si apprende e saperla tradurre in comportamenti operativi nella vita di tutti i giorni
- Strutturare, attraverso un linguaggio chiaro e corretto, le proprie esperienze personali
- Arricchire la forma espressiva attraverso l'utilizzo del lessico specifico delle varie discipline

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

## **OBIETTIVI MINIMI**

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

Nel Piano sono stati fissati criteri e modalità per la D.D.I. che hanno posto gli alunni, in presenza e a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento, evitando che i contenuti e le metodologie fossero la mera trasposizione di quanto svolto tradizionalmente in presenza.

A tal fine, la didattica in presenza è stata supportata dagli strumenti digitali e dai seguenti canali di comunicazione e piattaforme: Gsuite Educational – Classroom – Meet – Registro elettronico Argo (Bachecca 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. 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 classroom e del cooperative 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 se 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.

Per l'eventuale DDI 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 meet (modalità sincrona per effettuare videolezioni all'intero gruppo classe)
- Google youtube per la condivisione di video lezioni 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

- **Masterclass con il Brand Ambassador** Filippo Gaeta e un laboratorio di miscelazione organizzato in collaborazione della società “Pernod Ricard”, una multinazionale francese specializzata nella fabbricazione e la distribuzione di vini e alcolici, leader mondiale del settore; 4 Ottobre 2022, auditorium “G. Buonocore”.
- **2a Edizione della Manifestazione** per la valorizzazione del “Gambero Rosa” di Sciacca - (5 Ottobre 2022)
- **Uscita didattica presso la multisala “Badia Grande”** di Sciacca per la visione del film “Dante”; 27 ottobre 2023
- **Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne.** Incontro/dibattito con la psicologa Dott.ssa Federica Scaturro, responsabile dello sportello antiviolenza “Diana” di Sciacca e con una parte del suo team facente parte dell’associazione CO.TU.LE.VI - Contro Tutte Le Violenze.; 25 Novembre 2023.
- **Attività di Educazione alla Salute:** incontro di sensibilizzazione alla donazione del sangue e dei suoi emocomponenti, tenuto dall’AVIS di Sciacca; 30 Novembre 2022.
- **Spettacolo teatrale “Novecento”**, diretto dal Dott. Salvatore Monte, ispirato al monologo di Alessandro Baricco; 6 Dicembre 2022 auditorium “G. Buonocore”.
- **Settimana della Socializzazione Natalizia:**
  - Torneo di Calcio a cinque e Pallavolo; da lunedì 13 a giovedì 16 Febbraio
  - Visione di un film in Auditorium “G. Buonocore”; 20 Dicembre 2022.
  - Conclusione Tornei Sportivi e Premiazione; 16 febbraio 2023.
- **Lectio magistralis su Emanuele Navarro** della Miraglia tenuta dal prof.re Enzo Randazzo; 18 Gennaio 2023, Auditorium "G. Buonocore".
- **“Giornata della Memoria”** - 27 gennaio 2023: teatro in Auditorium" G. Buonocore".
- **Servizio Accoglienza per Masterclass “Spirito Madre: dai boschi al bicchiere - Tecniche di miscelazione avanzata con elementi naturali”.** 30 gennaio 2023 - Auditorium
- **Safer Internet Day “Together for a better internet”** - 7 febbraio 2023. Giornata mondiale per la sicurezza in rete: evento in diretta streaming per tutte le Istituzioni scolastiche. Partecipazione al corso di formazione online. Uso consapevole della rete.
- **Progetto “Capaci...di Legalità”;** 03 Marzo 2023 Sambuca di Sicilia.



- **Servizio esterno di Accoglienza e rappresentanza per la Giornata internazionale della Donna**, 8 marzo 2023 - Provincia regionale di Agrigento
- **Servizio di Accoglienza e rappresentanza in occasione della Manifestazione Altare di San Giuseppe in Sciacca**, dal 20 marzo al 2 aprile 2023
- **Visione del film “La Stranizza”- Auditorium " G. Buonocore"**; 4 aprile 2023
- **Manifestazione DescoSicano 2023**, Auditorium e locali dell’Istituto, concorsi professionali e servizi di accoglienza e rappresentanza, 21 aprile 2023
- **Servizio di accoglienza esterno per Manifestazione "Sport e Legalità" - per non dimenticare**. 28 aprile 2023, Circolo Nautico "il Corallo" sito in Sciacca.

#### **Corsi PON frequentati dagli studenti**

**“Sempre a Cavallo” - Maneggio “La Criniera” – Sciacca, da marzo a giugno 2023.**

#### **La classe ha partecipato alle seguenti attività di orientamento:**

- Orientamento Universitario - “Orienta Sicilia” - Fiera del Mediterraneo, Palermo; 15 Novembre 2023.
- Incontro informativo di Orientamento in uscita con la Dott.ssa Sara Anna Sindoni della FMTS Group (network di imprese che pone al centro della propria attività quotidiana la formazione e il lavoro); presentazione di “In Cibus” – Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Gruppo FMTS; Auditorium “G. Buonocore”, 24 Gennaio 2023.
- Incontro con il Responsabile delle sedi di Sciacca e Ribera del Polo Didattico Universitario Pegaso-Mercatorum-San Raffaele; 10 Febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- Incontro con i rappresentanti della Marina Militare; 27 Febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- Incontro informativo di Orientamento in uscita con la Dott.ssa Sara Anna Sindoni della FMTS Group; 28 febbraio 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- Convegno: La Frutticoltura Tropicale in Sicilia - Orientamento Universitario; 29 Marzo 2023, Auditorium “G. Buonocore”.
- Orientamento al lavoro: Incontro con il Centro dell’Impiego – Agenzia del lavoro - ANPAL. 14 Aprile 2023 Auditorium “G. Buonocore”.

## **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 I A.T. ha realizzato le Unità di Apprendimento come da allegati al presente documento.**

### **ATTIVITÀ EFFETTUATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO**

#### **“EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ”**

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

## **PERCORSI MULTIDISCIPLINARI**

Si riportano i titoli dei percorsi multidisciplinari sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di Classe.

### **PERCORSI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

- 1. Un Paese, l'Italia, a misura di turista**
- 2. Lavoro e Sicurezza in Hotel**
- 3. Le Strutture ricettive tra tradizione e innovazione: nuove tendenze del turismo e gestione aziendale**
- 4. Turismo sostenibile: ottimizzazione delle strategie di marketing e sostenibile ambientale**
- 5. Il made in Italy: integrazione tra servizi, strategie comunicative e marketing**
- 6. Il made in Sicily: proposte di itinerari turistici tra cultura, tradizioni del territorio**

## 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	VOTO	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>INSUFFICIENTE</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 saltuario. Spesso sornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche ammonizione verbale o scritta.
<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.

<sup>[1]</sup> 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. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantésimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'OM 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 extracurricolari) 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 tutti comunque concluso le attività di tirocinio previste presso Aziende del settore alberghiero italiane e, soprattutto, del territorio.

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

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

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

### **ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI**

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

### **ATTITUDINI ORGANIZZATIVE E CAPACITA' PROFESSIONALI**

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

## **SVOLGIMENTO DELL'ESAME**

Negli ultimi tre anni la scuola ha vissuto gli effetti della pandemia che hanno comportato, tra gli altri, la necessità di modificare successivamente le modalità di svolgimento dell'esame di Stato. Un esame che, a conclusione del secondo ciclo di istruzione, costituisce un passaggio sostanziale e simbolico nel processo di costruzione del proprio progetto di vita. È momento finale dell'intera esperienza scolastica, in cui esprimere le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nei percorsi formativi. Per queste ragioni con la presente si forniscono informazioni sintetiche circa lo svolgimento dell'esame di Stato 2023, che non innovano il quadro normativo ma, più semplicemente, lo richiamano nei suoi caratteri generali, per favorirne la conoscenza in particolare da parte degli studenti e delle loro famiglie.

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

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

### **Prima prova scritta**

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

## **Seconda prova scritta**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. 2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023. 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164) articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

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

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

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

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

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

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

## COLLOQUIO

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

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell’ambito dei PCTO o dell’apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall’emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d’istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

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

4. La commissione/classe cura l’equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari



possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

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

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

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

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto

formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

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

## CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

## **APPENDICE NORMATIVA**

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

### **Nuovo Esame di Stato**

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

### **Seconda Prova dei Professionali**

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

### **Normativa Curriculum studente**

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

**Docente coordinatore della classe prof. Fabrizio Ricotta**

il presente documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del **9 maggio 2023**

<b>il CONSIGLIO DI CLASSE della V I Accoglienza Turistica</b>		
<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>FIRMA</b>
Arciresi	Concetta	
Bono	Maria Teresa	
Collura	Mariangela	
Fazio	Elvira	
Foschiani	Viviana Elena	
Palazzotto	Calogero	
Ricotta	Fabrizio	
Sala	Carmelina	
Schifano	Gianluca	
Tagliavore	Maria Teresa	

il coordinatore  
*Prof. Fabrizio Ricotta*

Il Dirigente Scolastico  
*Dott.ssa Caterina Mulè*

## **AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI**

- **Percorso formativo e consuntivo relativo alle singole discipline** (*da pag. 46 a pag. 99*)
- **Griglie di valutazione prima prova d'Esame** (*da pag. 100 a pag.103*)
- **Griglie di valutazione seconda prova d'Esame** (*pag. 104*)
- **Griglia di valutazione colloquio d'Esame di cui all'allegato A all'O.M. 45 del 09 marzo 2023** (*pag. 105*)
- **U.d.A. di Educazione Civica** (*da pag. 106 a pag.121*)

# ALLEGATI

## PERCORSO FORMATIVO RELATIVO ALLE SINGOLE DISCIPLINE

- Lingua e letteratura Italiana
- Storia
- Lingua Inglese
- Matematica
- Scienze Motorie e Sportive
- RC o Attività Alternativa
- Lingua Francese
- Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica
- Arte e Territorio
- Tecniche di Comunicazione

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

**Materia: Lingua e letteratura italiana**

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

Prof.ssa Fazio Elvira

Ore di lezioni settimanali n. 4

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

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

***CONOSCENZE***

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

***ABILITÀ***

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

***COMPETENZE***

**Competenze disciplinari**



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

### **Competenze trasversali**

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

### **Obiettivi minimi**

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

### **Competenze trasversali**

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

### **Obiettivi minimi**

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

## ***CONTENUTI***

### **I TRIMESTRE**

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; Lettera a Salvatore Farina; La Lupa

Da Novelle Rusticane: La Roba

Il Ciclo dei vinti

I Malavoglia. La trama.

Da I Malavoglia: La fiumana del progresso; La presentazione dei Malavoglia; L'addio di 'Ntoni

Mastro Don Gesualdo. La trama

Da Mastro Don Gesualdo: L'addio alla roba e la morte

## II TRIMESTRE

Il Simbolismo e il Decadentismo: caratteri generali

Giovanni Pascoli: la vita, le opere e la poetica

Da Myricae: X Agosto

G. Pascoli: da Myricae; Il tuono

da Myricae; Il lampo

da Myricae: Temporale

da Myricae; Lavandare

da Il Fanciullino: E' dentro di noi il fanciullino

Da I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

Il socialismo umanitario: la grande proletaria si è mossa

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere e la poetica

L'Allegria

Da L'Allegria: Veglia.

Da L'Allegria: Fratelli.

Da L'Allegria: San Martino del Carso.

Da L'Allegria: Mattina

Da L'Allegria: Soldati

L'Ermetismo: caratteri generali

Primo Levi. La vita e il pensiero

Se questo è un uomo: Viaggio ad Auschwitz

L'Estetismo: caratteri generali

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

D'Annunzio poeta e prosatore

Le Laudi: Da Alcyone: La pioggia nel pineto

L'Esteta e il superuomo

D'Annunzio romanziere: Il piacere. La trama

Da Il piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli

Le Avanguardie storiche: Espressionismo, Futurismo, Surrealismo, Dadaismo

### III TRIMESTRE

Andrea Camilleri, Da Biografia del figlio cambiato "La cammara di dormini"

Dai racconti: "Gli arancini di Montalbano"

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

L'umorismo pirandelliano.

Dal saggio l'Umorismo: Avvertimento e sentimento del contrario;

#### da svolgere

Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato.

Da Novelle per un anno. La giara

Da Novelle per un anno. La patente

Pirandello romanziere

Il fu Mattia Pascal. La trama

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

Uno, nessuno e centomila

Il teatro pirandelliano

Salvatore Quasimodo: la vita e le opere

Da Ed è subito sera: Ed è subito sera

Da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo

Leonardo Sciascia. La vita, il pensiero e le opere

Il Giorno della Civetta: trama

Da Il giorno della Civetta: Inizio del Romanzo; 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), Classroom

### **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

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

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante prove scritte (due per Trimestre) e prove orali. La tipologia delle verifiche è stata costituita oltre che dai tradizionali colloqui orali e compiti scritti (temi e/o analisi testuali), anche da prove strutturate e/o semistrutturate, nonché' da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione. In ogni trimestre è stata svolta una prova comune per classi parallele. Per quanto riguarda la valutazione ci si è avvalsi di apposite griglie di valutazione. Per le prove strutturate o semi

strutturate si è tenuto conto del punteggio, che ciascun alunno ha conseguito e che è stato definito nelle singole prove. Per le altre prove di verifica scritte si è fatto riferimento alle griglie adottate dal Dipartimento. Il voto finale della disciplina, espresso in decimi, è stato ottenuto dalla media dei singoli voti ed ha tenuto conto della situazione di partenza, dei progressi compiuti dagli alunni, dell'interesse e della partecipazione del discente nei confronti della materia.

Sciacca, 05/05/2023

Il Docente

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

**Materia Storia**

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

Prof.ssa Fazio Elvira

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.

## *CONTENUTI*

### ***I TRIMESTRE***

L'inquieto inizio del XX secolo.



Il tempo della Belle Époque

Gli Stati Uniti: una nuova, grande potenza.

L'Italia di Giolitti

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914.

Scoppia la Prima guerra mondiale.

Dall'intervento dell'Italia alla fine delle ostilità

### *II TRIMESTRE*

La Shoah

Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

Le masse, nuove protagoniste della storia

La rivoluzione d'ottobre in Russia

Le trasformazioni del Dopoguerra.

Il difficile Dopoguerra in Europa.

La Germania di Weimar.

### *III TRIMESTRE*

La crisi italiana e la scalata del fascismo.

Mussolini al potere.

IL Fascismo diventa regime.

L'URSS di Stalin

La crisi del 1929 e la risposta del New Deal

L'Italia fascista degli anni Trenta.

La Germania di Hitler.

Democrazie e Fascismi

Da svolgere

L'aggressione nazista all'Europa.

La Seconda guerra mondiale e i suoi effetti.

1939-1941 l'Asse all'offensiva.

La riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo.

La guerra civile in Italia e la Resistenza.

L'olocausto nucleare.

Il mondo si divide in due blocchi.

Gli anni della "Guerra Fredda".

ED. CIVICA: vedasi UDA del Progetto

### ***METODI DI INSEGNA MENTO***

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 (in modalità digitale)

### ***MEZZI UTILIZZATI***

Libri di testo

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

Classroom

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

Gli interventi didattici educativi hanno riguardato essenzialmente il recupero disciplinare, volto alla compensazione di carenze specifiche nella materia effettuato, all'inizio del secondo e del terzo trimestre.

Inoltre, dopo aver valutato il raggiungimento degli obiettivi prefissati, sono state messo in atto interventi di recupero in itinere.

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

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

Per 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, 05/05/2023

Il Docente

# I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

A.S. 2022/2023

**Materia: INGLESE**

**Classe: 5 I - AT**

## RELAZIONE FINALE

La classe 5 I AT ha seguito le attività didattiche con interesse, tuttavia non tutti hanno frequentato in modo regolare, qualcuno ha mostrato un impegno discontinuo, scarsa propensione allo studio della disciplina e, in generale, ai doveri scolastici. Sul piano delle conoscenze, abilità e competenze si confermano profili diversificati, con un livello mediamente sufficiente, qualcuno discreto/buono.

Per tutti gli alunni si è reso necessario effettuare frequenti azioni di recupero e di rinforzo, predisposte dal docente *in itinere*, che hanno consentito di monitorarne i progressi finalizzati al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento. Gli alunni che hanno seguito regolarmente le lezioni, hanno svolto le attività di recupero/consolidamento e hanno mostrato un impegno costante nello studio, sono apparsi motivati e possiedono, nel complesso, conoscenze di base nella media, sebbene si ravvisi ancora, in alcuni, qualche incertezza, talvolta nell'uso del lessico di base, più spesso della microlingua settoriale, nella costruzione delle frasi, soprattutto nella produzione orale; gli alunni che, invece, si sono impegnati in modo saltuario, sebbene sempre supportati e opportunamente motivati dal docente, hanno continuato a mostrare poco interesse per i contenuti disciplinari, anche eludendo le esercitazioni orali programmate e le attività finalizzate al recupero/ consolidamento, mostrando di non aver acquisito un metodo di studio efficace e di non voler impegnarsi. Per questi alunni il processo di apprendimento è stato lento, parziale e frammentario; l'esposizione degli argomenti necessita di essere guidata dal docente.

Alla luce del percorso sin qui effettuato con la classe si ritiene di poter confermare il raggiungimento 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 relazione 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*, *class debate*. 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: Malchiodi G., Innocenti E.; *Very Welcome! English for Tourism*. Loescher  
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

Libro di testo: Malchiodi G., Innocenti E.; *Very Welcome! English for Tourism*. Loescher  
-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.  
-Testo di consultazione: Montanari D., Rizzo R.A., *Travel & Tourism Expert Towards 2030*, Pearson;  
Piccioli I., *English for Tourism resources*, Editrice San Marco

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI (UDA) (Libro di testo / Risorse online)

- **UDA 1. Sicurezza nei Luoghi di Lavoro: HACCP: 7 ways managers can help keep hotel employees safe**
- **UDA 2. Un Paese a misura di Turista:** Winter, seaside and urban tourism; Italy: Why is it called “Il Bel Paese”?; Le Cinque Terre (Liguria); Timeless Rome (*Profile of a capital city; Must-see sites in Rome; How to describe a city / a town: vocabulary*); Shining Islands: Island in the sun / Sicily
- **UDA 3. Le Strutture ricettive tra tradizione e Innovazione: nuove tendenze del turismo e gestione aziendale:** Components of tourism (*The Four “As”: Attraction, Accessibility, Accommodation, Amenities*); Customer service
- **UDA 4. Turismo sostenibile: ottimizzazione delle strategie di marketing e sostenibilità ambientale:**  
Slow tourism: *Visiting Le Cinque Terre (Liguria)* (Definition & Places)  
Enogastronomic tourism: *Visiting Sicily* (Definition & Places)  
Dark tourism: *Chernobyl; Auschwitz-Birkenau Concentration Camps; Pompei; Hiroshima; Catacombs (Paris); Dracula Castle; Ground Zero* (Definition & Places)  
Doom tourism: *Venice; Maldives Islands; The Great Barrier Reef; The Amazon Rainforest; The Arctic Glaciers; The Great Wall of China; The Dead Sea;* (Definition & Places)
- **UDA 5. Il made in Italy: integrazione tra servizi, strategie comunicative e marketing:**  
Customer satisfaction; English, an International Language
- **UDA 6. Il made in Sicily: proposte di itinerari turistici tra cultura e tradizioni del territorio:**  
Planning an itinerary / Writing an itinerary; Sicily: Itinerary ideas / Building up

CONTENUTI DISCIPLINARI / INTERDISCIPLINARI (Libro di testo/ Libro di consultazione):

▪ **Modulo 3. About Tourism**

-Unit 1. **Close-up on Tourism:** *Tourism & the service industry; What is tourism / Types of tourism*

▪ **Modulo 5. Art cities / Historical cities\***

-Unit 4. **Enchanting London:** *Exploring London: The world's most cosmopolitan city*

▪ **Modulo 6. A view of the world\***

-Unit 3. **The American dream:** *The Big Apple: New York City*

LETTURE

- **Modulo 7. Off to Work: Unit 1.** CVs; What is a CV? What information should a CV include?
- **Job Profiles / Career Paths:** Hotel jobs; Travel Agent; Tour Guide; Travel blogger

\*Dopo il 15 Maggio si prevede di svolgere i seguenti Moduli:

▪ **Modulo 5. Art cities / Historical cities\*:**

-Unit 4. **Enchanting London:** *Exploring London: The world's most cosmopolitan city*

▪ **Modulo 6. A view of the world\*:**

-Unit 3. **The American dream:** *The Big Apple: New York City*

Sciacca, 05/05/2023

Il Docente

Prof.ssa Viviana Elena Foschiani

**I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”**  
**ESAMI di STATO classe V I SEOAA**  
**a. s. 2022//2023**

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

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

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

**CONOSCENZE**

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

**ABILITÀ**

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

**COMPETENZE**

- Saper utilizzare le disequazioni nello studio di funzioni
- saper leggere un grafico descrivendo le caratteristiche di una funzione



- saper utilizzare in modo consapevole le tecniche e le procedure di calcolo studiate
- saper generalizzare e formalizzare
- saper collegare globalmente le conoscenze all'interno della disciplina
- sapere interpretare i dati statistici
- Acquisire chiarezza di pensiero e rigore espositivo

## **CONTENUTI**

### **I TRIMESTRE**

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

### **II TRIMESTRE**

- Calcolo dei limiti per  $x$  che tende ad un numero di funzioni algebriche.
- Calcolo dei limiti per  $x$  che tende ad un numero e ad infinito di funzioni razionali fratte
- Riconoscere le forme indeterminate
- Calcolo del limite di una funzione che si presenta nella forma indeterminata  $\frac{\infty}{\infty}$
- Definizione di asintoto verticale, obliquo e orizzontale
- Calcolo degli asintoti di funzioni razionali fratte

### **III TRIMESTRE**

- Definizione di Statistica e Dati Statistici
- Indici di posizione e variabilità
- Rapporti Statistici
- Definizione di probabilità

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità creative, cercando con discussioni guidate di coinvolgere tutti. Gli argomenti sono stati spiegati sia attraverso le lezioni frontali che attraverso dei video e spesso sono stati accompagnati da numerosi esercizi di tipo applicativo. Si è fatto sempre ricorso alle rappresentazioni cartesiane

evidenziando le connessioni tra gli strumenti algebrici, gli enti geometrici e i metodi di indagine dell'analisi matematica e della statistica.

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

### **MEZZI UTILIZZATI**

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

### **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

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

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

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

Sciacca lì 04/05/2023

La docente  
prof.ssa **Arciresi Concetta**

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

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

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

**Materia: Scienze motorie e Sportive**

**Classe VI Indirizzo AT**

**Prof. Schifano Gianluca**

**Ore di lezioni settimanali n.: 2**

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

***CONOSCENZE***

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

## ***ABILITÀ***

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

## ***COMPETENZE***

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

## ***CONTENUTI***

Occorre precisare che in Scienze Motorie non sempre è possibile quantificare i tempi impiegati

per il conseguimento degli obiettivi in UdA, poiché ogni obiettivo è perseguibile anche in UdA diverse e non specifiche.

### *I TRIMESTRE*

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

### *II TRIMESTRE*

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

### *III TRIMESTRE*

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

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

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

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

### ***MEZZI UTILIZZATI***

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

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

Non vi sono stati interventi didattici-educativi integrativi.

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

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

- ✓ dei risultati raggiunti dagli alunni nelle verifiche;
- ✓ dei progressi conseguiti rispetto al livello di partenza;
- ✓ del grado di partecipazione all'attività didattica;
- ✓ dell'impegno dimostrato;
- ✓ della capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

- ✓ Per i criteri di valutazione nella rivelazione dei processi di apprendimento si rimanda alla tabella riportata nella parte comune del presente documento del C.d.C.

Il Docente  
*Gianluca Schifano*

CLASSE V I A.T.

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 - 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. - identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; - il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;</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; - 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; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi; Le feste religiose.

- L'Islam: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi; Le feste religiose.
- L'Induismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi;
- Il Buddismo: Origini; Divinità; Simboli; Credenze fondamentali; Religione; Libri sacri; Culto e luoghi religiosi;
- La Chiesa cattolica aperta al dialogo;
- La Chiesa nell'epoca contemporanea;
- La Chiesa di fronte ai totalitarismi;
- Una politica, un ambiente, un'economia e una scienza per l'uomo.

Sciaccia, 2 Maggio 2023

L'insegnante  
*Mariangela Collura*

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

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

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

\  
Materia: FRANCESE      Prof.ssa Bono Maria Teresa

Classe V I - S.E.O.A. – ACC. Ore di lezioni settimanali n. 4 - Ore svolte n° 98 al 02/05/2023

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

***CONOSCENZE***

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

- agli aspetti della civiltà delle regioni e dei Paesi studiati, con particolare riferimento alle manifestazioni culturali, all'enogastronomia 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.

***ABILITÀ***

- essere in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- sviluppare le capacità di lavoro autonomo, le strategie di meta-cognizione e il senso di self-efficacy, la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento.
- riconoscere la dimensione culturale della lingua francese ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

***COMPETENZE***

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

***CONTENUTI***

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

- **Un Paese, l'Italia, a misura di turista**

1. Le Latium et sa gastronomie
2. Les régions d'Italie et leur chef-lieu
3. La Lombardie et le Lac de Garde
4. Les villes de Lombardie – Manifestations et itinéraires
5. Itinéraire à Milan de trois jours
- **Lavoro e sicurezza**
  1. Santé et sécurité dans les lieux de travail
  2. Panneaux de signalisation
  3. Parler de l'alternance et du lieu de travail
- **Le strutture ricettive tra tradizione e innovazione: nuove tendenze di turismo e gestione aziendale**
  1. Les formes spécifiques de tourisme
  2. Le tourisme de santé et de bien-être
  3. La thalassothérapie
  4. Le tourisme ludique
  5. Le tourisme de nature et sportif
- **Turismo sostenibile: ottimizzazione delle strategie di marketing e sostenibilità ambientale**
  1. Le marketing du tourisme
  2. Le tourisme responsable
  3. Le développement durable et le tourisme
  4. L'albergo diffuso : Le Grotte della civita
  5. Le Champagne
  6. Communication: s'informer sur la durabilité environnementale
  7. La Francia Fisica
  8. La Francia politica e amministrativa
  9. La France et la construction européenne
  10. Les villes et les collectivités françaises
  11. Paris – Le Quartier Latin - L'Île de France – la Belle Epoque
  12. La région PACA
- **Il Made in Italy: integrazione tra servizi , strategie comunicative e marketing**
  1. Les points fondamentaux de la communication.
  2. Les situations d'accueil et de vente en entreprise touristique.
  3. La gestion de la réclamation
  4. Les instruments de paiement.

- **Il Made in Sicily: proposte di itinerari turistici tra cultura e tradizioni del territorio (da svolgere )**

1. La Sicile – L’histoire

2. Présenter un circuit permettant de visiter les principales localités de la Sicile:

- moyen de transport;
- durée du circuit ;
- type d’hotel ;
- localités choisies ;
- circuit itinérant ou séjour mixte ;
- traditions culturelles ;
- spécialités gastronomiques ;
- période de l’année

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

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

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

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

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

### ***MEZZI UTILIZZATI***

- Libro di testo: **“PARTOUT DAND LE MONDE”**
- Fotocopie, appunti, lavagna, dizionari
- Aula

Ambienti di lavoro utilizzati:

- Whatsapp per attività propedeutiche all’ insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio

- Google Suite.
- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche, restituzione dei lavori svolti dagli studenti).
- Google You Tube per la condivisione di video lezioni prodotte da parti terze.
- Registro elettronico Argo (Bacheca Didup).
- Schede/materiali prodotti dal docente.
- Libro di testo integrato da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenuti
- Smarthphone, tablet, pc e cuffie.

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

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

### ***VERIFICA E VALUTAZIONI***

Le verifiche orali sono avvenute in itinere nel corso delle attività privilegiando l'aspetto comunicativo.

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

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

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

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

Alcuni allievi hanno seguito l'attività didattica con impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. Di conseguenza tali alunni hanno realizzato risultati discreti, qualcuno buoni o ottimi con quelle oscillazioni dovute alle loro diverse caratteristiche individuali. Un'altra parte della classe possiede, a tutt'oggi, conoscenze e competenze ai limiti del livello di accettabilità, ha mostrato

impegno non adeguato e poco partecipativo, applicandosi con superficialità in rapporto alle proprie potenzialità.

Sciacca, 2 maggio 2023

La Docente

MariaTeresa Bono

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

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

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

Materia: ***Diritto e Tecniche amm.ve***

Classe V I A.T. indirizzo S.E.O.A.:

Prof.<sup>ssa</sup> **Maria Tagliavore**

Ore di lezioni settimanali n. 4

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

***CONOSCENZE***

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

***ABILITÀ***

- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti economici e sociali.



- Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica di un paese.
- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.
- Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.
- Comprendere delle norme nella sicurezza alimentare.
- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore.
- Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità
- Distinguere il micromarketing dal macromarketing.
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.
- Individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla programmazione di una piccola impresa alberghiera che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.

## ***COMPETENZE***

- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.
- Applicare le norme vigenti che disciplinano i processi dei servizi.
- Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottenere il servizio.
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.
- Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze.

## ***CONTENUTI***

### ***I TRIMESTRE***

Modulo 1: Il Turismo e le fonti del diritto

Modulo 2: La Legislazione Turistica

Modulo 3: Educazione Civica: Gli Organi Costituzionali: Parlamento

## *II TRIMESTRE*

Modulo 4: Le politiche di vendita nella ristorazione

Educazione civica: Gli Organi Costituzionali: Governo, Presidente della Repubblica.

## *III TRIMESTRE*

Modulo 5: La programmazione aziendale

Educazione Civica: Gli Organi Costituzionali: La Magistratura.

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

Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche. Lezione partecipata. Lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario. La scoperta guidata e il brainstorming, per sviluppare le capacità logiche. Problem solving, per sviluppare le capacità logiche. Esercitazioni individuali guidate da docente ed esercitazioni di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite. Sono stati assegnati agli Studenti di compiti da espletare, la condivisione di materiali, la relativa consegna in tempi stabiliti dal Docente nonché suggerimenti e approfondimenti.

### ***MEZZI UTILIZZATI***

#### **Libro di Testo**

**Autori: Caterina De Luca – Maria Teresa Fantozzi “Diritto e tecnica amministrativa dell’Impresa e Ricettiva e turistica” Editore: Liviana**

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

#### **Strumenti per la verifica formativa**

Le verifica formativa per il controllo in itinere del processo di apprendimento saranno effettuati con modalità differenti quali: domanda (o interrogazioni brevi), dibattiti, esercitazioni individuali o in gruppo, prove strutturate o semistrutturate, questionari ed esercizi.

#### **Strumenti per la verifica sommativa**

Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione saranno proposte al termine delle varie unità didattiche, o di parti significative delle stesse e saranno precedute dalle verifiche formative. In particolare, nella valutazione finale, si terrà 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.
- ◆ almeno due verifiche sommative per trimestre
- ◆ interrogazione lunghe, prove semistrutturate e globali; prove scritte. Le tipologie utilizzate sono rappresentate: (tema/relazione, casi pratici professionali).

La Scala di valori delle prove scritte e orali da 0 a 10.

Nella valutazione si terrà conto della situazione di partenza, della frequenza, dell'impegno, della partecipazione all'attività didattica, del metodo di studio, dei progressi conseguiti, degli obiettivi raggiunti, in relazione alla griglia di valutazione approvata dal Collegio dei docenti, non trascurando le diverse componenti critiche di natura affettiva e motivazionale di ciascuno studente.

Il voto di comportamento sarà attribuito facendo riferimento agli indicatori specificati nella griglia approvata dal Collegio dei Docenti: assiduità alla frequenza e puntualità, impegno e partecipazione al dialogo educativo, comportamento responsabile e collaborativo, provvedimenti disciplinari.

I risultati raggiunti considerato l'impegno, inteso come disponibilità a voler fare e a portare a termine determinati compiti, si considerano nel complesso soddisfacenti. Molti alunni hanno ottenuto buoni risultati; i rimanenti, nonostante le difficoltà incontrate, hanno raggiunto un sufficiente grado di preparazione.

Sciacca, 06 maggio '23

Il Docente

*Prof.<sup>ssa</sup> Maria Tagliavore*

## **Materia LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Classe V I indirizzo A.T.**

**Prof. Fabrizio Ricotta**

Ore di lezioni settimanali n. 6 (di cui 1 in compresenza con DTA)

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

**CONOSCENZE** La disciplina ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le conoscenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

**ABILITÀ** la disciplina di "Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, le seguenti abilità ed i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto,
- cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- 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;

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- 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;
- 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;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza.

**COMPETENZE** Per quel che concerne il quinto anno, nell'articolazione "Accoglienza Turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

## **CONTENUTI**

### ***I TRIMESTRE***

#### **Recupero delle argomentazioni del III e IV anno**

- I Settori e Servizi Complementari – Ristorazione, Congressistica, Wellness, Svago e tempo libero.
- La Vendita del Prodotto Turistico
- La Distribuzione del prodotto Turistico
- Il Sistema Turistico italiano ed UE

#### **Il Marketing ed il Marketing turistico alberghiero**

- Definizione e concetto di Marketing
- Il Marketing Mix e le politiche delle 4 P
- Le leve del Marketing mix: prodotto, prezzo, place, promozione.

- Il Marketing e le strategie di azione
- Il Marketing territoriale
- Le nuove tendenze del turismo moderno
- Piani di Marketing territoriale e valorizzazione del prodotto/contesto.
- Il Web marketing

## *II TRIMESTRE*

### **La Direzione, il management e l'ufficio Amministrativo**

- Le Aree della comunicazione di impresa
- La Comunicazione esterna
- Il pricing alberghiero
- Le Tariffe ed evoluzione del quadro normativo
- La diversificazione tariffaria
- Tariffe, costi e ricavi

## *III TRIMESTRE*

### **La Vendita dei servizi alberghieri**

- Il Budget, intro e concetti generali
- Applicazioni del Budget nell'impresa ricettiva
- Il Budget presenze e vendite della Room Division
- La gestione della clientela e le tipologie di clientela
- Il Business Plan: intro e concetti generali
- Applicazioni del Business plan nelle imprese ricettive
- Progettazione e sviluppo di un Business Plan

### **Contenuti da svolgere dal 15 maggio a seguire**

- Indici di performance: Fair and Market Share
- Sviluppo laboratoriale del Business plan di una struttura ricettiva

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

Sono state praticate diverse strategie, che fanno parte dei modelli di istruzione al fine della positiva interazione tra docente e studente e per favorire il raggiungimento degli obiettivi.

- Lezioni frontali, esponendo in maniera unidirezionale gli argomenti dal docente agli studenti.
- Dimostrazioni, fornendo la dimostrazione pratica di come si praticano e si sviluppano determinate procedure.
- Approccio tutoriale, con verifica immediata attraverso domande.
- Discussioni, in un confronto di idee.
- Studio di casi e problem solving.
- Apprendimenti e lavori di gruppo, per incentivare il sostegno reciproco tra studenti.

### ***MEZZI UTILIZZATI***

#### **Strumenti didattici e ambienti laboratoriali**

- Laboratorio di Informatica Back Office
- Laboratorio di Front Desk
- Libro di Testo: Hotel Italia Buongiorno, Autore Franco Giani – Le Monnier Scuola
- Dispense e sintesi di produzione dell’Insegnante.
- Piattaforma educational Google Classroom
- Modalità in presenza,

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

Prove strutturate in presenza ed a distanza su Questionari strutturati e semi strutturati prodotti su Moduli di Google. Esercizi e sviluppi di tabelle. Esercizi e sviluppi di elaborati e presentazioni. Discussioni e colloqui.

La valutazione è stata la risultante conseguenza oggettiva delle verifiche con determinazione dei punteggi espressi in centesimi per gli elaborati e per i test, la riconversione in decimi per la determinazione degli esiti intermedi e finali.

Sciaccia, 08/05/2023

Il Docente  
*prof. Fabrizio Ricotta*

*Relazione Finale*

**Docente:** Prof. Calogero PALAZZOTTO

**Materia:** Arte e territorio **Classe:** V I A.T.

**1. Situazione della classe:**

**La classe, complessivamente, presenta:**

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	Scarso
Impegno in presenza			x		
Partecipazione al lavoro in classe			x		
Autonomia nello studio a casa			x		
Comportamento/disciplina		x			

**Osservazioni relative alla classe:**

La classe, formata da 9 alunni, abbastanza vivaci ma sempre corretti e rispettosi delle regole, risulta divisa in due gruppi, ognuno dei quali ha raggiunto i seguenti livelli di conoscenze, abilità e competenze.

Al primo appartengono alcuni alunni validi che, dotati di buone capacità logico-critiche ed espositive, si mostrano costantemente impegnati nello studio e attivi nel dialogo educativo con profitto buono o ottimo.

Al secondo gruppo appartengono allievi che rivelano a volte qualche incertezza nella rielaborazione dei contenuti e nel corso dell'anno hanno avuto bisogno di essere stimolati e sollecitati continuamente dall'insegnante ad un maggiore impegno nello studio e nelle varie attività didattiche.

**2. Rapporti con le famiglie:**

I rapporti con le famiglie degli alunni sono stati quasi inesistenti, di qualche alunna si sono avuti, durante i ricevimenti in itinere.

**3. I contenuti programmati:**



- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

A causa della nomina del sottoscritto, due mesi dopo l'inizio della scuola.

**4. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:**

	s ì	solo in parte	n o
Obiettivi educativi	X		
Obiettivi didattici		X	
Strategie di intervento		X	

**5. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:**

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del linguaggio appropriato e specifico della disciplina</li> <li>• Conoscenza della dimensione storica dei fenomeni artistici</li> </ul>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maturata consapevolezza del valore culturale del patrimonio archeologico, architettonico e artistico del nostro paese e conoscenza delle questioni relative alla tutela, alla conservazione e al restauro.</li> <li>• Contestualizzazione degli avvenimenti storico-artistici e di altri ambiti disciplinari e nel campo del sapere umanistico e tecnologico attraverso la lettura dell'opera d'arte;</li> <li>• Individuare le coordinate storico-culturali entro le quali si forma e si esprime l'opera d'arte.</li> </ul>
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere gli aspetti specifici nella lettura di un'opera d'arte: tipologie, tecniche, codice-stile;</li> <li>• Riconoscere le interconnessioni esistenti fra l'arte e i diversi campi del sapere scientifico e tecnologico</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Leggere, analizzare e interpretare opere di epoche diverse;</li> </ul>
--	---

**6. Strategie e metodologie utilizzate:**

x	Lezioni frontali		Brainstorming
	Gruppi di lavoro	x	Problem solving
	Simulazione di casi		Elaborazione di mappe concettuali
x	Discussione guidata		Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati
	Attività di recupero – sostegno - potenziamento	x	Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Attività di laboratorio		

**7. Strumenti utilizzati:**

x	Libro di testo		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche		Attrezzature di laboratorio
	Testi da consultazione	x	Visite guidate/ Viaggi di istruzione
	Dispense/ Fotocopie	x	Sussidi audiovisivi
	Appunti		Digital board
	Classi virtuali	x	Google Classroom

**8. Strumenti di verifica utilizzati:**

	Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi		Prove scritto/grafiche
x	Interrogazione		Prove plastiche
	Interrogazione breve		Prove pratiche
	Questionari aperti strutturati-semistrutturati		Sviluppo di progetti
	Prove grafiche		

**9. I Criteri di valutazione adottati hanno tenuto conto:**

- Dell’andamento dei risultati nelle prove orali;
- Del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- Del possesso del linguaggio specifico della disciplina;
- Del metodo di studio maturato;
- Dell’interesse e dell’impegno dimostrati;
- Del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- Dell’intero processo di apprendimento nell’arco dell’anno scolastico;
- Della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità).

Docente: Prof. Calogero PALAZZOTTO  
I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO" Sciacca (AG)  
ANNO SCOLASTICO 2022/23

## **PROGRAMMA DI ARTE E TERRITORIO**

Testi Adottati:

Opera – Arte e Patrimonio nel Territorio - Vol. 3 – *Dal Neoclassicismo all'Arte del presente* – L. Colombo, A. Dionisio, N. Onida, G. Savarese - Ed. Sansoni per la scuola.

### **STORIA DELL'ARTE**

#### **UDA N° 1 L'ARTE NEOCLASSICA**

Lineamenti dell'Arte Neoclassica

La pittura neoclassica

ANTONIO CANOVA:

- Amore e Psiche
- Le tre Grazie

JACQUES-LOUIS DAVID:

- Il giuramento degli Orazi
- La morte di Marat
- Napoleone che valica le Alpi al passo del Gran San Bernardo
- Apoteosi di Omero

#### **UDA N° 2 VERSO IL ROMANTICISMO**

JEAN-AUGUSTE –DOMINIQUE INGRES:

- Ritratto di mademoiselle Barbara Bansi
- La grande Odalisca
- La bagnante di Valpincon
- Napoleone I sul trono imperiale

FRANCISCO GOYA:

- Maya desnuda
- Maya vestida
- Fucilazioni del 3 Maggio 1808

**UDA N° 3 L'ARTE ROMANTICA IN EUROPA  
CASPAR DAVID FRIEDRICH:**

- Viandante sul mare di nebbia

**JOHN CONSTABLE:**

- La cattedrale di Salisbury, vista dai giardini del vescovo

**THEODORE GERICAULT:**

- La zattera della Medusa  
- Alienata con monomania dell'invidia

**EUGENE DELACROIX:**

- La libertà che guida il popolo

**UDA N° 4 L'ARTE ROMANTICA IN ITALIA  
FRANCESCO HAYEZ:**

- Il bacio  
- Pietro Rossi prigioniero degli scaligeri

**UDA N° 5 IL REALISMO  
SCUOLA DI BARBIZON**

**GOUSTAVE COUBERT:**

- Gli spaccapietre  
- Un funerale a Ornans  
- L'atelier del pittore

**UDA N° 5 I MACCHIAIOLI  
SILVESTRO LEGA:**

- Il canto dello stornello

**GIOVANNI FATTORI:**

- In vedetta  
- La rotonda Palmieri

**TELEMACO SIGNORINI:**

- L'alzaia  
- Sala delle agitate al San Bonifazio di Firenze

**UDA N° 6 L'IMPRESSIONISMO  
EDUARD MANET:**

- Colazione sull'erba

CLAUDE MONET:

- Impressione, sole nascente
- La stazione Saint-Lazare

EDGAR DEGAS:

- La lezione di danza
- L'assenzio

## UDA N° 7 IL POSTIMPRESSIONISMO

PAUL CEZANNE:

- La casa dell'impiccato
- I giocatori di carte
- La montagna di Sainte Victoire

GEORGES SEURAT:

- Une baignade a Asnieres
- Un dimanche apres-midi.....
- Il circo

PAUL GAUGUIN:

- Il Cristo giallo
- Aha oe feii?
- Da dove veniamo? Chi siamo? Dove andiamo?

VINCENT VAN GOGH:

- I mangiatori di patate;
- Autoritratto;
- Veduta di Arles con iris in primo piano;
- Notte stellata;
- Campo di grano con volo di corvi.

## UDA N° 8 I PRESUPPOSTI DELL'ART NOUVEAU: La "Art and Craft" di William Morris

ART NOUVEAU: il nuovo gusto borghese.

Un nome per ogni paese. Architetture ed arredi dell'Art Nouveau.

GUSTAV KLIMT:

- Giuditta I
- Ritratto di Adele Bloch-Bauer
- Il bacio
- Danae

L'ESPERIENZA DELLE ARTI APPLICATE A VIENNA

J. M. OLBRICH:

- Palazzo della Secessione a Vienna.

## **UDA N° 9 L'ESPRESSIONISMO**

**EDVARD MUNCH:**

- La fanciulla malata
- Sera nel corso Karl Johann
- Il grido

**IL MOVIMENTO DEI FAUVES: caratteri generali**

**HENRI MATISSE:**

- Donna con cappello
- La stanza rossa
- La danza.

## **UDA N° 10 IL NOVECENTO DELLE AVANGUARDIE STORICHE**

**IL CUBISMO: Cubismo analitico; Cubismo sintetico**

**PABLO PICASSO:**

- Bevitrice di assenzio
- Poveri in riva al mare
- Famiglia di saltimbanchi
- Les demoiselles d'Avignon
- Sedia impagliata
- Guernica

Sciaccia 03/05/2023

il Docente

Prof. Calogero PALAZZOTTO

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

Classe V I ACCOGLIENZA TURISTICA

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 I A. T. è composta da 12 ragazzi, provenienti da Sciacca e dai paesi limitrofi. 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 maturazione nelle capacità attentive e nello studio individuale. Il resto della classe ha raggiunto un livello sufficiente, poiché durante l’anno hanno mostrato scarso impegno sia durante le lezioni che nello studio individuale.

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**

**Classe V I SEOA**

**Docente: Carmelina Sala**

**Ore : 2 settimanali**

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

## **LA COMUNICAZIONE NON VERBALE**

- LA FORMAZIONE DELLA PRIMA IMPRESSIONE
- LA COMUNICAZIONE STATICA E DINAMICA
- LA PROSEMICA
- 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'IMPRESSA
- L'OPINIONE DEL PUBBLICO NEI CONFRONTI DELL'AZIENDA
- LA COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE
- LA COMUNICAZIONE INTERNA

Sciacca, lì 28/04/23

Il Docente  
Prof.ssa Carmelina Sala

# **ALLEGATI**

**GRIGLIE PER LE PROVE DI ESAME DI STATO**

**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><input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li><input type="checkbox"/> 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				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li> <li>2) Rispetto dei vincoli posti nella consegna</li> </ol>	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 imprecisione 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><input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li><input type="checkbox"/> 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ . Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</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 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 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><input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li><input type="checkbox"/> 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 II 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 di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

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

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

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

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

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

# ALLEGATI

## PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

### 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></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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 intervento e protezione civile.</li> <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> <li>●</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>

CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE
<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>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. <b><u>Obiettivo 3 Agenda 2030</u></b> <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. <b><u>Obiettivo 3 Agenda 2030</u></b> <u>Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</u></p> <p><b>Produzioni Animali</b></p>	<p><b>S.E.O.A.</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. Corso A.T.</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>● 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 2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala 3</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 2</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> </ul>	

<p><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>		
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	11	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Il trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
<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



**TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale**

### COMPETENZE

#### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Imparare ad imparare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Acquisire ed interpretare l'informazione
- Individuare collegamenti e relazioni
- Collaborare e partecipare

## TRAGUARDI DI COMPETENZE

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese e ponderare ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza ai 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 con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li> <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>- Operare a favore dello sviluppo sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> <li>- Rispettare e valorizzare il patrimonio Culturale e dei 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>

<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sviluppare la cittadinanza attiva</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>  <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>S.E.O.A. Diurno</b>  <b>Art. ENO e S.S.V.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano</li> </ul> <p>● Scienze Motorie</p> <p>● Scienze e cultura dell'alimentazione</p> <p><b>S.E.O.A. Diurno</b>  <b>Art. A.T.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano</li> <li>● DTA</li> <li>● Scienze Motorie</li> <li>● Accoglienza Turistica</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano</li> <li>● Storia</li> <li>● DTA</li> <li>● Scienze e cultura dell'alimentazione</li> <li>● Lab.Serv. Enogastronomici-Settore Sala</li> </ul> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano</li> <li>● Storia</li> </ul>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gestione Ambiente e Territorio</li> <li>● Produzioni Animali</li> <li>● Scienze Motorie</li> </ul>	<p style="text-align: right;">3 2 1</p>
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	11	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	II trimestre	
<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 dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volti a garantire i diritti o all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più Inclusiva e di qualità.	
<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, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma GSuite for education	

<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<p>Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o 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.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.</p>

## UNITA'DIAPPRENDIMENTO: N.3

<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 per 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>

<p align="center"><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b></p>	<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>
<p align="center"><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b></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>
<p align="center"><b>CONTENUTI</b></p>	<p align="center"><b>DISCIPLINA</b></p> <p align="right"><b>N.ORE</b></p>
<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 align="center"><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 align="center"><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 align="center"><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 2</li> <li>● Lab.Serv.Enogastronomici- 1</li> </ul>



<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>Settore Sala</p> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano</li> <li>● Storia</li> <li>● Gestione Ambiente e Territorio</li> <li>● Produzioni Animali</li> <li>● Scienze Motorie</li> </ul>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
<p><b>MONTEORECOMPLESSIVO</b></p>	<p>11</p>	
<p><b>FASEDIAPPLICAZIONE</b></p>	<p>III trimestre</p>	
<p><b>UTENTIDESTINATARI</b></p>	<p>Alunni classi QUINTE Ind.S.E.O.A.e A.A.A.</p>	
<p><b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b></p>	<p>Realizzare un prodotto multimediale sul principio di legalità e sull'importanza del rispetto delle regole.</p>	
<p><b>METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b></p>	<p>Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring.</p>	
<p><b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b></p>	<p>Docenti delle discipline coinvolte</p>	
<p><b>STRUMENTI E MATERIALI</b></p>	<p>Aula, Laboratori tecnico-professionali, laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education</p>	

<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<p>Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nell'realizzazione di un test sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.</p>