



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



IIS "CALOGERO AMATO VETRANO"
Prot. 0006446 del 10/05/2024
IV (Entrata)



SETTORE SERVIZI
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

O.M. n. 55 del 22 Marzo 2024

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V H
Sala e Vendita

Il Coordinatore di Classe
Maria Tagliavore

Il Dirigente Scolastico
Nellina Librici

INDICE

Premessa	pag. 02
Presentazione Dell'istituto	pag. 03
Caratteristiche dell'utenza e del territorio	pag. 04
Profilo Formativo e Professionale	pag. 05
Presentazione della Classe	pag. 10
Percorso Formativo	pag. 14
Metodologia	pag. 16
Percorsi di Educazione Civica	pag. 20
Verifica e Valutazione	pag. 30
Griglia di Valutazione degli Obiettivi Cognitivi	pag. 31
Griglia per l'attribuzione del voto per il Comportamento	pag. 33
Criteri per l'attribuzione del Credito Scolastico	pag. 34
Criteri per l'attribuzione del Credito Formativo	pag. 36
Percorsi per le Competenze Trasversali e l' Orientamento	pag.37
Svolgimento dell'esame	pag. 40
Curriculum dello Studente	pag. 45
Appendice normativa	pag. 46
Griglie di valutazione	pag. 49
Allegati	pag. 55

PREMESSA

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

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

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

Amato Vetrano” con gli odierni due indirizzi: - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

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

CARATTERISTICHE DELL’UTENZA E DEL TERRITORIO

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

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

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

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

PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE

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

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

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

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

Le scuole possono utilizzare fino a 264 ore per:

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

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

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

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

Al termine del terzo anno è ancora possibile, presso il nostro istituto, conseguire la qualifica professionale di **“Operatore della ristorazione”** e **“Operatore ai servizi di**

promozione e accoglienza” sulla base dell’accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica rilasciata al termine del terzo anno assolve l’obbligo formativo ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall’ordinamento giuridico, per l’inserimento lavorativo, per il proseguimento degli studi in ambito secondario.

Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

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

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

Il Profilo educativo culturale e professionale

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

La corrispondenza con i codici ATECO

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi,

valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(Riformato DLgs61-2017)

DISCIPLINE DELL'AREA GENERALE Biennio/Triennio

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

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario 1° Biennio

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

DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Triennio

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

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

Documento del Consiglio di classe, O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, di cui all'art.

10.

Entro il 15 maggio 2024 il Consiglio di Classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe

ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento di Educazione civica. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe VH indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, percorso Bar - Sala e Vendita, è formata da 19 alunni (8 femmine e 11 maschi). Degli allievi iscritti, quattro non hanno mai frequentato, mentre un' alunna ha frequentato nei primi mesi dell'anno ma poi, nonostante i vari solleciti e incontri, non ha più frequentato. E' presente un alunno con disabilità a cui è stato assegnato un docente di sostegno. E' presente un alunno DS a cui è stato predisposto il PDP.

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

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

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

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

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

richiami. In particolare, si possono individuare tre fasce di livello.

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

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

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

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

Nel corso dell'anno, per colmare eventuali lacune esistenti nelle conoscenze, sono state attuate dai docenti diverse strategie di recupero curriculare in itinere, al termine di una sequenza didattica e a seguito delle valutazioni trimestrali, con pausa didattica. Gli interventi hanno mirato a recuperare le motivazioni allo studio, rispondere ai diversi stili di apprendimento, favorire lo sviluppo delle capacità di comprensione e ascolto, sviluppare adeguatamente le abilità disciplinari.

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

Tutta l'attività di insegnamento è stata imperniata sulle UDA strutturate in una o più competenze da conseguire in esito al percorso formativo e sugli insegnamenti funzionali ai risultati di apprendimento.

Le programmazioni hanno fatto riferimento ai nuclei tematici fondamentali correlate alle competenze caratterizzanti l'indirizzo; sono stati evidenziati i collegamenti tra le varie discipline per permettere agli alunni, di cogliere la connessione dei saperi e di superare le nozioni disciplinari, a favore di una visione olistica.

Inoltre, in ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, intitolata "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica e alle relative Linee guida, il nostro istituto, all'inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi parallele, con percorsi che hanno riguardato nuclei concettuali

fondanti che costituiscono i pilastri della Legge n. 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

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

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, si è tenuto conto anche del Piano per la Didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, proposta agli studenti come modalità didattica complementare alla didattica in presenza, supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie, che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni più fragili e all'inclusione.

A tal fine, la didattica è stata supportata dagli strumenti digitali e dai seguenti canali di comunicazione e piattaforme: Gsuite Educational – Classroom – Meet – Registro elettronico Argo (Bacheca Didup). I docenti, di conseguenza, hanno adottato i seguenti materiali di studio e strategie: power point, lezioni su You Tube, tutorial, mettendo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio per il supporto anche in remoto degli stessi. In ogni caso si è cercato di sviluppare maggiormente le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy, la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento.

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

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

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
VASSALLO	GIUSEPPINA	Italiano e Storia	NO	SI
ARNO	LILLA MARIA RITA	Inglese	SI	SI
VENTIMIGLIA	CATERINA	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI
LA ROCCA	GIOVANNA	Francese	SI	SI
AMPLO	LIBORIO	Lab. Serv. Enog. Sett.Sala e Vendite	SI	SI

IMPASTATO	ANTONINO	Matematica	SI	SI
TAGLIALAVORE	MARIA	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	SI	SI
GALLO	ROSSANA	Scienze motorie e sportive	NO	SI
BALSANO	ANTONIO	Religione	NO	SI
TAGLIALAVORE	MARIA	Coord. Ed. civica	SI	SI
ARDIZZONE	SANDRA	Tecn. Di Comunicazione E Rel.	SI	SI
MONTALBANO	MARIA FRANCESCA	Sostegno	NO	SI

COMMISSARI INTERNI NOMINATI IN DATA 20/02/2024

COGNOME	NOME	MATERIA
VENTIMIGLIA	CATERINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
ARDIZZONE	SANDRA	Tecniche di Comunicazione e Relazione
AMPLO	LIBORIO	Lab. Serv. Enog. Sett.Sala e Vendite

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI

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

PERCORSO FORMATIVO

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

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

A. Comportamentali

- Partecipare attivamente al dialogo e al confronto, dimostrando disponibilità all'ascolto e capacità di intervenire correttamente nel dibattito con intenti costruttivi
- Accettare critiche e ammettere i propri errori

- Collaborare efficacemente nelle varie fasi della realizzazione delle attività scolastiche e delle iniziative extracurricolari
- Partecipare al lavoro organizzato, collettivo e di gruppo, con senso di responsabilità e spirito di collaborazione
- Affrontare i problemi da angolazioni diverse ed operare con procedure diverse nello svolgimento delle attività pervenendo a risultati e a scelte consapevoli
- Maturare autostima e fiducia nelle proprie capacità
- Limitare le assenze entro il numero massimo consentito

B. Cognitivi

- Potenziare le capacità di osservazione, riflessione e comunicazione
- Saper cogliere la particolarità e la globalità di ciò che si apprende e saperla tradurre in comportamenti operativi nella vita di tutti i giorni
- Strutturare, attraverso un linguaggio chiaro e corretto, le proprie esperienze personali
- Arricchire la forma espressiva attraverso l'utilizzo del lessico specifico delle varie discipline
- Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e collegamento, anche interdisciplinare, al fine di un'adeguata formazione culturale e critica
- Sviluppare un approccio integrato delle competenze da acquisire, traducendole in abilità operative
- Sviluppare le capacità di scelta e applicazione di strumenti operativi in situazioni nuove e complesse
- Potenziare la capacità di acquisire competenze trasversali, al fine di orientarsi verso scelte di studio o di lavoro consapevoli.

OBIETTIVI MINIMI

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

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA'

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

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

METODOLOGIA

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

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

Nell'ottica di un processo di apprendimento attivo e consapevole, ogni docente non ha

limitato la sua azione all'uso del libro di testo e delle lezioni, ma si è impegnato in un'azione di sollecitazione culturale per offrire la lettura della realtà, la problematizzazione, la capacità di organizzare i contenuti, integrando vicendevolmente teoria e pratica. Nel corso dell'anno, quando alcuni studenti hanno trovato qualche difficoltà nell'analisi, nella comprensione, nell'apprendimento e nella rielaborazione dei contenuti, il Consiglio di Classe ha predisposto e attivato specifiche strategie di intervento (lezioni semplificate, ritmo più lento, attività di recupero in itinere, apprendimento cooperativo, insegnamento individualizzato). In particolare, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, si è tenuto conto anche del Piano scolastico per la Didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, proposta agli studenti come modalità didattica complementare alla didattica in presenza, supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie, che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni fragili e all'inclusione.

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

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

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

METODOLOGIA (obiettivi minimi)

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

SUSSIDI Didattici

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

Sono stati utilizzati i seguenti ambienti:

- WhatsApp per attività propedeutiche all'insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio
- Google Suite
- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche, restituzione dei lavori svolti dagli studenti)
- Google moduli (modalità sincrona/asincrona ai fini di una valutazione formativa o per indirizzare gli alunni verso l'apprendimento guidato)
- Google YouTube per la condivisione di videolezioni prodotte da parti terze
- Drive per la condivisione di materiale digitale
- Schede/materiali prodotti dal docente
- Libro di testo integrato che ha fatto da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenuti
- Smartphone, tablet, pc e cuffie

SPAZI UTILIZZATI

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

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

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

ATTIVITA' INTEGRATIVE

La classe ha partecipato alle seguenti attività integrative:

- Evento comune di Sciacca “Ducizza” presso quartiere San Michele Sciacca
- Evento legalità “Chinnici” presso Lega Navale di Sciacca
- Master class con i bartender Mario Termine e Calogero Dimino sulla mixlogi Tiki presso l’Amato Vetrano
- Partecipazione alla master class con il bartender Matteo Zed presso Sciacca
- Attività di approfondimento in tre giornate con la sommelier Laura Piscopo presso Amato Vetrano
- Master class con l’azienda Arancello di Ribera
- Master class con il bartender londinese Danilo Maniscalco presso Amato Vetrano
- Partecipazione alla gara cocktails 2023/24 con la partecipazione di bartender internazionali dell’associazione ABS Sicilia, Gianfranco Sciacca e Charles Flamminio presso Amato Vetrano
- Evento torta dei Guinness presso piazza Scandaliato Sciacca
- Progetto Lettura "300 giorni di sole" di Giovanni Chinnici e Incontro con l’autore presso l’Associazione “Il Corallo” di Sciacca. I ragazzi hanno partecipato attivamente intervistando l’autore con digressioni sul libro letto.
- Partecipazione della Classe ad un Concorso nazionale organizzato dal MIM sulla Giornata della Shoah con la produzione di un testo poetico dal titolo: “Versi di Memoria”.
- Partecipazione ai seminari formativi on line di contrasto alla Mafia Associazione Puglisi (n. 3 incontri formativi).
- La produzione di articoli di giornale per “l’AMATO GIORNALINO”, n. 1 trimestrale dell’Istituto “C. Amato Vetrano” con i due articoli : “*Progetto lettura 300 giorni di sole*” e “*Inaugurazione dell’Anno scolastico*”, mentre per il secondo numero, articoli con tematiche legate alla transizione ecologica e alimentare, un articolo dedicato ai percorsi di PCTO

presso le strutture ricettive Mangia's e Rocco Forte Resort del territorio; un articolo di promozione del nostro Istituto sui Nuovi Laboratori e sulle attività legate ai percorsi didattici professionali.

- Partecipazione attiva della Classe alla “Giornata Internazionale del contrasto contro la Violenza delle donne” attraverso la produzione di un monologo dal titolo: “Rinascere da un amore violento si può!”, allegato e partecipazione alla drammatizzazione teatrale e al Flashmob.
- Partecipazione attiva alla Giornata Internazionale contro il Bullismo e Cyberbullismo in Auditorium
- Sportello ascolto - progetto “Sostegno alla genitorialità e promozione del benessere giovanile” promosso dal Distretto Socio-Sanitario D7-dott.ssa Martina Indelicato.

PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL’AMBITO DELL’EDUCAZIONE CIVICA

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

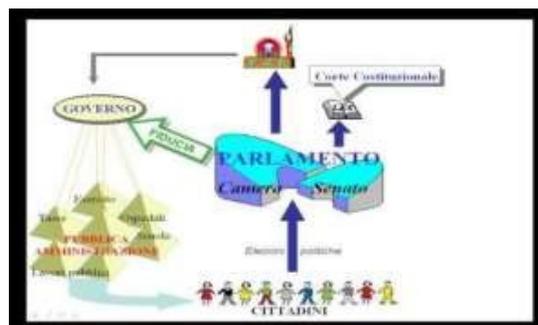
Il Consiglio della classe V H ha realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:

UNITA’ DI APPRENDIMENTO: N. 1



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 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. • 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 <i>Selezionare quelli che interessano</i>	<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

<p>Obiettivo 3 Agenda 2030 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</p> <p>Gestione ambiente e territorio Tutela dell'ambiente Dissesto idrogeologico</p>		
<p>MONTE ORE COMPLESSIVO</p>	<p>11</p>	
<p>FASE DI APPLICAZIONE</p>	<p>I trimestre</p>	
<p>UTENTI DESTINATARI</p>	<p>Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A.e A.A.A.</p>	
<p>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</p>	<p>Realizzare un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.</p>	
<p>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</p>	<p>Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza</p>	
<p>RISORSE UMANE COINVOLTE</p>	<p>Docenti delle discipline coinvolte</p>	
<p>STRUMENTI E MATERIALI</p>	<p>Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education.</p>	
<p>MODALITA' DI VERIFICA</p>	<p>Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà in un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.</p>	
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.</p>	



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

	<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. • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile 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 legislativo • Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale • Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune • Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica 	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la cittadinanza attiva • Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile 	
CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE
<p>Italiano OBIETTIVO n. 4 Agenda 2030: Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti</p> <p>Storia L'analfabetismo e il diritto all'istruzione</p> <p>DTA (Ind. S.E.O.A) Il diritto all'istruzione secondo la Costituzione</p> <p>Scienze e Cult. dell'Alimentazione (Ind. S.E.O.A.) OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030: L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle</p>	<p>S.E.O.A. Diurno Art. ENO e S.S.V.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • DTA • Scienze Motorie • Scienze e cultura dell'Alimentazione <p>S.E.O.A. Diurno Art. A.T.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • DTA • Scienze Motorie • Accoglienza Turistica <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • DTA 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p>

<p>preparazioni alimentari e il sistema dell'HACCP</p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni dei servizi di sala e il sistema dell'HACCP</p> <p>Scienze Motorie OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030: Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti</p> <p>Produzioni Animali OBIETTIVO n. 1 Agenda 2030 Porre fine alla povertà in tutte le sue forme. L'agricoltura e l'allevamento sostenibili ai fini della realizzazione dell'obiettivo n. 1.</p> <p>Gestione Ambiente e Territorio P.A.C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze e cultura dell'Alimentazione • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala <p>A.A.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • Gestione Ambiente e Territorio • Produzioni Animali • Scienze Motorie 	<p>2</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
MONTE ORE COMPLESSIVO	11	
FASE DI APPLICAZIONE	II 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 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, 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 semi-strutturate di verifica e in un compito di realtà nella realizzazione di un prodotto multimediale assegnato nell'UDA.	

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N.3

Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni • Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese 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

Gestione Ambiente e Territorio Smaltimento dei rifiuti ed inquinamento Produzioni Animali Allevamenti illegali		
MONTE COMPLESSIVO	ORE	11
FASE DI APPLICAZIONE	III 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 sul valore della legalità nella società civile.	
METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
RISORSE COINVOLTE	UMANE	Docenti delle discipline coinvolte
STRUMENTI MATERIALI	E	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 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 così come calendarizzate dall'Istituto, dal 23 al 30 gennaio, on line, sul sito www.proveinvalsi.net. Le prove

ufficiali sono state effettuate dal 07/03 al 22 marzo (come da circolare n°265 del 29/02/2024), con modalità CBT. Gli alunni assenti nei giorni previsti per le prove hanno effettuato il recupero durante l'apposita finestra di somministrazione fissata dall'Invalsi dal 25 al 27 marzo.

In data 8 aprile 2024 gli alunni hanno svolto la simulazione della prima prova scritta, il 9 aprile 2024 la simulazione della seconda prova scritta mentre la simulazione del colloqui il 16 maggio 2024.

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	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	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 PARTECIPAZIO NE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTEME NTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMEN TI 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 1	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità dalle lezioni.
---------------------	--	--	--	---

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O.M. n°65 del 14 marzo 2022. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

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

In relazione al profitto esiste la possibilità di ammettere con provvedimento motivato nel caso di una insufficienza in una sola disciplina. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e

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

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

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

Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della 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	Punteggi
Attività svolte in collaborazione con enti esterni	0,10
Progetti a valenza socializzante	0,10
Progetti di Istituto, stage, Alternanza Scuola-Lavoro	0,20
Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Delf, ECDL)	0,20
Partecipazione a gare e concorsi professionali	0,20
Progetti P.O.N. – P.O.R.; attività di eccellenza	0,30
Attività complementari integrative esterne alla Scuola	
Attestati di frequenza di corsi con rilascio di titoli professionali	0,05
Attività culturali, artistiche e ricreative	0,05
Premi conseguiti a concorsi non pertinenti	0,05
Attività sportive	0,05
Attività varie di volontariato	0,05

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

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

Gli anni scolastici 2020-2021, 2021-2022, 2022 sono stati anni segnati dalla pandemia e le difficoltà, specie durante il terzo e il quarto anno, sono state notevoli, anche a causa della crisi che ha coinvolto il settore lavorativo di riferimento. Durante l'anno scolastico 2023/2024 gli studenti hanno ripreso le attività di tirocinio e hanno comunque concluso le attività di tirocinio previste presso Aziende del settore alberghiero italiane e, soprattutto, del territorio.

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

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI

- Puntualità

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

ATTITUDINI ORGANIZZATIVE E CAPACITA' PROFESSIONALI

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

Modulo di orientamento Formativo

A.S. 2023-2024

Classe: 5[^] sez: H

Finalità

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

Obiettivo

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

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

Lo strumento innovativo messo a disposizione dal MIM è l'e-portfolio presente nella piattaforma

UNICA. Per fare conoscere al meglio questo ambiente digitale sono previsti degli incontri tra tutor e le classi abbinata con la finalità di documentare il proprio percorso di studi e soprattutto le esperienze formative che hanno consentito di sviluppare e mettere a frutto le proprie competenze e i propri talenti definiti nel “Capolavoro”.

MODULO DELL'ORIENTAMENTO FORMATIVO :

Destinatari: 5[^] H

Piano delle attività degli studenti

“Scoprire il futuro”

ATTIVITA' CURRICULARI

Competenze	obiettivi	Attività	Tempi	Periodo
		Presentazione del modulo dell'orientamento formativo e degli obiettivi da raggiungere Incontri di gruppo degli studenti con il docente tutor	1h	febbraio
Competenza personale Conoscenza di se stessi	Accompagnare l'alunno alla comprensione dei propri punti di forza (interesse, abilità, valori e aspettative) e di debolezza attraverso colloqui di ri-motivazione e riorientamento	Somministrazione di Test sugli stili di Apprendimento e Test attitudinali Incontro con la psicologa dell'Istituto	2h	Febbraio marzo
Competenze Orientative	Incontri orientativi per la scelta del percorso universitario o professionale.	Incontri con esperti di settore Visite con enti Esterni (ITSAcademy, università, imprese ,forze armate, enti locali e regioni,centri per l'impiego e agenzia del lavoro etuttiiserviziattivi sul territorio)	6 h	Febbraio – marzo -aprile
Competenze in materia di Cittadinanza Competenza digitale	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico	- Attività di educazione civica con Riflessione e autovalutazione delle competenze -Scrivere un	3h 2h	Marzo – Aprile- Maggio

	Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi	curriculum vitae attraverso la piattaforma Europass e simulare un colloquio di lavoro Docenti Italiano con il supporto del tutor		
Competenze imprenditoriale	Sviluppo di competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità	PCTO attività laboratoriali presso strutture ospitanti del settore	15 h	Marzo
	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E- portfolio e inserimento del capolavoro con il supporto del docente tutor	4h	Maggio
TOTALE ORE CURRICULARI COMPLESSIVE DI ORIENTAMENTO			33	

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

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

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

Verranno valutate e dovranno essere inserite nel e-portfolio.

ATTIVITA' DI TUTORAGGIO E RELAZIONI CON LE FAMIGLIE

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

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

SVOLGIMENTO DELL'ESAME

Un esame che, a conclusione del secondo ciclo di istruzione, costituisce un passaggio sostanziale e simbolico nel processo di costruzione del proprio progetto di vita. È momento finale dell'intera esperienza scolastica, in cui esprimere le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nei percorsi formativi.

Nel 2024 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sarà configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62).

Il completamento delle ore rivolte ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento non sarà un requisito per accedere all'Esame di Stato.

Le esperienze PCTO saranno comunque protagoniste della prova in sede di colloquio, così come previsto dal decreto numero 10 del 26 gennaio scorso. In base a quanto stabilito dalla norma, il candidato, durante la **prova orale di maturità**, dovrà dimostrare di “saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP (profilo educativo, culturale e professionale), mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”.

Rimarrà, invece, invariata la previsione dello svolgimento, durante il corrente anno scolastico, delle prove INVALSI, quale requisito di ammissione. Si rammenta a tal proposito che la normativa non prevede connessioni fra risultati delle prove INVALSI ed esiti dell'Esame di Stato.

Prima prova scritta

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

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. 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 del vigente 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.

Con riferimento alla prova negli istituti professionali, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di seguito descritte. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La prova negli istituti professionali è predisposta secondo la seguente modalità, in relazione alla situazione presente nell'istituto: essendo, nell'ambito dell'indirizzo di Accoglienza Turistica un'unica classe di questo percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. 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, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;

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

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

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

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

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

COLLOQUIO

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

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

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

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

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

3. Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, 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 ai sensi del comma 5.

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

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

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

CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

effettivamente svolto e con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi

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

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

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

APPENDICE NORMATIVA

- Decreto Legislativo del 13/04/2017 n° 61
- O.M. 22 marzo 2024, n° 55
- Nota M.M.M n. 9260 del 16 marzo 2023
- D.M. n°92 del 24/05/2018
- D.M n°766 del 23/08/2018
- D.M. n°33 del 12/06/2020

Nuovo Esame di Stato

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

Seconda Prova dei Professionali

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

Normativa Curriculum studente

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

Docente coordinatrice della classe prof.ssa Tagliavore Maria

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 07 maggio 2024

CONSIGLIO DI CLASSE art. SERVIZI BAR - SALA E VENDITA		
COGNOME	NOME	FIRMA
TAGLIALAVORE	MARIA	
IMPASTATO	ANTONINO	
ARNO	MARIA RITA ARNO	
VASSALLO	GIUSEPPINA	
BALSANO	ANTONIO	
AMPLO	LIBORIO	
VENTIMIGLIA	CATERINA	
GALLO	ROSSANA	
ARDIZZONE	SANDRA	
MONTALBANO	MARIA FRANCESCA	

La coordinatrice

Maria Tagliavore

Il Dirigente Scolastico

Nellina Librici

AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI

- Percorsi formativi relativi alle singole discipline
- Griglie di valutazione prima prova
- Griglie di valutazione seconda prova
- Griglia di valutazione colloquio di cui all'allegato A all'O.M. 45 del 09 marzo 2023
- Allegato A riservato al Presidente della Commissione

ALLEGATI

PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE SINGOLE DISCIPLINE

(allegare tutti i consuntivi)

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA “Italiano”

Candidato: _____ Classe V Sezione: _____

PROVA DI TIPOLOGIA A – Analisi del testo

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

Punteggio _____/20

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA “Italiano”

Candidato: _____ Classe V Sezione: _____

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

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale 	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmen te 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 imprecisio ni e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette e complete
<ul style="list-style-type: none"> ● Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ● Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmen te presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 approfonditi
Indicatori specifici				
3) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto 4) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
✕ . Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio _____/20

Candidato: _____ Classe V Sezione: _____

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

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

Punteggio _____/20

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della seconda prova

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

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

		rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	
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			

Materia
Matematica
Classe V H indirizzo S.E.O.A.
Prof. Impastato Antonino

Ore di lezioni settimanali n. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Disequazioni di II grado intere, fratte e sistemi di disequazioni
- concetto di funzione e grafico di funzione
- Funzioni reali di variabile reale e classificazione
- Studio delle funzioni algebriche
- intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- intervalli di positività e di negatività di una funzione
- concetto di limite, calcolo di semplici limiti e forme indeterminate $+\infty - \infty$, ∞/∞ e $0/0$.
- definizione di asintoto orizzontale e verticale
- concetto di derivata e suo significato geometrico
- concetto di massimo e minimo di una funzione.

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

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

CONTENUTI

I TRIMESTRE

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

Studio del segno di una funzione

II TRIMESTRE

limiti, limite destro e sinistro

calcolo dei limiti

forme indeterminate

definizione di asintoto verticale e orizzontale

III TRIMESTRE

Definizione di derivata

significato geometrico di derivata

fondamentali regole di derivazione

Punti di massimo e di minimo

grafico qualitativo di una funzione

METODI DI INSEGNAMENTO

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità

creative, cercando con la discussione guidata di coinvolgere tutti. Sono state eseguite delle lezioni frontali

dedicate alla spiegazione degli argomenti in programma, seguite da esercizi di tipo applicativo, per consolidare le nozioni apprese. Si è fatto sempre ricorso alle rappresentazioni cartesiane evidenziando le

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

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

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, LIM, appunti, tabelle, PC e mezzi informatici.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state sia scritte che orali. Le verifiche scritte sono state articolate sia sotto forma di

esercizi e problemi di tipo tradizionale, sia sotto forma di prove semistrutturate. Le verifiche orali sono

state volte soprattutto ad accertare la preparazione raggiunta su un determinato nucleo di contenuti,

valutando però le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di

espressione degli alunni. Nella valutazione si è tenuto conto della puntualità nella consegna dei compiti

assegnati, dell'impegno e della partecipazione attiva.

Sciacca lì 26/04/2024

Il docente
Impastato Antonino

I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

FRANCESE

Classe V^H “Enogastronomiasett. SALA E VENDITA” indirizzo S.E.O.A.

Prof.ssa Giovanna La Rocca

Ore di lezioni settimanali n.3

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

In termini di conoscenze

La classe (tranne qualche alunno) ha dimostrato di avere acquisito le conoscenze basilari relative:

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

In termini di competenze

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

In termini di capacità

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

CONTENUTI DISCIPLINARI

Dossier 1

Unité 1: Les régions

La Bretagne

La Normandie

Unité 2: Les produits du terroir

Le Cidre

Le Calvados

Des galettes et des crêpes

Unité 3: Ouvrir un restaurant en France

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

La méthode HACCP

Dossier 2

Unité 1: Les régions

L'Alsace

Unité 2: Les produits du terroir

Les vins d'Alsace

Dossier 3

Unité 3: Les OGM et les produits bio

Les OGM

Vous avez dit bio?

Dossier 4

Unité 1: Les régions

La Champagne – Ardenne

Unité 2: Les produits du terroir

Le Champagne

Unité 3: L'hygiène alimentaire

Les règles de base

La salmonellose

Dossier 5

Unité 1: Les régimes santé

L'alimentation diététique

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen

Les régimes alternatifs: végétarien et végétalien

Dossier 6

Unité 1: La Sicile:

L'huile d'olive

METODI DI INSEGNAMENTO

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

In classe sono stati effettuati dialoghi di tipo quotidiano e specialistico.

MEZZI UTILIZZATI

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

Ambienti di lavoro utilizzati :

- GSuite
- Classroom
- Google meet

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA

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

VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

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

Sciaca, lì 06Maggio2024

Il docente
Giovanna La Rocca

ALLEGATO A

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

Esami di Stato a.s. 2023-2024

Consuntivo Disciplinare

Materia : **Lingua Inglese**

Classe: **V H Sala e Vendita indirizzo S.E.O.A.**

Docente : **Prof.ssa Lilla Maria Rita Arno**

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

Conoscenze

- conoscere aspetti della civiltà dei paesi di cui si studia la lingua;
- conoscere le attività ed i servizi delle strutture ristorative internazionali;
- conoscere cibi e bevande della ristorazione locale ed internazionale;
- conoscere le correlazioni culturali tra alimenti e religione;
- conoscere diversi tipi di dieta ed alimentazione;
- conoscere i disturbi alimentari ;
- conoscere le strutture grammaticali della lingua inglese.

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 relativi al proprio settore d'indirizzo.

Capacità

- potenziare le abilità ricettive e produttive;
- essere in grado di sostenere una conversazione di carattere professionale;
- riconoscere i fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

CONTENUTI

I Trimestre

Food in The U.K., in the U.S.A. and pubs (UDA "L'arte del bere e i suoi luoghi")

II Trimestre

English and Californian wines; Spirits (UDA "L'arte del bere e i suoi luoghi")

Catering and Banqueting (UDA "Siete tutti invitati")

II/III Trimestre

Olive oil (UDA “L’olio non solo in cucina”)

Work placement/HACCP (UDA “Lavoro e sicurezza”)

The Mediterranean diet and the Pyramid diet/ Vegetarianism/Macrobiotics (UDA “Una dieta sana...é anche sostenibile?”)

Food intolerance, coeliac disease and olive oil allergy (UDA “Siamo quel che mangiamo”)

METODO DI INSEGNAMENTO

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.

Nelle attività di lettura sono state utilizzate varie procedure: la lettura globale, per cogliere il senso generale del testo; la lettura esplorativa, per la ricerca di informazioni specifiche; la lettura analitica, per una comprensione più dettagliata del testo.

Sono stati somministrati comprehension tests, vero/ falso, scelta multipla ed esercizi di completamento; gli alunni sono stati guidati a rispondere a questionari, a elaborare brevi riassunti scritti e orali.

E’ stata usata anche la metodologia della flipped classroom ai fini di rafforzare le capacità di studio autonomo e di efficacia rispetto agli obiettivi da raggiungere. Inoltre si é cercato di valorizzare i processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare i punti di forza e di debolezza del percorso formativo individuale.

Personalizzazione per gli allievi con BES:

Per l’alunna con BES si continueranno ad utilizzare gli strumenti compensativi e le misure dispensative stabiliti nel P.D.P., mentre per l’ alunno con disabilità, si continuerà a fare riferimento al P.E.I. ,con il supporto della docente di sostegno.

MEZZI UTILIZZATI

- Libro di testo: “Drink &Think”, ed. Hoepli.
- Fotocopie, appunti, lavagna, dizionari.
- WhatsApp per attività propedeutiche all’ insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio;
- Google Suite;
- Classroom;
- Google Meet;
- Schede/materiali prodotti dal docente;
- Smartphone, pc.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere durante l’anno scolastico attraverso le ripetizioni, gli opportuni chiarimenti nonché le verifiche orali, concepite anche come occasione di apprendimento per tutti gli alunni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell’anno sono state effettuate prove di verifica scritta strutturate e semi-strutturate: test vero/falso, scelta multipla, esercizi di completamento, traduzioni, questionari, riassunti.

Le verifiche orali si sono basate su colloqui formativi e sommativi (esposizione orale di riassunti riguardanti le tematiche trattate, traduzioni e questionari).

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 progressione rispetto ai livelli di partenza.

05/05/2024

Docente

Lilla Maria Rita Arno

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Classe 5^H SEOA

Disciplina: Lingua e Letteratura italiana

Prof.ssa Giuseppina Vassallo

Ore di lezioni settimanali n.4

Libro di Testo adottato: "Vivere la letteratura", volume 3- di Beatrice Panebianco- Mario Gineprini- Simona Seminarà- Casa Editrice- Zanichelli

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di:

CONOSCENZE

- Conoscere le principali correnti letterarie, gli autori, le opere e le poetiche degli autori della letteratura italiana dal secondo Ottocento ad oggi.
- Conoscere la lingua italiana, le sue strutture grammaticali e la sua organizzazione semantica lessicale.
- Miglioramento e consolidamento delle conoscenze linguistiche.
- Acquisizione della capacità di leggere nel testo letterario l'appartenenza ad una cultura specifica, storicamente determinata, della quale il testo è espressione.
- Acquisizione della capacità di analisi delle diverse tipologie richieste e produzione di elaborati coerenti.
- Storicizzare un testo letterario inquadrando l'opera nel suo contesto storico-culturale.
- Tematizzare il fatto storico riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi che lo costituiscono.

ABILITÀ

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

COMPETENZE

Competenze disciplinari

- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

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

Competenze trasversali

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

Altre competenze trasversali

Dal Documento Ufficiale del 1992 dell'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITA' (OMS) le 10 competenze Life Skills

Competenze emotive:

- Saper acquisire consapevolezza di sé
- Saper gestire le emozioni
- Saper gestire lo stress

Competenze relazionali:

- Saper gestire una comunicazione efficace
- Sapere intraprendere relazioni efficaci
- empatia

Competenze cognitive:

- Possedere un pensiero creativo
- Possedere un Pensiero critico
- Prendere decisioni
- Risolvere problemi

Obiettivi minimi

- Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura italiana e europea.

- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed europeo dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri.
- Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.
- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite, anche professionali.
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.
- Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.
- Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CONTENUTI

UDA LAVORO E SICUREZZA

Tempi: (Primo trimestre)

- Il Positivismo
- Le radici culturali del Verismo
- Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali
- **Giovanni Verga**
- Vita, opere, pensiero e poetica
- La poetica del Verismo
- Vita dei campi: Rosso Malpelo con lettura del brano antologico
- Il Romanzo: "I Malavoglia" (Lettura in stralci)
- "La Fiumana del progresso" con lettura del brano antologico
- "Le Novelle Rusticane" e la seconda fase del verismo: "La Roba" con lettura di un brano antologico.
- Il Romanzo "Mastro don Gesualdo"

Il lavoro e la sicurezza al tempo delle miniere

- Progetto Lettura "300 giorni di sole" di Giovanni Chinnici(Uda di Ed. Civica) Legalità e Contrasto alle Mafie. Incontro con l'autore Giovanni Chinnici presso la Ass. Il Corallo di

Sciacca. La classe, dopo avere letto il libro è intervenuta attivamente all'incontro con l'autore esponendo e intervistando in modo attivo l'autore.

UDA UNA DIETA SANA É ANCHE SOSTENIBILE

Tempi: (secondo trimestre)

Giovanni Pascoli

- Vita, opere, pensiero e poetica.
- La poetica del fanciullino con lettura del brano antologico
- Myricae Poesie: “*X Agosto*”; *Novembre Il Tuono; Il temporale; Il Lampo*
- Da “Il fanciullino”: E’ dentro di noi un fanciullino
- I Canti di Castelvecchio
- I Poemetti
- La Grande Proletaria si è mossa
- **L'alimentazione nella cultura contadina**

UDA L'ARTE DEL BERE E I SUOI LUOGHI

Tempi: secondo trimestre

IL DECADENTISMO E L'ESTETISMO

- **Gabriele D'Annunzio**
- Vita, aspetti della personalità; poetica e produzione.
- Le Laudi
- Dalle Laudi- Alcione- La pioggia nel pineto
- Il Romanzo: Il Piacere con lettura in stralci del libro
- **"L'Ebbrezza Estetica: Il Vino nel Mondo Sensuale di "Il Piacere"**

UDAL'OLIO NON SOLO IN CUCINA

Tempi: secondo/terzo trimestre

- **Luigi Pirandello**
- Vita, opere principali, pensiero
- La poetica dell'Umorismo

- L'Avvertimento del contrario
- Da Novelle per un anno: “*Il treno ha fischiato*”
- Da Il fu Mattia Pascal (la trama): “*L'ombra di Adriano Meis*”
- Da Uno, nessuno e centomila (la trama): “*Tutta colpa del naso*”
- Le opere drammaturgiche - I grandi drammi e il meta teatro
- **Poesia “A un Olivo” di Luigi Pirandello**
- ***In occasione della Giornata della Shoah*** - Lettura di brani selezionati: “Il Fungo velenoso” di Ernst Hiemer; **Hanna Arendt** una filosofa ebrea perseguitata (Briciola di filosofia); Poesia di Primo Levi “Se questo è un uomo”.

UDA L'ARTE DEL BERE E I SUOI LUOGHI

Tempi: terzo trimestre

- **Italo Svevo**
- Vita, pensiero e opere
- La poetica
- Da La coscienza di Zeno: “*L'origine del vizio*”
- I Romanzi dell'Inettitudine :“Una Vita” e “Senilità”
- “La Coscienza di Zeno” lettura di un brano antologico
- **Il Potere Psicanalitico del Vino**

UDA SIAMO QUEL CHE MANGIAMO

Tempi: terzo trimestre

- L'Ermetismo: caratteri generali
- **Giuseppe Ungaretti**
- Vita, pensiero ed opere
- Da L'Allegria: “*Veglia*”; “*Fratelli*”; “*I Fiumi*”; “*San Martino del Carso*”; “*Soldati*”
- **Stili di vita alimentari durante la Guerra**

Da Fare

- **Salvatore Quasimodo**
- Vita, pensiero e opere
- Da Giorno dopo giorno: “*Alle fronde dei salici*”
- “Ed è subito sera”

- “Uomo del mio tempo”
- Gli scrittori di fronte alla catastrofe
- **Primo Levi**
- Da “Se questo è un uomo” (poesia)
- Arbeit Macht Frei (Il lavoro rende liberi)

UDA SIAMO TUTTI INVITATI

- Il Neorealismo
- **Leonardo Sciascia**
- Vita, pensiero e opere principali
- Da Il giorno della civetta (Trama)
- A Ciascuno il suo (Trama)
- Il Contesto (trama)
- **Andrea Camilleri**
- Da “Gli arancini di Montalbano”: La ricetta di Adelina
- *Abbinamento cibo e vino: l'arte della miscelazione.*

Giuseppe Tomasi di Lampedusa “Il Banchetto del Gattopardo”

L'Arte dell'accoglienza

- Life Skills documento ufficiale dell'ONU del 1992 Life long Learning, le competenze per la vita
- Gli studenti hanno eseguito le Esercitazioni e le Prove Invalsi;
- Sono in fase di elaborazione: Il “Curriculum dello Studente” per ogni studente e
- “Il Capolavoro” su Piattaforma UNICA per ogni studente

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale partecipata con spiegazioni

Lettura ad alta voce da parte dell'insegnante

Lezione interattiva e dialogata

Brainstorming

Problem solving

Debate

Lavori individuali

Flippedclassroom

Lavori di gruppo e cooperative learning (in modalità digitale)

Si è favorito il dialogo, la lezione partecipata, il dibattito (Debate) e l'utilizzo delle tecnologie

informatiche tramite piattaforma Google Workspace con l'Uso anche della LIM. La metodologia preferita è stata quella del Cooperative Learning. Il percorso seguito è stato in prima fase quello della contestualizzazione dell'argomento, seguito dalla lettura e dalla interpretazione dei testi, che è stata un'occasione di discussione e di confronto di diverse ipotesi interpretative; si è proceduto con la visione di video, scelti ad hoc dalla docente, sull'argomento (flipped learning) visionati anche da casa, tramite Classroom. Produzione di un prodotto multimediale per ogni alunno; verifica sommativa e/o scritta.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Uso del libro di testo; lezioni digitali forniti dalla docente Piattaforma Google Workspace, Classroom.

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

SPAZI

Aula, laboratorio informatico, Classe Virtuale (Classroom).

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante prove scritte (due per trimestre) e prove orali. La tipologia delle verifiche è stata costituita oltre che dai tradizionali colloqui orali e compiti scritti (temi e/o analisi testuali), da prove per tipologia A; B; C sul modello della Prima Prova dell'esame di Stato. Tali prove scritte hanno accertato la comprensione delle informazioni, l'acquisizione e la loro rielaborazione; l'organizzazione logica delle informazioni; la capacità di analisi e di interpretazione, l'uso corretto del codice "lingua".

Per le verifiche si è fatto riferimento alle griglie adottate dal dipartimento di Lettere.

Sono state svolte prove strutturate e/o semistrutturate, nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione. In ogni trimestre è stata svolta una prova comune per classi parallele. Per quanto riguarda la valutazione ci si è avvalsi di apposite griglie di valutazione. Per le prove strutturate o semi strutturate si è tenuto conto del punteggio, che ciascun alunno ha conseguito e che è stato definito nelle singole prove. Per le altre prove di verifica scritte si è fatto riferimento alle griglie

adottate dal dipartimento di lettere. Il voto finale della disciplina, espresso in decimi, è stato ottenuto dalla media dei singoli voti ed ha tenuto conto della situazione di partenza, dei progressi compiuti dagli alunni,

dell'interesse e della partecipazione del discente nei confronti della disciplina.

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione e della costanza nelle lezioni, della puntualità nella consegna dei lavori assegnati. È stata intesa come impulso al massimo sviluppo della personalità e come esperienza anche ai fini dello sviluppo delle competenze in chiave di cittadinanza (valutazione formativa) e delle competenze di Educazione Civica e delle Life Skills.

La Docente

Giuseppina Vassallo

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Classe 5^H SEOA

Disciplina: Storia

Prof.ssa Giuseppina Vassallo

Ore di lezioni settimanali: n. 2

Libro di Testo adottato: Paolo Di Sacco: Memoria e futuro, vol.3, Casa editrice SEI

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Conoscere i principali avvenimenti storici nazionali ed internazionali e le reali trasformazioni della società dalla fine dell'Ottocento alla Guerra Fredda.

ABILITÀ

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

COMPETENZE

- **Competenze disciplinari**
- Conoscere e comprendere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia dell'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo.
- Mettere in relazione il contesto italiano con quello europeo.
- Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni.
- Sviluppare un'attenzione alle civiltà diverse da quella occidentale.
- Saper confrontare diverse tesi interpretative.
- Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici.
- Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi.
- Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.
- Individuare nei fenomeni storici le radici di aspetti legati alla contemporaneità.

- Saper collocare gli eventi e i fenomeni storici secondo le loro coordinate spazio-temporali.
- Maturare un metodo di studio conforme all'oggetto indagato, sapendo sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica e cogliendo i nodi salienti dell'interpretazione, dell'esposizione e i significati specifici del lessico disciplinare.

Competenze trasversali

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

○ **Obiettivi minimi**

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

CONTENUTI

UDA LAVORO E SICUREZZA

Tempi: primo trimestre

- **La Belle Époque**
 Il tempo della Belle Époque
 Una nuova società di consumatori
 Difficoltà sociali: contadini e operai
 Il lungo cammino verso l'emancipazione femminile

- **Gli Stati Uniti, una nuova grande potenza**
- **I Giganti dell'Est: Russia, Giappone, Cina**
- **L'Italia di Giovanni Giolitti**
- Le riforme sociali di Giolitti
- **Sviluppo sociale e arretratezza del mezzogiorno**

UDA SIAMO QUEL CHE MANGIAMO

Tempi: secondo trimestre

- Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914
- **L'Europa nella spirale della prima guerra mondiale**
- La Rivoluzione Russa
- Un Bilancio del Conflitto e la Pace insoddisfacente
- L'ascesa dei Totalitarismi
- **Stili di vita alimentari durante la Guerra**

UDA L'ARTE DEL BERE E I SUOI LUOGHI

- **Il Fascismo in Italia**
Tempi: secondo trimestre
- Lo Stalinismo e il Nazismo
- Il Dopoguerra: problemi economici, sociali e politici
- Il Crollo della Borsa di Wall Street e la New Deal negli Stati Uniti
- La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich
- **Il "Vino italiano" come simbolo di orgoglio nazionale durante il Fascismo**

UDA UNA DIETA SANA É ANCHE SOSTENIBILE

Tempi: secondo e terzo trimestre

- A Grandi Passi verso una nuova guerra
- **La Seconda Guerra Mondiale**
- Le Cause
- L'illusione della Guerra Lampo
- L'Italia entra in Guerra
- Le svolte della Guerra
- L'Italia divisa, la guerra civile e la Resistenza
- La Shoah
- **Dalla fame all'abbondanza: "Cibo e società nell'Italia del "miracolo economico".**

- **Il Secondo Dopoguerra**
- Verso un nuovo ordine europeo e mondiale
- Il mondo diviso in due blocchi
- In Italia nasce la Repubblica
- La Competizione tra Usa e Urss:
- La Guerra Fredda

METODI DI INSEGNAMENTO

- - Lezione frontale
- - Lettura ad alta voce da parte dell'insegnante
- - Lezione interattiva e dialogata
- - Brainstorming
- - Problem solving
- Debate
- - Lavori individuali
- - Flippedclassroom
- - Lavori di gruppo e cooperative learning

STRUMENTI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Materiale multimediale (audio, video, siti web, ecc.)
- Cartine geostoriche
- Linee del tempo
- Mappe concettuali
- Aula in ambiente virtuale: Classroom e Meet di Google Workspace

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica delle conoscenze è stata effettuata mediante Test e prove orali.

La tipologia delle verifiche è stata costituita, oltre che dai tradizionali colloqui orali, da prove strutturate c/o semi strutturate, nonché da interventi dal posto ritenuti utili per la valutazione.

Per le prove strutturate o semi strutturate si è tenuto conto del punteggio, che ciascun alunno ha conseguito e che è stato definito nelle singole prove. Il voto finale della disciplina, espresso in decimi, è stato ottenuto dalla media aritmetica dei singoli voti e ha tenuto conto della situazione di partenza, dei progressi compiuti dagli alunni e dall'atteggiamento nei confronti della materia (valutazione formativa e non solo sommativa). Sono stati verificati: lo stile di studio e l'apprendimento degli allievi in un continuo processo di insegnamento/apprendimento sottoposto a costante monitoraggio. Si è verificato l'acquisizione progressiva di competenze, abilità, conoscenze previste e si è cercato di interpretare gli indizi allo scopo di capire gli ostacoli e le difficoltà che si sono opposti all'apprendimento in modo da progettare sia le attività di recupero sia le tarature dell'programmazione. Al termine di ogni modulo è stata attuata una valutazione sommativa: prove

strutturate per il controllo delle conoscenze apprese e colloqui orali.

Gli allievi sono stati stimolati a “pensare storicamente”, a cogliere cioè la storia come divenire di civiltà e ad individuare quel raccordo tra passato e presente che ci consente di acquistare un’identità storica, sociale e culturale; a servirsi delle fonti storiche e dei documenti. È stato adottato il metodo del problem solving, con la graduazione delle difficoltà nell’apprendimento e il metodo della ricerca attiva.

Strumenti di verifica

Questionari, test a risposta multipla, colloqui.

La Docente
Giuseppina Vassallo

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Classe 5^A Indirizzo SEOA

Disciplina: Educazione Civica (Italiano e Storia)

Prof.ssa Giuseppina Vassallo

In ottemperanza della Legge 20 agosto 2019, n. 92, riguardante l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica, è stato attivato l'insegnamento-trasversale di Ed. Civica, con il coinvolgimento delle seguenti discipline: **Italiano, Storia, DTA, Scienze Motorie, Scienze e Cultura dell'Alimentazione**, per tutto l'anno scolastico, con lo svolgimento di tre UDA, una per trimestre. Durante questo percorso, gli studenti hanno esplorato i fondamenti della cittadinanza attiva, analizzando i diritti e doveri dei cittadini, le istituzioni democratiche, la cultura della legalità e le sfide globali. Attraverso approfondimenti teorici, casi pratici e discussioni in classe, gli studenti hanno acquisito conoscenze cruciali per comprendere il funzionamento della società e per diventare cittadini consapevoli e responsabili. Questo consuntivo offre un'opportunità per riflettere sulle esperienze e le competenze acquisite.

È stata istituita una Classroom dedicata specificamente all'Educazione Civica, che ha consentito agli studenti di accedere al materiale didattico (lezioni, videolezioni, documenti) su ciascuno degli argomenti trattati. Come parte delle attività, gli studenti hanno completato un compito di realtà finalizzato alla creazione di un prodotto multimediale (ad esempio, una presentazione tipo Power Point o un'altra applicazione).

I lavori sono stati consegnati sulla piattaforma Classroom di Educazione Civica per la valutazione: pochi di essi si sono distinti per la loro trattazione esaustiva dei diritti costituzionali e per lo sviluppo delle competenze informatiche.

L'attività sia del primo trimestre, del secondo trimestre e del terzo trimestre è proseguita regolarmente, durante la quale sono state affrontate le tematiche previste per le classi quinte dell'Istituto. La partecipazione della scolaresca è stata attiva e responsabile.

I compiti di realtà hanno visto ciascun alunno impegnato nella realizzazione di un lavoro multimediale.

. CONTENUTI di Educazione Civica di Italiano e Storia

UDA N. 1 Primo trimestre Educazione alla legalità

- Progetto Lettura "300 giorni di sole" di Giovanni Chinnicci incontro con l'Autore
- Legalità e Contrasto alle Mafie (Italiano e Storia)
- **Italiano (2 ore)**
- Obiettivo 5 dell'Agenda 2030.

- **Storia (2 ore)**
- Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile.
- Diritti vs discriminazioni di genere.

- **UDA N. 2 secondo trimestre**
- **Italiano (2 ore)**
- Statuto Albertino e Costituzione Italiana
- Obiettivo 5 dell'Agenda 2030: *Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze.*
- **Storia (2 ore)**
- Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile.
- Diritti vs discriminazioni di genere.

- **UDA N. 3 terzo trimestre**
- **Italiano (2 ore)**
- L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento: L. Sciascia "A ciascuno il suo" letture in stralci.
- **Storia (2 ore)**
- **Educazione alla legalità**
- Statuto Albertino e Costituzione Italiana
- Life Skills documento ufficiale dell'ONU del 1992 Life long Learning, le competenze per la vita

ABILITÀ E COMPETENZE ATTIVATE:

Le Abilità e competenze attivate attraverso i contenuti di Educazione Civica, Italiano e Storia svolti: **Educazione alla legalità e contrasto alle mafie:**

Questa tematica si inserisce all'interno del **Progetto Lettura del libro "300 giorni di sole" di Giovanni Chinnici**: Attraverso la lettura e la discussione di testi letterari, gli studenti hanno sviluppato competenze di comprensione del testo, analisi critica e riflessione sui temi trattati, come la giustizia, l'etica e contrasto della Mafia.

Questo percorso ha attivato la consapevolezza dei diritti e doveri dei cittadini, nonché la comprensione delle dinamiche sociali legate alla criminalità organizzata. Le competenze acquisite includono la capacità di riconoscere e affrontare le varie forme di illegalità, nonché l'analisi critica delle strutture di potere.

Il femminismo, le suffragette, l'emancipazione femminile, diritti contro le discriminazioni di genere: Questo argomento ha promosso la consapevolezza dei diritti delle donne, l'analisi delle disuguaglianze di genere e il ruolo delle donne nella storia e nella società. Le competenze sviluppate includono la capacità di riflettere criticamente sulle questioni di genere, di riconoscere e contrastare le discriminazioni e di promuovere l'uguaglianza di genere.

Statuto Albertino e Costituzione Italiana: Attraverso lo studio delle leggi fondamentali dello Stato italiano, gli studenti hanno acquisito conoscenze sul sistema giuridico e politico del paese, nonché la consapevolezza dei propri diritti e doveri di cittadini. Le competenze incluse sono la comprensione dei Principi fondamentali della Costituzione, la capacità di analisi critica delle leggi

e la partecipazione attiva alla vita democratica.

Obiettivo 5 dell'Agenda 2030 (Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze): Questo argomento promuove la consapevolezza delle sfide globali legate all'uguaglianza di genere e all'empowerment delle donne, nonché l'importanza dell'azione individuale e collettiva per raggiungere tali obiettivi. Le competenze coinvolte includono la comprensione delle questioni di sviluppo sostenibile, la capacità di progettare e promuovere azioni per l'uguaglianza di genere e la sensibilità interculturale.

L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento: Attraverso lo studio delle opere letterarie che affrontano il tema della mafia e della criminalità organizzata, gli studenti hanno acquisito competenze di comprensione critica del testo, analisi dei contesti socio-culturali e riflessione sull'importanza dell'impegno civile nella lotta contro la criminalità.

METODOLOGIA

Il metodo impiegato è stato attivo, coinvolgendo gli studenti attraverso lezioni frontali arricchite dall'uso delle tecnologie digitali e dal richiamo a esperienze di vita reale, anche personali. Gli studenti sono stati coinvolti attivamente nello studio della disciplina, con particolare attenzione alla riflessione sulle sfide sociali contemporanee, mantenendo uno sguardo attento alla realtà locale dei partecipanti.

Le tecniche didattiche adottate comprendevano lezioni frontali interattive, sessioni partecipative, unità didattiche strutturate e proiezioni video. Il materiale didattico integrava il libro di testo con appunti e risorse condivise dall'insegnante sulla piattaforma Classroom di Educazione Civica, inclusi video, link tratti da Internet, e presentazioni Treccani e HubScuola.

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Compito di realtà per ciascun trimestre
- Sondaggi dal posto
- Colloqui orali

VALUTAZIONE

- Colloqui, interrogazioni, dibattiti, verifiche, interventi e prodotto finale multimediale per ogni trimestre, hanno testato il percorso svolto da ciascun allievo per giungere agli obiettivi predeterminati.
- Nella valutazione finale si è tenuto conto del livello di partenza, dell'attenzione, dell'impegno e dell'applicazione, del ritmo di apprendimento e della costanza dimostrati nel corso dell'anno.

La Docente
Giuseppina Vassallo

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Classe VH indirizzo SV

Prof.^{ssa} Gallo Rossana

Ore di lezioni settimanali n.: 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

- Adoperare le capacità motorie condizionali in maniera autonoma e pertinente.
- Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana.
- Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive.
- Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici e multimediali in maniera appropriata e corretta.
- Adeguare le proprie attività quotidiane verso comportamenti sicuri e corretti.

- Eseguire simulazioni di interventi di sicurezza.
- Adeguare le proprie capacità comunicative nel contesto sociale.
- Adeguare i principi di cittadinanza ai diversi contesti della vita quotidiana.

COMPETENZE

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

CONTENUTI

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

I TRIMESTRE

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

II TRIMESTRE

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

III TRIMESTRE

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

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

METODI DI INSEGNAMENTO

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

MEZZI UTILIZZATI

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Non vi sono stati interventi didattici-educativi integrativi.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

Il Docente

Gallo Rossana

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

ESAMI DI STATO a. s. 2023/2024

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe V H Indirizzo S.E.O.A Sala e vendita

Prof.ssa Ventimiglia Caterina

Ore settimanali di lezione n°4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscono le possibili cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi.
- Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli.
- Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere.
- Conoscono che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari.
- Conoscono alcune tra le più significative manipolazioni tecnologiche applicate al settore alimentare per il miglioramento genetico di specie vegetali e animali.
- Conoscono i principi della bioenergetica e quindi il fabbisogno calorico di un individuo.
- Conoscono il valore culturale del cibo e del rapporto tra enogastronomia società e cultura di un territorio, linee guida per una sana alimentazione

ABILITA'

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

(Argomenti trattati durante le lezioni fino al 15/ 05/2024)

I TRIMESTRE

UDA n°.1

“Lavoro e sicurezza

Igiene degli alimenti

Contaminazioni biologiche.

Cenni di microbiologia: caratteristiche dei virus, batteri, lieviti e muffe, protozoi, metazoi . Fattori

che influenzano la crescita dei microrganismi. Differenza tra infezione, intossicazione, tossinfezione ed infestazione. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia. Principali malattie trasmesse dagli alimenti.

Prioni e malattie prioniche (BSE)

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

Virus : Epatite A, Epatite E

Lieviti e fermentazione alcolica

Muffe e intossicazione da muffe

Parassitosi o infestazioni Alimentari

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

Contaminazioni chimiche.

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

Contaminazioni fisiche.

Radionuclidi, particellare

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Igiene dei prodotti alimentari, requisiti generali in materia di igiene

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

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

Educazione Civica UDA n°1

Obiettivo 2 Agenda 2030

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

UDA n.°2

“Siamo Tutti Invitati”

Bioenergetica e alimentazione equilibrata

Energia e sue unità di misura

Fabbisogno energetico.

Peso teorico desiderabile.

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

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

Linee guida per una sana alimentazione (CREA 2018)

Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali:

Alimentazione della gestante, della nutrice, nell'età evolutiva nell'età adulta, nella terza età,

Dieta nello sport.

Educazione Civica UDA n.°2

Obiettivo 6 Agenda 2030

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

II TRIMESTRE

UDA n.°3

“L'olio...non solo in cucina”

Tipologie dietetiche:

Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, dieta nordica

UDA n°.4

“L’arte del bere e i suoi luoghi”

- Uso e abuso di bevande alcoliche
- Gli effetti dell’abuso di alcol sull’organismo umano

UDA n°.5

“Siamo quel che mangiamo”

Descrizione delle seguenti patologie e relative indicazioni dietoterapiche:

- Obesità e sindrome metabolica
- Malattie cardiovascolari: dislipidemie, Ipertensione, aterosclerosi
- Diabete
- Alimentazione e tumori
- Reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari ((da carenze enzimatiche al Lattosio, celiachia favismo, fenilchetonuria.
- Disturbi del comportamento alimentare anoressia e bulimia.

UDA n°6

“Una dieta sana.... è anche sostenibile?”

- Filiera agroalimentare e impronta ecologica: definizione di filiera agroalimentare, filiera lunga, filiera corta, filiera sostenibile, tracciabilità e rintracciabilità, impatto ambientale della filiera agroalimentare.,

le frodi nella filiera agroalimentare

La dieta sostenibile.

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

Educazione Civica U.D.A. N° 3

Prodotti geneticamente modificati i limiti tra la legalità e l’illegalità

METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

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

MEZZI UTILIZZATI

L’uso del libro di testo (Scienza e cultura dell’alimentazione A. Machado Edizione Poseidonia Scuola) è stato integrato con mappe concettuali e materiale fotocopiato tratto da riviste specializzate soprattutto per la trattazione di problematiche attuali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

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

Visite guidate

La classe ha partecipato al viaggio di istruzione in Campania per visitare le città di Napoli e Caserta con i loro meravigliosi monumenti ed esplorare il sito archeologico di Pompei (circ.n°339) e alla visita didattica guidata del Castello manfredonico di Mussumeli (circ.n.347)

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

Sciacca 30/04/2024

La Docente
Caterina Ventimiglia

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:
 - dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva;

- da documentazione storica e contenutistica oggettiva;
- dalla ricerca personale e/o di gruppo;
- dal confronto e il dialogo educativo.

- Mezzi e strumenti di lavoro

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

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

- Strumenti di verifica

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

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

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

Sciaccia, 07/05/2024

L'insegnante
prof. Antonio Balsano

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

Classe V H indirizzo S.E.O.A.: Sala e vendita

Prof.^{ssa} **Maria Tagliavore**

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti economici e sociali.
- Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica di un paese.
- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.
- Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.
- Comprendere delle norme nella sicurezza alimentare.
- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore.

- Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità
- Distinguere il micromarketing dal macromarketing.
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.
- Individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla programmazione di una piccola impresa alberghiera che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.

COMPETENZE

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

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Modulo 1: Il Turismo e le fonti del diritto

Modulo 2: La Legislazione Turistica

Modulo 3: Educazione Civica: Gli Organi Costituzionali: Parlamento

II TRIMESTRE

Modulo 4: Le politiche di vendita nella ristorazione

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

III TRIMESTRE

Modulo 5: La programmazione aziendale

Educazione Civica: Gli Organi Costituzionali: La Magistratura.

METODI DI INSEGNAMENTO

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

partecipata. Lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario. La scoperta guidata e il brainstorming, per sviluppare le capacità logiche. Problemsolving, per sviluppare le capacità logiche. Esercitazioni individuali guidate da docente ed esercitazione di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.

Sono stati assegnati agli Studenti di compiti da espletare, la condivisione di materiali, la relativa consegna in tempi stabiliti dal Docente nonché suggerimenti e approfondimenti.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di Testo

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica formativa

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

Strumenti per la verifica sommativa

Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione saranno proposte al termine delle varie unità didattiche, o di parti significative delle stesse e saranno precedute dalle verifiche formative. In particolare, nella valutazione finale, si terrà conto:

- ◆ dei livelli di partenza dei singoli alunni e del gruppo classe;
- ◆ dei progressi o regressi constatati;
- ◆ del raggiungimento di obiettivi minimi per la prosecuzione dello studio;
- ◆ delle capacità logiche manifestate;
- ◆ del grado di interesse e di partecipazione;
- ◆ delle risultanze delle prove scritte.
- ◆ almeno due verifiche sommative per trimestre
- ◆ interrogazione lunghe, prove semistrutturate e globali; prove scritte. Le tipologie utilizzate sono rappresentate: (tema/relazione, casi pratici professionali).

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

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

di ciascuno studente.

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

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

Sciacca, 08 maggio '24

Il Docente

Prof.^{ssa} Maria Tagliavore

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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

Prof. Liborio Amplo

Classe 5 H Indirizzo: Servizi per l’enogastronomia settore sala e vendita - anno 2023/24

Ore di lezione settimanali n°6

Totali ore al 15 maggio n° 150

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

MODULO 1 – RISTORANTE E BANQUETING: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

Unità 1 – Organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale

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

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

Unità 2 – Il banqueting e il catering

Competenze tecnico–professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio • Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio

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

MODULO 2 – BAR: GESTIONE E NUOVE TENDENZE

Unità 1 – Bar: brigata, gestione e nuove tendenze

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

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

MODULO 3 – ENOLOGIA 2° LIVELLO

Unità 1 – La gestione del vino

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

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

Unità 2 – Enografia nazionale

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

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

CONTENUTI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Moduli	Unità	Competenze
M. 1 – Ristorante e banqueting: organizzazione e gestione	U. 1 – Organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
	U. 2 – Il banqueting, il catering	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza

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

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

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

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

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

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

MEZZI E SPAZI UTILIZZATI

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

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

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

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

Gli approfondimenti sono stati i momenti dedicati alle varie manifestazioni a cui la classe ha partecipato e le preparazioni alle gare nazionali e regionali a cui alcuni allievi hanno preso parte con buoni risultati.

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

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

È stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo

per quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche e

l'osservazione diretta delle prove in laboratorio.

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

Sciacca, 10 maggio 2024

Il Docente
Liborio Amplo

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

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

Materia: Tecniche di comunicazione e relazione

Prof.ssa Ardizzone Sandra

Ore di lezioni settimanali n. 2; Ore svolte n° 46 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;

Mobilizzare 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

METODI DI INSEGNAMENTO

- Lezione frontale
- Discussione guidata
- Lezione interattiva e dialogata
- Brainstorming
- Problem solving
- Lavori individuali
- Flippedclassroom
- 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

