



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE SICILIA



IIS "CALOGERO AMATO VETRANO"
AGRARIO - ALBERGHIERO - INFORMATICO
AZIENDA AGRARIA
CONVITTO ANNESSO



IIS "CALOGERO AMATO VETRANO"
Prot. 0006434 del 10/05/2024
IV (Entrata)

SETTORE SERVIZI

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

O.M. n. 55 del 22 Marzo 2024

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V D
Enogastronomia



INDICE

Premessa	pag. 02
Presentazione Dell'istituto	pag. 03
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 05
Profilo Formativo e Professionale	pag. 06
Presentazione Della Classe	pag.12
Modulo di orientamento formativo	pag. 14
Percorso Formativo	pag.17
Metodologia	pag.19
Percorsi multidisciplinari	pag. 25
Percorsi di Educazione civica	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 l'orientamento	pag.34
Svolgimento dell'esame	pag.36
Curriculum dello Studente	pag. 41
Appendice normativa	pag. 42
Consiglio di classe	pag.43
Allegati	
- Percorso formativo relativo alle singole discipline	pag. 45
- Griglie di valutazione	pag. 85

PREMESSA

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

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

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

Molinari» con l'Istituto Tecnico Agrario «C. Amato Vetrano». Il nuovo soggetto assume la denominazione di Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Calogero Amato Vetrano” con gli odierni due indirizzi: - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Dal 1° settembre 2023 l'Istituto ha un nuovo Dirigente, la Dott.ssa Nellina Librici.

CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DEL TERRITORIO

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

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

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

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

PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE

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

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

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

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

Le scuole possono utilizzare fino a 264 ore per:

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

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

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

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

Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

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

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

Il Profilo educativo culturale e professionale

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

La corrispondenza con i codici ATECO

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

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

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

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

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(Riformato DLgs61-2017)

DISCIPLINE DELL’AREA GENERALE Biennio/Triennio

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

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario 1° Biennio

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

DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Triennio

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V D Enogastronomia è composta da 16 allievi (3 ragazze e 13 ragazzi), tutti provenienti dalla IV D dello scorso anno.

Quasi tutti hanno frequentato regolarmente ad eccezione di un piccolo gruppo di studenti, che ha fatto registrare un elevato numero di assenze, alcune delle quali sono state giustificate da certificati medici. L'alunno M.S., in particolare, ha superato il numero massimo di assenze consentite per motivi di salute, debitamente giustificate con certificati medici e di ricovero ospedaliero. Il Consiglio di classe ritiene, comunque, che l'alunno abbia le capacità di recuperare le carenze presenti nella propria preparazione e di sostenere l'esame di Stato.

A partire dal 16/10/2023 un alunno ha interrotto la frequenza delle lezioni.

Gli studenti, residenti a Sciacca o nei paesi limitrofi, provengono da un ambiente caratterizzato da condizioni di benessere socio-culturale medio-basso, non sempre in grado di fornire adeguati stimoli culturali.

Dalla visione della documentazione agli atti si rileva che, nell'ambito degli alunni con B.E.S., nella classe è inserito un alunno che necessita di Bisogni Educativi Speciali. Nei suoi confronti il CdC ha stilato un PDP, approvato e sottoscritto dalla famiglia, contenente tutte le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti dalla disposizione attuativa della legge 170/2010 e adottati dai Docenti della classe. Un altro allievo necessita di una Programmazione Educativo-Didattica Individualizzata con obiettivi minimi in vista di obiettivi formativi riconducibili ai Programmi Ministeriali (O.M. n°90 del 21/05/2001, art. 15 comma 3). Egli è stato seguito dall'insegnante di sostegno per nove ore settimanali.

Nel corso degli ultimi due anni la classe ha mantenuto gli stessi insegnanti, fatta eccezione per i docenti di Italiano e Storia, di Scienza e cult. dell'Alimentazione e di Religione; tale situazione non ha garantito una buona continuità didattica anche se ha dato modo agli studenti di confrontarsi e di misurarsi con diversi stili e modalità di lavoro.

Dal punto di vista comportamentale gli studenti sono bene integrati fra di loro; le dinamiche relazionali sono positive sia nei confronti dei compagni che nei riguardi dei docenti; ad eccezione di qualche alunno particolarmente esuberante, tutti hanno mantenuto un comportamento consono e rispettoso delle regole scolastiche.

La classe, alla fine dell'anno scolastico, si presenta eterogenea per profitto, impegno, interesse e livelli di competenza raggiunti.

Emergono tre livelli di preparazione costituiti da una fascia medio-alta cui appartiene un ristretto numero di alunni che ha mostrato interesse, curiosità e partecipazione attiva al dialogo educativo,

raggiungendo buoni risultati; una fascia intermedia, formata da un significativo gruppo di studenti con sufficienti capacità e conoscenze di base che, opportunamente motivato e guidato, ha partecipato in modo produttivo al dialogo educativo; una terza fascia più debole formata da alunni che presentano delle fragilità dal punto di vista dell'apprendimento. Essi hanno dimostrato delle carenze sul piano della gestione del lavoro domestico, dell'utilizzo di adeguate tecniche di comprensione, organizzazione e rielaborazione dei contenuti proposti. Hanno comunque mostrato la volontà di migliorare e con impegno sempre più costante, sono riusciti a raggiungere risultati complessivamente sufficienti anche se si sono affidati ad un tipo di studio piuttosto mnemonico.

Tutti gli alunni, comunque, ognuno in funzione delle potenzialità e dell'impegno profuso, hanno maturato, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze, di competenze e di abilità che, oltre a determinare la propria formazione culturale e professionale, ha contribuito anche al loro percorso di crescita personale.

Le attività di P.C.T.O. sono state svolte regolarmente da tutti gli alunni presso delle aziende del territorio regionale e nazionale.

Un'esperienza lavorativa particolarmente significativa è stata quella svolta dall'alunno G.S. che, dal 04 al 12 dicembre 2023, ha partecipato al "Progetto scuola-PCTO Adler Resort", rivolto agli alunni meritevoli dell'indirizzo S.E.O.A., che gli ha consentito di svolgere 40 ore di P.C.TO presso l'Adler Resort di Siculiana.

Alcune ore di PCTO sono state svolte dagli alunni della classe presso la mensa scolastica di Ribera, grazie al protocollo d'intesa firmato tra il nostro istituto e il comune di Ribera.

Alla classe V D, infine, è stato abbinato un candidato esterno che dal 21 maggio 2024 sosterrà l'esame preliminare per l'ammissione all'esame di Stato; dal 27 maggio, invece, effettuerà le prove Invalsi, che costituiscono un requisito di ammissione all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'istruzione.

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Finalità

In linea con quanto previsto dal DM 328/22.12.2022, e successive integrazioni, a partire dall'anno scolastico 2023/2024 l'Istituto "Calogero Amato Vetrano" organizza nelle classi terze, quarte e quinte dei corsi diurni e serale, moduli curriculari di orientamento formativo di almeno 30 ore. L'orientamento vuole coinvolgere l'istruzione terziaria (ITS Accademy), Università, enti locali, mercato del lavoro e imprese locali, per favorire una scelta consapevole nella prosecuzione degli studi, o di ulteriore formazione professionale, e contrastare la dispersione scolastica.

Obiettivi

Il consiglio di classe con il docente tutor mettono in atto delle attività per aiutare gli studenti a una maggiore consapevolezza di sé, delle proprie abilità, dei propri interessi e delle proprie aspirazioni. Si stimolerà lo studente a gestire con consapevolezza ed efficacia la propria esperienza formativa e lavorativa.

Il gruppo di lavoro (docente orientatore e docenti tutor) ha stilato un modello di progetto che ha lo scopo di mettere in atto una didattica orientativa, capace di raggiungere obiettivi di apprendimento curricolari e obiettivi di sviluppo personale (riflessioni di sé, scelte, emozioni, punti di forza, difficoltà, interessi, capacità di autovalutarsi e di assumersi responsabilità). Inoltre il gruppo di lavoro sceglierà le attività ritenute più orientative da inserire nel modulo, come Centri di ricerca, Università, aziende enti del territorio e attività laboratoriali.

Lo strumento innovativo messo a disposizione dal MIM è l'e-portfolio presente nella piattaforma UNICA. Per fare conoscere al meglio questo ambiente digitale sono previsti degli incontri tra tutor e le classi abbinate con la finalità di documentare il proprio percorso di studi e soprattutto le esperienze formative che hanno consentito di sviluppare e mettere a frutto le proprie competenze e i propri talenti definiti nel "Capolavoro"

MODULO DELL'ORIENTAMENTO FORMATIVO:

Piano delle attività degli studenti

"Scoprire il futuro"

ATTIVITA' CURRICULARI

Competenze	obiettivi	Attività	Tempi	Periodo
		Presentazione del modulo dell'orientamento formativo e degli obiettivi da raggiungere Incontri di gruppo degli studenti con il docente tutor	1h	febbraio
Competenza personale Conoscenza di se stessi	Accompagnare l'alunno alla comprensione dei propri punti di forza (interesse, abilità, valori e aspettative) e di debolezza	Somministrazione di Test sugli stili di Apprendimento e Test attitudinali	2h	Febbraio marzo

	attraverso colloqui di ri-motivazione e riorientamento	Incontro con la psicologa dell'Istituto		
Competenze Orientative	Incontri orientativi per la scelta del percorso universitario o professionale.	Incontri con esperti di settore Visite con enti Esterni (ITS Academy, università, imprese ,forze armate, enti locali e regioni,centri per l'impiego e agenzia del lavoro e tutti i servizi attivi sul territorio)	6 h	Febbraio – marzo -aprile
Competenze in materia di Cittadinanza Competenza digitale	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi	- Attività di educazione civica con Riflessione e autovalutazione delle competenze -Scrivere un curriculum vitae attraverso la piattaforma Europass e simulare un colloquio di lavoro Docenti Diritto con il supporto del tutor	3h 2h	Marzo – Aprile- Maggio
Competenze imprenditoriale	Sviluppo di competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità	PCTO attività laboratoriali presso strutture ospitanti del settore e presso l'istituto	15 h	Marzo
	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell' E-portfolio e inserimento del capolavoro con il supporto del docente tutor	4h	Maggio
TOTALE ORE CURRICULARI COMPLESSIVE DI ORIENTAMENTO			33	

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Eventuali attività laboratoriali proposte dall'Istituzione Scolastica per potenziare le competenze specifiche come:

- Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudine
- Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi
- Progettare il proprio futuro e declinare il proprio sviluppo

Verranno valutate e dovranno essere inserite nel e-portfolio.

ATTIVITA' DI TUTORAGGIO E RELAZIONI CON LE FAMIGLIE

I docenti tutor attiveranno uno specifico corso su Google classroom per la gestione delle comunicazioni ed eventuale scambio di contenuti e materiali con gli studenti assegnati.

I colloqui con le famiglie, per un confronto sul percorso di orientamento, saranno complessivamente due per l'intero anno scolastico; si svolgeranno su richiesta e in modalità online.

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

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
Russo	Rossana	Italiano e Storia	NO	SI
Gugliotta	Maria Letizia	Inglese	SI	SI
Messina	Caterina	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	SI
Ciaccio	Francesca	Francese	SI	SI
Lauretta	Alessandro	Lab. Serv. Enog.	SI	SI
Amplo	Giuseppe	Compresenza	SI	SI
Barna	Domenica Rita	Matematica	SI	SI
Tacci	Vincenza	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	SI	SI
Gallo	Rossana	Scienze motorie e sportive	SI	SI
Saladino	Salvatore Giuseppe	Religione	NO	SI
Ciaccio	Paolo	Sostegno	SI	SI

COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 19/02/2024

COGNOME	NOME	MATERIA
Messina	Caterina	Scienza e cultura dell'alimentazione
Lauretta	Alessandro	Lab. Serv. Enogastronomici
Ciaccio	Francesca	Francese

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.

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.

La didattica in presenza è stata supportata dagli strumenti digitali e dai seguenti canali di comunicazione e piattaforme: G-suite Educational – Classroom – Registro

elettronico Argo (Bacheca Didup). I docenti, di conseguenza, hanno adottato i seguenti materiali di studio e strategie: power point, lezioni su YouTube, tutorial; sono stati messi 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 cooperativo learning, strategie utili a rafforzare la collaborazione, il confronto, l'inclusione nonché l'elaborazione di tecniche di studio personale.

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

METODOLOGIA (obiettivi minimi)

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

SUSSIDI Didattici

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

Sono stati utilizzati i seguenti ambienti:

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

- Google Suite

- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche, restituzione dei lavori svolti dagli studenti)

- Google moduli (modalità sincrona/asincrona ai fini di una valutazione formativa o per indirizzare gli alunni verso l'apprendimento guidato)

- Google YouTube per la condivisione di videolezioni prodotte da parti terze

- Drive per la condivisione di materiale digitale

- Schede/materiali prodotti dal docente

- Libro di testo integrato che ha fatto da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenuti

- Smartphone, tablet, pc e cuffie

SPAZI UTILIZZATI

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

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

- ◆ Libri di testo
- ◆ Fotocopie
- ◆ Articoli di giornale
- ◆ Riviste
- ◆ PC
- ◆ Lavagna
- ◆ Sussidi multimediali
- ◆ Registro elettronico: area didattica, bacheca visibile agli studenti, condivisione materiali didattici, attività svolta.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

La classe ha partecipato alle seguenti attività integrative:

- 12 ottobre: Masterclass: Alla scoperta del Messico.
- 13 ottobre: Mensa della solidarietà.
- 20 ottobre: Congresso Mondiale ESCOFFIER.
- 10 novembre: Manifestazione “Difendiamo l’ospedale di Sciacca”.
- 13 novembre: Visione del film: “C’È ANCORA DOMANI”.
- 16 novembre: Orientamento Universitario “Orienta Sicilia” presso l’Università di Palermo.
- 17 novembre: Giornata stradale educativa (alcool, droghe, guida dei veicoli).
- 27 novembre: Orientamento post-diploma.
- 7 dicembre: Visita educativa-didattica a “CHOCCOMODICA”.
- Dal 4 al 10 dicembre: PCTO presso l’ADLER RESORT SICILIA.
- 13 dicembre. Incontro in Auditorium “PLASTIC-FREE” sulla “Transizione ecologica e alimentare”.
- Dal 18 al 22 dicembre 2023: Settimana dello Studente

- 9 gennaio: Incontro formativo “AVIS” per la donazione del sangue.
- 16 febbraio: Visita didattica presso l’industria SIBEG/ Coca-cola.
- 20 febbraio: Orientamento Universitario a Palermo.
- 22 febbraio: HACCP corso di aggiornamento 6 ore.
- 27 febbraio: L’importanza dell’olio evo nella cucina mediterranea.
- 27 febbraio: Incontro con il Tutor Orientatore.
- 6 marzo: Manifestazione “ACCENDIAMO LE TERME”.
- 13 marzo: Incontro formativo “LA CELIACHIA”.
- 25 marzo: “Laboratorio d'Europa #UseYourVote. Democrazia partecipata e le elezioni europee 2024” in Auditorium.
- 27 marzo: Incontro di Orientamento Universitario digitale (Pegaso, Mercatorum e San Raffaele).
- 11 aprile: A scuola di cucina con Grana Padano.
- 15 aprile: Incontro in videoconferenza con l’ERSU di Palermo
- 23 aprile: Incontro con il Centro per l'impiego
- 24 aprile: Incontro con l’Agenzia del lavoro

PERCORSI MULTIDISCIPLINARI

Esperienze, temi e progetti sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di Classe, al fine di valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi, collegandoli opportunamente tra loro e finalizzati ad accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale.

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

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 D ha realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: N. 1	Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri
UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 2	Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale
UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 3	La cultura della Legalità sconfigge le Mafie

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.

Le prove ufficiali sono state effettuate secondo il seguente calendario come da circolare n. 265

- 07/03/2024 Italiano
- 11/03/2024 Matematica
- 12/03/2024 Inglese

In data 08 aprile gli alunni hanno svolto la simulazione della prima prova scritta mentre il 18 aprile è stata effettuata la simulazione della seconda prova scritta.

La simulazione del colloquio è prevista per il 13/05/2024.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
AVANZATO	10	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	9	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
INTERMEDIO	8	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	7	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime semplici riflessioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
BASE	6	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
INSUFFICIENTE	5	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	4	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	È in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	2	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili
	1	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

V O T O	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
9	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività	Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
8	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
7	Frequenta le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipazione ed impegno saltuari. Spesso sfornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche ammonizione verbale o scritta.
6	Frequenta in modo saltuario le lezioni, entra spesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentemente l'attività didattica; ha a suo carico alcune ammonizioni, e/o una sospensione di lieve entità.
5^[1]	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità dalle lezioni.

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

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

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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 2023/2024, 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.10 del 26 gennaio 2024. 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); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Colloquio

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

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

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

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

5. La commissione 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 tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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

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

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

9. La commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione 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, 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

A partire da quest'anno, le informazioni presenti nel Curriculum sono desunte dall'E-Portfolio orientativo personale delle competenze introdotto dalle Linee guida per l'orientamento, cui si accede tramite la piattaforma Unica.

All'interno dell'**E-Portfolio**, i candidati all'esame di Stato possono visualizzare nella **sezione “Percorso di studi” e “Sviluppo delle competenze”** le informazioni che andranno a confluire rispettivamente nella parte prima e seconda (relativamente alle certificazioni conseguite caricate dalla scuola) del Curriculum.

I candidati esterni procedono con l'inserimento delle informazioni nella sezione “Percorso di studi” e “Sviluppo delle competenze” dell'E-Portfolio prima di sostenere l'esame preliminare; il loro Curriculum verrà consolidato dalle segreterie solo in caso di ammissione all'esame.

APPENDICE NORMATIVA

- Decreto Legislativo del 13/04/2017 n° 61
- O.M. 22 marzo 2024, n° 55
- 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.ssa Francesca Ciaccio

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del **06 maggio 2024**

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
COGNOME	NOME	DISCIPLINA
Russo	Rossana	Italiano e Storia
Gugliotta	Maria Letizia	Inglese
Messina	Caterina	Scienza e cultura dell'alimentazione
Ciaccio	Francesca	Francese
Lauretta	Alessandro	Lab. Serv. Enogastronomia (settore cucina)
Amplo	Giuseppe	Lab. Serv. Enogastronomia (Compresenza)
Barna	Domenica Rita	Matematica
Tacci	Vincenza	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Gallo	Rossana	Scienze motorie e sportive
Saladino	Salvatore Giuseppe	Religione cattolica
Ciaccio	Paolo	Sostegno

Il Docente coordinatore
Prof.ssa Francesca Ciaccio

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Nellina Librici

AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI:

- Percorso formativo relativo alle singole discipline;
- Griglie di valutazione prima prova;
- Griglia di valutazione seconda prova;
- Griglia di valutazione colloquio di cui all'allegato A all'O.M. 55 del 22 marzo 2024.

ALLEGATI

PERCORSO FORMATIVO RELATIVO

ALLE SINGOLE DISCIPLINE

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"
ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024
CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Lingua e Letteratura Italiana

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

Prof.ssa: Russo Rossana

Ore di lezioni settimanali: n. 4

Libro di testo adottato: Panebianco, Gineprini, Seminara, *Vivere la letteratura*, vol. 3, 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

Contesto storico-culturale della seconda metà dell'800: il Positivismo.

Il Naturalismo: caratteri principali.

Il Verismo: poetica ed esponenti principali.

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

Nedda.

Da *Vita dei Campi*: *Rosso Malpelo*.

Il Ciclo dei vinti.

I Malavoglia: trama, ambientazione e personaggi.

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

Mastro Don Gesualdo: trama.

Il Decadentismo: caratteri generali.

Simbolismo ed Estetismo: caratteri generali.

Giovanni Pascoli: la vita, le opere e la poetica (Il fanciullino e il nido).

Da *Myricae*: *X Agosto*.

Da *Myricae*: *Lavandare*.

Il socialismo umanitario: *La grande proletaria si è mossa*.

II TRIMESTRE

L'Estetismo: caratteri generali.

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere e la poetica (il divo narcisista, il superomismo).

Da *Alcyone*: *La pioggia nel pineto*.

D'Annunzio romanziere: *Il piacere* (trama).

La letteratura italiana alle soglie del XX secolo: differenze fra romanzo dell'Ottocento e romanzo del Novecento.

Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica (la teoria dell'Umorismo, le maschere, lo specchio e la frantumazione dell'io).

III TRIMESTRE

I primi romanzi pirandelliani: *L'esclusa* e *I vecchi e i giovani*.

Da *Novelle per un anno*: *Il treno ha fischiato*.

Il fu Mattia Pascal: la trama.

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

Uno, nessuno e centomila: la trama.

Da *Uno, nessuno e centomila*: *Il naso di Vitangelo Moscarda*.

Il teatro pirandelliano: novità; *Sei personaggi in cerca di autore*.

Da svolgere:

La poesia italiana fra le due guerre mondiali: le Avanguardie storiche (Futurismo ed Ermetismo).

La narrativa italiana fra le due guerre mondiali: il neorealismo.

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere e la poetica.

Da *L'Allegria*: *Veglia*.

Da *L'Allegria*: *San Martino del Carso*.

Da *L'Allegria*: *Mattina*.

Da *L'Allegria*: *Soldati*.

Salvatore Quasimodo: la vita, le opere e la poetica.

Da *Ed è subito sera*: *Ed è subito sera*.

Da *Giorno dopo giorno*: *Uomo del mio tempo*.

Primo Levi: la vita e il pensiero.

Da *Se questo è un uomo*: *Viaggio ad Auschwitz*.

Leonardo Sciascia: la vita, il pensiero e le opere.

Il Giorno della Civetta: trama.

Da *Il giorno della Civetta*: *Il vizio dell'omertà*.

Andrea Camilleri: vita, opere e poetica.

Il Commissario Montalbano.

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, 24/04/2024

Il Docente
Rossana Russo

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

ESAMI DI STATO a s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Storia.

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

Prof.ssa: Russo Rossana.

Ore di lezioni settimanali: n. 2.

Libro di testo adottato: P. Di Sacco, *Memoria e futuro*, vol. 3, SEL.

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'Europa fra Otto e Novecento: imperialismo e colonialismo.

La seconda rivoluzione industriale: l'impatto sulla società borghese e l'inizio delle proteste sindacali.
L'Italia liberale: problematiche legate al nuovo contesto unitario in termini di politica interna e politica estera.

Il tempo della *Belle Époque*.

Gli Stati Uniti: una nuova grande potenza.

L'Italia di Giolitti.

L'Europa alla vigilia del 1914.

Prima guerra mondiale: cause estrinseche ed intrinseche, strategie militari e fronti di guerra, la posizione dell'Italia, conclusione del conflitto e conseguenze.

II TRIMESTRE

La Shoah

Un bilancio del primo conflitto mondiale e la "vittoria mutilata" dell'Italia.

Il totalitarismo.

Il Fascismo in Italia: ascesa e colpo di Stato, propaganda e il controllo della cultura, fascismo e sport, le leggi razziali.

III TRIMESTRE

Il Nazismo in Germania e l'URSS di Stalin.

Democrazie e regimi totalitari e dittatoriali.

Da svolgere:

La Seconda guerra mondiale e i suoi effetti.

Guerra civile in Italia all'indomani dell'armistizio dell'8 settembre 1943 e la Resistenza.

Il mondo si divide in due blocchi.

Gli anni della "Guerra Fredda".

L'Italia Repubblicana.

ED. CIVICA: vedasi UDA del Progetto.

METODI DI INSEGNAMENTO

- 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 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 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, 24/04/2024

Il Docente
Rossana Russo

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

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia **INGLESE**

Classe **V D** indirizzo S.E.O.A. **Settore Cucina**

Prof. Maria Letizia Gugliotta

Ore di lezioni settimanali n. 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Conoscere

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

COMPETENZE

Essere in grado di

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

ABILITÀ

- Sostenere una conversazione di carattere quotidiano e professionale;
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CONTENUTI

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

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

- Some recipes with wine, beer or spirits

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

- HACCP system

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

- Some Sicilian recipes with EVOO
- Slow Food

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

- The Mediterranean diet
- Vegetarianism

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

- Street food
- Fish and chips and other International recipes

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

- Food intolerances and allergies

METODI DI INSEGNAMENTO E MEZZI UTILIZZATI

Si sono privilegiate le attività orali piuttosto che quelle scritte e si è dato meno spazio ai supporti cartacei a favore di materiali di studio come strumenti digitali, piattaforme e siti internet didattici con esercizi interattivi, video in lingua inglese su YouTube, sezioni digitali del libro di testo, mappe e schemi digitali; Tablet, Smartphone, PC, WhatsApp, bacheca Argo Didup. Quando i risultati delle prove non sono stati soddisfacenti si è rivista la programmazione e sono stati elaborati degli interventi mirati per superare le difficoltà riscontrate nel processo di formazione linguistica degli alunni. Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere. Gli argomenti affrontati sono stati presentati in varie forme, in particolare sono state costruite mappe concettuali per permettere una buona comprensione

degli argomenti anche all'allievo con disabilità che segue una programmazione per obiettivi minimi, a quello con DSA e agli studenti con vari tipi di difficoltà.

In via sperimentale si è fatto ricorso alla metodologia CLIL in presenza con la docente della disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione ma le difficoltà sono state notevoli e i risultati non sempre soddisfacenti, anche a causa delle lacune di base della maggior parte degli studenti. Gli argomenti affrontati sono stati HACCP, dieta mediterranea e diete vegetariane, allergie e intolleranze.

VERIFICA, VALUTAZIONE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Sciaccia, lì 05 maggio '24

Il Docente
Maria Letizia Gugliotta

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAME DI STATO a.s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia:	Francese
Classe:	V D Enogastronomia (sett. Cucina)
Docente:	Francesca Ciaccio
Ore di lezione settimanali:	3 ore
Testo in adozione:	“Saveurs de France” ed. Eurelle

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

- Conoscere la terminologia del settore di specializzazione;
- Conoscere strategie di esposizione orale e d’interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
- Conoscere strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d’uso, in particolare professionali.
- Conoscere strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.
- Comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale.

Capacità

- Comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.
- Saper comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale.
- Produrre in modo complessivamente corretto testi scritti di tipo quotidiano e tecnico-professionale.
- Sostenere e comprendere una conversazione di carattere quotidiano e professionale in modo corretto e appropriato.
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionale.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.

Abilità

- Sviluppare le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e la dimestichezza nell’ uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
- Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e professionali.

OBIETTIVI MINIMI

- Comunicare oralmente, per iscritto e in modo sintetico ed essenziale in situazioni di vita quotidiana e professionale.
- Comprendere le idee principali di testi orali su una varietà di argomenti, anche estranei al settore specifico.
- Produrre e comprendere semplici testi scritti generici o specialistici anche se con qualche errore grammaticale e lessicale

Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti da tutti gli alunni, ma in maniera differenziata sulla base dell'interesse e dell'impegno profusi durante l'anno scolastico, ma anche delle competenze di base possedute. La classe ha seguito con interesse le lezioni, partecipando costantemente al lavoro proposto in classe. Buona parte degli alunni è capace di interagire in lingua straniera su argomenti di tipo quotidiano e professionale in modo sufficientemente corretto. La comprensione scritta è buona mentre la produzione scritta si attesta su un livello complessivamente sufficiente. Solo un piccolo gruppo di allievi non ha consolidato a dovere i contenuti con un ulteriore approfondimento domestico, rendendo così poco efficace il resoconto dell'argomento proposto. L'impegno più costante mostrato nell'ultimo trimestre, però, ha permesso di migliorare la loro preparazione rispetto alla situazione iniziale.

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

I trimestre

La Normandie

Les cannolis

Expériences de travail

La ville où l'on habite

UDA n. 1: Lavoro e sicurezza

L'HACCP

II trimestre

La Sicile

UDA n. 2: Il vino e le sue sfumature in cucina

Le champagne

UDA n. 3: Dieta e stili di vita

Le régime méditerranéen

La salade de fenouils et d'oranges

III trimestre

UDA n. 3: Dieta e stili di vita

Le régime végétarien

UDA n. 4: L'oro verde in cucina

L'huile d'olive

UDA n. 6: Street Food nel mondo

Le street food

Le «panelle»

Alcuni di questi argomenti saranno trattati entro la fine dell'anno scolastico.

METODI DI INSEGNAMENTO

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

Per questo motivo 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 scritte di tipo semi-strutturato.

L'insegnante ha mirato a valorizzare il processo di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare i punti di forza e le carenze di ogni allievo.

MEZZI E SPAZI UTILIZZATI

- Libro di testo: "Saveurs de France" ed. Eureka
- Fotocopie;
- Materiale autentico;
- Video;
- CD audio.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Le attività di recupero e di consolidamento sono state svolte itinerare. Alla fine di ogni trimestre e ogni qualvolta se ne è ravvisato la necessità, l'attività didattica ha previsto un periodo di pausa per riprendere la trattazione di quegli argomenti che hanno dato dei problemi maggiori a quegli allievi che hanno evidenziato delle difficoltà o che hanno utilizzato un metodo di lavoro non sempre adeguato.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno sono state effettuate prove di verifiche scritte di tipo semi-strutturato. Le verifiche orali sono state privilegiate e si sono basate su colloqui di tipo quotidiano e professionale.

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- a) competenza raggiunta nelle quattro abilità;
- b) conoscenza dei contenuti acquisiti;
- c) situazione di partenza;
- d) partecipazione al dialogo educativo (frequenza, restituzione puntuale delle consegne, capacità di lavoro e approfondimento autonomi).

Per la misurazione del profitto si è tenuto conto della Griglia di Valutazione approvata dal Collegio dei Docenti e allegata al PTOF.

Sciacca, lì 5 maggio 2024

Il Docente
Francesca Ciaccio

I.I.S.S. “C. Amato Vetrano” Sciacca

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: **MATEMATICA**

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

Prof.ssa: **Domenica Rita Barna**

Ore di lezioni settimanali n° 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

CONOSCENZE

- disequazioni di secondo grado intere, fratte e sistemi di disequazioni
- concetto di funzione, classificazione e diagramma cartesiano
- dominio e codominio di una funzione
- funzioni pari, dispari e simmetrie
- intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani
- intervalli di positività e negatività di una funzione
- concetto di limite
- forma indeterminata di un limite
- asintoti verticali e asintoti orizzontali
- Significato geometrico della derivata
- Derivata delle funzioni elementari
- Derivata del prodotto di una costante per una funzione
- Derivata della somma algebrica di più funzioni
-

ABILITÀ

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

- studiare semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte (fino alla determinazione delle equazioni degli asintoti).

COMPETENZE

- saper utilizzare gli strumenti algebrici nello studio di funzioni
- saper interpretare geometricamente i risultati ottenuti per via analitica
- saper leggere un diagramma descrivendo le caratteristiche e le proprietà di una funzione
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- saper formalizzare e generalizzare
- acquisire ordine e precisione nell'espressione
- saper collegare globalmente le conoscenze all'interno della disciplina
- saper leggere e interpretare grafici in altri ambiti

CONTENUTI

I TRIMESTRE

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

Intervalli dell'insieme \mathbb{R}

Funzioni reali di variabile reale

Classificazione e Dominio delle funzioni

II TRIMESTRE

Segno della funzione

Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani

Funzioni pari e funzioni dispari

Limiti

Calcolo di limiti

III TRIMESTRE

Calcolo di limiti: forme indeterminate del tipo $+\infty - \infty$ e ∞/∞

Asintoti Orizzontali e Verticali

Derivate

Studio di Funzioni

METODI DI INSEGNAMENTO

Durante le lezioni si è cercato di mantenere un clima sereno per far sì che gli alunni, sentendosi a proprio agio ed incoraggiati, potessero esprimersi al meglio delle loro capacità, di conseguenza i ragazzi sono stati protagonisti, ciascuno col proprio livello e con i propri ritmi di apprendimento. Il cooperative learning e il ragionamento guidato sono stati i metodi privilegiati. I concetti non sono stati presentati direttamente nella loro forma astratta ma attraverso un processo graduale a partire dalla visualizzazione grafica; le rappresentazioni cartesiane, infatti, hanno fatto sì che l'apprendimento risultasse facilitato. Inoltre, sono state sempre evidenziate le strette connessioni tra

strumenti algebrici, enti geometrici e metodi d'indagine dell'analisi matematica al fine di migliorare la comprensione e l'orientamento nell'ambito delle tematiche trattate.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, Monitor touch, appunti, tabelle.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

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

ESITI

La classe, nel complesso, ha risposto positivamente all'operato didattico-educativo dell'insegnante mostrandosi attiva e collaborativa pur se molto lenta nei ritmi di apprendimento e nonostante le lacune di base e le conseguenti difficoltà.

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

Sciaccà, 05/05/2024

Il Docente

Domenica Rita Barna

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

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

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

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

Prof^{ssa} **Vincenza Tacci**

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 macro marketing.
- 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

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

UDA 1: Imparo il diritto delle imprese ristorative

Modulo A: Le leggi che regolano le imprese ristorative

Modulo B: I contratti delle imprese ristorative

Modulo C: La gestione della qualità

UDA 2: Imparo che cos'è il marketing

Modulo A: Le funzioni del marketing

Modulo B: Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

UDA 3: Imparo come si programma l'attività aziendale

Modulo A: Il business Plan

Educazione Civica: Gli Organi Costituzionali: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, 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.

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 verifiche formative per il controllo in itinere del processo di apprendimento saranno effettuate 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, 05 maggio '24

Il Docente

Prof.^{ssa} Vincenza Tacci

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe: V D - Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Prof.ssa: Messina Caterina

Ore settimanali di lezione n° 5

Libro di testo adottato: A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, Poseidonia - vol.5

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscere le possibili cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi.
- Conoscere le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli.
- Acquisire informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere.
- Conoscere le allergie e le intolleranze alimentari.
- Conoscere i principi della bioenergetica e quindi il fabbisogno calorico di un individuo.
- Conoscere le linee guida per una sana alimentazione

ABILITA'

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

Nel corso dell'anno scolastico sono stati sviluppati i seguenti contenuti inerenti alle UDA interdisciplinari

I TRIMESTRE

UDA n. 1: Lavoro e sicurezza

Igiene degli alimenti

Contaminazioni biologiche.

Cenni di microbiologia: caratteristiche dei virus, batteri, lieviti e muffe, protozoi, metazoi. Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Differenza tra infezione, intossicazione, tossinfezione ed infestazione. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia Principali malattie trasmesse dagli alimenti.

Prioni e malattie prioniche (BSE)

Malattie batteriche a trasmissione alimentare: Salmonellosi, Intossicazione da Stafilococco aureo, Botulismo

Virus: Epatite A

Funghi: Lieviti e Muffe

Parassitosi o infestazioni Alimentari

Parassitosi da protozoi (amebiasi) e da metazoi (teniasi, anisakidosi)

Contaminazioni chimiche.

Contaminazione da metalli pesanti (Pb, Hg, Cd), da micotossine, da pratiche agronomiche, zootecniche e veterinarie, da contenitori ed imballaggi (MOCA). Effetti di tossicità sull'organismo provocati dalla contaminazione chimica degli alimenti.

Contaminazioni fisiche.

Contaminazione particellare. I Radionuclidi

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Igiene dei prodotti alimentari, requisiti generali in materia di igiene

Sistema HACCP, le fasi preliminari e i 7 principi del sistema HACCP

La qualità alimentare. Certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG, PAT, Presidi Slow Food, prodotti biologici).

UDA n. 2: Il vino e le sue sfumature in cucina

Uso e abuso di bevande alcoliche

Gli effetti dell'abuso di alcol sull'organismo umano

Educazione Civica

Obiettivo 2 Agenda2030

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

II TRIMESTRE

UDA n. 3: Dieta e stili di vita

Bioenergetica e alimentazione equilibrata

Energia e sue unità di misura

Fabbisogno energetico.

Peso teorico desiderabile.

Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'indice di massa corporea (IMC)

Fabbisogno dei nutrienti secondo le indicazioni L.A.R.N. (2014)

Linee guida per una sana alimentazione (CREA 2018)

Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali

Dieta dell'adolescente, dell'adulto, in gravidanza, durante l'allattamento, nella terza età

Dieta nello sport.

Educazione Civica

Obiettivo 6 Agenda 2030

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

III TRIMESTRE

UDA n. 4: L'oro verde in cucina

L'Olio. Tecniche di estrazione, rettificazione, classificazione degli oli. Valore nutritivo dell'olio

Tipologie dietetiche

Dieta mediterranea

Dieta vegetariana e macrobiotica

UDA n. 5: Diete e Patologie

Descrizione delle seguenti patologie e relative indicazioni dietoterapiche

Obesità

Malattie cardiovascolari: Ipertensione, iperlipidemie e aterosclerosi

Diabete

Alimentazione e tumori

Reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari

UDA n. 6: Street Food nel mondo

Nuove tendenze dei consumi alimentari

Filiera agroalimentare e impronta ecologica: definizione di filiera agroalimentare, filiera lunga, filiera corta o a Km 0, filiera sostenibile, tracciabilità e rintracciabilità, impatto ambientale della filiera agroalimentare.

Le frodi nella filiera agroalimentare

La dieta sostenibile.

Prodotti alimentari innovativi: alimenti fortificati, alleggeriti, alimenti “senza”, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, novel food.

Educazione Civica

La contraffazione dei prodotti alimentari

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche.

Lezione partecipata sottoforma di dialogo aperto agli interventi e alla discussione. Per facilitare l'apprendimento, si è fatto ricorso a schemi esemplificativi e riassuntivi alla lavagna. Periodicamente gli alunni sono stati invitati ad un riepilogo degli argomenti, per ribadirne i punti salienti, e per suscitare un maggior coinvolgimento del gruppo classe. Si è cercato il più possibile di individuare collegamenti interdisciplinari con le altre discipline del corso di studi.

MEZZI UTILIZZATI

L'uso del libro di testo (A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, Poseidonia - vol.5) è stato integrato con mappe concettuali, materiale fotocopiato, libro di testo parte digitale, materiali prodotti dal docente, visione di filmati, YouTube, Power Point

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Le verifiche formative per il controllo in itinere del processo di apprendimento, sono state effettuate con modalità differenti quali: domande, colloqui, interrogazioni brevi, dibattiti, prove strutturate e semi-strutturate.

Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione sono state proposte al

termine delle varie unità didattiche, o di parti significative delle stesse e sono state effettuate con interrogazioni lunghe, prove semi-strutturate, trattazione scritta di specifiche tematiche.

In particolare, la valutazione finale ha tenuto conto di tutta una serie di variabili:

- ✓ situazione di partenza dell'alunno;
- ✓ partecipazione alle attività proposte;
- ✓ raggiungimento di obiettivi minimi per la prosecuzione dello studio;
- ✓ impegno ed interesse mostrati;
- ✓ conoscenza dei contenuti acquisiti;
- ✓ competenze acquisite;
- ✓ progressi fatti rispetto alla situazione di partenza.

Sciacca lì, 29/04/2024

La Docente
Prof.ssa Caterina Messina

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

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia d'insegnamento: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Classe V[^] Sez. D Enogastronomia

Prof. Alessandro Lauretta

Ore di lezione settimanali n° 6 Totali ore al 29 Aprile n°156

Testo in adozione: SMART Chef (secondo biennio e quinto anno) – EDITORE: HOEPLI –
AUTORE: G. SALVIANI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE

La classe V[^] D è composta da 16 allievi, nel gruppo classe è presente un alunno seguito dal docente specializzato. La scolaresca si presenta pressoché omogenea con alcune eccellenze, nel complesso gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo - formativo, con particolare riguardo alle attività pratiche di laboratorio, quindi una parte ha partecipato all'attività d'apprendimento in modo continuo e costruttivo. Quasi tutti gli studenti, con le loro considerazioni e interventi hanno contribuito in positivo al lavoro svolto in classe. Solo qualche alunno ha accumulato molte ore di assenza.

IMPEGNO

L'impegno per buona parte della classe è stato quasi costante anche se in alcuni momenti dell'anno scolastico, alcuni discenti hanno mostrato poca volontà alle attività proposte, nello specifico qualche alunno/a ha mostrato fortemente momenti di sofferenza nel seguire le attività proposte.

Un piccolo nucleo di scolari, si è distinto per la volontà, capacità di apprendimento e disciplina, raggiungendo più che buoni risultati.

METODO DI STUDIO

Il metodo di studio seguito dalla classe è stato alquanto dispersivo, a volte superficiale soprattutto a motivo della mancanza di volontà e di applicazione. A causa di ciò la maggior parte si è avvalsa di uno studio meccanico e mnemonico. Pochi si sono mostrati autonomi e capaci di approfondimento.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO

Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno, si ritengono positivamente raggiunti dalla maggior parte degli alunni, alcuni discenti in particolare si sono distinti per capacità, impegno e preparazione.

Alcuni, nonostante le continue sollecitazioni, hanno mantenuto un comportamento poco serio e responsabile.

L'apprendimento è stato condizionato dalla scarsa motivazione generata da una carente preparazione di base, da una mancanza di fiducia nelle proprie capacità e da una conseguente insicurezza personale. Tenuto conto della situazione iniziale si può affermare, tuttavia, che si è registrata un'evoluzione positiva dell'apprendimento.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Il livello medio raggiunto dalla classe può considerarsi sufficiente anche se la maggior parte degli alunni potrebbe conseguire livelli più elevati.

Le numerose assenze effettuate hanno di fatto ridotto il monte ore curricolare per cui la programmazione iniziale, tenuto conto anche dei bisogni formativi della classe in riferimento allo stage, ha subito qualche modifica. Gli argomenti trattati sono stati semplificati e ridotti per adeguarli alle specifiche esigenze.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe, relativamente alle capacità di ciascuno.

Nel complesso è fondato motivo di ritenere che gli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione accettabile.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

OBIETTIVI DISCIPLINARI IN RELAZIONE ALLE FINALITÀ FORMATIVE GENERALI

- Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo, realizzando e uti modo più economico possibile le risorse disponibili.
- Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad ogni un reparto, controllare con efficienza e efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.
- Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione al tipo di azienda in cui sono collocati, alle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, alle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare.
- Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta ed elevata creatività e standardizzazione dei vari menu a tema.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

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

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

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

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche di vario genere, sia formali che informali, sono state volte ad accertare i progressi degli studenti, come pure a valutare l'efficacia della programmazione stessa. Sono state utilizzate diverse tipologie: completamento di tabelle e di test, questionari V/F, a scelta multipla, completamento, risposte aperte, prove strutturate e semi strutturate con griglie di valutazione annesse. Nella valutazione si è anche tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività. I criteri di valutazione sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.C. e dal POF dell'istituto. Colloquio orale - Prove semi-strutturate – Attività di Laboratorio.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

ANALISI DEI RISULTATI

Sono stati effettuati dei giorni di recupero durante le ore curricolari per dare la possibilità agli alunni che rilevavano qualche insufficienza di recuperare la disciplina.

Da evidenziare, nonostante ciò, qualche discente non ha profittato dei momenti di supporto che il docente ha messo in atto.

STRUMENTI DIDATTICI

Oltre al libro di testo sono state utilizzate fotocopie di altri testi, appunti su riviste del settore enogastronomico, file video di gare di cucine e sulle varie preparazioni.

LABORATORI E ATTIVITA' PRATICHE ED EXTRA CURRICOLARI

Durante l'A.S. numerose sono state le ore dedicate alla pratica, svolgendo numerose ricette.

Partecipazione alternanza scuola-lavoro

Stage presso strutture ristorative.

Attività extracurricolari pratiche di Cucina:

Open Day, Sede.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nel complesso i discenti dimostrano di avere acquisito gli elementi essenziali del settore di indirizzo. Una parte degli alunni ha raggiunto gli obiettivi dimostrando di aver acquisito conoscenze accettabili e compreso i concetti essenziali della disciplina, la rimanente parte ha acquisito conoscenze più approfondite e sistematiche dei contenuti che ha esposto con una terminologia appropriata.

CONTENUTI

PROGRAMMA SVOLTO E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE A.S. 2023/2024

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

- La brigata di cucina.

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

UDA 1. Gli alimenti e la qualità alimentare

- Lezione 1 Gli alimenti
 - La classificazione nutrizionale degli alimenti
 - La classificazione merceologica degli alimenti
 - Gli alimenti dietetici
- Lezione 3 La degustazione e l'analisi sensoriale
 - L'analisi organolettica e la degustazione
 - Gli abbinamenti gastronomici
 - Le tipologie di abbinamento
 - La degustazione del formaggio
 - La degustazione dell'olio extravergine d'oliva

UDA 4. Made in Italy: la cucina regionale italiana

UDA 6. Pasticceria, gelateria e panificazione

- Realizzazione di esercitazioni pratiche con menu completi volte ad approfondire con creatività i prodotti e i piatti della tradizione Italiana, in particolar modo nel territorio di riferimento (Sicilia)

UDA 9. Marketing e menu

- Lezione 32 Le allergie e le intolleranze
 - Che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari
 - La legge e La tutela delle persone allergiche
 - Allergie ad alimenti di origine animale
 - Allergie ad alimenti di origine vegetale
 - Celiachia: intolleranza al glutine
- Lezione 31 Il menu
 - Le caratteristiche del menu
 - Le principali tipologie di menu, la stesura del menu
 - La stesura del menu

UDA 7. Gastronomia, cultura e ristorazione

- Lezione 24 L'evoluzione delle abitudini alimentari
 - Scelte e abitudini alimentari
- Lezione 25 Gli stili gastronomici
 - L'offerta gastronomica

- L'offerta tradizionale
- L'offerta delle cucine globali
- Le cucine scientifiche e sperimentali
- Le cucine etiche e dietetiche
- Le scelte alimentari in funzione delle religioni

UDA 8. La ristorazione contemporanea

- Lezione 26 Ristorazione commerciale, collettiva e catering
 - La ristorazione
 - La ristorazione commerciale
 - La ristorazione collettiva o servizio catering
 - Le tipologie di ristorazione collettiva
- Lezione 27 Il banqueting
 - Il catering e il banqueting
 - Le tipologie di banchetto
 - Le nuove figure professionali
 - Organizzare un banchetto o un evento
- Dopo il *15 Maggio* si prevede di eseguire un ripasso della programmazione in preparazione all'esame di maturità

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

N.	Titolo
1	<i>"Il Vino E Le Sue Sfumature In Cucina"</i>
2	<i>"Lavoro E Sicurezza"</i>
3	<i>"L'oro Verde In Cucina"</i>
4	<i>"Diete E Stili Di Vita"</i>
5	<i>"Diete E Patologie"</i>
6	<i>"Street Food"</i>

Sciacca, 28 Aprile 2024

IL DOCENTE

Alessandro Laretta

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”
ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024
CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Classe VD indirizzo ENOGASTRONOMIA

Prof.^{ssa} Gallo Rossana

Ore di lezioni settimanali n.: 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

COMPETENZE

- Essere in grado di praticare, in ambienti diversi, sport e attività motorie di diverso grado di complessità e proporzionate al proprio grado di maturazione, ricoprendo vari ruoli compresi quelli relativi all'arbitraggio.
- Essere in grado cogliere il ruolo e il contributo della pratica delle attività motorie e dello sport nel miglioramento e nella salvaguardia della salute durante tutta l'esistenza.
- Essere in grado di applicare sia i principi dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute, sia le regole nutrizionali opportune nella pratica delle attività motorie e sportive.
- Star bene con 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 U. D., poiché ogni obiettivo è perseguibile anche in u.d. diverse e non specifiche.

I TRIMESTRE

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

II TRIMESTRE

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

III TRIMESTRE

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

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

METODI DI INSEGNAMENTO

Nello svolgimento delle attività pratiche si è data la priorità al lavoro individuale, si sono utilizzate lezioni frontali e individuali. Nello svolgimento delle attività teoriche si sono effettuate delle

verifiche per ogni singolo allievo. Le lezioni teoriche sono state supportate da visione di filmati di approfondimento. Si è cercato di coinvolgere gli alunni in attività e discussioni sulle tematiche affrontate. Tutti gli alunni hanno manifestato interesse e partecipazione e hanno affrontato le verifiche con serietà riuscendo ad ottenere risultati positivi.

MEZZI UTILIZZATI

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Non vi sono stati interventi didattici-educativi integrativi.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

Sciacca, li 05 maggio '24

Il Docente

Gallo Rossana

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

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

CLASSE V D SEOA

**Religione Cattolica
prof. Saladino Salvatore Giuseppe**

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

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

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

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

Obiettivi raggiunti in termini di:

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

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

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

Conoscenze: Cristianesimo e riflessione etica.

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

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

- Metodi di insegnamento:

- L'IRC si è svolto a partire:

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

- Mezzi e strumenti di lavoro

Il libro di testo "Arcobaleni" di L. Solinas, casa editrice SEI.

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

- Strumenti di verifica

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

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

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

Sciacca, 05 Maggio 2024

L'insegnante
prof. Saladino Salvatore Giuseppe

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

“Italiano”

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

PROVA DI TIPOLOGIA A – Analisi del testo

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Ricchezza e padronanza lessicale 	0,50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche imprecisione e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 Presenti Approfonditi
Indicatori specifici				
5) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. 6) Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) Interpretazione corretta e articolata del testo. 	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____ **/20**

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

Candidato: _____ Classe V Sezione: _____

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

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3- 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Ricchezza e padronanza lessicale 	0.50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche 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"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 approfonditi
Indicatori specifici				
7) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto 8) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____ /20

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

Candidato: _____ Classe V Sezione: _____

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

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

Punteggio _____ /20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5- 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 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	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5- 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova			20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

