



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (M E)
Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q - Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2023/2024

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE " RENATO GUTTUSO " - -MILAZZO
Prot. 0006839 del 07/05/2024
IV (Entrata)



La cucina non è fashion, la cucina è cultura. (Carlo Cracco)

SEDE: I.P.S.C.E.O.A. - Via Risorgimento, 67 - Milazzo (ME)

INDIRIZZO: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Enogastronomia*

CLASSE: V SEZ. A

COORDINATORE: Prof.ssa *Letizia Maria Di Stefano*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina GUIDALDI

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 3
CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO	pag. 4
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO	pag. 5
CONTRATTO FORMATIVO	pag. 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 8
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 9
PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA-COMPETENZE ACQUISITE-OSA-ATTIVITA' E METODOLOGIE	pag. 13
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 19
CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF	pag. 21
SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 26
PROVE INVALSI	pag. 28
CREDITO SCOLASTICO	pag. 29
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 31
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 41
GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE	pag. 42
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 45
PNRR	pag. 54
CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 55
ORIENTAMENTO	pag. 59
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	pag. 59
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 61
ALLEGATO 1 – Consuntivi disciplinari - Argomenti svolti	pag. 62
ALLEGATO 2 – Simulazione prima prova scritta	pag. 109
ALLEGATO 3 – Simulazione seconda prova scritta	pag. 114
ALLEGATO 4 – Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare – comma 5, art.22 dell'O.M 55/24	pag. 117
ALLEGATO 5 – Modulo di orientamento formativo	pag. 120
ALLEGATO 6 – Progetto PCTO	pag. 124
ALLEGATO 7 – Relazione PCTO	pag. 131
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 133

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

L'**Istituto Professionale**, presente nella città di Milazzo da oltre trenta anni, nell'anno scolastico 2000/2001, in seguito al piano regionale di dimensionamento scolastico è stato associato all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Milazzo.

Situato nel centro della città, l'istituto è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto e raccoglie un bacino di utenza da Villafranca Tirrena a Patti, Isole Eolie comprese.

Nell'anno scolastico 2011/2012 ha assunto una nuova fisionomia: accanto al recente Indirizzo "**Servizi Commerciali**", avviato con la riforma del 2010, è stato istituito il nuovo indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", con le articolazioni:

- **"Enogastronomia"**
- **Enogastronomia, opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"**
- **"Servizi di Sala e vendita"**
- **"Accoglienza Turistica"**

La nuova offerta formativa risponde pienamente alle pressanti richieste del territorio, a forte vocazione turistica, molto importante dal punto di vista storico-artistico e geografico e punto di transito per le Isole Eolie; infatti, nell'ultimo decennio vi è stato un notevole incremento delle strutture ricettive alberghiere e ristorative, ed è aumentata visibilmente la domanda di personale altamente qualificato.

I nuovi percorsi formativi sono finalizzati al conseguimento di un titolo di studio quinquennale, fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, possono assumere connotazioni specifiche; il profilo educativo, culturale e professionale è, dunque, finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani esaltando le motivazioni, lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il nostro Istituto si pone, dunque, le seguenti **finalità principali**:

- l'innalzamento della qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità.
- la promozione dell'unitarietà del sapere, pur nella diversità degli indirizzi di studio.

- l'orientamento dell'azione formativa verso i nuovi orizzonti culturali ed occupazionali europei.
- la costruzione di un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.

In coerenza con quanto previsto dal DM 139/2007 sull'obbligo di istruzione e con quanto è contenuto nel d.lgs 61/2017, per la programmazione si è adottato un modello basato sugli Assi culturali intesi quali aggregazioni degli insegnamenti e attività omogenei che costituiscono l'ossatura dei quadri orari complessivi e che rappresentano il punto di riferimento sia per la progettazione dei percorsi didattici, in una logica di organizzazione interdisciplinare degli apprendimenti, sia per l'organizzazione della didattica per Unità di Apprendimento (UdA).

Di fondamentale importanza è anche il Curricolo Verticale d'istituto che risponde ai bisogni educativi e formativi degli studenti e alle attese del territorio attraverso la progettazione di una didattica per conoscenze e competenze e un approccio metodologico che, secondo le indicazioni nazionali, facilitino la costruzione, attraverso il dialogo fra le diverse discipline, di un profilo coerente e unitario dei processi culturali.

I traguardi di competenze che gli studenti devono acquisire alla fine del percorso scolastico comprendono le conoscenze, le capacità e le competenze disciplinari oltre a competenze trasversali orientate ad una cittadinanza attiva. Tali traguardi vengono raggiunti attraverso una verticalità interna che, partendo dalle competenze acquisite dagli studenti alla fine del primo ciclo di studi, prevede il passaggio dal primo biennio al secondo biennio e quinto anno.

CONTESTO SOCIO - ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO

L'Istituto è situato nel centro della città ed è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto, tanto da raccogliere un bacino di utenza che va da Villafranca a Patti, isole Eolie incluse. Il territorio in cui è inserito è ricco di risorse storiche, paesaggistiche ed economiche, che da sempre hanno dato un forte impulso allo sviluppo dell'attività turistica.

La maggior parte degli allievi proviene da famiglie mono-reddito, con genitori forniti di licenza media, solo alcuni sono in possesso di un titolo d'istruzione secondaria

superiore, pochissimi quelli forniti di laurea. La partecipazione delle famiglie alla vita scolastica è modesta e si limita agli incontri ufficiali, programmati due volte l'anno.

Il territorio, per le sue caratteristiche, per la sua storia e i monumenti presenti, offre occasioni di approfondimenti formativi; inoltre, la presenza nel tessuto economico-produttivo di industrie ad alta tecnologia e di livello occupazionale medio-alto (Raffineria Mediterranea, Centrale Termoelettrica), di piccole e medie imprese ricettive, turistiche e ristorative, è occasione di un proficuo rapporto sociale e culturale con il mondo del lavoro. Il nostro Istituto cura, infatti, relazioni e rapporti di collaborazione non solo con aziende del

settore privato, ma anche con gli Enti Locali, avvalendosi della disponibilità di operatori ed esperti per eventuali iniziative integrative e, soprattutto, per la realizzazione delle attività di stage.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

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

È in grado di:

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

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Enogastronomia” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

CONTRATTO FORMATIVO

Il nostro istituto sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base non solo solida, ma anche attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti **laboratori di cucina, di sala, e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madre lingua inglese e francese**; e realizza **stage e tirocini** presso aziende commerciali e turistico-ristorative.

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curriculare tendente ad assicurare uno standard culturale delineato dal competente Ministero per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dalla Legge n. 107/2015 è entrata a regime l'azione didattico-professionalizzante dell'Alternanza Scuola-Lavoro - ora PCTO - attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e con la realizzazione di stage aziendali.

L'ampliamento dell'offerta di base è costituito da una serie di attività integrative realizzate dall'Istituto e riguardanti principalmente:

- Il territorio;
- L'orientamento;
- L'educazione alla salute e alla legalità;
- L'educazione al rispetto dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile;
- L'attività sportiva.

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire; analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini. L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi, cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro.

L'istituto, infine, cura lo sviluppo della personalità degli allievi realizzando attività che li aiutino a vivere bene, con se stessi e con gli altri, nel rispetto delle diversità e delle situazioni di disagio.

Docenti Consiglio di Classe 5[^] A

N. ore settimanali	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	DI STEFANO LETIZIA MARIA
2	STORIA	DI STEFANO LETIZIA MARIA
3	MATEMATICA	LA ROSA EMILIO
3	LINGUA INGLESE	PERDICHIZZI CARMELA
3	LINGUA FRANCESE	ANELLI ANNA
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'AMICO NANCY ANTONELLA
2	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	SCREDI CLAUDIO
4	LABORATORIO DI CUCINA	PARISI FABIO
5	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	QUAGLIATA MAURIZIO
2	SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO SANTO
1	RELIGIONE	ILACQUA ELISA
1	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	ARAGONA PAOLO
33 ore annuali	EDUCAZIONE CIVICA	DOCENTI CDC
	COORDINATORE/SEGRETARIO	DI STEFANO LETIZIA MARIA
	DIRIGENTE SCOLASTICO	GUIDALDI DELFINA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A – Enogastronomia indirizzo cucina - è composta da 19 alunni (12 maschi e 7 femmine), tutti provenienti dalla IV A dello scorso anno. All'interno del gruppo classe vi sono due **alunni con DSA** per i quali è stato predisposto apposito Piano Didattico Personalizzato con le misure compensative e dispensative previste dalla vigente normativa.

La maggior parte degli studenti proviene da paesi limitrofi al comune di Milazzo ed è costretta a subire quotidianamente i disagi e le difficoltà del pendolarismo. Per quanto concerne il **profilo disciplinare**, il comportamento della classe nei confronti dei docenti non è stato sempre corretto, anche se complessivamente improntato al dialogo, al confronto e alla fiducia reciproca; non sono mancati episodi di esuberanza sanzionati con ammonimenti vari e una sospensione disciplinare. Tuttavia, pur essendo vivaci e loquaci, gran parte dei ragazzi si è mostrata sensibile ai richiami e perlopiù rispettosa del regolamento scolastico.

Nel corso dell'anno alcuni di loro hanno acquisito una più consapevole maturazione personale ed un crescente senso di responsabilità, mentre altri si sono limitati ad una semplice e talora, altalenante, disponibilità all'ascolto.

Per quanto riguarda l'**andamento didattico**, la classe, globalmente, ha manifestato una certa disposizione al dialogo educativo, evidenziando un grado di **partecipazione** e di **interesse** mediamente regolari ed un'applicazione non sempre fattiva; per taluni allievi più fragili e meno motivati, sono stati necessari forti stimoli e continue e pressanti sollecitazioni. L'**impegno profuso** è stato alquanto diversificato ed eterogeneo: alcuni alunni hanno dimostrato di essere validi interlocutori e si sono distinti per motivazione seria e responsabile, interesse costruttivo e impegno costante e diligente, sicché hanno conseguito risultati buoni o discreti; un secondo gruppo di alunni ha acquisito un livello di conoscenze, abilità e competenze mediamente sufficienti. Purtroppo, per qualche alunno, meno motivato e con una base culturale piuttosto fragile, il grado di conoscenze, abilità e competenze acquisito risulta incerto e l'effettivo impegno in termini di applicazione, sistematicità e continuità, non sempre si è rivelato adeguato. Pertanto, a conclusione del percorso formativo, la classe presenta una certa disomogeneità, con obiettivi didattici e formativi raggiunti in modo differenziato. A fronte di **risultati** buoni o discreti e di esiti mediamente sufficienti, permangono alcune mediocrità, con incertezze rielaborative ed espositive ed obiettivi didattici raggiunti solo parzialmente.

Per quanto riguarda gli alunni con **certificazione DSA**, tutti i docenti hanno applicato le misure dispensative e compensative indicate nel PDP, dando la possibilità agli studenti di raggiungere gli obiettivi programmati nelle diverse discipline. Nel corso dell'anno scolastico, per gli alunni che hanno evidenziato **carenze** e/o incertezze nella preparazione, sono stati predisposti opportuni interventi di recupero, utilizzando lo strumento della pausa didattica alla fine di ciascun trimestre e interventi individualizzati in itinere, volti al raggiungimento degli obiettivi minimi specifici e al potenziamento e consolidamento delle potenzialità di ciascuno. La **frequenza** è stata regolare nella maggior parte dei casi e assidua per altri; solo alcuni hanno fatto registrare un rilevante numero di assenze, ancorché per lo più giustificate e documentate salvo che in un caso.

Tutti gli alunni della classe hanno svolto le prove INVALSI nel mese di marzo nelle sessioni ordinarie e nelle giornate di recupero previste all'interno dell'arco temporale stabilito dalla circolare n.134 del 22/02/2024. La classe ha partecipato alle diverse attività programmate per l'ampliamento dell'offerta formativa e in particolare alle attività relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento. Per quanto concerne i **PCTO**, la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse e curiosità nell'accogliere i suggerimenti e le proposte per l'acquisizione di ulteriori competenze professionali, svolgendo regolarmente le attività previste secondo lo specifico calendario predisposto dal tutor, mentre alcuni allievi devono ancora completare le attività a causa di rallentamenti burocratici dovuti alla numerosità di convenzioni da attivare. Per dettagli aggiuntivi ed elementi di specificità si rinvia quindi alla relazione del Tutor scolastico che verrà allegata in appendice al presente documento. In merito alle attività curriculari e all'organizzazione della didattica, sono state adottate, per quanto possibile, le procedure e le metodologie di una **didattica attiva e laboratoriale**, con finalità specifiche quali: l'acquisizione di abilità e competenze tecnico-professionali, lo sviluppo delle capacità di collegamento e di confronto tra le diverse discipline e, all'interno di ciascuna, di contesti diversi. Per l'a.s. 2023/2024, il Consiglio di Istituto ha fissato l'inizio delle lezioni al 12 settembre 2023. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha svolto le attività didattiche in presenza, i docenti hanno realizzato opportuni materiali didattici, quali test strutturati e semi- strutturati, ricerche guidate e approfondimenti anche tramite materiale multimediale disponibile in rete o sul formato digitale del libro di testo.

Considerato che il fine dell'indirizzo è quello di formare una figura professionale flessibile, riferita alla complessa realtà operativa delle imprese turistico-ristorative, dotata di capacità relazionali, organizzative e gestionali, con spirito di iniziativa ed un comportamento improntato all'accoglienza e al senso di responsabilità e misura, il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi hanno conseguito i seguenti obiettivi:

Obiettivi generali

- un'adeguata cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-interpretative;
- una conoscenza, complessivamente esauriente, dei processi che caratterizzano la gestione delle imprese turistico-ristorative sotto il profilo economico, giuridico, contabile e tecnico-organizzativo;
- conoscenza dei rapporti tra l'azienda e l'ambiente in cui opera;
- capacità di scelte motivate e responsabili;
- capacità di relazionarsi all'interno del contesto lavorativo;
- capacità di interagire con culture diverse sia in campo lavorativo che in altri contesti sociali.

Obiettivi specifici

- capacità di utilizzare metodi, strumenti e tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- capacità di leggere, redigere ed interpretare ogni significativo documento in lingua straniera per facilitare scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- capacità di comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- capacità di affrontare cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze.

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.

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE**

COMPETENZE DI RIFERIMENTO PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza in scienze, tecnologie</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore; 2) riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni; 3) comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; 4) comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire; 5) adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici; 6) partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e costruire un proprio progetto di vita. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni; ➤ esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo selezionando le informazioni significative; ➤ argomentare una propria idea con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento; ➤ interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ genere; ➤ operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio; ➤ scrivere testi di forma diversa (istruzioni per l'uso, lettere, CV europeo, articoli). 	<p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>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</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi della culture diverse. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Competenza multi-linguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; • comprendere in maniera globale testi scritti di diversa tipologia e genere; • partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p>

		<p>generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <ul style="list-style-type: none"> • scrivere testi chiari adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico. 	<p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning.</p> <p>Metodo induttivo.</p> <p>Ricerca guidata.</p> <p>Attività di recupero e potenziamento.</p>
<p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti; • ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali; • utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera; • utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa; • utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati; • riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete; • utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali; • riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie rispettando strutture spaziali e temporali del movimento; 	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Esercitazioni individuali e a gruppi.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. 	<p>Utilizzo del metodo globale, analitico e misto.</p> <p>Lezioni dialogate.</p>
<p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza matematica</p> <p>Competenza in scienze e tecnologie</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> costruire semplici modelli matematici in economia; individuare le principali strutture e funzioni aziendali; individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto; applicare le normative sulla sicurezza personale ed ambientale; utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali; riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Competenza matematica</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; operare con i numeri interi e relazionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; conoscere e usare misure di grandezze geometriche delle principali figure geometriche del piano e dello spazio; risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche; porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica; utilizzare diverse forme di rappresentazione per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali; calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>

		misure di variabilità per caratteri quantitativi; <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali; • analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici; • discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea; • collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. 	
--	--	--	--

STRATEGIE METODOLOGICHE

Nello svolgimento dei programmi i docenti delle singole discipline hanno utilizzato diverse metodologie per sviluppare negli studenti, abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi prefissati.

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e Cultura dell'Alimentazi	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amministrative	Scienze Motorie	Religione	Educazione Civica	Alternativa RC
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Dizionari	X	X	X	X									
Altri testi	X	X				X		X	X		X	X	X
Riviste	X	X				X		X					
Fotocopie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Audiovisivi	X	X											X
Attrezzature di laboratorio							X	X					
Attrezzature multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attrezzature ginniche										X			
Classi virtuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
G-Suite	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registro elettronico Argo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di	Diritto e Tecniche	Scienze Motorie	Religione	Educazione Civica	Alternativa RC
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione individualizzata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Didattica modulare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ricerca guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recupero	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

VERIFICHE

TIPOLOGIE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'Alimentazi	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm.	Scienze Motorie	Religione	Educazione Civica	Alternativa RC
Prove scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		
Prove orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		
Prove di laboratorio								X					
Prove pratiche										X			
Prove strutturate e semistrustrate on line consegnate tramite classi virtuali, e-mail e simili	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

MODALITA' IN PRESENZA

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e Cultura <small>LABORATORIO</small>	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amministrative	Scienze Motorie	Religione	Educazione Civica	Alternativa RC
Temi	X	X				X		X					
Analisi testuali	X	X											
Testi argomentativi	X								X				
Prove di comprensione linguistica	X		X	X									
Prove semi-strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Studio di casi			X					X					
Dimostrazioni di tesi	X				X	X							
Esercizi			X	X	X	X			X	X			
Esercitazioni di laboratorio							X	X					

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico - didattiche adottate, come riporta la C.M. n. 89 del 18/10/2012.

Il D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n. 89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n. 62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;

- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze e conoscenze di Educazione Civica come enucleate all'interno delle singole discipline.

Per la valutazione degli allievi si è tenuto anche conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali di ogni disciplina;
- Competenze, come abilità di utilizzare le conoscenze nelle diverse situazioni problematiche concrete disciplinari;
- Abilità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

In relazione all'**esame finale del secondo ciclo d'istruzione**, il D.lgs. 62/2017 stabilisce che: *“Le studentesse e gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 13, sulla base del piano didattico personalizzato”*. Pertanto, il Consiglio di classe ha predisposto per la Commissione degli Esami di Stato, l'Allegato riservato al Documento del consiglio di classe. Tale allegato riporta:

- I dati e la diagnosi registrati nel PDP
- Le difficoltà specifiche correlate al DSA
- Gli strumenti compensativi utilizzati dallo studente durante il percorso scolastico
- Le strategie metodologico-didattiche e gli interventi di personalizzazione attuati
- Le misure dispensative adottate dai Docenti e i criteri di verifica per la valutazione
- Le indicazioni per lo svolgimento delle prove scritte e orali del candidato, come da normativa di riferimento.

In particolare, per lo svolgimento delle prove d'esame, trovano applicazione rispettivamente l'art. 22 comma 7 e l'art. 25 comma 2 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9/03/2023, i quali prevedono che i candidati con **DSA** possono adoperare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP che siano già stati impiegati in corso d'anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che sia pregiudicata la validità della prova e possono avvalersi di tempi più lunghi di quelli ordinari per le prove scritte, nonché di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte, registrati in formato “mp3”.

Per gli studenti con **BES**, già individuati dal Cdc, il comma 6 dell'art. 25 della suddetta O.M., viene trasmesso alla commissione il Piano didattico personalizzato. Agli studenti è garantito l'utilizzo degli strumenti compensativi adoperati durante l'anno scolastico, ma non è prevista per loro nessuna misura dispensativa.

In relazione ai candidati con **disabilità**, trova applicazione l'art. 24 dell'Ordinanza Ministeriale, la quale prevede che il consiglio di classe stabilisca la tipologia della prova d'esame in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI) e ai sensi dell'articolo 20 del Decreto legislativo 62/2017. Sulla base di quanto stabilito dall'art. 24, comma 4 dell'O.M., la commissione d'esame può avvalersi per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esami del supporto dei docenti di sostegno e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno.

CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF

I livelli di valutazione si riferiscono alla seguente griglia, che indica in modo schematico i criteri di valutazione degli assi culturali corrispondenti ai quattro dipartimenti, in base alla partecipazione, all'impegno, alle conoscenze, alle competenze e alle capacità degli alunni.

voto in decimi	ASSI CULTURALI	DESCRITTORI DEL RENDIMENTO
3 Scarso	Asse dei linguaggi	Frequenza saltuaria – Partecipazione passiva – Scarso impegno nello studio Conoscenze: con gravi lacune Competenze: non sa applicare le conoscenze e commette gravi errori Capacità: incontra difficoltà nell'organizzazione delle scarse conoscenze; commette gravi scorrettezze espressive; elabora testi non rispondenti al tema proposto
	Asse Matematico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi Errori . Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse storico sociale	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi Errori . Capacità: non ha autonomia di valutazione

4 insufficiente	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza incostante – Partecipazione superficiale – Impegno discontinuo</p> <p>Conoscenze: lacunose</p> <p>Competenze: utilizza in modo confuso e con difficoltà le conoscenze in compiti semplici e commette errori nell'esecuzione</p> <p>Capacità: articola i contenuti in modo disorganico ed effettua con difficoltà analisi e sintesi parziali; si esprime in modo impreciso e stentato; l'elaborazione è confusa e la forma scorretta</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: lacunose</p> <p>Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione</p> <p>Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: lacunose</p> <p>Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione</p> <p>Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: lacunose</p> <p>Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione</p> <p>Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite</p>
5 mediocre	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza regolare – Partecipazione limitata – Impegno modesto</p> <p>Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete</p> <p>Competenze: applica in modo generico ed incerto le conoscenze e commette qualche errore non grave anche nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici</p> <p>Capacità: effettua analisi parziali ed imprecise, organizza in modo semplice e con qualche difficoltà le conoscenze; usa un linguaggio impreciso; l'elaborazione è scarna e la forma poco lineare.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: frammentarie e superficiali</p> <p>Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: frammentarie e superficiali</p> <p>Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: frammentarie e superficiali</p> <p>Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise</p>

6 sufficiente	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza costante – Partecipazione ed impegno adeguati</p> <p>Conoscenze: limitate agli elementi basilari delle tematiche</p> <p>Competenze: utilizza in modo pertinente le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore</p> <p>Capacità: organizza le conoscenze in funzione della richiesta e coglie i dati essenziali per effettuare semplici analisi e sintesi; si esprime in modo semplice con incertezza dei codici specifici; l'elaborazione è abbastanza pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: elementari</p> <p>Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: elementari</p> <p>Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: elementari</p> <p>Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni</p>
7 discreto	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza costante – Partecipazione interessata – Impegno sistematico</p> <p>Conoscenze: soddisfacenti di gran parte dei contenuti</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze in ambiti specifici</p> <p>Capacità: compie analisi correlando con linearità i dati; si esprime correttamente con l'utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali; l'elaborazione è pertinente e la forma complessivamente corretta..</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>

	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
8 buono	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione attiva – Impegno proficuo</p> <p>Conoscenze: ampie</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi</p> <p>Capacità: compie analisi significative e valutazioni coerenti; si esprime in modo controllato con vario utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è equilibrata e la forma corretta e scorrevole.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
9 distinto	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva – Impegno assiduo</p> <p>Conoscenze: piene</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi</p> <p>Capacità: compie analisi ampie e valutazioni coerenti e personali; si esprime in modo controllato ed appropriato con disinvolto utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è organica e la forma corretta e fluida.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>

	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
10 ottimo	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva e ricca di interventi – Impegno ammirevole</p> <p>Conoscenze: complete</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi</p> <p>Capacità: compie vaste analisi autonome, elabora sintesi, valuta in modo personale e critico; si esprime in modo controllato ed appropriato con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è ricca ed originale e la forma ricercata e personale.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali.</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali</p>

SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

Come indicato all'articolo 17 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana e da una seconda prova scritta, anch'essa nazionale, su competenze e nuclei tematici fondamentali di indirizzo. In particolare la seconda prova d'esame è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164)
- il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Come indicato nell'articolo 20 comma 5, i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per le classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe delle classi coinvolte.

Come riportato nell'articolo 20 comma 6, “in fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, 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”.

L'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione si svolge secondo il seguente calendario:

- prima prova scritta: mercoledì 19 giugno 2024, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova scritta: giovedì 20 giugno 2024. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento come riportato nell'articolo 20 comma 6 dell'O.M. n. 55/24.

La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 3 luglio 2024, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 4 luglio 2024, con eventuale

prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.

Il colloquio, come da art. 22, comma 3, prenderà l'avvio dall'analisi da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente le linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema. Si passerà quindi all'esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi e, infine, all'accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività di Educazione Civica.

Come stabilito dall'art. 21 dell'O.M. n. 55/24, la commissione dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti, punteggio che si sommerà a quello del colloquio orale (massimo 20 punti) e al credito scolastico (massimo 40 punti). La commissione può, inoltre, assegnare fino a 5 punti di "bonus" a chi ne ha diritto come riportato nell'articolo 16 comma 9 della suddetta ordinanza ministeriale. Dalla somma di tutti questi punti si otterrà il voto finale dell'Esame. Il punteggio massimo è 100, con la possibilità di ottenere la lode, mentre il punteggio minimo per superare l'esame è 60/100.

Il Consiglio di classe, riunito in seduta tecnica in data 20 febbraio 2024 come da circolare interna n. 123, ha deliberato di effettuare la simulazione delle prove scritte come di seguito indicato:

Simulazione prima prova scritta - Prova scritta di Italiano

- Tipologia A (Analisi del testo letterario)
- Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)
- Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

La simulazione della 1^a prova scritta è stata svolta in data: 05/04/2024 (durata 6 ore)

Simulazione della seconda prova scritta - Prova scritta di Scienza e Cultura dell'alimentazione

- Tipologia A

La simulazione della 2^a prova scritta è stata svolta in data: 09/04/2024 (durata 6 ore).

PROVE INVALSI

A partire dall'a.s. 2018-19 il D. Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove Invalsi per l'ultimo anno della scuola secondaria secondo grado (grado 13). Le discipline interessate sono italiano (durata della prova 120 minuti), matematica (durata della prova 120 minuti), inglese (durata della prova 90 minuti per il *reading* e 60 minuti per il *listening*). La prova SNV è computer based (CBT) e per tutte e tre le discipline interessate si svolge mediante utilizzo di PC connessi alla rete internet. Il nostro Istituto per quest'anno scolastico, 2023-2024, aveva calendarizzato le prove utilizzando l'arco temporale compreso tra il giorno 01/03/2024 e il 20/03/2024 (circ. n.134 del 22/02/2024) prevedendo la somministrazione in tre giornate distinte scelte dalla scuola all'interno della finestra temporale suddetta, una giornata per ciascun ambito disciplinare. Agli alunni assenti nelle date di svolgimento della prova Invalsi, in ciascuna classe e per ciascuna disciplina, è stata data l'opportunità di effettuare la prova nelle giornate di recupero previste all'interno della finestra di somministrazione.

La classe quinta A ha aderito alle prove SNV con una presenza degli alunni massiccia; considerate anche le sessioni di recupero per gli assenti, le prove Invalsi sono state effettuate da tutti degli alunni. Contestualmente allo svolgimento di ogni prova, alla chiusura del lavoro al PC da parte dello studente (o in seguito all'esaurimento del tempo massimo previsto per la prova) vi è stata la trasmissione automatica dei dati a INVALSI, senza intervento da parte del personale della scuola.

Segnatamente, per la classe quinta A le prove sono state così effettuate:

ITALIANO: 04/03/2024

MATEMATICA: 08/03/2024

INGLESE: 12/03/2024

Le sessioni suppletive per gli alunni assenti sono state così effettuate:

ITALIANO: 18/03/2024 - 19/03/2024

MATEMATICA: 18/03/2024

INGLESE: 16/03/2024

CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico, il credito scolastico totale è attribuito per un massimo di 40 punti. Il Consiglio di classe attribuisce il credito, per ciascun alunno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, nonché sulle indicazioni previste dall'articolo 11 dell'O.M. n. 55/24.

Attribuzione Credito Scolastico - Allegato A (D.Lgs. 62/2017)

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

SCHEMA CRITERI D'ISTITUTO ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - MILAZZO

punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

- Regolamento (D.P.R. 323) art. 11 comma 2: punteggio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione assiduità frequenza, interesse impegno nella partecipazione del dialogo educativo, partecipazione attività complementari ed integrative, crediti formativi.
- Ordinanza scrutini ed esami (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e successive) art. 14 comma 3: interesse e profitto nell'insegnamento della religione cattolica ovvero nell'attività alternativa.

MEDIA DEI VOTI	Parte decimale < 0,50	=
	Parte decimale = > 0,50	20%
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÁ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE	NO	=
	SI	20%
PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON FINO A PROFICUA CONCLUSIONE	NO	=
	SI	20%
CREDITI FORMATIVI	NO	=
	SI	20%
INTERESSE E PROFITTO RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITÁ ALTERNATIVA	Sufficiente	5%
	Molto	10%
	Moltissimo	20%

N.B. parte decimale $\geq 0,5$ approssimazione per eccesso al numero successivo
parte decimale < 0,5 approssimazione per difetto al numero intero precedente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO

INDICATORI GENERALI

INDICATORE 1	DESCRITTORI	Pt.	TOT.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Non riesce a organizzare coerentemente il testo	2-3	
	E' in grado di organizzare il testo in modo confuso e/o semplicistico	4-5	
	Organizza l'elaborazione del testo in modo semplice	6-7	
	Riesce ad organizzare e strutturare un testo chiaro e lineare	8-9	
	Rielabora le conoscenze in modo significativo per pianificare la stesura di un testo ben organizzato	10	
Coesione e coerenza testuale	Struttura del tutto incoerente	2-3	
	Struttura disorganica; distribuzione non equilibrata dei contenuti; disomogeneità tra le parti	4-5	
	Struttura non pienamente organica	6-7	
	Struttura sufficientemente chiara ed ordinata	8-9	
	Struttura efficace e ben organizzata	10	
INDICATORE 2	DESCRITTORI	Pt.	TOT.
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico frequentemente improprio	2-3	
	Lessico generico e/o elementare	4-5	
	Lessico generalmente appropriato	6-8	
	Lessico ricco ed appropriato	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso disarticolato e scorretto delle strutture grammaticali e della punteggiatura	2-3	
	Uso poco articolato e impreciso delle strutture grammaticali e della punteggiatura	4-5	
	Uso accettabile delle strutture grammaticali e della punteggiatura	6-7	
	Uso corretto e ben articolato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	8-9	
	Uso efficace delle strutture grammaticali e della punteggiatura	10	
INDICATORE 3	DESCRITTORI	Pt.	TOT.
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Mancanza di conoscenze e informazioni	2-3	
	Conoscenze lacunose e frammentarie	4-5	
	Individuazione dei contenuti fondamentali	6-7	
	Contenuti corretti, abbastanza approfonditi e consapevolmente acquisiti	8-9	
	Acquisizione approfondita dei contenuti ed efficace utilizzo delle conoscenze pregresse	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Non riesce a sintetizzare né a rielaborare	2-3	
	Esprime semplici valutazioni personali non sempre pertinenti	4-5	
	Esprime adeguatamente valutazioni personali	6-7	
	Esprime efficacemente valutazioni personali e formula giudizi pertinenti	8-9	
	Rielabora le conoscenze in modo significativo con spunti di originalità	10	
TOTALE PARZIALE			.../60

(Max 60 punti)			
----------------	--	--	--

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	2-3	
	Parziale rispetto dei vincoli	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli	6-7	
	Pieno rispetto dei vincoli	8-10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende parzialmente il testo	2-3	
	Comprende superficialmente il testo	4-5	
	Comprende in modo essenziale il testo	6-7	
	Comprende in modo adeguato il testo	8-9	
	Comprende in modo esauriente il testo	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi fortemente lacunosa	2-3	
	Analisi parziale e incompleta	4-5	
	Analisi limitata agli aspetti essenziali	6-7	
	Analisi complessivamente corretta	8-9	
	Analisi corretta e approfondita	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione testuale incompleta	2-3	
	Interpretazione testuale parziale e poco articolata	4-5	
	Interpretazione testuale adeguata	6-7	
	Interpretazione testuale completa e coerente	8-9	
	Interpretazione testuale approfondita	10	
TOTALE PARZIALE (Max 40 punti)			.../40
TOTALE			.../

(Max 100 punti)			100
-----------------	--	--	-----

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale
Indicatori generali		/5	
Indicatori specifici			
Totale			

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Parziale	2-4	
	Superficiale	5-7	
	Adeguate	8-10	
	Corretta	11-13	
	Approfondita	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Limitata	2-4	
	Parziale	5-7	
	Adeguate	8-10	
	Piena	11-13	
	Approfondita	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Assenti o molto lacunosi	2-3	
	Carenti	4-5	
	Generici	6-7	
	Appropriati	8-9	
	Approfonditi	10	

TOTALE PARZIALE (Max 40 punti)			.../40
TOTALE (Max 100 punti)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale
Indicatori generali		/5	
Indicatori specifici			
Totale			

Indicatori specifici: Riflessione critica espositivo-argomentativa su tematiche di attualità (Tipologia C)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarse	2-3	
	Parziali	4-5	
	Adeguate	6-7	
	Appropriate	8-9	
	Piene	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Disorganico	2-4	
	Frammentario	5-7	
	Parziale	8-10	
	Lineare	11-13	
	Organico	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
Correttezza e	Assenti o molto lacunosi	2-4	

articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Carenti	5-7	
	Generici	8-10	
	Appropriati	11-13	
	Approfonditi	14-15	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 40 punti)</i>			.../40
TOTALE <i>(Max 100 punti)</i>			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale
Indicatori generali		/5	
Indicatori specifici			
Totale			

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO (H - DSA)
INDICATORI GENERALI**

INDICATORE 1	DESCRITTORI	Pt.	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Non riesce a organizzare coerentemente il testo	2-3	
	E' in grado di organizzare il testo in modo confuso e/o semplicistico	4-5	
	Organizza l'elaborazione del testo in modo semplice	6-7	
	Riesce ad organizzare e strutturare un testo chiaro e lineare	8-9	
	Rielabora le conoscenze in modo significativo per pianificare la stesura di un testo ben organizzato	10	
Coesione e coerenza testuale	Struttura del tutto incoerente	2-3	
	Struttura disorganica; distribuzione non equilibrata dei contenuti; disomogeneità tra le parti	4-5	
	Struttura non pienamente organica	6-7	
	Struttura sufficientemente chiara ed ordinata	8-9	
	Struttura efficace e ben organizzata	10	
INDICATORE 2	DESCRITTORI	Pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico frequentemente improprio	2-3	
	Lessico generico e/o elementare	4-5	
	Lessico generalmente appropriato	6-8	
	Lessico ricco ed appropriato	9-10	
		10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura			
INDICATORE 3	DESCRITTORI	Pt.	
Ampiezza e	Mancanza di conoscenze e informazioni	2-4	
	Conoscenze lacunose e frammentarie	5-7	

precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Individuazione dei contenuti fondamentali	8-10	
	Contenuti corretti, abbastanza approfonditi e consapevolmente acquisiti	11-13	
	Acquisizione approfondita dei contenuti ed efficace utilizzo delle conoscenze pregresse	14-15	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Non riesce a sintetizzare né a rielaborare	2-4	
	Esprime semplici valutazioni personali non sempre pertinenti	5-7	
	Esprime adeguatamente valutazioni personali	8-10	
	Esprime efficacemente valutazioni personali e formula giudizi pertinenti	11-13	
	Rielabora le conoscenze in modo significativo con spunti di originalità	14-15	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 60 punti)</i>			.../60

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	2-3	
	Parziale rispetto dei vincoli	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli	6-7	
	Pieno rispetto dei vincoli	8-10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende parzialmente il testo	2-3	
	Comprende superficialmente il testo	4-5	
	Comprende in modo essenziale il testo	6-7	
	Comprende in modo adeguato il testo	8-9	
	Comprende in modo esauriente il testo	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Puntualità nell'analisi lessicale ,	Analisi fortemente lacunosa	2-3	
	Analisi parziale e incompleta	4-5	

sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi limitata agli aspetti essenziali	6-7	
	Analisi complessivamente corretta	8-9	
	Analisi corretta e approfondita	10	
DESCRITTORI		Pt.	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione testuale incompleta	2-3	
	Interpretazione testuale parziale e poco articolata	4-5	
	Interpretazione testuale adeguata	6-7	
	Interpretazione testuale completa e coerente	8-9	
	Interpretazione testuale approfondita	10	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 40 punti)</i>			.../ 40
TOTALE <i>(Max 100 punti)</i>			.../ 100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale
Indicatori generali		/5	
Indicatori specifici			
Totale			

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Parziale	2-4	
	Superficiale	5-7	
	Adeguata	8-10	
	Corretta	11- 13	
	Approfondita	14-15	

	DESCRITTORI	Pt.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Limitata	2-4	
	Parziale	5-7	
	Adeguate	8-10	
	Piena	11-13	
	Approfondita	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Assenti o molto lacunosi	2-3	
	Carenti	4-5	
	Generici	6-7	
	Appropriati	8-9	
	Approfonditi	10	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 40 punti)</i>			.../ 40
TOTALE <i>(Max 100 punti)</i>			.../ 100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale
Indicatori generali		/5	
Indicatori specifici			
Totale			

Indicatori specifici: Riflessione critica espositivo-argomentativa su tematiche di attualità (Tipologia C)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarse	2-3	
	Parziali	4-5	
	Adeguate	6-7	
	Appropriate	8-9	
	Piene	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Disorganico	2-4	
	Frammentario	5-7	
	Parziale	8-10	
	Lineare	11-13	
	Organico	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Assenti o molto lacunosi	2-4	
	Carenti	5-7	
	Generici	8-10	
	Appropriati	11-13	
	Approfonditi	14-15	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 40 punti)</i>			.../ 40
TOTALE <i>(Max 100 punti)</i>			.../ 100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale
Indicatori generali		/5	
Indicatori specifici			
Totale			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Livello	Descrittori/Evidenze	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	L1	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa.	3	Max 3
	L2	Comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2	
	L3	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	L1	Ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali della disciplina.	5-6	Max 6
	L2	Ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali della disciplina.	4	
	L3	Ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali della disciplina.	3	
	L4	Ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali della disciplina.	1-2	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	L1	Ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7-8	Max 8
	L2	Ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6	
	L3	Ha basilare padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	3-4	
	L4	Ha parziale padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	1-2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	L1	Argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3	Max 3
	L2	Argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, utilizzando discretamente il linguaggio specifico.	2	
	L3	Argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1	
Totale (max 20)				

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE
(O.M. 55/2024)**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera.	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali.	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova (max 20)				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ E DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Il Consiglio di classe, tenuto conto dei PEI e dei PDP degli alunni con disabilità e disturbi specifici di apprendimento, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017 e dell'art. 24 comma 8 e dell'art. 25 comma 3, propone di adattare per i suddetti alunni la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024. La griglia adattata verrà presentata dalla sottocommissione durante la riunione preliminare, così come previsto dall'art.16 dell'Ordinanza Ministeriale.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,5	
	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	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	3 - 3.50	

acquisiti		personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti		
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2-2.5	
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	2,5	
Punteggio totale della prova				

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso”						
Progetti A.S. 2023/2024						
DISPERSIONE SCOLASTICA E LEGALITÀ						
Titolo	Ente promotore	Docent e responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Progetto giornalino scolastico “La Voce del Guttuso”	IIS Guttuso	Prof.ri Testasecca-Arizzi-Pantano	Tutte le classi	Contribuire al recupero della realtà territoriale. Migliorare le competenze relazionali degli studenti. Accrescere la motivazione e l'autostima. Contrastare il disagio scolastico e la dispersione attraverso attività mirate.	Realizzazione di un giornalino scolastico	Novembre 2023 Giugno 2024
Net – Bull & Cyber – Lab (curriculare)	IIS Guttuso		Tutte le classi	Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico.	Sportello di ascolto e assistenza psicologica	a.s. 2023/2024
“Scuola, Sport e Comunicazione visiva”	IIS Guttuso Enti/partner: Safer Internet Centre - “Generazioni Connesse”, MIM , Giffoni Film Festival, Ciak film Festival, CONI E MOIGE. Fondazione Giulio Onesti insieme per combattere la dispersione scolastica e sportiva, ASD Antudo Strength & Conditioning.	Prof.ssa Pagano M.G.	Tutte le classi	-Contrastare la dispersione scolastica e ogni forma di discriminazione. -Educare alla legalità -Educare al rispetto e al fair play nello sport e nell'uso corretto dei linguaggi visivi.	Partecipazione a concorsi nazionali Realizzazione di una Campagna Social attraverso Media Education e Opere Creative,(leaflet, poster, schede creative, video-tutorial). Sessioni sportive, fotografiche e cinematografiche	a.s. 2023/2024

Progetto “Scuola Amica delle bambine, dei bambini e degli adolescenti”	UNICEF ITALIA MIM	Prof.sse Romagnolo-Calabrese	Tutte le classi	Favorire la conoscenza e l’attuazione della Convenzione sui diritti dell’infanzia e dell’adolescenza nel contesto educativo.	Elaborazione di esperienze didattiche significative Laboratori e video	20/11/2023 e 11/12/23 Attività educative per commemorare la giornata della Convenzione Onu sui diritti dell’infanzia e dell’adolescenza e contro lo sfruttamento minorile
--	-------------------	------------------------------	-----------------	--	---	--

EDUCAZIONE AMBIENTALE E ALLA SALUTE

“Il Natale è più buono se sei più buono anche tu” (curriculare)	Associazione per la ricerca Piera Cutino Onlus	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Tutte le classi Tutti i docenti	Promuovere una cultura della donazione	Raccolta fondi a sostegno della ricerca e del Campus di Ematologia “Cutino” dell’ospedale “Cervello” di Palermo	Dicembre 2023
---	--	----------------------------	------------------------------------	--	---	---------------

ATTIVITÀ SPORTIVA

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Progetto “Sport e Parasport al Guttuso 8”	IIS Guttuso	Prof. M.S. Parisi	Tutte le classi	Il progetto vuole offrire agli alunni, che ne facciano richiesta, attività pomeridiane volte a “valorizzare e promuovere lo sport” per stare meglio con se stessi e con gli altri, considerando l’attività sportiva come strumento di benessere volto a migliorare la qualità della vita personale, collettiva e sociale.	Attività e gare sportive	Novembre 2023 aprile 2024

ORIENTAMENTO

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
---------------	-----------------------	-----------------------------	--------------------	-----------------	------------------------	-------------

Progetto “Guttuso IN- OUT Orienta 2023-24”	IIS Guttuso	F.S. Area 3 Prof. Finocchio G.	Tutte le classi terze scuole medie. Classi prime, classi seconde e classi quinte	Orientare gli studenti delle classi terze medie e riorientare gli studenti delle seconde Orientare gli studenti delle classi quinte al mondo del lavoro e della formazione universitaria e accademica	Orientamento IN Orientamento During Orientamento OUT IDEI	Ottobre 2023 Maggio 2024 L’orientamento in ingresso si è concluso a gennaio. A partire da febbraio si sono svolte attività di orientamento in uscita per le classi quinte.
---	-------------	--------------------------------------	---	---	--	---

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
“Orientamento e Placement” Progetto Consapevolmente	UNIME	Proff. Finocchio- Testasecca	Classi quinte	Eventi di orientamento in uscita	Seminari e workshop	a.s. 2023/2024
<i>Libriamoci.</i> <i>Giornate di lettura nelle scuole.</i> Iniziativa Nazionale “Libriamoci 2023-Giornate di lettura nelle scuole”	IIS Guttuso	Proff. Arizzi-Noto	Tutte le classi	Avvicinare gli studenti alla lettura. Consolidare le abilità di ascolto, di lettura e interpretazione Valorizzazione del patrimonio letterario e culturale della Sicilia	Elaborati scritti, grafici, fotografie, locandine, manifesti, realizzazioni dolciarie e/o culinarie legate ai testi letti.	13-18 Novembre 2023 - 14 Nov “Scisso e moltiplicato. La corda fina”, con l’artista Tony Canto - 15 Nov. “Sentieri e pensieri” – “Il sentiero che porta in alto” di Enzo Russo - 15 Nov. “Scirocco freddoso” di Valeria Micale - 17 Nov. “La libertà di essere se stessi” con Salvatore Amato
Corso di formazione sulla sicurezza	U.O.C. SPRESAL ASP Messina	Prof.ssa Testasecca	Classi del triennio IPSCEOA L.A.	Comprendere il sistema della sicurezza, le figure presenti nel sistema della prevenzione e i rischi presenti durante le attività lavorative	Incontri formativi in presenza (8 ore per ciascuna classe) Attestato regionale	a.s. 2023/2024 Inizio incontri 15 novembre 2023-fine incontri Professionale 6 dicembre 2023
Giornata Nazionale del Tricolore	Città di Messina	Prof.ssa Giordano	Alunni scelti	Educare le studentesse e gli studenti ai valori di libertà e uguaglianza	Manifestazione	09 gennaio 2024
Orientamento in uscita	AssOrienta	Prof. Finocchio	Classi quinte	Presentare l’offerta formativa post- diploma Orientare alle scelte future	Incontro online formativo/infor mativo	6-8 febbraio 2024

Orientamento in uscita	ALMA	Prof.ssa Testasecca	Classi quinte IPSCEOA	Presentare l'offerta formativa post-diploma Orientare alle scelte future	Incontro formativo/informativo	15 febbraio 2024
Orientamento in uscita	Incontro con ex alunni	Prof.ssa Testasecca Prof. Finocchio	Classi quinte IPSCEOA	Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro	Incontro formativo Condivisione di esperienze	29 febbraio 2024 I ragazzi hanno incontrato un ex alunno Enzo La Monica, terzo posto al Concorso Nazionale di Pasticceria (SIGEP 2024)
Didattica orientativa	IIS Guttuso	Prof. Previti Gaetano	Classi quinte del professiona le	Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro lavorativo	Incontro formativo Show cooking sulla preparazione del Sushi	20 aprile 2024
GIORNATE A TEMA						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Giornata Mondiale dell'Alimentazione	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Azioni di approfondimento e sensibilizzazione	17 ottobre
Giornata dell'Unità nazionale e delle forze armate	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	4 novembre

Giornata Internazionale della gentilezza	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	13 novembre
Giornata Internazionale dello studente	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	17 novembre
Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	25 novembre Seminario "Maschio che Uccidi" a cura di di Micale Valeria Elaborati artistici
Giornata mondiale del suolo (FAO)	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	05 dicembre

Giornata internazionale dei migranti	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	18 dicembre
Giornata della memoria	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli Incontro online	27 gennaio
Giorno del ricordo	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli Incontro online	10 febbraio
Giornata internazionale per l'eliminazione della discriminazione razziale (ONU)	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	21 marzo

Giornata mondiale della poesia (UNESCO)	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	21 marzo
Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie	IIS Guttuso	Prof.ssa Romagnolo	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	21 marzo
Giornata della Terra	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	22 aprile
Festa dell'autonomia della Regione Sicilia	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	15 maggio

Giornata mondiale dell'acqua (ONU)	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	22 maggio
Giornata dell'arte e della creatività studentesca	IIS Guttuso	Prof.sse Pagano M.G. Caprino Maio	Tutte le classi	Potenziare il collegamento col territorio	Realizzazione manufatti artistici, mostre ed esposizioni	Maggio 2024
Giornata dello sport	IIS Guttuso	Prof. Parisi M.S.	Tutte le classi	Promuovere la cultura sportiva e i corretti stili di vita	Partecipazione a gare e tornei	Maggio 2024
Corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	IIS Guttuso	Prof. Cicero	Docenti e ATA	Riconoscere le occasioni o gli elementi di pericolo, rischio o danno sui luoghi di lavoro per agire in modo consapevole e preventivo sul posto di lavoro.	Attestato di partecipazione	Novembre 2023/maggio 2024

PCTO

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
"Dal Professionale alle professioni"	IIS Guttuso	Tutor PCTO	Alunni del triennio IPSCEOA	Fornire agli studenti le conoscenze necessarie alla formazione di figure professionali ad indirizzo turistico-ristorativo, sviluppando e affinando le capacità non solo strettamente tecnico-professionali ma anche imprenditoriali ed umane.	Orientamento e corsi di sicurezza Eventi dimostrativi con esperti Attività laboratoriali Stage aziendali Visite aziendali	Ottobre 2023-maggio 2024

VIAGGI D'ISTRUZIONE E USCITE DIDATTICHE

Mete	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	Data
-------------	-----------------------	-----------------------------	--------------------	-----------------	------------------------	-------------

- Crociera nel Mediterraneo	I.I.S. Guttuso	Commissione viaggi d'istruzione	Classi quinte	Migliorare il livello di socializzazione tra gli studenti Riscoprire le bellezze culturali, storiche e artistiche dell'Italia e dell'Europa Potenziare le competenze linguistiche	Relazioni scritte Foto Prodotti multimediali	a.s. 2023/2024
45° Edizione SIGEP	IIS Guttuso	Prof. Costanzo	Alunni del triennio			17-22 gennaio 2024
Uscita didattica Catania, Acitrezza e Vizzini	IIS Guttuso	Dipartimento di Lettere	Alunni classi quinte IPSCEOA	Itinerario verghiano		26 gennaio 2024

PROGETTI SPECIFICI IPSCEOA

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
“Mani in pasta”	IIS Guttuso	Prof Parisi F.	Tutti gli alunni	- Attivare la collaborazione tra alunni - Educare all'igiene e sicurezza sul posto di lavoro - Potenziare l'autostima e motivare allo studio ed al lavoro – Promuovere il successo scolastico e professionale	Realizzazione di piatti preparati in cucina e serviti in sala ristorante	Novembre-Dicembre 2023 20 ore in orario pomeridiano

PNRR

Italia Domani è il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, che prevede la trasformazione del paese in direzione di una crescita economica più sostenibile ed inclusiva. Una tale rivoluzione sociale, implica un cambiamento di mentalità che inevitabilmente passa attraverso l'istruzione. Come si legge nel piano: "L'obiettivo è realizzare un nuovo sistema educativo per garantire il diritto allo studio, le competenze digitali e le capacità necessarie a cogliere le sfide del futuro, superando ogni tipo di disparità e contrastando dispersione scolastica, povertà educativa e divari territoriali".

Il nostro Istituto è rientrato a pieno titolo nel profilo delle scuole maggiormente coinvolte dal piano, non soltanto per la connotazione specifica della scuola, ma anche per le priorità educative che si prefigge:

- partecipare alla transizione digitale delle scuole muovendosi in direzione innovativa trasformando le aule in spazi laboratoriali e virtuali di apprendimento;
- sviluppare le competenze digitali fondamentali di studenti e docenti;
- incrementare lo studio delle materie STEM e le competenze multi-linguistiche;
- rafforzare le azioni per il contrasto alla dispersione scolastica.

Nello specifico, per prevenire e contrastare la dispersione scolastica, il nostro Istituto ha ottenuto ingenti risorse dall'investimento 1.4 del PNRR, finanziato dall'Unione europea Next Generation EU "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica". Le azioni previste, ovvero percorsi di mentoring e orientamento/percorsi di potenziamento delle competenze di base/percorsi formativi e laboratori co-curriculari, hanno mirato a potenziare le competenze delle studentesse e degli studenti secondo un approccio preventivo dell'insuccesso scolastico e un approccio globale e integrato finalizzato a valorizzare la motivazione e i talenti di ognuno di essi, nonché l'inclusione e la personalizzazione dell'apprendimento.

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curricolo di Educazione Civica, redatto in seno al dipartimento appositamente creato e omonimo alla disciplina, scaturisce da una attenta analisi della società postmoderna e da una profonda riflessione sul ruolo che in essa la scuola, in quanto agenzia educativa formale, è tenuta ad esplicare. La scuola, oggi più che mai, è chiamata ad interpretare la sua missione educativa che si sostanzia non solo nella trasmissione di conoscenze e nello sviluppo di competenze ma anche nella maturazione di un sistema di valori utili all'alunno per la vita adulta e per il lavoro.

Imparare a vivere con gli altri è l'obiettivo prioritario che il nostro Istituto intende perseguire nel lungo termine attraverso il presente curricolo, consapevole che la cura dell'intelligenza emotiva e dell'intelligenza sociale siano le chiavi d'accesso nella società per il cittadino che intenda esercitare con consapevolezza, responsabilità ed autonomia i propri diritti di cittadinanza attiva e democratica.

Il curricolo, elaborato dal sottodipartimento di Educazione Civica ai sensi della Legge n.92 del 30 Agosto 2019 ed in conformità alle Linee Guida del 22 Giugno 2020, ha la finalità di fornire alle studentesse ed agli studenti un percorso formativo organico e completo sull'Educazione Civica.

Il curricolo, preliminarmente, individua i nuclei concettuali attorno a cui ruota la disciplina: 1) *“La Costituzione”*, al fine di consentire ai discenti l'approfondimento dello studio della Carta Costituzionale e delle principali leggi nazionali ed internazionali, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e di formare cittadini responsabili ed attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità; 2) *“Lo sviluppo sostenibile”*, al fine di sensibilizzarli sulle tematiche ambientali e sulla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU, nonché sulle tematiche relative alla salute, alla tutela dei beni comuni e sui principi di protezione civile; 3) *“La cittadinanza digitale”*, al fine di fornire loro le opportune conoscenze per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali, in un'ottica di sviluppo del pensiero critico e di sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media, alla navigazione in rete e al contrasto del linguaggio dell'odio.

Di seguito, il curricolo stabilisce le tematiche da trattare, fissa i nuovi traguardi di competenza del P.E.C.U.P. previsti dall'allegato "C" alle linee guida e, infine, individua le discipline cui è affidato l'insegnamento trasversale, con la relativa scansione temporale per trimestre ed annuale.

Poiché le indicazioni della Legge richiamano con decisione l'aspetto trasversale dell'insegnamento, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari e per stimolare le studentesse e gli studenti ad adottare comportamenti quotidiani responsabili in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente, il curricolo prevede che più docenti di diverse discipline ne curino l'attuazione nel corso dell'anno scolastico, in 33 ore annuali (11 per trimestre) per ogni Classe.

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali; pertanto, i criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. È stata, altresì, predisposta una rubrica di valutazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica da applicare ai percorsi interdisciplinari, finalizzata a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze e dei comportamenti in seno al nuovo insegnamento. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento, dopo aver acquisito i dovuti elementi valutativi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica, formulerà la proposta di voto, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione. Il voto di Educazione Civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito. Il curricolo tiene conto dei diversi indirizzi di studio del nostro Istituto (I.P.S.C.E.O.A. e Liceo Artistico) e, pertanto, è declinato sulle discipline insegnate nei due indirizzi.

Nei Consigli di Classe in cui è presente il Docente abilitato all'insegnamento delle discipline Giuridico-Economiche, sarà, *ex lege*, quest'ultimo ad assumere il Coordinamento; nei Consigli di Classe in cui non è presente il docente abilitato, sarà inserito un docente abilitato, in servizio nella scuola che, *ex lege*, assumerà il Coordinamento; qualora nei Consigli di Classe non dovesse essere presente un docente abilitato e nella scuola non dovesse essere presente un docente abilitato da inserire nel Consiglio, il Consiglio stesso individuerà il docente Coordinatore tra i componenti del Consiglio.

UNITA' DI APPRENDIMENTO
TITOLO: LO SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE
(monte ore: 33 ore annuali)

Coordinatore Educazione Civica: prof.ssa Di Stefano Letizia Maria

NUCLEO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINA	CONTENUTI	TEMPI
COSTITUZIONE	<p>Comprendere i principi fondamentali della Costituzione in materia economica.</p> <p>Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale.</p> <p>Sviluppare la cittadinanza attiva.</p> <p>Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.</p>	<p>Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche.</p> <p>Riconoscere l'importanza dell'Agenda 2030.</p> <p>Saper rispettare le norme di sicurezza a tutela del lavoro e dell'ambiente;</p> <p>Riconoscere l'importanza del commercio equo e solidale</p>	<p>DIRITTO E TEC. AMM.</p> <p>Prof. Quagliata Maurizio</p>	<p>Turismo e sviluppo sostenibile</p>	<p>PRIMO TRIMESTRE (4 ore)</p>
			<p>FRANCESE SECONDA LINGUA STRANIERA</p> <p>Prof.ssa Anelli Anna</p>	<p>La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristorazione</p>	<p>SECONDO TRIMESTRE (4 ore)</p>
			<p>STORIA</p> <p>Prof.ssa Di Stefano Letizia Maria</p>	<p>Sostenibilità e salvaguardia del pianeta</p>	<p>TERZO TRIMESTRE (3 ore)</p>
CITTADINANZA DIGITALE	<p>Saper partecipare al dibattito culturale.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate traendo spunto dalla rete.</p>	<p>Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale e sociale.</p> <p>Individuare gli elementi di continuità e di mutamento inerente alla parità di genere nella storia.</p>	<p>RELIGIONE</p> <p>Prof.ssa Iacqua Elisa</p>	<p>Enciclica "laudato si' "</p>	<p>PRIMO TRIMESTRE (3 ore)</p>
			<p>INGLESE</p> <p>Prof.ssa Perdichizzi Carmela</p>	<p>"Defend the planet" !</p>	<p>SECONDO TRIMESTRE (4 ore)</p>

			MATEMATICA Prof. La Rosa Emilio	Le tecnologie della comunicazione e dell'informazione e per il monitoraggio della salute del pianeta	TERZO TRIMESTRE (4 ore)
SVILUPPO SOSTENIBILE	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM. Prof.ssa D'Amico Nancy Antonella	Dalla produzione alla vendita	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			LAB. CUCINA Prof. Parisi Fabio	Turismo responsabile. Tour enogastronomico. Le tradizioni regionali.	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			Scienze Motorie Prof. Parisi Mario Santo	Sport a impatto zero	TERZO TRIMESTRE (3 ore)

ORIENTAMENTO

L'Istituto si propone sul territorio con la sua offerta formativa che, unitamente all'azione educativa della famiglia, offre ai giovani un percorso di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità che permettano loro di essere in grado di analizzare ed interpretare in maniera consapevolmente critica la realtà. L'orientamento risulta essere in questo processo lo strumento fondamentale per un corretto approccio allo studio, alla conoscenza del mondo e alla coscienza di sé, finalizzato al raggiungimento del pieno successo formativo delle studentesse e degli studenti.

Con l'emanazione delle Linee guida per l'orientamento, adottate con D.M. 22 dicembre 2022, n. 328, il Ministero dell'istruzione e del merito ha dato attuazione alla Riforma del sistema di orientamento prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Tale riforma si prefigge di rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, agevolando una scelta consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti di studentesse e studenti, di contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico e di favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria. Come è noto, a partire dall'anno scolastico 2023/2024, sono attive le figure del docente tutor e dell'orientatore per accompagnare nelle attività di orientamento le ultime tre classi delle scuole secondarie di secondo grado (D.M. 5 aprile 2023, n. 63 e alla Nota prot. n. 958 del 5 aprile 2023). La docente con funzione di tutor della classe 5^A, nominata con delibera n°16 del Collegio dei Docenti del 26/09/2023, è stata chiamata ad accompagnare le studentesse e gli studenti assegnati nella predisposizione dell'E-Portfolio, presente sulla Piattaforma Unica ministeriale, ed a supportarli nell'effettuare scelte consapevoli, valorizzando i talenti personali e le competenze sviluppate attraverso un dialogo costante.

I docenti tutor hanno lavorato in sinergia con il docente orientatore e i Consigli di classe nella redazione del modulo di orientamento formativo (30 ore) partendo dalla progettazione di istituto del curriculum verticale per l'orientamento.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(P.C.T.O.)

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.) riassunti nella seguente tabella.

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE
<p>3[^] A - 4[^]A</p> <p><i>“Operatore della ristorazione “Commis di cucina”</i></p> <p>Livello 3: Attestato di qualifica di operatore professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studenti classe 3A • Strutture turistico-ristorative operanti nel comprensorio • Tutor scolastico e aziendale • Enti e soggetti esterni • Consiglio di classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro • Stage presso le aziende convenzionate • Visite aziendali nel tessuto produttivo locale e interprovinciale • Restituzione dati 	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell’ambito del lavoro o dello studio. • Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi. • Imparare ad imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l’informazione
<p>5[^] A</p> <p><i>“Il Food & Beverage Manager”</i></p> <p>Livello 4: Diploma di istruzione professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studenti classe 4A - 5A • Aziende convenzionate • Tutor scolastico e aziendale • Enti e soggetti esterni • Consiglio di classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro • Corso sicurezza sui luoghi di lavoro • Partecipazione a convegni e conferenze • Stage presso le aziende convenzionate • Visite aziendali nel tessuto produttivo del territorio locale e interprovinciale • Restituzione dati 	<ul style="list-style-type: none"> • Autogestirsi, nell’ambito delle linee guida, in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibile, ma soggetto a cambiamenti. • Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio • Imparare ad imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l’informazione • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni

***DOCUMENTI A DISPOSIZIONE
DELLA
COMMISSIONE***

ALLEGATO 1

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

Materia: ITALIANO

Docente: prof.ssa *Letizia Maria Di Stefano*

Libro di testo: “*La mia nuova letteratura*”(vol. 3) – Roncoroni, Cappellini, Sada, C. Signorelli Scuola

Ore settimanali: 4

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. 114 ore effettivamente svolte su N.132 ore previste

Obiettivi specifici conseguiti

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all’interesse per l’indagine e la conoscenza storica, i seguenti obiettivi:

- Saper cogliere gli aspetti più significativi dell’opera di ciascun autore e/o movimento letterario;
- Saper elaborare testi argomentativi di tipologia specifica;
- Saper esporre in maniera abbastanza chiara i contenuti sia verbalmente che per iscritto utilizzando un linguaggio corretto ed appropriato.

Conoscenze

L’alunno conosce:

- La struttura della lingua italiana a livello fonologico, morfologico, ortografico e sintattico;
- Le strutture essenziali della comunicazione;
- Un lessico adeguato e funzionale alle diverse pratiche linguistiche orali e scritte;
- La varietà dei registri linguistici a livello teorico e nei testi;
- Le strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi e poetici;
- I principali generi letterari e il contesto di riferimento storico di alcuni autori ed opere dell’800 e del ‘900.

Abilità

L’alunno è capace di:

- produrre elaborati scritti di tipo espositivo-argomentativo, fare l’analisi dei testi letterari e non letterari, esporre le conoscenze acquisite con una certa padronanza e proprietà di linguaggi, contestualizzare e storicizzare il testo letterario oggetto di studio;
- riconoscere i vari testi e i generi letterari;
- analizzare un testo letterario per coglierne le tematiche e, per grandi linee, gli aspetti formali stilistici

Competenze

L’alunno è in grado di:

- organizzare le conoscenze acquisite;

- formulare giudizi autonomi e critici e, per alcuni allievi, saper fare anche riflessioni personali e complesse;
- interpretare le opere letterarie lette.

Metodologie

Durante le attività didattiche l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. Si è cercato di consolidare ed ampliare conoscenze e abilità, focalizzando l'attenzione sul PCTO e su argomenti in raccordo con le altre discipline. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione individualizzata • Lavori di gruppo • Lezione interattiva • Discussione guidata • Ricerca guidata • Lavori individuali • Problem solving • Brainstorming

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo anche in formato digitale • LIM e pc • Fotocopie • Selezione e lettura di documenti letterari • Schede e materiali prodotti dall'insegnante • Video Youtube • Mappe concettuali • Classroom • Google Apps e tools digitali • Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, come si evince dal seguente prospetto:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Prove Scritte▪ Interrogazioni▪ Prove strutturate e semistrustrate▪ Discussioni guidate▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi:

- Puntualità nel rispetto delle scadenze;
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati;
- Partecipazione e coinvolgimento individuale.

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza. I concetti chiave e i nuclei fondanti delle principali correnti della seconda metà dell'800.

UdA 1 : Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo

1. Il Positivismo;
2. Il Naturalismo francese e il Verismo in Italia;
3. **Giovanni Verga**
 - La vita, le opere, il pensiero;
 - Lettura e analisi dei brani: da *Vita dei campi* "Rosso Malpelo"; da *I Malavoglia*, "La famiglia Malavoglia" (cap.I); "L'Addio di 'Ntoni" (cap.XV); da Mastro-don-Gesualdo "La morte di Gesualdo" (cap.V); da *Novelle rusticane*: "La roba", "Libertà".

UdA 2 : La crisi dell'uomo e il Decadentismo

1. Il Decadentismo: caratteri generali;
2. Il simbolismo francese: da *I fiori del male* "L'albatro" di Baudelaire (trad. di G. Raboni);
3. Cenni alla Scapigliatura e Giosuè Carducci;
4. L'estetismo e il romanzo decadente;
5. **Gabriele D'Annunzio**
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica;
 - Trama de *Il piacere*. Da *Il piacere* Lettura del brano "L'attesa dell'amante"
 - Lettura e analisi del testo poetico: da *Alcyone* "La pioggia nel pineto";
6. **Giovanni Pascoli**
 - La vita, le opere, il pensiero, la poetica;
 - Lettura e analisi di passi tratti dal saggio *Il fanciullino*; lettura e analisi dei testi poetici: da *Myricae* "X Agosto"; "Il lampo"; dai *Canti di Castelvecchio* "Il Gelsomino Notturmo".

UdA 3: Le Avanguardie e il Romanzo del '900

1. Il Futurismo.
2. "Il Manifesto del futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti. Lettura e analisi di "Il bombardamento di Adrianopoli" da *Zang Tumb Tumb*. Cenni al "manifesto della cucina futurista".
3. Il romanzo europeo del '900 e le tecniche narrative; cenni alle opere degli scrittori europei ("Ulisse" di Joyce).
4. Cenni al crepuscolarismo.
5. **Luigi Pirandello**
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica;
 - Lettura e analisi dei brani tratti da: *L'Umorismo* "Il sentimento del contrario"; Caratteristiche strutturali e trama dei romanzi *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno, centomila*; da *Il fu Mattia Pascal* "La nascita di Adriano Meis"(cap. VIII) ; da *Uno nessuno e centomila*: "Un piccolo difetto (libro I, cap. I); da *Novelle per un anno* "La patente".
6. **Italo Svevo**
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica;
 - Trama e caratteristiche generali del romanzo: La coscienza di Zenò; Lettura e analisi dei brani tratti da *La coscienza di Zenò*: "Prefazione e preambolo"; "L'ultima sigaretta" (cap. III), "Un'esplosione enorme" (cap. VII).

UdA 4: La lirica fra le due guerre

1. L'Ermetismo: caratteri generali;
2. **Giuseppe Ungaretti**

- La vita, il pensiero e la poetica;
 - Lettura e analisi delle poesie: da *L'Allegria* “Veglia”; “Fratelli”; “Soldati”; “Mattina”; “Sono una creatura”; da *Sentimento del tempo* “La madre”.
- 3.** Le tendenze della lirica in Italia: Novecentismo e Antinovecentismo;
- 4. Salvatore Quasimodo**
- Il pensiero e la poetica;
 - Lettura e analisi dei testi poetici: da *Acque e terre* “Ed è subito sera”; da *Giorno dopogiorno* “Alle fronde dei salici”.
- 5. Umberto Saba**
- Il pensiero e la poetica;
 - Lettura e analisi del testo poetico: dal *Canzoniere* “Goal”.

UdA 5: Il neorealismo

- 1.** Il neorealismo: caratteri generali
- 2. Primo Levi:** la Resistenza e l'Olocausto.
 - Lettura e analisi di testi tratti da *Se questo è un uomo*: “Questo è l'inferno”, “Se questo è un uomo”.

UDA interdisciplinare: “Cibo e cultura nel mondo”

- 1.** Cibo e letteratura. Approfondimento a scelta su Gabriele D'Annunzio, Giovanni Pascoli o il Futurismo

Modulo di orientamento formativo

- 1.** Incontro-colloquio con l'autrice Valeria Micale nell'ambito del progetto “Libriamoci” e letture orientate alla scrittura creativa.
- 2.** Dibattiti su temi di interesse generale. Incontro-dibattito sul femminicidio e la parità di genere.

ALUNNI

DOCENTE

Letizia Maria Di Stefano

Materia: STORIA

Docente: prof.ssa *Letizia Maria Di Stefano*

Libro di testo: P. Di Sacco, *Agenda Storia. Idee persone cose*, vol. 3: *Il Novecento e l'età attuale*, Ed. Sei, Torino 2021

Ore settimanali: 2

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio 2024) :

N.55 ore effettivamente svolte su N. 66 ore previste- e 3 ore di educazione civica

Obiettivi specifici conseguiti:

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all'interesse per l'indagine e la conoscenza storica, i seguenti obiettivi:

- Conoscenza e comprensione della dimensione storica dei problemi socio-economici del '900
- Conoscenza dei fondamentali avvenimenti e periodi del nostro secolo

Abilità

L'alunno è capace di:

- Comprendere le cause e gli effetti dei fatti storici;
- Riflettere sul nesso passato - presente;
- Riconoscere il rapporto tra storia, economia ed area geografica in cui gli eventi si sviluppano;
- Analizzare la storia del nostro secolo attraverso i documenti;
- Comprendere l'importanza delle fonti e del lavoro dello storico;
- Confrontare le nozioni acquisite con i documenti;
- Comprendere i problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.
-

Competenze

L'alunno è in grado di:

- Saper usare le fonti storiche e saper interpretare i documenti;
- Saper formulare giudizi critici autonomi;
- Saper organizzare le conoscenze acquisite;
- Saper comprendere la dimensione storica del mondo attuale attraverso la conoscenza del passato.
-

Metodologia

Durante le attività didattiche l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavori individuali e di gruppo • Lezione interattiva • Discussione guidata • Ricerca guidata • Problem solving • Brainstorming

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo anche digitali • LIM e pc • Letture di riviste/quotidiani • Letture di documenti storici • Fotocopie di documenti • Materiali audiovisivi • App Google Suite • Google Classroom • Schede e materiali e prodotti dall'insegnante • Video Youtube • Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • Discussioni guidate • Dibattiti • Esposizione di mappe concettuali • Prove strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;

- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto;
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico- educativo, dell’impegno e della costanza nello studio, dell’interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza
- I concetti chiave e i nuclei fondanti del XIX secolo

UdA 1 “La Belle Époque e la nuova società di massa”

- Benessere e bellezza
- Produrre e consumare
- In massa a votare
- Le conquiste delle donne

UdA 2 “Nuovi protagonisti sulla scena internazionale”

- L’astro nascente del Giappone
- La Cina contro l’Occidente
- Gli Stati Uniti, la nazione guida del progresso
- La Russia, moderna e arretrata

UdA 3 “L’Italia di Giolitti”

- L’Italia di fine Ottocento e la repressione socialista
- L’“età giolittiana”, fra mediazione e sviluppo
- Uno sviluppo economico disomogeneo
- Le riforme sociali
- L’accordo con i cattolici
- La guerra di Libia e la fine dell’“età giolittiana”

UdA 4 “Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914”

- Il bellicoso nazionalismo di inizio secolo
- Gli effetti del nazionalismo
- La crescita della Germania
- Il sistema di alleanze e contro-alleanze
- La polveriera balcanica
- La scintilla: Sarajevo, 28 giugno 1914

UdA 5 “L’Europa nella spirale della Prima guerra mondiale”

- Le ragioni profonde della guerra
- Dall’ultimatum alla guerra
- Neutralisti e interventisti in Italia
- L’Italia in guerra

- Fronte occidentale e fronte orientale
- Una guerra “totale”
- La svolta del 1917 e la fine della guerra

UdA 6 “La Rivoluzione russa”

- La Russia zarista all’inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe del 1917
- Il governo bolscevico
- La guerra civile e la “dittatura del proletariato”

UdA 7 “Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente”

- Il dopoguerra
- I trattati di pace
- La pace punitiva
- L’Italia al tavolo della pace
- La nascita della Società delle Nazioni

UdA 8 “Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar”

- Il difficile dopoguerra in Germania
- L’impreparazione delle istituzioni
- La fine dell’impero tedesco e la nascita della Repubblica di Weimar
- Il dopoguerra in Italia

UdA 9 “Il fascismo scala il potere in Italia”

- La politica italiana dopo le elezioni del 1919
- La nascita del fascismo e la sua avanzata politica
- Le scissioni nel Partito Socialista
- La “marcia su Roma”
- Il primo governo Mussolini
- Le elezioni del 1924 e il “caso Matteotti”

UdA 10 “La crisi del 1929 e il *New Deal* di Roosevelt”

- Gli Usa e la ripresa economica: i “ruggenti anni 20”
- La crisi del 1929 e le conseguenze sull’economia mondiale
- Il *New Deal* di Roosevelt
- Le difficoltà e la resistenza delle democrazie in Europa

UdA 11 “Il fascismo diventa regime”

- Verso la dittatura fascista
- Chiesa e fascismo
- Il sistema corporativo
- La fascistizzazione
- L’“impero” e la razza

UdA 12 “L’URSS di Stalin”

- Stalin al potere
- Contadini e collettivizzazione
- L’industrializzazione dell’URSS, pianificata e forzata
- Terrore e potere

UdA 13 “Il nazismo”

- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- L’ascesa politica del nazismo e di Hitler al potere
- Il Terzo Reich

UdA 14 “I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato”

- L’Europa invasa dai fascismi
- La guerra civile spagnola
- Nuove alleanze per Hitler
- La Germania alla conquista del mondo

UdA 15 “La Seconda guerra mondiale”

- L’inizio della guerra
- L’attacco all’Inghilterra
- La “guerra parallela” di Mussolini
- L’espansione dell’Asse
- La svolta militare e la fine del conflitto

UdA 16 “La guerra civile in Italia, la Resistenza, la nascita della Repubblica”

- Lo sbarco anglo-americano in Sicilia
- L’Italia divisa in due
- L’Italia della Resistenza
- La guerra partigiana
- Il secondo dopoguerra e la nascita della Repubblica

UdA 17 “Due tragedie: l’olocausto nucleare e la Shoah”

- La fine della guerra in Oriente e il ricorso alla bomba atomica
- Vita da lager
- Auschwitz, la fabbrica della morte
- Il processo di Norimberga
- Cenni alle origini del conflitto arabo-israeliano

UdA 18 “La guerra fredda”

- Vincitori e vinti
- USA e URSS
- Due blocchi contrapposti
- Le guerre nelle periferie
- Crisi, ricostruzione e aiuti economici ieri e oggi
- Cenni al quadro storico-politico europeo e globale tra gli anni Cinquanta e Sessanta

UdA 19 “La decolonizzazione”

- Il processo di decolonizzazione
- La caduta dei grandi imperi coloniali
- L’indipendenza dell’India

UdA interdisciplinare: Qualità alimentare e salute”

- Cibo, salute e società nell’età contemporanea. Prodotti a km zero e alimentazione globalizzata

Unità di apprendimento di Educazione civica: Lo sviluppo sostenibile ambientale

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ'	CONOSCENZE
Tematiche: Sostenibilità e salvaguardia del pianeta	- Saper partecipare al dibattito culturale; - Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica	- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di degrado ambientale e comportarsi in modo da perseguire una condotta a tutela del patrimonio ambientale;	Sostenibilità e salvaguardia del pianeta: la giornata internazionale della terra (Earth day) e la cultura dell'ambiente.

ALUNNI

DOCENTE

Letizia Maria Di Stefano

Materia: MATEMATICA

Docente: Prof. LA ROSA EMILIO

Libro di testo: BERGAMINI-BAROZZI-TRIFONE *Elementi di matematica - volume A (LD) disequazioni, coniche, statistica, espon. e log., lim., der.* ZANICHELLI

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): N. ore 84 (di cui 4 di educazione civica) effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Possedere i concetti dell'analisi matematica e i procedimenti di calcolo
- Sviluppare le facoltà intuitive e logiche
- Saper ragionare induttivamente e deduttivamente
- Acquisire i procedimenti euristici e i processi di astrazione e di formalizzazione dei concetti
- Sviluppare le attitudini sia analitiche che sintetiche
- Saper affrontare situazioni problematiche di natura applicativa
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche
- Saper ragionare, riflettere, sistemare logicamente e riesaminare criticamente le conoscenze man mano acquisite

CONOSCENZE

- Conoscere e comprendere i concetti relativi agli argomenti di Analisi Matematica (Funzioni e Limiti)
- Conoscere e padroneggiare le procedure di calcolo ed in particolare quelle relative allo studio di una funzione matematica
 - Conoscere l'algoritmico per tracciare il grafico probabile di una funzione analitica algebrica
 - Acquisire il linguaggio formale della disciplina

ABILITA'

- Saper classificare e determinare il dominio di una funzione algebrica razionale e irrazionale
- Saper studiare il segno di una funzione razionale ed individuare le regioni del piano su cui giace il grafico
- Saper calcolare i punti di intersezione del grafico della funzione con gli assi cartesiani
- Saper dedurre dal grafico della funzione le sue proprietà e gli intervalli di crescita e decrescenza
- Saper calcolare i limiti immediati
- Saper calcolare i limiti di funzioni razionali intere e fratte che si presentano nelle forme indeterminate $0/0$, ∞/∞ , $+\infty-\infty$
- Saper elaborare informazioni e utilizzare consapevolmente metodi di calcolo, procedimenti matematici e strumenti informatici
- Saper usare il linguaggio formale della disciplina
- Saper sviluppare concretamente personali procedimenti di deduzione e induzione

COMPETENZE

- Possedere capacità di astrazione e formalizzazione
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche
- Saper utilizzare il linguaggio e i metodi propri della disciplina per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Saper utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche di natura applicativa, elaborando opportune soluzioni

- Saper utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per interpretare dati e investigare fenomeni sociali e naturali
- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare e professionale
- Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per esprimere al meglio le proprie capacità lavorative e professionali

Metodologia

Durante le attività didattiche, l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di coppia, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione dialogata ● Cooperative Learning ● Peer tutoring ● Discussione guidata ● Ricerca guidata ● Lezione segmentata ● Flipped classroom

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo cartacei e digitali ● Appunti personalizzati ● Fotocopie di documenti ● Materiali tratti da Internet ● Attrezzature multimediali e audiovisive ● App Google Suite ● Classroom ● Tools digitali ● Video Youtube ● Mappe concettuali multimediali ● Registro elettronico Argo

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Esercitazioni in classe;
- Discussioni guidate;
- Interrogazioni
- Partecipazione e coinvolgimento individuale
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteria di valutazione

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo. Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni.

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Test d'ingresso sulle competenze di base sul calcolo algebrico
- Esercitazioni orali e scritte riguardanti
 - Equazioni di secondo grado
 - Equazioni di grado superiori al secondo
 - Disequazioni di secondo grado
 - Disequazioni fratte
 - Sistemi di disequazioni

UdA 1 : LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'

- L'insieme \mathbb{R} e gli intervalli reali
- Definizione di funzione, dominio e codominio
- Classificazione delle funzioni
- Definizione di funzione iniettiva, suriettiva, biiettiva
- Definizione di funzione numerica e di grafico
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Funzioni pari e dispari
- Dominio di una funzione algebrica (funzioni razionali intere, fratte, irrazionali)
- Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione
- Grafico approssimativo di una funzione

UdA 2: I LIMITI E LA RICERCA DEGLI ASINTOTI

- Definizione intuitiva di limite
- Interpretazione grafica del limite
- Enunciato del teorema dell'unicità del limite
- Limite destro e limite sinistro

- Calcolo di limiti immediati
- Calcolo di limiti di funzioni razionali che si presentano nelle forme indeterminate $0/0$, ∞/∞ , $+\infty-\infty$

UdA 3:

- Introduzione al concetto di derivata
- Rapporto incrementale e suo significato geometrico
- Derivata e sua interpretazione geometrica
- Calcolo delle derivate immediate delle funzioni $y=k$, $y=kx$; $y=x^n$
- Derivata delle funzioni polinomiali
- Derivata del prodotto di funzioni polinomiali
- Derivata del quoziente di due funzioni polinomiali (derivata di una funzione algebrica razionale fratta).

UdA 4:

- Massimi e minimi relativi di una funzione
- Calcolo dei massimi e dei minimi di una funzione con la derivata prima
- Massimi e minimi di funzioni algebriche razionali intere
- Massimi e minimi di funzioni algebriche razionali fratte

UdA INTERDISCIPLINARE

Cibo e cultura nel mondo

UdA EDUCAZIONE CIVICA

Le tecnologie per il monitoraggio della salute del pianeta.

ALUNNI

DOCENTE

Emilio La Rosa

Materia: LINGUA INGLESE

Docente: prof.ssa Perdichizzi Carmela

Libro di testo: “MASTERING COOKING” - C. E. Morris with Alison Smith, casa editrice Eli

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. ore 52 effettivamente svolte su N. 66 ore annuali previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Comprensione di testi, collocazione e contestualizzazione, attraverso letture varie.
- Conoscenza di nozioni tecniche, professionali e culturali relative al settore specifico.
- Produzione di testi scritti di carattere generale o specifico dell'indirizzo.

Conoscenze:

- Aspetti comunicativi, socio linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strategie compensative nell'interazione orale.
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.
- Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi Anglofoni.

Abilità:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.
- Distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera professionale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.
- Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

Competenze:

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (conversazioni che

riguardano il linguaggio base della cucina, conversazioni più articolate a livello manageriale, richieste di informazioni, ecc.)

- **Produzione della lingua scritta:** saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (ricette, liste di ingredienti, semplici lettere di richiesta di informazioni e relativa risposta, stesura di semplici ordini per l'acquisto di ingredienti per la preparazione di cibi, bevande ecc.)

Metodologia

- Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico sono state affiancate da altre idonee che hanno posto come priorità lo sviluppo delle conoscenze , abilità e competenze comunicative nella lingua straniera. L'approccio metodologico, organizzato secondo i criteri linguistici che partono dai bisogni comunicativi degli studenti, ha presentato la lingua attraverso le varie funzioni comunicative in modo da fornire agli studenti l'opportunità di impadronirsi della stessa come strumento di immediata utilizzazione. L'approccio è stato di tipo funzionale-comunicativo ritenuto il più adatto ad ottenere la competenza comunicativa degli alunni. Il metodo "learning by doing" ha consentito di utilizzare gli aspetti positivi delle varie metodologie a seconda dei reali bisogni degli studenti. L'utilizzo autentico della lingua è servito a comunicare in modo attivo in situazioni del mondo reale o altri progetti.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Lezione frontale▪ Lezione individualizzata▪ Lavori di gruppo▪ Lezione interattiva▪ Discussione guidata▪ Ricerca guidata▪ Lavori individuali▪ Preparazione specifica per prova invalsi (reading and listening comprehension, test strategies)

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo▪ Materiali audiovisivi▪ fotocopie▪ Registro elettronicoArgo

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da

momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove Scritte ▪ Interrogazioni ▪ Prove strutturate e semistrutturate ▪ Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UDA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1 – Healthy Eating

- The Mediterranean diet;
- Healthy eating
- The healthy eating pyramid
- Other types of diet
- Alternative diets (Vegetarian diet, Vegan diet, Macrobiotic diet, Raw Food diet)
- Religious dietary choices
- Teen and sports diets
- Special diets for food allergies and intolerances
- Recipes : Mussels steamed with cider and bacon

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 – Hygiene and safety

- HACCP
- Workplace safety

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3 – The world of pastry

- The craft of pastry making and baking
- A brief history of baking

- Traditional British recipes
- British cuisine: traditions and festivities
- Typical bar and restaurants in the UK
- Traditional American recipes
- Typical bar and restaurants in the USA
- Writing a C.V. and personal profile

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4 – UDA trasversale di ED.CIVICA

Lo sviluppo sostenibile e ambientale “Defend the Planet!”

Reading : what would you eat to save the planet?

UNITA' DI APPRENDIMENTO 5 - PREPARAZIONE TEST INVALSI

- preparazione per Test Invalsi

UDA Interdisciplinare : Cibo e cultura nel mondo: recipes

ALUNNI

DOCENTE

Perdichizzi Carmela

Materia: LINGUA FRANCESE

Docente: Prof.ssa ANELLI ANNA

Libro di testo: Christine Duvallier “*Gourmet Oenogastronomie*” – ELI

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 6 maggio) : N. ore 78 effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Il docente, nella propria azione didattica ed educativa, si è proposto di far acquisire agli studenti le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua francese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 del QCER;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali.

CONOSCENZE

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, in particolare a livello professionale.
- Strategie per un’interazione orale adeguata.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativi al settore specifico di indirizzo.

ABILITA’

- Esprimere le proprie opinioni nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.
- Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.
- Riconoscere l’importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.

COMPETENZE

- Essere in grado di riconoscere gli aspetti socio-culturali della lingua straniera e il linguaggio specifico di settore.
- Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.
- Utilizzare le diverse strategie di comprensione, globale e selettiva, di testi relativi soprattutto al settore specifico.

Metodologia

Durante le attività didattiche in presenza, l’impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di coppia, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E’ stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. L’attività di conversazione è

stata utile per consolidare ed ampliare conoscenze e abilità, focalizzando l'attenzione sul PCTO e su argomenti in raccordo con le altre discipline. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Le tradizionali metodologie didattiche sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale ➤ Lezione individualizzata ➤ Lavori di gruppo ➤ Lezione interattiva ➤ Discussione guidata ➤ Ricerca guidata ➤ Lavori individuali

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libro di testo cartacei e digitali ➤ Letture da riviste e quotidiani ➤ Fotocopie di documenti ➤ Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi ➤ Materiali tratti da Internet ➤ Attrezzature multimediali e audiovisive ➤ App Google Suite ➤ Classroom ➤ Tools digitali ➤ Video Youtube ➤ Mappe concettuali multimediali

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte, affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prove strutturate e semistrutturate; ➤ Esercitazioni in classe; ➤ Discussioni guidate; ➤ Interrogazioni ➤ Partecipazione e coinvolgimento individuale ^[1]_{SEP} ➤ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

^[1]_{SEP}

Criteri di valutazione

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo. Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni.

Criteri specifici per la conversazione in lingua straniera:

- pronuncia e accuratezza fonetica
- ricchezza lessicale
- partecipazione alle attività
- scioltezza espositiva
- acquisizione dei contenuti proposti
- capacità di interazione.

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Test d'ingresso sulla comprensione e sulla produzione scritta
- Conversazione in lingua

UdA 1 : SANTE ET SECURITE

ÉTAPE 1 L'HACCP

ÉTAPE 2 La maîtrise des points critiques

ÉTAPE 3 Les intoxications alimentaires

ÉTAPE 4 Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

UdA 2: RÉGIMES ET NUTRITION

ÉTAPE 1 Les aliments bons pour la santé

ÉTAPE 2 Les aliments biologiques

ÉTAPE 3 Les OGM

ÉTAPE 4 Les allergies et les intolérances alimentaires

ÉTAPE 5 Les troubles du comportement alimentaire

UdA 3: À CHACUN SON RÉGIME

ÉTAPE 1 Le régime méditerranéen

- ÉTAPE 2* Le régime alimentaire pour coeliaque
ÉTAPE 3 L'alimentation du sportif
ÉTAPE 4 L'alimentation de l'adolescent
ÉTAPE 5 Les régimes alternatifs
ÉTAPE 6 Les régimes religieux

EDUCAZIONE CIVICA

UdA 5 : LA “CUISINE DURABLE” NOUVELLE TENDENCE DANS LA RESTAURATION

- ÉTAPE 1* Les aliments bons pour la santé
ÉTAPE 2 Une alimentation saine : Le régime crétois ou méditerranéen
ÉTAPE 3 Une alimentation durable

ALUNNI

DOCENTE

Anna Anelli

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. ssa Nancy Antonella D'Amico

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado, Poseidonia Scuola

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. 107 ore effettivamente svolte su N. 132 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Redigere un piano HACCP
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connesse alla manipolazione degli alimenti
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Conoscenze: normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP; tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura; concetti di sostenibilità e certificazione di qualità; tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Abilità: applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale comunitaria in materia di HACCP; apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica; elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile; predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Competenze: supportare la pianificazione e la gestione dei processi produttivi; applicare correttamente il Sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Metodologia

Durante le attività didattiche, l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">● Lezione frontale● Lezione individualizzata● Lavori di gruppo● Lezione interattiva● Discussione guidata● Ricerca guidata● Lavori individuali

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libro di testo cartacei e digitali
- Letture da riviste e quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali tratti da Internet
- Attrezzature multimediali e audiovisive
- App Google Suite
- Classroom
- Tools digitali
- Video Youtube
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte, affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Esercitazioni in classe;
- Discussioni guidate;
- Interrogazioni
- Partecipazione e coinvolgimento individuale ^[SEP]
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

^[SEP]

Criteria di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UDA 0 Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UDA 1 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare

Il Sistema HACCP

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

UDA 2 La trasformazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti
La cottura degli alimenti
I nuovi prodotti alimentari

UDA 3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
Diete e stili alimentari
Prescrizioni alimentari e religioni
L'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA 4 L'alimentazione in situazioni patologiche

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
L'alimentazione nelle malattie metaboliche
Allergie e intolleranze alimentari
Alimentazione e tumori

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Lo sviluppo sostenibile ambientale	Dalla produzione alla vendita	-Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Saper riconoscere gli alimenti con minore impronta ambientale per fare scelte consapevoli	Doppia Piramide Alimentare-Ambientale La sostenibilità e l'impronta ambientale, la sostenibilità nella ristorazione La produzione agroalimentare e spreco alimentare	3 ore +1 per la verifica scritta

ALUNNI

DOCENTE

Nancy Antonella D'Amico

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: prof. Maurizio Quagliata

Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 UP”, Rascioni-Ferriello, Tramontana Ed.

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N.90 (85 di Diritto e Tecniche Amministrative e 5 di Educazione Civica) effettivamente svolte su N.99 previste.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA:

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- 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;
- 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.

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business Plan.
- Prodotti a chilometro zero.
- Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- Normativa di settore.
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Metodologia

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Letture di riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi
- App Google Suite
- Google Classroom

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

Unità di apprendimento 0. Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Unità di apprendimento 1. Il mercato turistico

- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Unità di apprendimento 2. Il marketing

- Il marketing: aspetti generali e marketing turistico
- Il marketing strategico: fasi, analisi della domanda, analisi della concorrenza, segmentazione, target e posizionamento dell'impresa
- Il marketing operativo: la politica del prodotto e il ciclo di vita del prodotto, la politica del prezzo, la politica di distribuzione, la politica di comunicazione
- Il Marketing plan

Unità di apprendimento 3. La pianificazione strategica

- Le scelte strategiche
- Le fasi della pianificazione strategica
- Differenze tra pianificazione strategica e programmazione operativa
- Il vantaggio competitivo
- La vision e la mission dell'impresa
- Il Business plan: funzione, redazione e contenuto
- Il piano economico-finanziario e la convenienza economica del progetto imprenditoriale

Unità di apprendimento 4. Il budget (cenni)

- Il budget e le sue funzioni
- Differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- I costi standard
- L'analisi degli scostamenti

Unità di apprendimento 5. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- La sicurezza sul lavoro e il D. Lgs n. 81 del 2008
- Principali disposizioni del Testo Unico sulla sicurezza del lavoro
- La normativa antincendio

Unità di apprendimento 6. I contratti del settore ristorativo

- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

Unità di apprendimento 7. La normativa sulla sicurezza alimentare

- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Il sistema di etichettatura: Reg. UE 1169 del 2011
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Il sistema di autocontrollo HACCP e le norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro

Unità di apprendimento 9. Le abitudini alimentari

- I fattori che influenzano i consumi e le abitudini alimentari
- Le attuali tendenze in campo alimentare

Unità di apprendimento 10. I marchi di qualità alimentare

- Il concetto di marchio
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I prodotti a chilometro zero

UDA interdisciplinare: “Qualità alimentare e salute”

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare
- Le attuali tendenze riguardo le modalità alimentari
- Atteggiamento dei consumatori

Unità di apprendimento di Educazione civica: “Lo sviluppo sostenibile ambientale”

- Il turismo sostenibile e le sue declinazioni nell’ottica dello sviluppo.
- Le relazioni tra turismo e sviluppo sostenibile.
- Il modello di azienda a km 0.

ALUNNI

DOCENTE

Maurizio Quagliata

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente: prof. Parisi Fabio

Libro di testo: Chef e Pastry chef

Classe 5 A

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. ore 177 svolte compresa la compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

+ 4 ore Educazione Civica

Obiettivi specifici della disciplina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONOSCENZE

- Il mutamento delle tendenze alimentari dei consumi odierni.
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi.
- La classificazione degli alimenti.
- La suddivisione dei prodotti agroalimentari nelle 5 gamme.
- I marchi di qualità italiani ed europei.
- Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.
- Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano.
- Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane.
- Principali piatti delle diverse regioni.
- Caratteristiche delle principali cucine europee.
- Tendenze delle cucine dei continenti extraeuropei.
- Funzioni e tipologie del menu.
- Offerta gastronomica e occasioni di servizio nella ristorazione commerciale.
- Caratteristiche dei menu della ristorazione collettiva tradizionale e di quelli per catering e banqueting.
- Criteri di elaborazione dei menu, con specifica attenzione alle esigenze della clientela e dell'azienda.
- Le portate del menu.
- Le reazioni avverse al cibo e le malattie legate all'alimentazione.
- La dietoterapia.
- I metodi di cottura.
- Decorazione e presentazione degli elaborati di cucina e pasticceria.
- Obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.

- Criteri di abbinamento cibo-vino.
- Considerazioni nutrizionali sui piatti proposti.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Elaborazione del menu e carte dei vini.

ABILITA'

- Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari.
- Uniformare i servizi della ristorazione al mutamento in atto nelle tendenze di consumo.
- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche.
- Valutare le qualità organolettiche degli alimenti.
- Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- Riconoscere gli stili di cucina attuati in Italia.
- Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.
- Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.
- Riconoscere ingredienti e stili delle principali cucine europee.
- Elaborare semplici piatti di cucina etnica.
- Distinguere i diversi tipi di menu e le funzioni che assumono.
- Riconoscere i diversi momenti di servizio nella ristorazione commerciale.
- Elaborare menu in relazione alle esigenze, anche nutrizionali, della clientela.
- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologie della clientela.
- Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela.
- Identificare le attrezzature di cucina e utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza.
- Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza.
- Organizzare il lavoro all'interno del reparto cucina.
- Utilizzare i diversi sistemi di cottura.
- Rispettare le direttive per la sicurezza sul lavoro.
- Individuare e prevenire i rischi e i pericoli per garantire la sicurezza sul lavoro.
- Applicare le opportune tecniche di cottura e presentazione ai prodotti enogastronomici.
- Individuare i fattori che condizionano l'elaborazione dei menu.
- Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita dei piatti.

COMPETENZE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia
- Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.
- Individuare le diverse forme di cucina.
- Utilizzare le produzioni agroalimentari nei piatti tipici di ogni regione italiana.
- Presentare specialità di cucina regionale italiana.
- Utilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee.
- Presentare piatti delle cucine etniche più rappresentate in Italia.
- Riconoscere il ruolo dei menu e della carta nelle aziende della ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con il sistema di ristorazione attuato.
- Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.
- Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto cucina.
- Collaborare positivamente ai diversi sistemi di produzione.
- Programmare il lavoro in base alle caratteristiche dell'azienda, dell'utenza e del tipo di servizio.

- Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto.
- Illustrare il piatto al cliente.
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
- Tenere un comportamento adeguato e responsabile sul posto di lavoro.

Con l'introduzione della didattica a distanza a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus, si è resa necessaria la rimodulazione dello schema di programmazione delle attività, nonché la modifica e l'adattamento dei mezzi, degli strumenti e dei criteri di valutazione nel processo di insegnamento/apprendimento della disciplina.

Mezzi e materiali

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale | <input type="checkbox"/> flipped classroom |
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale | <input type="checkbox"/> debate |
| <input type="checkbox"/> videolezione cooperative learning | <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo |
| <input type="checkbox"/> problem based learning | <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio |
| <input type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche |
| <input type="checkbox"/> digital storytelling | <input type="checkbox"/> altro: |
| <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato | |

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online |
| <input type="checkbox"/> lezioni registrate | <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche |
| <input type="checkbox"/> aule multimediali | <input type="checkbox"/> attività integrative |
| <input checked="" type="checkbox"/> laboratori | <input type="checkbox"/> interventi di esperti |
| <input type="checkbox"/> sussidi didattici | <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante |
| <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali | <input type="checkbox"/> altro: |

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1 **Cibo, cultura e società**

U.D. 1.1 Cibo e identità culturale

U.D. 1.2 La gastronomia nella società moderna

UdA 2 Alimenti e qualità alimentare

U.D. 2.1 Gli alimenti in cucina

U.D. 2.1 Le certificazioni di qualità

UdA 3 Le cucine regionali, nazionali e internazionali

U.D. 3.1 Gli stili di cucina

U.D. 3.2 La cucina delle regioni italiane

U.D. 3.3 Le principali cucine europee

U.D. 3.4 Le principali cucine etniche

UdA 4 Il menu

U.D. 4.1 Il menu: aspetti generali

U.D. 4.2 I menu della ristorazione commerciale

U.D. 4.3 I menu della ristorazione collettiva

UdA 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

U.D. 5.1 I sistemi di cottura

U.D. 5.2 La presentazione delle vivande

UdA 6 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

U.D. 6.1 La sicurezza sul lavoro

U.D. 6.2 I rischi lavorativi nella ristorazione

U.D.A. trasversale

Lo sviluppo sostenibile ambientale

Nodo concettuale: sviluppo sostenibile

TEMATI CA	COMPETEN ZE	ABILITÀ	CONOSCEN ZE	TEM PI
Le tradizioni regionali	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell' azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche. Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in	Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche e di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti delle diverse regioni.	4 ore Secondo trimestr e

	<p>ambiente. Compiere le scelte di partecipazione e alla vita economica coerentemente e agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l' Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Rispettare l' ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità , adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell' ambiente. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Riconoscere e</p>	<p>materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta. Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell' Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare e la salute del pianeta.</p>		
--	---	--	--	--

	promuovere le attività sportive eco-compatibili.			
--	--	--	--	--

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. In particolare si pone come obiettivo quello di applicare l'acquisizione delle conoscenze disciplinari alla pratica laboratoriale. L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze e le abilità degli studenti che acquisiranno una maggiore consapevolezza nello svolgere i compiti di realtà.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PIANO DI LAVORO

<i>Attività</i>	<i>Abilità</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n o r e</i>
SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	Saper applicare il sistema HACCP; Saper utilizzare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare;	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche	2 2
LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Saper applicare correttamente tecniche innovative di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche	2 2

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	Saper elaborare dei menù che promuovano uno stile di vita sano ed equilibrato; Saper elaborare prodotti enogastronomici in base a esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari; Saper individuare piatti tipici internazionali con relativa analisi calorico-nutrizionale	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche	2 2
--	--	--	--------

Milazzo : 07/05/2024

ALUNNI

DOCENTE

Parisi Fabio

Materia: SALA E VENDITA

Docente: Prof. Scredi Claudio

Libro di testo: Sala Bar Smart pe Cucina HOEPLI Oscar Galeazzi

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): ore svolte 52

Obiettivi specifici della disciplina

Il docente, nella propria azione didattica ed educativa, si è proposto di far acquisire agli studenti le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare il servizio di sala, per scopi comunicativi, ed utilizzare un linguaggio adeguato relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, la clientela con i colleghi di lavoro e nella vita privata.
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali.

CONOSCENZE

- Conoscere i reparti dell'albergo e il relativo personale.
- Conoscere le operazioni relative al servizio da svolgere.
- Conoscere le operazioni relative al servizio di sala.
- Conoscere le principali Funzioni gestionali di un Ristorante e di un Bar.
- Tecniche di gestione dell'offerta enogastronomica.
- La carta delle pietanze e dei vini.
- La produzione vitivinicola italiana europea ed extra europea.
- Il servizio del vino al tavolo.
- La stappatura e la mescita.
- La degustazione.
- La promozione dei vini del territorio.
- Le tecniche di allestimento della sala. Il buffet di servizio.
- La mise en place del tavolo.
- Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
- Organizzazione del personale del settore sala e bar. Costi di produzione

ABILITA'

- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate all'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
- Riconoscere le caratteristiche dell'offerta enogastronomia e saper distinguere le diverse carte o liste della ristorazione di alto livello.
- Riconoscere le tipologie di vitigni italiani ed Europei, saper distinguere un vino nazionale, europeo e uno internazionale.
- Sapersi esprimere con terminologia corretta ed appropriata del settore, sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale in base all'interlocutore e all'occasione.
- Promuovere e valorizzare le risorse ambientali, artistiche e culturali del proprio territorio.
- Utilizzare correttamente le attrezzature speciali per la banchettistica.
- Saper gestire il servizio a tavolo, curando il rang nei minimi dettagli.
- Saper servire correttamente al tavolo pietanze e bevande.
- Saper gestire il rapporto con il cliente.

- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
- Operare nel rispetto e nelle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- Calcolare i costi di produzione specifici.
- Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di sala-Bar e di Cucina.
- Utilizzare tecniche approvvigionamento per abbattere i costi in azienda.
- Utilizzare hardware e software di settore ristorativo-alberghiero.

COMPETENZE

- **Competenze digitale.**
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.**
- Competenze imprenditoriale.**
- Utilizzare e produrre testi multimediali.**
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.**
- Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.**
- Acquisite informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali, del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.**
- Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.**
- Applicare di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.**
- Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturali e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di servizio.**
- Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.**
- Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione in contesti e secondo criteri prestabiliti di hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.**
- Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, dell'attrazione degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.**

Metodologia

Durante le attività didattiche in presenza, l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di coppia, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. L'attività di conversazione è stata utile per consolidare ed ampliare conoscenze e abilità, focalizzando l'attenzione sul PCTO e su argomenti in raccordo con le altre discipline. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Le tradizionali metodologie didattiche sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale ➤ Lezione individualizzata ➤ Attività di gruppo ➤ Lezione interattiva ➤ Discussione guidata

- Ricerca guidata
- Materiale prodotto dall'insegnante

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libro di testo cartacei e digitali
- Letture da riviste mensile dell'AMIRA
- Fotocopie di documenti
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali tratti da Internet
- Attrezzature multimediali e audiovisive
- Video Youtube
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA

- Prove strutturate e semi strutturate;
- Esercitazioni in classe;
- Discussioni guidate;
- Interrogazioni
- Partecipazione e coinvolgimento individuale ^[1]_[SEP]
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo. Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni.

Criteri specifici:

- ricchezza lessicale
- partecipazione alle attività teoriche
- scioltezza espositiva
- acquisizione dei contenuti proposti
- capacità di interazione.

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Test d'ingresso sulla comprensione scritta e sulla produzione scritta
- Esercitazione orale sul riconoscimento delle caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate all'enogastronomia ed ospitalità alberghiera.

UdA 1 : LOFFERTA ENOGASTRONOMIA

Pianificare l'offerta enogastronomica

Programmare l'offerta enogastronomica

Comunicare l'offerta enogastronomica

UdA 2: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA EUROPA E EXTRA EUROPEA

La produzione di vino nelle regioni Italiane

La produzione di vino in Europa

La produzione di vino extra Europea

UdA 3: L'ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

L'ENOLOGIA E LA SOMELLERIA

Il vino spumante e il vino champagne

I vini liquorosi e i vini speciali

UDA 4 GLI EVENTI SPECIALI BANQUETING E CATERING

La preparazione di un evento

Il Catering

Il Banqueting

UDA 5 I SERVIZI SPECIALI IN SALA

Il servizio delle insalate al gueridon

Il servizio del Caviale

Lo scalco del pollo

La spinatura del pesce grande e piccolo.

Il servizio dell'anatra

Il servizio del Tartufo

Il servizio dei formaggi.

Piatti alla Lampada

UDA 6 LE TECNICHE DI GESTIONE (HARDWARE E SOFTWARE)

Calcolare i costi di produzione

Simulare l'organizzazione

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere I costi in azienda

Utilizzare hardware e software di settore ristorativo alberghiero.

07/05/2024

ALUNNI

DOCENTE

Claudio Scredi

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: prof. Parisi Mario Santo

Libro di testo: Nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): 60 ore di Scienze Motorie e Sportive e 3 ore per l'U.D.A. Trasversale di Educazione civica.

Obiettivi specifici della disciplina

- Rispettare se stessi, gli altri e gli ambienti (per migliorare autocontrollo e disciplina)
- Operare responsabilmente in funzione di scopi, principi e regole date
- Conoscere e rispettare le norme igieniche personali, (utilizzo dei dispositivi di protezione individuale) anche per contenere i rischi di contagio delle malattie infettive
- Conoscere le norme elementari di primo soccorso e di una corretta alimentazione
- Utilizzare responsabilmente mezzi e strumenti idonei a praticare l'attività (anche in ambiente naturale)
- Conoscere le regole e le tattiche di alcuni giochi sportivi e sport individuali
- Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali
- Assumere comportamenti corretti a scuola e negli spazi aperti (cortile)
- Saper valutare le proprie capacità motorie
- Conoscere le principali funzioni degli organi e delle strutture del corpo umano.

Metodologia

- Lezioni frontali
- Esercitazioni individuali e a gruppi
- Utilizzo del metodo globale, analitico e misto
- Lezioni dialogate (in presenza)
- Ricerche individuali.

Mezzi

- Materiali audiovisivi
- Schede e materiali prodotti dall'insegnante
- Piccoli attrezzi e attrezzi occasionali disponibili nel plesso di via Risorgimento
- LIM
- App Argo DidUP (registro, condivisione documenti, bacheca, comunicazioni, ecc.)

Strumenti di verifica

Sono state utilizzati:

- Prove pratiche di valutazione individuali e collettive, a corpo libero, considerando ruolo importante il proporsi durante i giochi sportivi
- Colloqui e discussioni guidate

- Test, questionari, prove strutturate e semi-strutturate

Criteria di valutazione

La valutazione è stata effettuata tenendo conto dell'incremento tra punto di partenza e di arrivi di ciascun allievo. Si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione

personale degli allievi, dalla puntualità nella consegna e dalla correttezza nello svolgimento degli elaborati.

Contenuti

- Esercizi a carico naturale e di opposizione
- Esercizi per la resistenza, forza, mobilità ed elasticità
- La nascita dei Giochi Olimpici
- I Giochi Olimpici dell'era moderna
- L'Atletica leggera e le sue specialità
- Il Badminton
- Il Tennis Tavolo
- Il Calcio
- Il Calcetto
- La Pallavolo
- Il Calciobalilla
- Conoscenza delle norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni ed in caso di incidente
- Attività di squadra, organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
- Consigli per una sana alimentazione
- Il doping nello sport.

Unità di apprendimento di Educazione civica

Lo "*Sport a impatto zero*" è stata la tematica scelta per l'U.D.A. Trasversale di ed. civica "Lo sviluppo sostenibile ambientale".

Si è curata la conoscenza di alcuni sport a impatto zero come il Trekking, il Walking e l'Orienteering.

ALUNNI

DOCENTE

Mario Santo Parisi

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente prof.ssa Elisa Ilacqua

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. ore 25 effettivamente svolte su N. 33 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Introdurre l'allievo, attraverso l'introspezione personale e lo studio della tradizione cristiana, all'esame della morale cristiana.
- Far scoprire al discente, osservando la società umana, quali sono i valori morali confrontandoli con i principi morali della Rivelazione di Gesù Cristo.
- Stimolare l'alunno a confrontare il progetto di vita con il modello offerto da Gesù Cristo.

Metodologia

Il metodo d'insegnamento privilegiato è stato quello esperienziale – induttivo, per mezzo del quale si stimolano e si coinvolgono gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Le tecniche di insegnamento utilizzate sono: compiti su obiettivi, presentazioni orali dalla cattedra da parte degli studenti, lettura di un lavoro personale con valutazione della classe, interrogazioni con domande fatte dai compagni, lezione frontale, lezione interattiva, discussione guidata, ricerca guidata.

Mezzi e materiali

Bibbia
Letture di riviste/quotidiani
Fotocopie di documenti
Materiali audiovisivi
Video didattici
Schede e materiali prodotti dall'insegnante
Video Youtube
Mappe concettuali per alunni BES/DSA

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

Interrogazioni
Discussioni guidate

Criteri di valutazione

La valutazione è stata espressa con un aggettivo che tiene conto delle conoscenze, delle competenze e delle capacità acquisite da ogni singolo alunno e permette, inoltre, di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi.

CONTENUTI IRC

Le linee fondamentali della riflessione contemporanea sul rapporto tra scienza, fede e verità
La bio-etica.
La ricerca della verità: l'uomo e la verità; la verità secondo il Magistero della Chiesa.

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.
L'amore nella cultura e nel progetto di Dio.
La vita come amore.

La morte e la vita nell'aldilà.

Chiesa e mondo contemporaneo

Chiesa e pluralismo culturale

Il cristianesimo nel '900 e i Pontefici del' 900.

Pace,giustizia sociale,carità e solidarietà.

CONTENUTI Educazione Civica (N° 3 ore)

Significato e valore di un' Enciclica

Enciclica "Laudato si" : struttura e significato

ALUNNI

DOCENTE

Elisa Ilacqua

Materia: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

Docente: prof. Aragona Paolo

Libro di testo: nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): 28 ore

Obiettivi specifici della disciplina

- Rispettare se stessi, gli altri e l'ambiente
- Operare responsabilmente in funzione di scopi, principi e regole
 - Assumere comportamenti corretti
 - Saper valutare le proprie conoscenze
 - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Metodologia

Lezioni frontali

Utilizzo del metodo globale, analitico e misto

Lezioni dialogate

Mezzi

Materiali audiovisivi

Schede e materiali prodotti dall'insegnante

App Argo DidUP (registro, condivisione documenti, bacheca, comunicazioni, ecc.)

Strumenti di verifica

Colloqui e discussioni guidate.

Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata tenendo conto dell'incremento tra punto di partenza e di arrivo di ciascun allievo. Si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Contenuti

Io e l'altro lotta alla discriminazione di genere

Tutela ambientale

Bullismo e cyberbullismo

Tutela della salute: lotta alle dipendenze da droghe ed uso non corretto di internet

ALUNNI

DOCENTE

Paolo Aragona

ALLEGATO 2

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“RENATO GUTTUSO”

A.S. 2023-2024

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

INDIRIZZO: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Candidato/a

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario

“È dentro noi un fanciullino che non solo ha brividi, come credeva Cebes Tebano che primo in sé lo scoperse, ma lagrime ancora e tripudi suoi [...]. I segni della sua presenza e gli atti della sua vita sono semplici e umili. Egli è quello, dunque, che ha paura al buio, perché al buio vede o crede di vedere; quello che alla luce sogna o sembra sognare ricordando cose non vedute mai, quello che parla alle bestie, agli alberi, ai sassi, alle nuvole, alle stelle: che popola l'ombra di fantasmi e il cielo di dei.

Egli è quello che piange e ride senza perché, di cose che sfuggono ai nostri sensi e alla nostra ragione. [...] Senza lui, non solo non vedremmo tante cose a cui non badiamo per solito, ma non potremmo nemmeno pensarle e ridirle, perché egli è l'Adamo che mette il donne a tutto ciò che vede e sente.

Egli scopre nelle cose le somiglianze e relazioni più ingegnose. Egli adatta il nome della cosa più grande alla più piccola, e al contrario. E a ciò lo spinge meglio stupore che ignoranza, e curiosità meglio che loquacità: rimpicciolisce per poter vedere, ingrandisce per poter ammirare. [...]

Tu sei il fanciullo eterno, che vede tutto con meraviglia, tutto come per la prima volta. L'uomo le cose interne ed esterne, non le vede come le vedi tu: egli sa tanti particolari che tu non sai. Egli ha studiato e ha fatto suo pro' degli studi degli altri. Sì che l'uomo dei nostri tempi sa più che quello dei tempi scorsi, e, a mano a mano che si risale, molto più e sempre più. I primi uomini non sapevano niente; sapevano quello che sai tu, fanciullo.[...] Tu sei ancora in presenza del mondo novello, e adoperi a significarlo la novella parola. Il mondo nasce per ognuno che nasce al mondo. E in ciò è il mistero della tua essenza e della tua funzione. Tu sei antichissimo, o fanciullo! E vecchissimo è il mondo che tu vedi nuovamente! E primitivo il ritmo (non questo o quello, ma il ritmo in generale) col quale tu, in certo modo, lo culli o lo danzi!

Come sono stolti quelli che vogliono ribellarsi o all'aria o all'altra di queste due necessità, che paiono cozzare tra loro: veder nuovo e veder da antico, e dire ciò che non s'è mai detto e dirlo come sempre si è detto e si dirà! [...]

E mi viene in mente che [...] ci sia sotto il tuo dire una verità più riposta e meno comune, a cui però la coscienza di tutti risponda con subito assenso. Quale? Questa: che la poesia, in quanto è poesia, la poesia senza aggettivo, ha una suprema utilità morale e sociale. E tu non hai mica ragionato, per rivelare a me il tuo fine. Tu hai detto quel che vedi e senti. E dicendo questo, hai forse espresso quale è il fine proprio della poesia Ora tocca a me ragionarci sopra. Chi ben consideri, comprende che è il sentimento poetico il quale fa pago il pastore della sua capanna, il borghesuccio del suo appartamento ammobigliato sia pur senza buon gusto ma con molta pazienza e diligenza; e vai dicendo.”

(G. Pascoli, *Il fanciullino*)

1. Comprensione del testo

Dopo aver letto con attenzione il brano, riassumilo in non più di una colonna di foglio protocollo

2. Analisi del testo

- 2.1 Perché per il *fanciullino* il poeta parla di semplicità e umiltà?
- 2.2 Per quale motivo il *fanciullino* richiama l'Adamo biblico? Quanto è importante questo aspetto per la creazione poetica?
- 2.3 Che rapporto pone il Pascoli tra la conoscenza razionale e la vista del *fanciullino*?
- 2.4 Quale spazio viene riservato alla poesia? Qual è la sua funzione?

3. Relazione con il contesto storico e culturale

In non più di due colonne di foglio protocollo commenta e interpreta il brano complessivamente, descrivendo il contesto letterario europeo in cui si colloca Pascoli.

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinione [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà. Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinione autoalimentato e senza controllo.

(Giuseppe De Rita, «Corriere della Sera», 29 marzo 2022, p. 26)

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto o costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse onde di opinione elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è

stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliere, mangiandole con gusto.

Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

(Wisława Szymborska, *Il poeta e il mondo, in Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17*)

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923-2012) elogia i lavori che richiedono '*passione e fantasia*': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

ALLEGATO 3

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“R. GUTTUSO” MILAZZO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2023-2024

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”

ELABORATO DI: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato/a

“I nuovi prodotti alimentari”

Tipologia A

Nel corso della sua lunga storia l'uomo, ha sperimentato una notevole evoluzione nella sua dieta quotidiana. Il cibo infatti, è sempre stato un riflesso non solo dei bisogni alimentari, ma anche della cultura, della tecnologia e delle condizioni socio-economiche del momento. Oggi, in una società sempre più interconnessa e influenzata dall'innovazione tecnologica, le tendenze alimentari stanno subendo una rivoluzione senza precedenti. L'era del cibo spazzatura e dello spreco alimentare sta volgendo al termine, e ormai si presta sempre più attenzione a diete sane da seguire e a come gli alimenti arrivano a tavola. Sulle nostre tavole arrivano in continuazione nuovi tipi di prodotti alimentari. I fattori alla base di tale fenomeno risiedono nell'aumento della globalizzazione, nella diversità delle popolazioni umane e nella ricerca da parte dell'uomo di fonti nuove di sostanze nutrienti. Il concetto di “nuovi alimenti” in realtà non è nuovo. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, ingredienti alimentari o modalità di produzione alimentare hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo: banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, un'ampia varietà di spezie sono tutti arrivati in Europa in origine come nuovi prodotti. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, gli insetti commestibili, il frutto di baobab e la physalis. Viene così influenzato anche il mondo della ristorazione che, costretto a stare a passo con i tempi, deve modificare le sue abitudini per evitare conseguenze spiacevoli. Rimanere sempre aggiornati su food trends del momento può fare la differenza tra il successo e il fallimento delle attività ristorative nel prossimo futuro.

Novel food: dopo la UE, anche l'Italia autorizza 4 insetti

“Dal 29 dicembre, è autorizzata anche in Italia l'immissione in commercio di quattro insetti "novel food": larva gialla, locusta migratoria, grillo domestico e verme della farina minore. Le confezioni contenenti prodotti a base di farine di insetti dovranno presentare le seguenti informazioni: tipologia di insetto presente, con nome scientifico. Le etichette riportano inoltre la quantità di insetti utilizzata e presente nei prodotti alimentari e deve essere espresso anche il Paese di origine dell'insetto. Al fine di evitare commistioni con altri alimenti, il Governo italiano ha deciso di regolamentare la vendita, prevedendo la commercializzazione in comparti separati, appositamente dedicati e segnalati con un'apposita cartellonistica”.

11 Gennaio 2024, informazione veterinaria online

“Un team di ricercatori australiani stima i guadagni per l'ambiente investendo sulla produzione di alghe per mangiarle, farne mangimi per animali o biocarburante.

Un'agricoltura marina al posto di quella terrestre. L'idea di portare nel piatto le alghe circola da tempo, seducendo cuochi e consumatori alla ricerca di nuovi (almeno dalle nostre parti) sapori e proprietà benefiche. Ma le alghe potrebbero dare un aiuto a rendere più sostenibile il cibo che mangiamo, e contribuire a sfamare una popolazione in continua crescita. A ribadirlo nei giorni scorsi è stato il lavoro di alcuni esperti che hanno stimato quanta terra e quante emissioni si riuscirebbe a risparmiare investendo su coltivazioni di alghe. “

11 febbraio 2023, La Repubblica

Il candidato, preso atto del testo introduttivo, dia prova delle proprie conoscenze e competenze elaborando un tema sull’offerta alimentare che si è caratterizzata negli ultimi decenni seguendo le seguenti indicazioni:

- Illustri cosa s’intende per alimenti innovativi e come vengono classificati
- Esponga le caratteristiche di un integratore alimentare e di un alimento funzionale
- Descriva le caratteristiche e le proprietà nutrizionali dei novel food di maggiore interesse nella Comunità Europea (carne sintetica, OGM, insetti, alghe o altro)

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico -professionali conseguite, il candidato predisponga una preparazione culinaria che contenga un novel food.

ALLEGATO 4

NODI CONCETTUALI

NODI CONCETTUALI

Il colloquio, disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del D. Lgs. 13 aprile 2017 n. 62, ha la finalità di: *«accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente»*, dimostrando:

- 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 profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dall'art. 25 dell'O.M. n.55/24. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 24 e 25, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

Poiché la predisposizione dei materiali da parte della Commissione, così come disciplinato dall'articolo 22 dell'O.M. n. 55/2024, avviene tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, il Consiglio di classe ha individuato i seguenti nodi concettuali nei quali convogliano le diverse discipline, ciascuna attraverso propri specifici contenuti. Ciò al fine di ricondurre a unitarietà i saperi degli allievi, facendo acquisire loro una visione complessiva della tematica comune superando la parcellizzazione delle discipline.

I Nodi Concettuali, redatti in concertazione con le componenti del c.d.c., risultano i seguenti:

NODI CONCETTUALI

Igiene e sicurezza in laboratorio	Per immettersi nel mondo del lavoro e svolgere al meglio un mestiere in ambito enogastronomico è necessario possedere una conoscenza approfondita del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti utili per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio.
Le nuove tendenze alimentari	Anche in ambito enogastronomico si parla sempre più spesso di mode alimentari e di filosofie nutrizionali. Per alcuni un'attrazione irresistibile. Dalla cucina crudista a quella vegana o vegetariana, alla cucina sana: un viaggio e diverse mete, attraverso il gusto e i fattori che influenzano consumi e nuovi orientamenti alimentari.
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a Km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia, culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazioni e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

ALLEGATO 5

***MODULO DI
ORIENTAMENTO
FORMATIVO***



AUTONOMA_MENTE - IL CURRICOLO VERTICALE DI DIDATTICA ORIENTATIVA

1. I RIFERIMENTI NORMATIVI

Il Curricolo verticale di Orientamento per l'I.I.S. Renato Guttuso declinato nel seguito nelle specificità dei due indirizzi di Liceo Artistico e di Professionale per i servizi Commerciali, per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera, è stato predisposto nel quadro delle norme di riferimento ed in specie alle disposizioni ministeriali al D. M. del 22 dicembre 2022, n. 328, recante le Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

Le Linee Guida per l'orientamento (D. M. 328/2022) sono lo strumento per riportare l'attenzione su un problema delicatissimo e fondamentale, che riguarda l'orizzonte di vita e di senso dei nostri giovani. Ed è anche l'occasione imperdibile per ripensare un progetto complessivo di azioni che la scuola può adottare per ricucire un dialogo con le giovani generazioni.

Sono, altresì, riferimenti normativi:

- il d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21, che ha previsto la realizzazione dei percorsi di orientamento finalizzati alla scelta dei corsi di laurea universitari e dei corsi di alta formazione, la valorizzazione dei risultati scolastici degli studenti ai fini dell'ammissione a determinati corsi di laurea, nonché il potenziamento e lo sviluppo del raccordo tra istituzioni scolastiche, università e istituzioni dell'alta formazione;
- il d.lgs. del 14 gennaio 2008, n. 22, che prevedeva che le istituzioni scolastiche dovessero favorire e potenziare il raccordo con il mondo delle professioni e del lavoro, realizzando iniziative finalizzate alla conoscenza delle opportunità formative offerte dai percorsi di formazione tecnica superiore e dai percorsi finalizzati alle professioni e al lavoro;
- la circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43 con cui sono state emanate le Linee guida in materia di orientamento lungo tutto l'arco della vita;
- la Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232 con cui sono state trasmesse le Linee guida nazionali per l'orientamento permanente;
- il D.M. 4 settembre 2019, n. 774 recante le Linee guida concernenti i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento;
- il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) italiano, che ha dedicato alcuni interventi al tema dell'istruzione e prevede la necessità di realizzare una riforma in materia di orientamento nell'ambito della missione 4 – componente 1 del Pnrr.
- la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea adottata il 28 novembre 2022 sui percorsi per il successo scolastico sulle politiche di riduzione dell'abbandono scolastico, che, tra le altre cose, sottolinea la necessità di rafforzare l'orientamento scolastico, l'orientamento e la consulenza professionale e la formazione, per sostenere l'acquisizione di abilità e competenze di gestione delle carriere nel lavoro.

2. LE FINALITÀ DELL'ORIENTAMENTO

L'orientamento è una modalità educativa permanente e trasversale a tutte le discipline.

Un percorso che dura tutta la vita, ma che, all'interno della scuola secondaria di secondo grado, prevede alcune tappe significative che vogliono aiutare e accompagnare gli studenti a valorizzare la scelta formativa e scolastica, nonché le eventuali successive "scelte" della vita.

Pertanto, l'orientamento ha la finalità di favorire la consapevolezza individuale e la capacità di scelta.

Si realizza in primo luogo nell'interazione sociale con figure significative che l'individuo incontra nell'arco della sua esperienza. In questo senso va ribadita l'importanza orientativa della scuola, così come quella della famiglia e del gruppo dei pari e la funzione che svolge il docente in quanto interlocutore privilegiato all'interno di un processo di sviluppo.

2. GLI OBIETTIVI GENERALI

- 1) Portare la percentuale degli studenti che abbandonano precocemente la scuola al di sotto del 10%.
- 2) Contrastare il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro.
- 3) Contrastare il fenomeno dei Neet (Not in Education, Employment or Training).
- 4) Rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.
- 5) Contribuire a potenziare la formazione tecnica e professionale, costituendola come filiera integrata, modulare, graduale e continua fino alla formazione terziaria (nel caso italiano gli ITS Academy).
- 6) Contribuire all'incremento della percentuale delle scelte di formazione universitaria.

3. LE SOFT SKILLS E LA DIDATTICA ORIENTATIVA

All'interno della progettazione dei moduli, di cui alle schede seguenti, una particolare attenzione sarà dedicata alle cinque competenze dell'intelligenza emotiva così come individuate da Daniel Goleman:

- 1) la consapevolezza emotiva (ovvero saper identificare e riconoscere le emozioni);
- 2) l'autoregolazione emotiva (cioè saper regolare e controllare le proprie emozioni);
- 3) la capacità di prendere decisioni responsabili;
- 4) le abilità relazionali (comunicare, cooperare, negoziare, prestare e chiedere aiuto);
- 5) la consapevolezza sociale (ovvero empatia, rispetto per gli altri e valorizzazione delle diversità).

Maturazione e sviluppo di competenze per elaborare (o definire) o per rielaborare (o ridefinire) AUTONOMAMENTE il progetto di vita ed il percorso professionale affrontando e sostenendo le relative scelte.

4. GLI OBIETTIVI COMUNI DEL CURRICOLO VERTICALE

Le dimensioni e gli obiettivi dell'orientamento sono:

- a) Conoscenza di sé (identità e ridefinizioni plurali della stessa in senso evolutivo);
- b) Scoperta e gestione dei propri interessi, valori, punti di forza, limiti, vincoli, conoscenze, competenze, esperienze, attitudini;
- c) Sviluppo di capacità di fronteggiamento (coping);
- d) Comprensione del proprio locus of control o senso di attribuzione.
- e) Rinforzo dell'autoefficacia e della resilienza;
- f) Rinforzo dell'autostima, della motivazione;
- g) Esplorazione dell'affettività, accettazione e valorizzazione della propria immagine corporea;
- h) Riflessione e acquisizione di abilità di immaginazione, progettazione e modalità di scelta;
- i) Conoscenza dei contesti, capacità di reperire informazione.

5. LA DIDATTICA ORIENTATIVA PREESISTENTE

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Renato Guttuso", già prima del corrente a.s. 2023-2024, proponeva un Piano dell'Offerta Formativa con una evidente dimensione orientativa che si esplicitava durante il percorso nel passaggio dal biennio comune al triennio di formazione specifica.

I moduli curriculari nelle classi terze, quarte e quinte erano già integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione terziaria e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Una risorsa didattica che la didattica orientativa riprende, integra e implementa nei seguenti moduli che rispondono alle linee guida di cui al D.M. 22/12/2022 n. 328.

6. RISULTATI ATTESI

I principali risultati attesi sono:

- a) rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione e formazione, per consentire una scelta consapevole e ponderata a studentesse e studenti che valorizzi i loro talenti e le loro potenzialità;
- b) contrastare la dispersione scolastica;
- c) migliorare gli esiti scolastici con particolare riferimento alle prove standardizzate INVALSI;
- d) rendere efficace e permanente il processo di apprendimento e formazione destinato ad accompagnare l'intero arco della vita.

7. VERIFICA IN ITINERE E FINALE

È competenza specifica del Consiglio di classe la verifica periodica e sommativa del modulo di orientamento. È, altresì, competenza del Consiglio di classe l'eventuale modifica e/o integrazione del modulo in ordine alla sua efficacia e al raggiungimento degli obiettivi dei singoli studenti ai quali deve aderire con uno sforzo continuo di personalizzazione.

CLASSE V A

OBIETTIV I	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	• Docenti ITP • Ex alunni	• Racconto di storie di successo	2	4
	La settimana creativa		• Docenti ITP • Imprenditori del territorio	• Interviste con imprenditori	2	
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	• Classe • Scuola	• Docente di: Italiano	• Esercitazioni su come parlare in pubblico • Organizzazione di gare di dibattito	2	2
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Libriamoci	• Classe • Scuola	• Docente di Italiano • incontro con l'autore	• Letture orientate alla scrittura creativa ed alla lettura • Organizzazione di gare di dibattito sull'argomento del testo prescelto • colloquio con l'autore prescelto	4	10
	Autovalutazione delle soft skills	Classe	Docente tutor	Somministrazione di test strutturati	1	
	Incontri con il tutor	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	3	
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata	2	
Conoscere la formazione superiore	L'offerta formativa universitaria	Università	• Docente orientatore • Docenti di Scienze e Cultura dell'Alimentazione • Docenti universitari	• Incontri con docenti di orientamento • Visita guidata alla Fiera del Mediterraneo Palermo	4	6
	L'offerta formativa degli ITS Academy	Scuola	Referenti di ITS Academy	Incontri con esperti	1	
	Le altre agenzie formative	Scuola	• Referenti di agenzie e docenti	• Incontri con esperti	1	
Conoscere il territorio	Visite presso la fiera specializzata di Rimini	• Fiera di Rimini	Docenti accompagnatori	Visita guidata al SIGEP di Rimini dal 20 al 25 gennaio 2024	6	8
	Visite aziendali	Sito dell'impresa	Imprenditori	Intervista	2	

ALLEGATO 6

PROGETTO PCTO



Unione Europea

**ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE "RENATO
GUTTUSO"**

Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)
Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

**PROGETTO DI PERCORSI DI COMPETENZE
TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO**

PCTO Anno scolastico 2023-2024

PERCORSI PER LE COMPETENZE REAL -VIRTUALI

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Classe 5° A

ARTICOLAZIONE Enogastronomia - Cucina

Profilo professionale

"Il Food & Beverage Manager"

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Fabio Parisi

Descrizione del profilo professionale

Il Settore Ristorazione ovvero Settore del Food & Beverage è presente nella maggioranza degli alberghi e comprende una serie di attività volte alla preparazione ed alla somministrazione di cibi e bevande. Al vertice di questa area funzionale opera il Food & Beverage Manager, figura appartenente alla categoria intermedia dei quadri che, pur non possedendo l'autonomia gestionale dei dirigenti, cui sono subordinati, hanno tuttavia funzioni direttive limitate alla loro area di competenza. In particolare le attività in cui il Food & Beverage Manager è il diretto responsabile si possono ricondurre a: servizi di ristorazione, servizi di prima colazione, servizio in camera o room service, servizio bar, servizio banchetti e catering.

Il settore Food & Beverage rappresenta una delle maggiori criticità del servizio alberghiero per l'elevato numero di risorse umane e materiali che vi sono coinvolte; in tal senso è indispensabile istruire e preparare nuovo personale capace di affrontare le difficoltà gestionali che tale settore comporta, dal momento che il ristorante, e i servizi ad esso connesso, costituisce una componente fondamentale nella percezione di un servizio di qualità da parte del cliente. Al F&BM è affidato il delicato compito di gestire e curare l'intero reparto di ristorazione, razionalizzando i costi senza mai perdere di vista la qualità del servizio. Egli è responsabile di tutte le attività connesse al settore ristorazione, dalla gestione del personale e dall'approvvigionamento al controllo qualitativo della produzione dei cibi, fino alla gestione e ottimizzazione dei costi. E' facile intuire che, per ricoprire questa prestigiosa posizione lavorativa, sarà necessario possedere e sviluppare le competenze giuste, in linea con la figura di leader.

Motivazione del Progetto

Il progetto si pone l'obiettivo di aiutare gli allievi a sviluppare e consolidare le loro risorse cognitive, tecnico-professionali, culturali e intuitive per essere in grado di cogliere in anticipo le evoluzioni del mercato e adattarsi alle trasformazioni e innovazioni della realtà lavorativa di settore. Ciò che da anni contraddistingue l'Istituto d'Istruzione Superiore "Renato Guttuso" è l'intenso rapporto con le aziende e gli enti territoriali, che rappresentano un riferimento per tutte le articolazioni dell'alberghiero. Che siano stage, alternanza scuola lavoro o PCTO, per i nostri studenti le esperienze in azienda o con le aziende sono momenti formativi importantissimi che consentono loro di crescere in competenze e conoscenze.

Destinatari

N. 19 allievi della classe 5° A dell'Articolazione Enogastronomia - Cucina

Obiettivi formativi specifici

Finalità generali

Il percorso formativo si propone le seguenti finalità: orientare lo studente a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza; accrescere la motivazione allo studio; favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali; sviluppare le competenze trasversali, esaltando la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'autoorientamento; attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che coniughino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica maturata nell'ambiente lavorativo esterno; arricchire la formazione maturata nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Cognitivi (Conoscenze)

- Adeguamento alla normativa anti-Covid
- Inquadramento normativo delle imprese alberghiere e adempimenti burocratici - Lavorare insicurezza
- Saper utilizzare eventuali supporti informatizzati nei settori di riferimento
- Tecniche di gestione dei prodotti ristorativi: conoscenza di metodi e tecniche del servizio ristorativo
- Strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard del processo ristorativo
- Il marketing strategico ed operativo dei prodotti ristorativi.
- Il Piano di Marketing
- Conoscenza delle tecniche di vendita
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Operativi (Abilità)

- Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
- Essere in grado di utilizzare strumenti hardware e software a disposizione con padronanza, abilità e diligenza, nel rispetto delle norme della netiquette.
- Applicare competenze relazionali nei confronti del team nell'ambiente professionale.
- Mettere in pratica competenze di organizzazione tecnica degli schemi di lavoro.
- Utilizzare competenze tecnico-pratiche nella realizzazione di prodotti tipici locali.
- Sviluppare capacità relative alla storia e all'evoluzione di tipiche preparazioni tradizionali.
- Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando i prodotti enogastronomici del territorio.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla tutela della salute.
- Rafforzare la cultura della legalità e della sostenibilità.

Trasversali

- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale odi studi superiori
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro, dell'impresa nell'adimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare autonomia e senso di responsabilità
- Sviluppare cittadinanza attiva e competenze civiche
- Promuovere negli studenti l'autonomia, il senso critico e la capacità di adattarsi a situazioni nuove in modo anche creativo
- Orientare gli studenti per indirizzare e sostenere le loro scelte lavorative e/o di studio future
- Educare alla cultura della sicurezza in ambito lavorativo
- Arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi, rilevando e valorizzando le competenze trasversali (soft skills);
- Migliorare la conoscenza della lingua inglese (CLIL);
- Migliorare le competenze informatiche (T.I.C.)

Articolazione temporale e organizzativa dell'intervento

Le attività progettuali saranno svolte all'interno dell'istituzione scolastica

Scuola: all'interno dell'Istituto durante le fasi di orientamento e restituzione dell'esperienza in alternanza; nei laboratori di cucina, sala ed accoglienza.

Il percorso per complessive n. **50** ore si svilupperà nell'arco dell'intero anno scolastico e si articolerà nelle seguenti fasi:

- **Fase I** denominata "Orientamento e sicurezza": viene effettuata per n. **27** ore ed ha l'obiettivo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, la lingua inglese, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica del settore enogastronomico e la normativa sulla sicurezza del lavoratore e dei luoghi di lavoro.
- **Fase II** "Progetti ed eventi" si svolge per **20** ore: durante tale percorso l'allievo ha l'opportunità di applicare le conoscenze pratiche nei laboratori, cercando di sviluppare competenze tecniche e gestionali e affinare le abilità specifiche dell'indirizzo.
- **Fase III** "Restituzione dati": ha la durata di **3** ore da svolgere in aula al termine dell'esperienza attraverso la rielaborazione dell'esperienza effettuata e la redazione di uno specifico questionario di gradimento, a cui seguirà un dibattito guidato di confronto.

Risultati attesi

Al termine del percorso gli allievi avranno acquisito le conoscenze e le competenze tecniche che caratterizzano e formano figure professionali qualificate ed esperte, in grado di muoversi con abilità ed autonomia, nei comparti turistico, dolciario ed enogastronomico.

L'esperienza dell'alternanza scuola lavoro intende pertanto raggiungere i seguenti risultati:

- accrescere la motivazione allo studio e guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;
- sviluppare progressivamente il livello delle proprie abilità, acquisendo consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza;
- potenziare le capacità e le competenze relazionali e lavorare in team, interagendo in modo consapevole tra pari e con i livelli superiori;
- offrire nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

Monitoraggio e valutazione

Monitoraggio

Il monitoraggio, avente funzione conoscitiva, è volto all'osservazione ed al controllo del percorso formativo e del progetto. Di esso si occuperà il tutor scolastico, e lo effettuerà ex ante, in itinere ed ex post, al fine di rilevare i punti di forza e le criticità attraverso il confronto con gli studenti e con i docenti di laboratorio, verificando la registrazione ed il completamento dei percorsi in piattaforma, anche attraverso l'ausilio della specifica modulistica all'uopo predisposta e delle certificazioni conseguite.

Più dettagliatamente:

Il tutor scolastico dovrà effettuare:

Compilazione del foglio presenze con l'indicazione della data, degli orari e del tipo di attività svolta.

Lo studente dovrà:

Compilare la Scheda di valutazione del percorso indicando il gradimento dell'esperienza formativa

Nella valutazione del percorso formativo intervengono:

- **Tutor scolastico:** valuta le competenze progressivamente sviluppate dallo studente ed esprime una valutazione complessiva dell'esperienza sia in itinere, che al termine del percorso, valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area di indirizzo, nell'uso delle tecnologie e delle competenze di cittadinanza afferenti l'attività di pcto;
- **Studente:** in autovalutazione esprime, alla fine del percorso, un giudizio sull'esperienza (coerenza rispetto alle aspettative, preparazione scolastica, competenze, etc.).
- **Consiglio di classe:** a conclusione del percorso in alternanza e secondo la modalità tracciate, la scuola rilascia una **certificazione delle competenze** acquisite nel periodo di apprendimento su piattaforma e laboratoriale che terrà conto delle abilità operative e metodologie di lavoro specifiche e delle competenze tecnico-professionali maturate.

La valutazione degli esiti delle attività di PCTO sarà presa in considerazione dal C.d.C. in sede di scrutinio

finale per l'attribuzione del voto di condotta e del credito scolastico.

Milazzo, lì 07/10/2023

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Fabio Parisi

ALLEGATO 7

RELAZIONE P.C.T.O.

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

CLASSE V SEZ. A
**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**
SETTORE CUCINA

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR

TUTOR SCOLASTICO: *PROF. FABIO PARISI*

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Si rimanda la relazione finale del tutor all'appendice del documento di classe

Il presente documento, verrà ratificato dal Collegio dei docenti il 10 Maggio 2024, e successivamente pubblicato all'Albo dell'Istituto.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRME
ITALIANO	DI STEFANO LETIZIA MARIA	
STORIA	DI STEFANO LETIZIA MARIA	
MATEMATICA	LA ROSA EMILIO	
LINGUA INGLESE	PERDICHIZZI CARMELA	
LINGUA FRANCESE	ANELLI ANNA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'AMICO NANCY ANTONELLA	
LABORATORIO DI CUCINA	PARISI FABIO	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	SCREDI CLAUDIO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	QUAGLIATA MAURIZIO	
SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO SANTO	
RELIGIONE	ILACQUA ELISA	
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	ARAGONA PAOLO	

Milazzo, 07/05/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina Guidaldi