



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

IIS "CALOGERO AMATO VETRANO"
Prot. 0006566 del 14/05/2024
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 G
Sala e Vendita - Bar

Il Coordinatore di Classe
Girolamo Interrante

Il Dirigente Scolastico
Nellina Librici

INDICE

Premessa	pag. 03
Presentazione Dell'istituto	pag. 04
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 06
Profilo Formativo e Professionale	pag. 07
Presentazione Della Classe	pag. 13
Percorso Formativo	pag. 16
Metodologia	pag. 19
Attività Integrative	Pag. 23
Percorsi di Educazione civica	pag. 25
Verifica e Valutazione	pag. 39
Griglia di Valutazione degli Obiettivi Cognitivi	pag. 41
Griglia per l'attribuzione del voto per il comportamento	pag. 42
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	pag. 43
Criteri per l'attribuzione del credito formativo	pag. 45
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag. 46
Moduli di orientamento formativo	Pag. 48
Svolgimento dell'esame	pag. 53
Curriculum dello Studente/E-Portfoglio/UNICA	pag. 58
Appendice normativa	pag. 60
Consiglio di classe	pag. 61
Allegati	Pag. 62

PREMESSA

Il Consiglio della classe VG, 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 «Calogero 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 e Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

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

CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DEL TERRITORIO

L'Istituto si trova in una zona periferica della città 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. La maggior parte degli studenti sceglie l'indirizzo Alberghiero con l'obiettivo di inserirsi nel florido settore turistico-ricettivo. Questa scelta è motivata anche dalle numerose opportunità lavorative offerte da un comparto in costante crescita, favorito anche dalla presenza di strutture ricettive di eccellenza nel territorio, come il Verdura Resort di Roccoforte, gli hotel del gruppo Mangia's e l'Adler Resort di Siculiana, con i quali la scuola ha stipulato protocolli di intesa.

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 n. 61 del 13 aprile 2017, il Decreto Ministeriale del 24 maggio 2018 n. 92, il Decreto Ministeriale del 23 agosto 2018 n. 766 e il Decreto Ministeriale del 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 n. 267 del 24 agosto 2021 introduce 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 11 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 D. Lgs n. 61/2017)

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	14	14

DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Triennio

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-SSV	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	3	4
Lab. di servizi enogastronomia - settore sala e vendita	7	6	5
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	3	3
Tecniche di comunicazione	0	2	2
Totale complessivo ore	18	18	18

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 **classe V G** è composta da 12 alunni (3 femmine e 9 maschi), di cui tre non frequentanti, tutti provenienti dalla classe IV G. Tre alunni risiedono a Sgiacca, i rimanenti provengono dai paesi limitrofi e subiscono il disagio del pendolarismo. Questa diversità di provenienza riflette non solo una varietà geografica, ma anche una gamma di contesti socio-culturali, che va dalle condizioni familiari di medio benessere economico a un ambiente talvolta carente di stimoli culturali.

Nel corso degli ultimi due anni la classe ha mantenuto gli stessi docenti, fatta eccezione per il docente di D.T.A. e il docente di T.C.R., garantendo così una continuità didattica e un approccio costante. L'atteggiamento degli studenti verso le attività proposte è generalmente adeguato, mentre si rileva un clima relazionale positivo e collaborativo, che favorisce l'apprendimento e lo sviluppo personale.

Sul **piano didattico**, si è osservata una progressiva partecipazione più attiva al dialogo educativo nel corso dell'anno scolastico, con gli studenti che mostrano una varietà di livelli di base culturali e di profitto. Relativamente alle valenze culturali di base e al profitto, gli studenti rivelano una certa diversificazione per situazione di partenza, capacità, impegno e motivazione. Alcuni studenti hanno seguito con costanza e interesse, partecipando in modo attivo alle attività proposte, realizzando mete cognitive di buon livello. Mediamente sufficiente la preparazione di altri in rapporto alle proprie potenzialità, in quanto costoro hanno appreso i contenuti disciplinari in modo consapevole, anche se non sempre rielaborati criticamente. Tuttavia, si registra anche un piccolo gruppo di studenti che presenta lacune nelle conoscenze di base, dovute a un impegno selettivo e non costante.

Sul **piano disciplinare** gli alunni hanno assunto un comportamento complessivamente corretto e consono all'ambiente scolastico. Nonostante alcune assenze, giustificate adeguatamente, l'attività didattica nel complesso ha rispettato la pianificazione preventivata, sebbene ci siano stati momenti di rallentamento dovuti a impegni saltuari e attività non programmate; nel complesso, le suddette attività hanno contribuito a potenziare le competenze dell'area d'indirizzo e trasversali.

Per quanto riguarda la preparazione agli esami di stato, gli studenti sono stati guidati

nella simulazione delle prove scritte e orali delle discipline principali (Italiano, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.), offrendo loro un'occasione per consolidare le proprie competenze e familiarizzare con il formato dell'esame.

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

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

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
Sortino	Concetta	Italiano e Storia	SI	SI
Gugliotta	Letizia	Inglese	SI	SI
Restivo	Rosalia	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI
Bono	Maria Teresa	Francese	SI	SI
Marciante	Stefano	Lab. Serv. Enog.	SI	SI
Interrante	Girolamo	Matematica	SI	SI
Alfano	Cosimo	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	NO	NO
Ardizzone	Sandra	Tecniche di comunicazione	NO	SI
Galluzzo	Fabio	Scienze motorie e sportive	SI	SI
Balsamo	Antonino	Religione	NO	SI

COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 19/02/2024

COGNOME	NOME	MATERIA
Restivo	Rosalia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Gugliotta	Letizia	Inglese
Marciante	Stefano	Lab. Serv. Enogastronomici

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI

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

PERCORSO FORMATIVO

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

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

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

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

Si è mirato, inoltre, a valorizzare i processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare i punti di forza, e quando necessario, individuare possibili percorsi di miglioramento. I docenti hanno accompagnato gli alunni a livello emotivo nel loro percorso di crescita personale, favorendo anche il rafforzamento delle competenze sociali e relazionali, indispensabili nella relazione con 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.

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:

Data	Descrizione dell'attività
29/09/2023	Inaugurazione dell'anno scolastico
01/10/2023	"Ducizzi" festival dei dolci presso piazza San Michele a Sciacca
12/10/2023	Masterclass: "Alla scoperta del Messico"
10/11/2023	Manifestazione "Difendiamo l'Ospedale di Sciacca"
13/11/2023	Uscita didattica per la visione del film "C'è ancora domani" presso la multisala Badia Grande di Sciacca
17/11/2023	Giornata di sicurezza stradale
23/11/2023	Progetto "I 5 sensi del vino, analisi sensoriale e degustazione dei vini" con la sommelier"
24/11/2023	Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
4-10/12/2023	Progetto scuola – PCTO "Adler Resort".
5/12/2023	Incontro informativo sull'Orientamento post-diploma con la Dott.ssa Sara Anna Sindoni della FMTS Group.
Dal 18 al 22/12/2023	Dal 18 al 22/12 Settimana dello Studente per un futuro sostenibile all'Amato Vetrano: <ul style="list-style-type: none"> ○ Giornate tematiche ○ Workshop e seminari. ○ Competizioni sostenibili. ○ Giornate del volontariato ambientale. ○ Gite ed escursioni sostenibili. ○ Film e documentari. ○ Musica ecosostenibile. ○ Conclusione Tornei Sportivi e Premiazione
10/01/2024	Visione spettacolo in lingua Francese " <i>Les Trois Mousquetaires</i> " presso il teatro Golden di Palermo.
29/01/2024	Rappresentazione teatrale in Auditorium dal titolo "Tutto ciò che ci resta" di Salvatore Monte
31/01/2024	Servizio per un gruppo di Italoamericani in visita a Sciacca

21/02/2024	Rappresentazione teatrale del musical in lingua inglese “ <i>Hamlet</i> ” presso il Teatro Golden di Palermo.
6/03/2024	Corteo in piazza per la riapertura delle Terme di Sciacca
25/03/2024	“Laboratorio d’Europa e Democrazia partecipata” in Auditorium.
25/03/2024	Incontro di Orientamento Universitario digitale (Pegaso, Mercatorum e San Raffaele).
10/04/2024	Partecipazione al concorso “Descosicano 2024”
11/04/2024	Orientamento professionale con l’Azienda Soriani Select” di Belluno.
15/04/2024	Orientamento professionale con l’ERSU
23/04/2024	Incontro con il Centro per l’impiego
24/04/2024	Incontro con l’agenzia del lavoro
3 e 7/05/2024	Orientamento professionale/PCTO presso gli alberghi Mangia’s
6/05/2024	Visita aziendale presso il resort Verdura di Sciacca

PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1



TITOLO: Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri

COMPETENZE

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare- Agire in modo autonomo e responsabile- Risolvere problemi- Acquisire ed interpretare l'informazione- Individuare collegamenti e relazioni- Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.- Partecipare al dibattito culturale.- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.- Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base

	<p>in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti/abitudini/stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico 	
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione ● Comprendere la natura compromissoria della Costituzione ● Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi ● Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione ● Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti ● Sviluppare e diffondere corretti stili di vita ● Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica 	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare la cittadinanza attiva ● Sviluppare e diffondere la cultura della legalità ● Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile 	
CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE
<p>Italiano Statuto Albertino e Costituzione Italiana. Obiettivo 5 dell'Agenda 2023</p> <p>Storia Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile. Diritti vs discriminazioni di genere.</p>	<p>S.E.O.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Storia ● DTA ● Scienze Motorie ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>S.E.O.A. Corso A.T.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano ● Storia 	<p>2</p> <p>2</p>

<p>D.T.A. (IND. SEOA Corso diurno e Serale) La struttura e le caratteristiche della Costituzione italiana. Principi fondamentali della Costituzione italiana.</p> <p>Accoglienza Turistica Il turismo responsabile e sostenibile</p> <p>Scienze e cultura dell'Alimentazione Obiettivo 2 Agenda 2030 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile</p> <p>Scienze Motorie Il diritto alla salute. <u>Obiettivo 3 Agenda 2030</u> Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala Il diritto alla salute. <u>Obiettivo 3 Agenda 2030</u> Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</p> <p>Produzioni Animali Obiettivo 2 Agenda 2030 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile. Allevamenti sostenibili e Legali Gestione ambiente e territorio Tutela dell'ambiente Dissesto idrogeologico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • DTA 3 • Scienze Motorie 2 • Accoglienza Turistica 2 S.E.O.A. Serale • Italiano 2 • Storia 2 • DTA 2 • Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina/ sala 3 A.A.A. • Italiano 2 • Storia 2 • Gestione Ambiente e Territorio 3 • Produzioni Animali 2 • Scienze Motorie 2 	
<p>MONTE ORE COMPLESSIVO</p>	<p>11</p>	

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N.2



TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DICITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare.- Agire in modo autonomo e responsabile.- Risolvere problemi.- Acquisire ed interpretare l'informazione.- Individuare collegamenti e relazioni.- Collaborare e partecipare.

<p>TRAGUARDI DI COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali - Partecipare al dibattito culturale. - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
---	--

OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano. - Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio. - Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislative. - Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale. - Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune. - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare la cittadinanza attiva. - Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

MONTE ORE COMPLESSIVO	11
FASE DI APPLICAZIONE	Il trimestre
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un prodotto multimediale sul diritto all'istruzione in Italia e nel mondo
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, didattica a distanza.
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti e Personale ATA.
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, laboratorio tecnico-professionali, laboratorio informatico, libridi testo, vocabolari, tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, slide, piattaforma GSuite for education.
MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussi o in quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semi-strutturate di verifica e in un compito di realtà nella realizzazione di un prodotto multimediale assegnato nell'UDA.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

UNITA'DI APPRENDIMENTO: N.3

Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare a imparare. - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi. - Acquisire ed interpretare l'informazione. - Individuare collegamenti e relazioni. - Collaborare e partecipare.
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Partecipare al dibattito culturale. - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il ruolo e i compiti fondamentali della Magistratura. - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica. - Comprendere le origini della mafia e il suo <i>Modus operandi</i>. - Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia. - Favorire il contrasto ai fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare la cittadinanza attiva. - Sviluppare e diffondere la cultura della legalità. - Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile.

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

FASE DI APPLICAZIONE	III trimestre
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.
COMPITO DI REALTÀ DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un prodotto multimediale sul valore della legalità nella società civile.
METODOLOGIA/AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativa, lezione interattiva, tutoring.
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma <i>G Suite for education</i>
MODALITÀ DIVERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificar e e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

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
- 08/03/2024 - Inglese
- 12/03/2024 - Matematica

In data 08 aprile gli alunni hanno svolto la simulazione della prima prova scritta, il 18 aprile hanno svolto la simulazione della seconda prova scritta, mentre il 10 maggio hanno svolto una simulazione del colloquio orale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	V O T O	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
AVANZATO	10	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	9	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
INTERMEDIO	8	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	7	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime semplici riflessioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
BASE	6	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
INSUFICIENTE	5	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	4	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	È in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	2	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili
	1	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

V O T O	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	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. N. 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
7<M≤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	Punteggio
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. – P.N.R.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 tutti concluso le attività di tirocinio previste presso aziende del settore alberghiero e della ristorazione italiana 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.

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.

Modulo di Orientamento Formativo

Docente tutor Prof. Girolamo Interrante

Finalità

In linea con quanto previsto dal DM n. 328 del 22.12.2022, e successive integrazioni, a partire dall'anno scolastico 2023/2024 l'Istituto "Calogero Amato Vetrano" ha organizzato nelle classi terze, quarte e quinte dei corsi diurni e serali dei moduli curriculari di orientamento formativo di almeno 30 ore.

L'orientamento vuole coinvolgere:

- Istruzione terziaria professionalizzante (ITS Academy)
- Università
- Enti locali
- Mercato del lavoro
- Imprese locali (alberghi, ristoranti...)

per favorire una scelta consapevole nella prosecuzione degli studi, o di ulteriore formazione professionalizzante, e contrastare la dispersione scolastica.

Compiti del docente tutor

Il compito del docente tutor è stato quello di:

- aiutare gli studenti a valutare il proprio percorso accademico e a creare un *e-portfolio* personale;
- evidenziare le loro potenzialità;
- assisterli insieme alle famiglie nella scelta del proprio indirizzo di studio o del percorso formativo e professionale da intraprendere, tenendo conto dei dati sui fabbisogni territoriali.

Il docente tutor si è concentrato principalmente sugli studenti con difficoltà di apprendimento, ma anche su coloro che hanno bisogno di motivazione per studiare e apprendere.

Lo scopo è quello di aiutare gli studenti in difficoltà e a tirar fuori i loro talenti.

Obiettivo

L'obiettivo è quello di accompagnare e assistere gli studenti nell'orientamento e nella scelta delle Università o di altri Istituti superiori. Questa nuova figura è stata pensata per ridurre ed eliminare i tassi di abbandono scolastico ed è una riforma prevista anche dal PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza).

Il Consiglio di classe, con il docente tutor, ha messo in atto delle attività per aiutare gli studenti a una maggiore consapevolezza di sé, delle proprie abilità, dei propri interessi e delle proprie aspirazioni da stimolare nello studente competenze orientative necessarie per 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).

MODULO DELL'ORIENTAMENTO FORMATIVO

Piano delle attività degli studenti

“Prepararsi per il lavoro per un futuro migliore”

Competenze	Obiettivi	Attività	Tempi	Periodo
		Presentazione del modulo e degli obiettivi da raggiungere	1 ora	Marzo
Analisi critica sulle proprie risorse personali	Aiutare gli alunni a comprendere i propri interessi, le proprie abilità, valori e aspettative	Questionari, esercizi di riflessione personale, discussione di gruppo con l'intervento della psicologa	4 ore	Aprile
Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle anche attraverso il percorso di PCTO.	Aiutare gli alunni a comprendere le opportunità lavorative e universitarie disponibili e fare scelte informate	Presentazione sulle diverse opportunità di studio e di lavoro Partecipazione a incontri con esperti di settore, visite con l'università o aziende. Attività di PCTO presso gli hotel del gruppo Mangia's di Sciacca	3 ore 5 ore 10 ore	Aprile
Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi Essere in grado di redigere il proprio CV e di presentarsi	Aiutare gli alunni a definire il loro percorso di studio e di lavoro e a pianificare gli step da seguire per raggiungere i loro obiettivi	Stesura di un piano di studi personalizzato Redazione CV su Europass	2 ore 2 ore	Maggio
	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione E-portfolio (e del Capolavoro) con il supporto del tutor	3 ore	Maggio

DETTAGLIO DEL MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

“Prepararsi per il lavoro per un futuro migliore”

Per la classe 5^a G si è lavorato nelle seguenti tre aree

1) Accedere ad opportunità formative:

Quest'area comprende le capacità di valutare ed accedere a percorsi di apprendimento, sia in contesti formali (corsi, seminari, master) sia in contesti non formali (tirocini, volontariato, altre esperienze).

2) Conciliare vita personale, studio e lavoro:

Quest'area si concentra sulla relazione tra lavoro, studio e vita personale e include la capacità degli studenti di organizzare al meglio il loro tempo, in modo da poter compiere la loro formazione mantenendo le loro attività legate alla sfera familiare o del tempo libero. Percorrere una positiva progressione di carriera, raggiungendo un equilibrio ottimale tra vita privata, lavoro e apprendimento permanente.

3) Esplorare le professioni e comprendere l'evoluzione del lavoro

Quest'area si focalizza, da una parte, sulla conoscenza del mondo produttivo e delle professioni e dall'altra, sulla necessità che gli studenti riconoscano che il lavoro e l'apprendimento sono influenzati e condizionati da differenti fattori esterni di tipo sociale, economico e politico.

Gli studenti devono essere aiutati ad accettare di non poter avere il controllo totale sul proprio percorso di carriera ma che possono acquisire quelle capacità, conoscenze ed atteggiamenti che possono aiutarle a gestire la complessità, esplorare nuove opportunità e promuovere il processo di cambiamento continuo tipico della società attuale.

IL RUOLO DEL DOCENTE TUTOR

Il ruolo del docente Tutor è fondamentale nell'ambito dell'istruzione, poiché si occupa di guidare gli studenti nel loro percorso di crescita personale e formativa, aiutandoli a raggiungere i propri obiettivi e a sviluppare le loro competenze. In particolare, nella scuola secondaria di primo e secondo grado, il docente tutor svolge due attività principali:

Creazione di un E-portfolio personale

Il docente Tutor assiste ogni studente nella creazione di un portfolio digitale che comprende:

- il percorso di studi seguito, comprese le attività personalizzate;
- il documentato sviluppo delle competenze necessarie per il proprio progetto di vita culturale e professionale, anche quelle acquisite attraverso progetti finanziati con fondi europei o i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO);
- riflessioni valutative, autovalutative e orientative sul percorso compiuto e sulle sue prospettive;
- la selezione di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente come il proprio "capolavoro" per ogni anno scolastico.

Il docente Tutor fornisce supporto e consulenza alle famiglie in occasione delle decisioni riguardanti il percorso formativo e le future opportunità professionali degli studenti. Questo avviene anche attraverso l'analisi dei dati territoriali e nazionali e l'utilizzo della piattaforma digitale Unica per l'orientamento, integrando queste informazioni con quelle specifiche raccolte nei vari contesti territoriali ed economici.

Il lavoro del docente Tutor si basa quindi sull'assistenza personalizzata agli studenti e alle loro famiglie, mirando a favorire un percorso di crescita e di scelte consapevoli e coerenti con le loro aspirazioni e le opportunità del contesto in cui si trovano.

SVOLGIMENTO DELL'ESAME

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del D.Lgs. n. 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. N. 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. 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.

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. n. 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. n. 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. n. 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/E-Portffoglio/UNICA

Dall'anno scolastico 2021/2022, con la nota n. 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.

In base alle Linee guida per l'orientamento emanate con D.M. n. 328/2022, dall'a.s. 2023/24 il Curriculum dello studente è integrato all'interno dell'E-Portfolio. Di conseguenza, a partire dall'a.s. 2023/24, l'inserimento delle informazioni per la predisposizione del Curriculum da parte degli studenti avviene attraverso la piattaforma Unica (<https://unica.istruzione.gov.it/it>). Il portfolio digitale accompagna gli studenti durante tutto il percorso scolastico per aiutarli a fare scelte consapevoli. Consente di avere una visione completa delle esperienze formative scolastiche, extrascolastiche e delle certificazioni conseguite, che confluiranno nel Curriculum dello studente.

L'E-Portfolio è strutturato in cinque sezioni:

- “Percorso di studi”, che riporta tutte le informazioni necessarie a ricostruire il percorso di studi degli studenti, incluse quelle relative ai moduli di orientamento formativo;
- “Sviluppo delle competenze”, che permette di seguire i progressi compiuti a seguito dello svolgimento di attività in ambito scolastico ed extrascolastico, nonché di eventuali certificazioni conseguite dagli studenti;

- “Capolavoro”, in cui sono caricati e archiviati i capolavori selezionati dagli studenti e le eventuali riflessioni relative al percorso svolto o ai capolavori realizzati;
- “Autovalutazione”, in cui gli studenti, a partire dal terzo anno della scuola secondaria di primo grado, possono autovalutare le competenze maturate ed inserire riflessioni in chiave valutativa, autovalutativa e orientativa sul percorso svolto;
- “Documenti”, che contiene la Certificazione delle competenze, una volta resa disponibile dalla scuola, il Curriculum dello studente rilasciato al superamento dell’esame di Stato del secondo ciclo e il Consiglio di orientamento che sarà reso disponibile dall’a.s. 2024/2025.

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

- D.M. n. 328/2022
- Circolare ministeriale n°4608 del 10/02/2023

Docente coordinatore della classe

prof. Girolamo Interrante

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

CONSIGLIO DI CLASSE V G SSV		
COGNOME	NOME	FIRMA
Sortino	Concetta	
Gugliotta	Maria Letizia	
Restivo	Rosalia	
Bono	Maria Teresa	
Marciante	Stefano	
Interrante	Girolamo	
Alfano	Cosimo	
Ardizzone	Sandra	
Galluzzo	Fabio	
Balsamo	Antonio	

Il coordinatore

Prof. Girolamo Interrante

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Nellina Librici

AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI:

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

ALLEGATI

PERCORSO FORMATIVO RELATIVO ALLE SINGOLE DISCIPLINE

Italiano

Storia

Matematica

Inglese

Francese

Diritto e Tecniche amministrative

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di Sala e Vendita

Tecniche di comunicazione

Scienze motorie

Religione

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

Consuntivo delle attività disciplinare

MATERIA: Italiano

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Sortino

CLASSE: V G INDIRIZZO: Sala e Vendita

ORE DI LEZIONE: n. ore 4 a settimana

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

OBIETTIVI REALIZZATI

In termini di conoscenze, gli allievi sono in grado di:

- Individuare tematiche fondamentali di un periodo, di un racconto o di un brano
- Individuare i punti nodali di un racconto o di un brano
- Individuare il punto di vista dell’Autore intorno alle tematiche trattate.

In termini di competenze applicative, sono in grado di:

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

In termini di capacità, sono in grado di:

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

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

Programma svolto

Sezione 1- Dal Naturalismo al Verismo

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

Sezione 2- Per autore: Verga

- G. Verga: biografia, le opere
I temi e la tecnica
- **Vita dei campi**
- *Fantasticheria* (l'ideale dell'ostrica)
I Malavoglia: la trama
Da I Malavoglia: cap.1 (*Padron Ntoni e l'Affare dei lupini*)
Cap. XV: *L'addio di Ntoni*
- *Novelle Rusticane: La roba*
- *Mastro don Gesualdo*: la trama

Sezione 3- Quadro storico culturale: Simbolismo e Decadentismo

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

Sezione 4 - Per autore: Pascoli

G. Pascoli: biografia, poetica ed opere.

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

Sezione 5 –Il romanzo in Occidente nel primo Novecento

Il romanzo tra sperimentazione e rinnovamento

L. Pirandello: biografia

- La visione del mondo e della letteratura
- L'Umorismo
- I temi dell'opera pirandelliana
- Da "L'Umorismo": "*Il sentimento del contrario*".
- Da "Novelle per un anno": "*Il treno Ha fischiato*".

Pirandello romanziere

- "*Il Fu Mattia Pascal*": caratteri generali.
- Dal "Il fu Mattia Pascal": "*La scissione tra il corpo e l'ombra*
- "Uno, nessuno e centomila": caratteri generali
- Da Uno, nessuno e centomila: "*Il naso di Vitangelo Moscarda*"
- Cenni sul teatro pirandelliano
- Da sei personaggi in cerca di autori: *Lo scontro tra i personaggi e gli attori*

Sezione 6 – La poesia italiana tra le due guerre

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

G. Ungaretti: incontro con l'opera: L'Allegria

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

S. Quasimodo: biografia e poesia di aria neorealista

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

Sezione 7: Gli scrittori di fronte alla catastrofe

Primo Levi: biografia, opere e pensiero

- Quadro storico-culturale.
- "*Se questo è un uomo*": testimonianza di un sopravvissuto.

- Da “Se questo è un uomo”: “*Considerate se questo è un uomo*” e “*Arbeit macht frei*” (cap.2)

Sezione 8 - Il Neorealismo

L. Sciascia: l'intellettuale disorganico

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

Programma da svolgere

Gabriele D'Annunzio, incontro con l'opera “Il piacere”

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

- *Statuto Albertino e Costituzione Italiana*
- *Obiettivo 5 dell'Agenda 2030.*

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

- *OBIETTIVO n. 4 Agenda 2030 Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti.*

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

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

METODOLOGIA

L'orientamento metodologico ha seguito questi criteri: assoluta centralità è stata data alla lettura-analisi dei testi, con un approccio teso a cogliere la specificità del messaggio; attenzione è stata rivolta all'inserimento degli autori nel contesto storico-culturale dell'epoca e alla loro poetica. Si è cercato

di alternare e, dove è stato possibile, di abbinare *momenti* di lezione frontale con momenti di discussione guidate. Sono state proposte letture di approfondimento sui contenuti letterari e su temi di attualità. Sono state proposte mappe concettuali. Il metodo si è adeguato alle esigenze, alle capacità e ai ritmi di apprendimento della classe.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

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

STRUMENTI DI VERIFICA

- Prove orali individuali mirate all'accertamento della conoscenza del programma svolto.
- Prove informali effettuate sulla base di interventi estemporanei dei discenti.
- Tipologie di scrittura diversificate, sulla base delle nuove indicazioni ministeriali e in prospettiva dell'esame finale.

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove scritte:

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

Prove orali:

- capacità di analisi dei testi;

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

Sciaccia 30/04/2024

Prof.ssa Concetta Sortino

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

Consuntivo delle attività disciplinari

MATERIA: **Storia**

DOCENTE: **Prof.ssa Concetta Sortino**

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

ORE DI LEZIONE: n° ore 2 a settimana

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

OBIETTIVI REALIZZATI

Conoscenze

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

Competenze

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

Capacità

- Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione

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

CONTENUTI – Programmazione modulare

MODULO 1: L'inquieto inizio del XX SECOLO

Cap. 1: Il tempo della *Belle Epoque*

- Un promettente inizio del XX secolo

- Una nuova società di consumatori
- Dietro le apparenze covano tensioni e inquietudini
- Il lungo cammino verso l'emancipazione femminile

Il dizionario della storia: Femminismo

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

Approfondimento: Taylorismo e fordismo

Cap 3: L'Italia di Giolitti

- Inizia l'età giolittiana
- Sviluppo industriale e arretratezza del mezzogiorno
- Le riforme sociali di Giolitti
- L'Italia colonialista: la guerra di Libia (sintesi)

Cap.4:Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

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

Approfondimento: la catena di montaggio

MODULO 2: Prima guerra mondiale e rivoluzione russa

Cap.1: Scoppia la prima guerra mondiale

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

La grammatica della Cittadinanza: Pacifismo, Non violenza

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

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra

- La svolta del 1917 e la fine della guerra
 - Il dopoguerra e i trattati di pace
- Approfondimento: La guerra di trincea

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

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

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

MODULO 3: Le trasformazioni del dopoguerra

Cap. 1 Le masse, nuove protagoniste della storia

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

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

Cap.2: Il difficile dopoguerra in Europa

- La drammatica eredità del conflitto.

La grammatica di Cittadinanza: Democrazia

Cap.3 La Germania di Weimar(sintesi)

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

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

Cap.5 Mussolini al potere

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

Modulo 4 –TOTALITARISMO E DEMOCRAZIA

Cap.1 Il fascismo diventa regime

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

Cap.2 L'URSS di Stalin(sintesi)

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

Cap.4: L'Italia fascista degli anni trenta

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

Cap.5 La Germania di Hitler

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

Il dizionario della storia: Totalitarismo

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

- Le vie comuni di nazismo e fascismo
- Italia, Germania e Giappone si coalizzano

- La Germania si allarga nel cuore dell'Europa
- Alleanze contrapposte: verso un nuovo conflitto
Lo scandaloso accordo tra Hitler e Stalin

Argomenti da svolgere

Modulo 5 LA SECONDA GUERRA MONDIALE E I SUOI EFFETTI

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

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

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

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

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

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

Cap.4 –LA Shoah e l'olocausto nucleare

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

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

- *Il femminismo, le suffragette.*

- *L'emancipazione femminile.*
- *Diritti vs discriminazioni di genere.*

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

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

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

- *Educazione alla legalità*

METODOLOGIA

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

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

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Sciacca 30/04/2024

Prof.ssa Concetta Sortino

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

Materia MATEMATICA

Classe V – G percorso SSV

Prof. GIROLAMO INTERRANTE

Ore di lezioni settimanali n. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

La preparazione raggiunta è complessivamente più che discreta. Un piccolo numero di allievi, grazie ad un impegno costante, vanta ottime conoscenze; per altri invece le conoscenze relative agli argomenti trattati hanno raggiunto un livello sufficiente. Rispetto agli obiettivi di apprendimento presentati nella relazione programmatica di inizio anno, la classe ha acquisito conoscenze in termini di:

- definizione di funzione e loro proprietà;
- relazione tra funzione e relativo grafico;
- dominio di funzione algebriche e trascendenti;
- definizione di limite di una funzione;
- definizione e concetto di derivabilità di una funzione;
- significato geometrico di una derivata;
- rappresentazione grafica di una funzione algebrica.

ABILITÀ

Nel complesso, la classe ha sviluppato abilità che consentono di:

- individuare le caratteristiche elementari di una funzione e tracciarne un grafico approssimato;
- interpretare il grafico di una funzione per ricavare informazioni sullo sviluppo del modello;
- rielaborare e applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici.

COMPETENZE

Rispetto alle competenze delineate nella relazione programmatica di inizio anno, ritengo che la classe

nel complesso abbia raggiunto competenze più che sufficienti:

- nell'utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- nell'utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;

CONTENUTI

I TRIMESTRE

- Ripasso sulle equazioni di 1° e 2° grado
- Ripasso sui Sistemi di equazioni di 1° grado
- Le funzioni: classificazione e dominio
- Funzioni algebriche e trascendenti
- Piano Cartesiano: intersezione con gli assi e studio del segno
- Studio di una funzione algebrica razionale e approssimazione del suo grafico
- Concetto di limite di una funzione: esempi con casi reali e grafici

II TRIMESTRE

- Definizione di limite attraverso l'uso del Geogebra
- Asintoti verticali e orizzontali
- Cenni sulla continuità delle funzioni
- Concetto di derivata

III TRIMESTRE

- Significato geometrico di derivata
- Applicazioni grafiche del limite e della derivata
- Derivata delle funzioni principali
- Massimi e minimi di una funzione
- Studio di semplici funzioni algebriche

METODI DI INSEGNAMENTO

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità creative, cercando con la discussione guidata di coinvolgere tutti. E' stato dato ampio spazio

ad una didattica di classe capovolta dando ampio spazio all'interpretazione geometrica e fisica degli operatori studiati, al fine di un approccio continuo dei concetti proposti con la realtà di tutti i giorni. Sono state proposte lezioni mediante *problem solving*, cercando di sviluppare negli alunni autonomia di metodo e di giudizio, anche mediante lezioni partecipate e lavori di gruppo.

MEZZI UTILIZZATI

Oltre al libro di testo, sono stati utilizzati supporti multimediali e il software *Geogebra* per lo studio delle funzioni. E' stata creata la *classroom* sulla piattaforma *Google Suite for Education*, attraverso la quale venivano pubblicate videolezioni, inseriti materiali ed esercizi di supporto alle lezioni.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Attività di consolidamento e di approfondimento di alcuni argomenti chiave.

Attività di recupero e di rinforzo per alcuni alunni con carenze formative.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto del comportamento, inteso anche come crescita della personalità, dell'interesse nel corso delle attività curriculari, del metodo di studio applicato, della capacità di analisi, di rielaborazione e di sintesi acquisite e dei progressi compiuti in relazione alla situazione di partenza.

Gli strumenti adoperati sono state le interrogazioni orali, gli interventi nel corso delle lezioni e le verifiche scritte, quest'ultime somministrate solo in presenza. Le verifiche orali sono state volte soprattutto ad accertare la preparazione raggiunta su un determinato nucleo di contenuti, valutando però le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli alunni.

Sciacca, 30/04/2024

Il Docente

Prof. Girolamo Interrante

I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia **INGLESE**

Classe **V G** percorso: **Sala e Vendita**

Prof. Maria Letizia Gugliotta

Ore settimanali: n. 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Conoscere

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

COMPETENZE

Essere in grado di

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

ABILITÀ

- Sostenere una conversazione di carattere quotidiano e professionale
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione

interculturale.

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CONTENUTI

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

Unità di apprendimento n. 1: “Lavoro e sicurezza”

- Introducing myself and talking about my training and working experiences
- HACCP system

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

- Cocktails
- Happy hour
- Banquets and buffets

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

- Healthy habits

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

- Pubs
- Wine, spirits and soft drinks

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

- The Mediterranean diet
- British meals

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

- 0 km food
- Vegetarianism

METODI DI INSEGNAMENTO E MEZZI UTILIZZATI

Si è cercato di far ricorso ad attività che permettessero agli allievi di mostrare i propri interessi e i propri progetti, al fine di attuare una didattica il più possibile personalizzata. Si sono privilegiate le attività orali piuttosto che quelle scritte e si è dato meno spazio al libro di testo a favore di materiali di studio come strumenti digitali, piattaforme e siti internet didattici, video in lingua inglese su YouTube, sezioni digitali del libro di testo, mappe e schemi, foto e appunti condivisi via WhatsApp. Quando i risultati delle prove non sono stati soddisfacenti si è rivista la programmazione e sono stati elaborati degli interventi mirati per superare le difficoltà riscontrate nel processo di formazione linguistica degli alunni. Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere. Gli argomenti affrontati sono stati presentati in varie forme, in particolare sono state costruite mappe concettuali e sono stati utilizzati video per permettere una buona comprensione degli argomenti anche agli studenti con vari tipi di difficoltà. In via sperimentale si è fatto ricorso alla metodologia CLIL in compresenza 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, summaries, reading and listening comprehension, simulazioni di Prove Invalsi. Anche a causa dell'esiguo numero di ore settimanali a disposizione (solo due rispetto alle tre ore delle quinte classi degli anni precedenti) i risultati sono eterogenei: alcuni alunni sono in grado di effettuare collegamenti a livello disciplinare e interdisciplinare e di riutilizzare autonomamente conoscenze e competenze, altri necessitano invece di essere guidati, in quanto incontrano difficoltà di varia entità a livello linguistico e/o nella rielaborazione personale.

Gli allievi Gabriele Forniciale, Gloria Governale e Gaspare Zinna stanno frequentando il PNRR di 30 ore di preparazione agli esami del Cambridge per il conseguimento della

certificazione esterna di lingua inglese di livello A2. Gli allievi Giada Bentivegna e Christian Menga hanno partecipato, a febbraio 2024, alla “Your Big Year, Global Citizens Challenge”, un’esperienza online in inglese di 72 ore tra 224 ragazzi di 52 nazioni, in cui hanno acquisito competenze di collaborazione digitale e sviluppo sostenibile.

Sciaccia, 30/04/2024

Il Docente

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

Materia : **Francese**

Classe **V G** percorso: **Sala e Vendita**

Prof.ssa **Bono Maria Teresa**

Ore di lezioni settimanali n. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

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

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

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

Alla data odierna (30 aprile 2024) sono stati svolte le seguenti UDA:

- **Lavoro e sicurezza**

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

- **Siamo tutti invitati**

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

- **“L’olio...non solo in cucina”**

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

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

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

- **“Siamo quel che mangiamo”**

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

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

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

METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

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

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

MEZZI UTILIZZATI

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

Ambienti di lavoro utilizzati :

- Whatsapp per attività propedeutiche all' insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio.
- Google Suite.
- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche.
- Google You Tube per la condivisione di video lezioni prodotte da parti terze.
- Registro elettronico Argo (Bacheca DidUp).
- Schede/materiali prodotti dal docente.
- Libro di testo integrato che farà da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenuti.
- Smarthphone, tablet, pc e cuffie.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

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

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

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

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

Sciaccia, 30 aprile 2024

L'insegnante
Prof.ssa *Maria Teresa Bono*

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

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Classe **V G** percorso: **Sala e Vendita**

Prof. Cosimo Alfano

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Conoscono le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

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

Conoscono le norme riguardanti i contratti di settore.

ABILITÀ

Comprendono il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.

Distinguono i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese.

Comprendono i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.

Riconoscono l'importanza delle norme sulla sicurezza. Distinguono i contratti ristorativi e riconoscono le responsabilità del ristoratore.

Distinguono micromarketing e macromarketing. Descrivono le diverse fasi di un piano di marketing. Distinguono le diverse strategie di marketing, in particolare le diverse forme di comunicazione.

Comprendono le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.

Redigono il business plan di un'impresa ristorativa semplificata. Riconoscono gli elementi che compongono il budget economico di un'impresa.

COMPETENZE

Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la

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

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Comprendere i principali diritti riconosciuti dalla Costituzione, attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civile.

CONTENUTI

Alla data odierna (06/05/2024) è stato svolto il seguente programma.

I TRIMESTRE

UDA N. 1

Imparo il diritto delle imprese ristorative

- Le leggi che regolano le imprese ristorative
- I contratti delle imprese ristorative
- La gestione della qualità

Educazione civica

Struttura e caratteristiche della Costituzione

I principi fondamentali della Costituzione

II TRIMESTRE

UDA N. 2

Imparo che cosa è il marketing

- Le funzioni del marketing
- Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Educazione civica

Il diritto all'istruzione nella Costituzione

III TRIMESTRE

UDA N. 3

Imparo come si programma l'attività aziendale

- Il business plan
- La programmazione e il controllo di gestione

Educazione civica

Il concetto di legalità

Il ruolo della Magistratura e il sistema giudiziario italiano

METODI DI INSEGNAMENTO

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

MEZZI UTILIZZATI

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

Sciacca, 30/04/2024

Il Docente
Cosimo Alfano

ESAMI DI STATO a. s. 2023 – 2024

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

Prof/ssa Restivo Rosalia

Ore settimanali di lezione n° 4

1 Obiettivi specifici della disciplina

(conoscenze, abilità, competenze)

In termini di conoscenze:

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

In termini di abilità:

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

In termini di competenze:

- Acquisire un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti.
- Saper riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
- Essere in grado di analizzare e valutare l'importanza assunta in campo agroalimentare delle alimentazioni biotecnologiche.
- Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura delle etichette.
- Saper valutare la pericolosità di un additivo considerando la sua D.G.A.

- Saper ripartire in modo equilibrato i macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo.
- Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare il peso corporeo.
- Sapere elaborare una dieta equilibrata per individui sani e per persone in situazioni patologiche.
- Saper mettere in relazione alcuni squilibri alimentari con determinate patologie.
- Descrivere vantaggi e limiti delle principali tipologie dietetiche.

2 Contenuti del percorso formativo

- **Igiene degli alimenti**

Contaminazioni biologiche.

Cenni di microbiologia: caratteristiche di virus, batteri, lieviti e muffe, metazoi (platelminti e nematodi). Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Differenza tra infezione, intossicazione, tossinfezione ed infestazione. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia. Contaminazione diretta, indiretta (tramite vettori e veicoli) e crociata. Principali malattie trasmesse dagli alimenti: Salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, teniasi, anisakidosi. Fattori predisponenti all'insorgenza delle malattie infettive. Suddivisione dei microrganismi in patogeni, utili e alterativi.

Contaminazioni chimiche.

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

Contaminazioni fisiche.

Contaminazione da radionuclidi. Contaminazione particellare.

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

Requisiti generali in materia d'igiene. Igiene dei locali, del personale e degli alimenti. Le fasi preliminari ed i 7 principi dell'HACCP. Il ruolo degli OSA. Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento. La qualità degli alimenti: igienico-sanitaria, chimico-nutrizionale, legale, organolettica, di origine.

- **Nuove tendenze dei consumi alimentari**

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

- **Dietologia**

Bioenergetica

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

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

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

Apporto calorico fornito dai tre pasti principali: colazione, pranzo e cena. Tipologie dietetiche:

Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, nordica.

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

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

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

- **Allergie e intolleranze alimentari**

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

- **Disturbi del comportamento alimentare**

Anoressia nervosa. Bulimia nervosa. Ortoressia.

- **L'alcol e la salute**

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

3 Metodi d'insegnamento

Ci si è serviti della lezione frontale, coadiuvata, quando l'argomento lo ha richiesto, da schemi esemplificativi e riassuntivi, utili ai fini di un immediato impatto visivo e quindi di una prima memorizzazione dei contenuti svolti.

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

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

In via sperimentale si è fatto ricorso anche alla metodologia C.L.I.L., in compresenza con l'insegnante di lingua Inglese, tuttavia le difficoltà sono state notevoli ed i risultati non sempre soddisfacenti, anche a causa delle lacune di base della maggior parte degli studenti. Gli argomenti trattati sono stati i seguenti: HACCP, dieta mediterranea e dieta vegetariana. Ci si prefigge di affrontare, durante il mese di maggio, anche la tematica relativa alle allergie ed alle intolleranze alimentari.

4 Mezzi e spazi utilizzati

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

5 Visite guidate

Non è stata effettuata nessuna visita guidata.

6 Interventi didattici educativi integrati

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

7 Criteri e strumenti di verifica adottati

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

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

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

8 Obiettivi raggiunti

Pur essendo la classe numericamente esigua, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pienamente raggiunti soltanto da pochissimi allievi, piuttosto motivati, che hanno evidenziato una soddisfacente e costruttiva partecipazione al dialogo educativo. Dei rimanenti alunni invece, alcuni hanno raggiunto solo in parte ed in misura minore o maggiore tali obiettivi con una acquisizione complessivamente discreta dei contenuti trattati, altri ancora infine hanno dimostrato scarso interesse ed impegno alquanto discontinuo, si sono limitati ad una semplice ricezione passiva e, avvalendosi di un metodo di studio poco autonomo e di tipo ripetitivo-mnemonico, sono riusciti a conseguire soltanto un livello di preparazione appena sufficiente.

Sciacca, 30/04/2024

Il Docente
Restivo Rosalia

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Anno scolastico 2023/2024

Materia: Laboratorio di Sala e Vendita

Prof. Stefano Marciante

Modulo 0 “Dispense personale del docente”

- “L’etimologia di Enogastronomia”
- Le nuove figure emergenti nell’enogastronomia
- Schema del comparto della ristorazione in settori e reparti

Mod./1 Schede di riallineamento e approfondimento

Scheda/1 il mondo dell’enogastronomia

Unità/5 L’organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale

Scheda/1 Il personale di sala

- l’organizzazione del lavoro di sala
- I costi nell’azienda ristorativa e i prezzi di vendita
- L’avvio di un’azienda ristorativa

Mod. 4 Il Banqueting e catering

I banchetti e il servizio banqueting

La vendita del servizio

L’organizzazione dell’evento

L’allestimento del buffet e la decorazione della tavola

Il buffet

l’ambientazione della sala

La decorazione del tavolo

Modulo 1 Il menu come strumento di vendita

- Le funzioni del menu
- I tipi del menu
- La composizione del menu

- La grafica del menu

Modulo 1 Il cliente e la vendita del servizio

Il cliente al ristorante

- La comunicazione e i linguaggi
- Spiegare il menu e descrivere i piatti

Modulo 2 La gastronomia regionale e l'analisi dei piatti

La gastronomia regionale italiana

Alcune regioni (veneto, toscana, camпания) (sicilia)

L'analisi organolettica dei piatti

Modulo 3 La tecnica e la pratica di sala

- schede di riallineamento
- La tecnica, vendita e il servizio degli antipasti e delle insalate in generale
- La tecnica, vendita e il servizio dei primi piatti del territorio in generale
- La tecnica, vendita e il servizio dei secondi piatti del territorio in generale
- La tecnica, vendita e il servizio dei dessert del territorio in generale
- La cucina di sala

Modulo/6 Enologia e abbinamenti

dall'uva al vino

pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino

Mod./6 La tecnica di degustazione

I principi di base

L'esame visivo

L'esame olfattivo

L'esame gusto – olfattivo

Mod./6 L'enografia nazionale e le principali regioni viticole del mondo

l'enografia

l'enografia italiana (sicilia. puglia, veneto, camпания)

l'enografia europea (francia,)

Mod./6 Enologia e abbinamenti

L'abbinamento cibo – vino

I criteri di abbinamento cibo-vino

L'analisi del piatto e l'abbinamento
La successione dei vini in un menu
Valorizzare l'acqua nella ristorazione
L'abbinamento cibo – drink

Unità 2 Aperitivi, distillati, liquori e amari

la distillazione in generale

i distillati di vino (cognac, armagnac, brandy e pisco) e del sottoprodotto dell'uva (grappa)

I liquori e le differenze con il distillato

Gli amari

U/3 I cocktail

Introduzione

La tecnica di base

Alcuni cocktail internazionali

Le nuove tendenze: mocktail, virgin e smoothie

Alcune categorie di american drink : (sparkling, punches, toddies, sours e fizz, pousse café

o layers, egg nogs e flips), Tiki, mugs

office power - Point personale docente "Alcol e salute"

Unità/4 l'offerta di prodotti food al bar

-Riallineamento con preparazione pratica di Work-station per open bar

Mod. 5 Bar, organizzazione e gestione

La caffetteria moderna

La gestione del bar e calcolo del drink - cost

Modulo 5 La tecnica e la pratica di bar

La gestione del bar e il calcolo del drink cost e volume di alcol nel drink

Sciaccia li 30/04/2024

**Il Docente
Stefano Marciante**

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

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

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

Materia: **Tecniche di comunicazione e relazione**

Prof.ssa Ardizzone Sandra

Ore di lezioni settimanali n. 2; Ore svolte n° 51 al 02/05/2024

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE: la classe ha dimostrato di avere acquisito le conoscenze basilari relative

Alle dinamiche del processo di comunicazione, alla modalità ed i principi che regolano la comunicazione verbale, alle forme e le regole della comunicazione non verbale;

Al concetto di business, di mission e agli strumenti della conoscenza del mercato;

Alla comprensione del consumatore e all’evoluzione nel modo di consumare;

Alla gestione del cliente al telefono

All’importanza della pubblicità ed alla sua evoluzione

Ai principi della psicologia della Gestalt applicate al marketing per formulare un messaggio pubblicitario;

Al lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.

ABILITÀ:

Comprendere l’importanza della comunicazione nelle relazioni interpersonali;

Capire quali sono i comportamenti che limitano la nostra libertà di pensiero e di azione;

Essere consapevoli che la conoscenza delle modalità di comunicazione verbale migliora la comunicazione personale ed i rapporti interpersonali;

Essere in grado di comprendere che il corpo ha un linguaggio che esprime desideri, intenzioni ed emozioni;

Applicare le regole principali della comunicazione non verbale.

Capire il consumatore e la sua capacità immateriale;

Comprendere l’utilità immateriale che induce al consumo;

Capire come si imposta e si diffonde un messaggio pubblicitario;
Capire i diversi linguaggi da utilizzare con i diversi strumenti;
Riconoscere le leggi della Gestalt applicate al marketing pubblicitario.

COMPETENZE

Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
Cooperare con i compagni e con altri soggetti anche esterni alla scuola per ottenere un processo comunicativo efficace;
Essere in grado di osservare ed interpretare gli stati d'animo propri e degli altri in modo corretto;
Essere in grado di decodificare i segnali, capire come comportarsi e gestire i rapporti sociali;
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
Utilizzare le metodologie appropriate per la conoscenza dei mercati;
Utilizzare la rete web per ottenere informazioni utili per le strategie di mercato;
Impostare indagini e ricerche sul target;
Saper impostare un messaggio pubblicitario.

Obiettivi minimi

Comprendere come rendere la comunicazione efficace;
Sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni;
Utilizzare parole che sottendono suggestioni positive;
Capire l'importanza della comunicazione nelle relazioni interpersonali;
Mobilitare le conoscenze e le abilità acquisite per comunicare in maniera più efficace sia nella vita quotidiana che nelle situazioni lavorative;
Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale, al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa;
Comprendere la persuasione come processo di influenzamento del comportamento, l'ascolto e la valenza suggestiva della parola.

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;
Comunicare in modo efficace;
Migliorare la propria competenza digitale;
Sviluppare un atteggiamento riflessivo, improntato alla curiosità e responsabile all'utilizzo delle TIC.

CONTENUTI:

I TRIMESTRE

- ✓ La dinamica dei processi di comunicazione;
- ✓ L'approccio matematico-cibernetico;
- ✓ L'approccio sistemico- relazionale e i 5 assiomi della comunicazione;
- ✓ La comunicazione ecologica;
- ✓ La comunicazione verbale;
- ✓ La persuasione attraverso il dialogo: la tecnica delle domande e i 3 livelli dell'ascolto;
- ✓ La comunicazione non verbale: elementi statici e dinamici;
- ✓ Le emozioni.

II TRIMESTRE

- ✓ Il Marketing e le sue tipologie;
- ✓ Il Marketing management: idea di business, macro e micro ambiente;
- ✓ Strategie di marketing: mission marketing mix;
- ✓ Posizionamento e target: matrice Ansoff e analisi SWOT;
- ✓ Marketing operativo.

III TRIMESTRE

- ✓ I consumatori;
- ✓ L'evoluzione nel modo di consumare;
- ✓ Motivazioni che inducono all'acquisto;
- ✓ La gestione del cliente al telefono;
- ✓ La pubblicità;
- ✓ Nuove forme di comunicazione pubblicitaria;
- ✓ Comunicazione pubblicitaria e internet;

- ✓ I principi della psicologia della Gestalt applicate al marketing per la produzione di annunci pubblicitari.

da svolgere

- Il prodotto di destinazione turistica: il pacchetto turistico
- Gli elementi che determinano la relazione
- La Piramide dei Bisogni di Maslow
- L'autostima
- L'autoefficacia;
- Gli stili relazionali
- Tecniche della comunicazione assertiva;
- La relazione con l'interlocutore
- Tipologie di clienti

Educazione Civica: vedasi UDA del progetto

METODI DI INSEGNAMENTO

- Lezione frontale
- Discussione guidata
- Lezione interattiva e dialogata
- Brainstorming
- Problem solving
- Lavori individuali
- Flipped classroom
- Lavori di gruppo e cooperative learning

MEZZI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Presentazione Google fornita dal docente e condivisa sulla Class room in modalità asincrona, materiale multimediale con l'ausilio di YouTube (video, siti web, ecc.)
- smartphone, pc e tablet
- Aula

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 orali, discussioni guidate e da prove strutturate (test a risposta multipla con il supporto di Google moduli e learning app), nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione. Per la valutazione delle prove orali si è tenuto conto della chiarezza espositiva, dell'uso adeguato del lessico, della conoscenza dei contenuti e della capacità di rielaborarli in modo personale. La valutazione finale tiene in considerazione non solo la media dei voti riportati nelle singole prove, ma anche della personalità complessiva dell'alunno, dell'attenzione profusa durante le lezioni, dell'interesse per la disciplina, dell'impegno nello studio, del confronto tra il livello di partenza ed il livello di arrivo ed il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Sciacca, 02/05/2024

Il Docente
Sandra Ardizzone

I.I.S.S. “Amato Vetrano”

Sciaccia

Anno scolastico 2023/2024

Classe: V G SEOA

Docente: FABIO GALLUZZO

Programma svolto di Scienze motorie e sportive

Parte pratica: corsa (corsa intervallata, corsa continua, corsa veloce e di resistenza), partenza dai blocchi, passaggio del testimone esercizi di preatletica generale (skip, corsa calciata dietro, balzi a piedi alternati, balzi a piedi pari), esercizi a corpo libero (da in piedi sul posto, da in piedi con traslocazione, dal decubito prono, dal decubito supino, dal decubito laterale). Trekking e fitwalking. Allenamenti aerobici e anaerobici .

Tennis tavolo

Parte teorica: Il regolamento e fondamentali individuali. Parte pratica : i fondamentali..

Pallavolo

Parte teorica: il regolamento, i fondamentali individuali (il palleggio, il bagher, il servizio, la schiacciata, il muro). Parte pratica: I fondamentali

Pallacanestro

Parte teorica: il regolamento, fondamentali individuali (il palleggio, il tiro, il passaggio, il terzo tempo).

Calcio a cinque:

Parte Teorica: il regolamento, i fondamentali individuali (palleggio, tiro, stop, il calcio di collo pieno e il dribbling).

Parte teorica:

Regolamento della palestra in funzione dell'emergenza SARS-2

Trekking: effetti benefici sul corpo e sulla mente

Le capacità e abilità espressive (linguaggio non verbale)

Le Olimpiadi antiche e moderne

Atletica leggera

Primo soccorso e BLS

I principi dell'allenamento e le fasi di una seduta di allenamento. Effetti dell'allenamento sui principali apparati

Sciacca, 30/04/2024

Il docente

Prof. Fabio Galluzzo

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO” SCIACCA

A.S. 2023-2024

CLASSE V G SEOA

Religione Cattolica **prof. Antonio Balsano**

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

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

◆ Obiettivi

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

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

Obiettivi raggiunti in termini di:

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

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

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

Conoscenze: Cristianesimo e riflessione etica.

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

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

- Metodi di insegnamento:

- L'IRC si è svolto a partire:

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

- Mezzi e strumenti di lavoro

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

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

- Strumenti di verifica

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

- della capacità di riflessione, di approfondimento e di rielaborazione critica e personale dei contenuti appresi;
- della capacità di utilizzare correttamente i linguaggi specifici;
- dell'interesse mostrato come risposta alla motivazione;

- dell'impegno nel lavoro in classe;
- della partecipazione come contributo allo svolgimento delle lezioni;
- del grado di maturazione espresso nel rapporto relazionale con i coetanei e con gli adulti nell'ambito della vita scolastica.

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

Sciacca, 30/04/2024

L'insegnante
prof. Antonio Balsano

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

“Italiano”

Candidato: _____ Classe V Sezione: G

PROVA DI TIPOLOGIA A – Analisi del testo

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale 	1- 1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura • Ricchezza e padronanza lessicale 	0,50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche imprecisione e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <input type="checkbox"/> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 Presenti Approfonditi
Indicatori specifici				
<ul style="list-style-type: none"> 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: G

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

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

Punteggio _____/20

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

Candidato: _____ Classe V Sezione: G

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

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

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Percorso Sala e Vendita

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
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	

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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				