



I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“Virgilio Titone”

Castelvetrano (TP)



DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(Art. 10 O.M.55 del 22 marzo 2024)
AnnoScolastico2023/24

CLASSE V SEZ.B

***IP 17 - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera***

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA A.S 2023/2024

Per il Consiglio di classe
Il Docente coordinatore
Prof.ssa Spagnolo Giuseppina

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Rosanna Conciauro

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n.115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo e di paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice della provincia di Trapani e Agrigento. La scuola rappresenta un punto di riferimento importante per tutto il territorio che un alto potenziale turistico. Essa si distingue per l'alta formazione professionale trasmessa agli alunni, senza tralasciare la formazione di base.

1.2 Presentazione Istituto

L'I.P.S.E.O.A. “Virgilio Titone” di Castelvetrano è sorto nell'anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell' I.P.S.S.A.R. “ I. e V. Florio ” di Trapani ed è autonomo dall'anno scolastico 2000/2001.

Nel decennio trascorso, l'Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 31 classi del diurno; dall'anno 2018/19 l'offerta formativa dell'istruzione è completata dal corso di istruzione per adulti che comprende tre periodi didattici.

Dall'anno scolastico 2022/23 la scuola si è arricchita di un nuovo plesso scolastico “Borgo Selinunte” presso il quale si trova attualmente il triennio dell'indirizzo “Accoglienza turistica”.

Sempre in questo anno scolastico ha preso avvio il corso di istruzione per adulti presso la casa circondariale di Castelvetrano.

I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

- 2 di cucina;
- 1 di pasticceria;
- 2 di sala e vendita;
- 1 linguistico multimediale;
- 1 di accoglienza;
- 1 di scienze dell'alimentazione, fisica e chimica;
- 1 laboratorio di informatica

Grazie ai finanziamenti europei (FESR-FSE), destinati all'acquisto di strumenti ed attrezzature digitali per i laboratori didattici e agli stage degli

studenti in Italia e all'estero, è stata ampliata la disponibilità di apparecchiature e strumenti tecnologici finalizzati allo sviluppo della didattica (LIM e pc per classe) e di opportunità formative per gli studenti. Le figure professionali formate dalla scuola competono con le continue trasformazioni del settore turistico e richiedono la massima valorizzazione delle risorse umane unite a quelle ambientali, si integrano con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, Società e Mondo del lavoro.

L'I.P.S.E.O.A. “V. Titone” forma ed avvia all'attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze, competenze e acquisendo il Diploma di Laurea.

2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo(PECUP)

PREMESSA

Il Curricolo tiene conto delle Linee guida per i professionali e della necessità di personalizzare i percorsi (PECUP), adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà del nostro Istituto. Nell'orizzonte della didattica per competenze, che esige una ridefinizione delle pratiche didattiche, i Dipartimenti concordano, per la stesura delle UDA disciplinari e interdisciplinari:

- Contenuti, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele e i livelli minimi di competenza su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

La nuova didattica negli Istituti Professionali si prefigge di:

a) Favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del “sistema lavoro” come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro

b) Promuovere la formazione degli studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per sé stessi e per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.

c) Assumere una prospettiva pienamente «co-educativa» da parte del team dei docenti.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

I saperi e le competenze per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione sono riferiti ai quattro **assi culturali: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale.**

Essi costituiscono “il tessuto” per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all’acquisizione delle competenze chiave da acquisire al termine dell’istruzione obbligatoria e che comprendono:

- **Comunicazione nella madrelingua**
- **Comunicazione nelle lingue straniere**
- **Competenze matematiche**
- **Competenza digitale**
- **Imparare a imparare**
- **Competenze sociali e civiche**
- **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**
- **Consapevolezza ed espressione culturale**

2.2 Quadro orario settimanale

MONTE ORE SETTIMANALE BIENNIO		
	CLASSE 1 [^]	CLASSE 2 [^]
ITALIANO	4	4
STORIA	1	1
INGLESE	3	3
FRANCESE	2	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2
TIC	1	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI SALA E VENDITA	5	4
LABORATORIO ACCOGLIENZA	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
	32	32

MONTE ORE SETTIMANALE TRIENNIO									
	Enogastronomia			Accoglienza Turistica			Sala E Vendita		
	CL 3 [^]	CL 4 [^]	CL 5 [^]	CL 3 [^]	CL 4 [^]	CL 5 [^]	CL 3 [^]	CL 4 [^]	CL 5 [^]
ITALIANO	4	4	4	4	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2	2	2	2	2
INGLESE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
FRANCESE	3	3	3	3	3	3	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3	3	3	3	3	3	3
DIRITTO E TECN. AMM.	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	2	2	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	2	2	0	0	0
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4	4	2	2	4	4	4
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E ARTE BIANCA	7	5	5	0	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	0	0	0	7	5	5	0	0	0
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	0	2	2	7	5	5	0	0	0
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	2	1	1	1	1	1	1
	32	32	32	32	32	32	32	32	32

Nel triennio il quadro orario si completa con le 264 ore di compresenza tra la materia di indirizzo caratterizzante e l'insegnamento tecnico-pratico.

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio Di Classe

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA/E
SPAGNOLO GIUSEPPINA	Si	Lingua e Letteratura Italiana Storia
VASILE PIETRO	Si	Lingua Inglese
BRANCATI SANTA	Si	Lingua Francese
CONFORTO ROSA ANNA MARIA	Si	Matematica
CARO MARIA	Si	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
PERALTA ANTONIO	Si	Lab.Serv.Enogastronomici- Sett.Cucina
BAVETTA PIETRO	SI	Lab.Serv.Enogastronomici- Sett. Sala e Vendita
INFRANCO GIUSEPPA	SI	Scienza e Cultura dell’Alimentazione
CALCERANO SALVATORE	Si	Scienze motorie e sportive
LO IACONO CATERINA	NO	Religione
CAMPAGNA ANTONINO	Si	Sostegno (18 ore)

3.2 Continuità docenti

<u>DISCIPLINA</u>	<u>3^CLASSE</u>	<u>4^CLASSE</u>	<u>5^CLASSE</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	NO	NO	NO
LINGUA FRANCESE	SI	SI	SI
MATEMATICA	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	NO	SI	SI

<u>DISCIPLINA</u>	<u>3^CLASSE</u>	<u>4^CLASSE</u>	<u>5^CLASSE</u>
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	SI	SI	SI
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	NO	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SI	SI	SI
RELIGIONE	SI	SI	SI
SOSTEGNO (18 ORE)	SI	SI	SI

3.3 Composizione e storia classe

OMISSIS

3.4 Credito scolastico degli alunni

OMISSIS

3.5 Presentazione della classe

OMISSIS

4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da tutti i docenti al fine di definire, documentare ed elaborare strategie e metodi più idonei, nello specifico: compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

L'integrazione rappresenta un obiettivo fondamentale per favorire il successo formativo degli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) correlati a forme di svantaggio diversificate che ne condizionano

l'inserimento e la partecipazione alla vita scolastica. Pertanto è obiettivo della scuola impegnarsi fattivamente nel rendere omogenei i livelli di apprendimento, valorizzando altresì le eccellenze attraverso percorsi individualizzati, esercitazioni avanzate, concorsi interni.

5.INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento-insegnamento.

Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive, elaborazione di mappe concettuali.

Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera “**V. TITONE**” prevede percorsi di PCTO, presso aziende del settore, intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento per le classi terze, quarte e quinte sono almeno 210.

Il PCTO risponde ai bisogni individuali, di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento tra scuola, mondo del lavoro e società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Esso si propone di perseguire i seguenti obiettivi formativi:

- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente diverso da quello scolastico;
- fornire gli strumenti per affrontare, con successo, l’ingresso nel mondo del lavoro;
- migliorare la capacità di migliorare in gruppo promuovendo il grado di responsabilità degli allievi;
- favorire il processo di consapevolezza di sé e delle proprie capacità personali;
- stimolare il senso critico e la capacità di analisi rispetto a problemi tecnici e professionali.

Il PCTO si presenta come un’offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale, adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzato ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all’inserimento nei vari ambiti di attività professionale.

Relazione Finale Tutor PCTO A.S. 2023/24

TUTOR : SPAGNOLO GIUSEPPINA

CLASSE: V B

PERCORSO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

La sottoscritta prof.ssa Spagnolo Giuseppina individuata, per la classe di cui sopra, come Tutor Scolastico per l’attività dei Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate durante gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

Alunni coinvolti: 14 (di cui un’alunna non frequentante)

Strutture ristorative/Strutture alberghiere coinvolte:tutte quelle che si evincono dal prospetto allegato alla presente relazione.

Le attività di PCTO degli studenti della classe 5 B Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, svolte presso le strutture ristorative e alberghiere ospitanti, hanno rappresentato momenti particolarmente formativi e significativi nei percorsi di formazione, in quanto hanno consentito loro di sperimentare le competenze e le abilità acquisite in aula in forma teorica e nei laboratori scolastici in forma pratica.

Le attività di PCTO hanno altresì permesso agli studenti di orientarsi, di prendere i primi contatti con i meccanismi di funzionamento del mondo del lavoro, di acquisire elementi per l’auto-orientamento nonché sviluppare competenze e abilità trasversali.

La quasi totalità degli studenti della classe 5 B ha svolto il percorso formativo nell’a.s. 2021/22 e 2022/2023 e ha svolto, durante gli anni, almeno 210 ore di pratica presso diverse strutture ricettive del luogo.

La sottoscritta prof.ssa, in qualità di tutor, ha effettuato degli incontri preparatori allo svolgimento dei percorsi stessi e ha altresì effettuato una

valutazione circa l’esperienza pregressa dello studente, le sue preferenze, le sue attitudini al fine di scegliere la struttura ospitante più adatta a ciascuno.

Nel corso degli anni, l’ esperienza dei Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento sono state articolate in diverse fasi di cui lo stage è risultato essere il fondamento.

A scuola, prima dello stage, sono stati svolti incontri con il personale della struttura ospitante e i corsi sulla normativa relativa alla sicurezza nei posti di lavoro nonché i corsi di alimentarista obbligatori per legge, per tutti gli operatori della ristorazione, a cui tutti gli studenti della classe hanno preso parte con ottimi risultati.

Gli studenti sono stati chiamati altresì ad effettuare visite ad aziende ed enti facenti parte del tessuto economico del nostro territorio.

Durante lo stage, gli studenti che sono stati ospitati nelle strutture ristorative e alberghiere con modalità concordate sulla base di apposite convenzioni stipulate con il nostro istituto, hanno avuto modo di potenziare le competenze e abilità acquisite durante il proprio percorso di studio e crescere non solo dal punto di vista professionale, ma anche personale.

A conclusione dello stage, gli studenti, in aula, hanno relazionato sull’esperienza effettuata.

Dalle loro relazioni è emerso che le ore di attività di cucina sono state svolte a stretto contatto con tutto lo staff delle strutture ospitanti e in interazione con i clienti. In alcuni casi, la presenza di turisti stranieri ha dato l’opportunità di usare altri registri linguistici, di preparare piatti di cucina internazionale ed effettuare l’abbinamento cibo-vino, grazie alla completa disponibilità dei capi servizio della struttura.

Le strutture coinvolte, considerato l’impegno e la professionalità dimostrato dalla classe 5B, hanno espresso la volontà di ospitare altri studenti della nostra scuola.

Si riporta il prospetto riepilogativo delle ore di PCTO svolte dagli alunni nel triennio. Dal quadro si desume che tutti gli studenti hanno svolto il numero minimo di 210 ore così come previsto per gli istituti Professionali dalla legge n. 145/2018 che ha apportato modifiche alla disciplina dei percorsi di PCTO, al fine di dare una applicazione uniforme su tutto il territorio nazionale.

PROSPETTO RIEPILOGATIVO PCTO CLASSE 5[^] B

OMISSIS

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per gli alunni che avevano riportato insufficienze negli scrutini del I quadrimestre, è stata attivata, per due settimane, una pausa didattica e le

azioni di recupero, svolte in itinere, sono state mirate a colmare le lacune ma soprattutto a motivare lo studio con strategie didattiche adeguate nelle modalità, nello stile e nei tempi: riorganizzazione del metodo di studio, percorsi individualizzati, ripetizione e approfondimento di argomenti trattati. Per gli alunni in condizione di profitto positivo, sono state attività azioni di potenziamento.

6.2 Percorsi e progetti svolti nell’ambito dell’insegnamento di dell’Educazione Civica (art.10 comma 2 O.M. n 55 del 22/03/2024)

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n.92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica è stata realizzata una apposita Unità di Apprendimento. **(All. N.02)**

Durante il corrente anno scolastico sono state altresì realizzate iniziative circa codesto insegnamento interdisciplinare quali:

- Una campagna di sensibilizzazione e momenti di riflessione sulla tragedia della Shoah, conclusasi la lettura di poesie e brani presso il piazzale della scuola;
- Momenti di riflessione effettuati in date antecedenti e seguenti alla Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne;
- La partecipazione alla XXVII Giornata nazionale della coltella alimentare;
- La partecipazione alla XXIII Giornata di raccolta del farmaco;
- Il progetto “Storia e diritto sullo stesso treno verso la stessa meta” attività strettamente legata al percorso di Educazione Civica tesa a concretizzare meglio quel concetto di pluridisciplinarietà presente all’interno dell’asse storico-sociale.
- Partecipazione all’incontro-dibattito formativo sulla cultura della legalità e sul ruolo dell’Arma dei Carabinieri.
- Partecipazione all’incontro orientamento in uscita settore professionale con la società SELECT di ricerca e selezione del personale nel settore dell'enogastronomia.

6.3 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

La classe 5 B ha partecipato ad attività di arricchimento dell’offerta formativa quali:

- Progetto “*Studio della lingua inglese attraverso tecniche teatrali*”;
- Progetto “*Studio della lingua francese attraverso tecniche teatrali*”;
- Collaborazione ad attività di promozione e valorizzazione delle culture, della storia, degli usi, dei costumi, delle tradizioni e della gastronomia in occasione di ricorrenze e feste;
- Partecipazione all’iniziativa “*Salva Pianeta*” e relativa premiazione come classe più riciclona;
- Partecipazione al convegno “*Le principesse violate. Femminicidio e violenza di genere*” Allestimento della mostra fotografica sul tema.

- Partecipazione alla "Giornata della Memoria -25 gennaio 2024" presso lo spiazzale dell'istituto;
- Partecipazione all'iniziativa "Dona cibo" organizzata dall'istituto;
- Partecipazione al progetto "Energy School day" organizzato da Energy Italia.
- Partecipazione al convegno "Pesce Azzurro e Dieta Mediterranea: un mare di benessere".
- Partecipazione al convegno sull'olio extravergine di oliva.
- Partecipazione all'incontro con l'associazione "A nome loro" come organizzatori del concerto per le vittime di mafia presso il parco archeologico di Selinunte.
- Partecipazione attività *Cineforum* presso il Cinema Marconi.

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

La classe 5B ha partecipato ad iniziative ed esperienze extracurricolari quali:

- Partecipazione al Banco Alimentare e farmaceutico;
- Uscita didattica a Cefalù.

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe 5 B ha svolto in presenza le seguenti attività relative all'Orientamento:

- "Presentazione percorsi per l'acquisizione di competenze trasversali e per l'orientamento nel settore alberghiero a 5 stelle" presso il Parco Archeologico di Selinunte;
- Orientamento Sicilia XXI Edizione OrientaSicilia-Aster Sicilia, Fiera del Mediterraneo Palermo;
- Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate;
- Progetto "Policoro " Attività di Orientamento alla ricerca attiva del lavoro e alla scelta universitaria;
- Orientamento post diploma presso l'Università degli Studi di Palermo;
- Attività di Orientamento del servizio di CPI di Trapani.

6.6 Percorso di orientamento formativo

La classe V B durante l'anno scolastico 2023-2024 ha svolto 30 ore di attività di Orientamento formativo come da Linee Guida adottate dal DM 328 del 22/12/2022. I percorsi orientativi, integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) nonché le attività promosse dal sistema della formazione superiore nell'ambito dell'Orientamento attivo nella transizione scuola-università hanno aiutato gli studenti a fare una sintesi unitaria, riflessiva ed interdisciplinare della

loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione del personale progetto di vita culturale e professionale.

Nello specifico, i moduli di orientamento formativo risultano essere i seguenti:

1a . MODULO ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE “ IL MIO POSSIBILE FUTURO”- CLASSE VB

Attività curricolari		Ore	
Progetto orientamento in uscita			
	<p>Attività di orientamento al mondo del lavoro e all’università:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione percorsi per l’acquisizione di competenze trasversali e per l’orientamento nel settore alberghiero a 5 stelle (incontro gruppo ADLER); • Orientamento universitario “XXI Edizione OrientaSicilia – ASTER Sicilia” 	Max 10h	
Attività di didattica orientativa multidisciplinare			
Supporto alla scelta consapevole e commentata del “capolavoro” per l’anno scolastico in corso e alla riflessione sull’acquisizione delle proprie competenze (monte ore suddiviso tra tutti gli insegnanti del consiglio di classe, con il coinvolgimento dei docenti di TIC per almeno 2h)		5h	
Attività di didattica orientativa di argomenti disciplinari (la suddivisione oraria tra discipline, attività e argomenti proposti sono indicativi e, fermo restando il monte ore complessivo, possono essere sottoposti a revisione e adattamento da parte del CdC in fase di verifica periodica)			
Discipline		Minimo 15h	
	Italiano	Attività	
		<p>La mia storia nel tempo: produzione di testi di riflessione su se stessi, sul proprio percorso scolastico e di vita.</p> <p>Realizzazione visiva di un video o presentazione che documenti la propria crescita personale e culturale</p>	Ore 3
		<p>“Se volessi diventare... “. Individuazione del percorso sociale/relazionale/lavorativo per raggiungere ed espletare la professione desiderata</p> <p>Percorso : “CERCO LAVORO” con compilazione del Curriculum in formato europeo, lettera di presentazione e simulazione in classe di un eventuale colloquio di lavoro</p>	Ore 3
		Monte ore italiano	6h
	Materie di	Attività	

	indirizzo		
		Indagine sulle professioni spendibili nel proprio territorio Cucina e Sala e vendita: percorso tematico sulle professioni presenti sul proprio territorio con simulazioni laboratoriali	Ore 8
		Sala e vendita: Masterclass sulla scelta dei vini con compilazione di scheda di degustazione Cucina: simulazione alla partecipazione ad un concorso di cucina con assaggio di piatti della tradizione e compilazione scheda di preferenza Scienze e cultura degli alimenti: scelta di alimenti per avviare un'attività (ristorazione, negozio) atta a valorizzare i prodotti del territorio (compilazione scheda)	Ore 3 Ore 6 Ore 3
		Monte ore Materie di indirizzo	20h
	Lingue straniere	Attività	
		Inglese: “Se volessi avviare un'attività green...”: “Green sustainable food”	
		Monte ore Inglese	8h
	Diritto e tecniche amministrative	Attività	
		“Vorrei fare...” Padroneggiare gli strumenti necessari per intraprendere un'attività. L'importanza della sezione contabile all'interno di un'azienda	Ore 6
		Monte ore Diritto	6h

1.b MODULI ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE “ IL MIO POSSIBILE FUTURO” – CLASSE VB

Attività curriculari e/o extracurricolari rientranti nei progetti di ampliamento dell'offerta formativa dell'istituto (attività opzionali, riconducibili ai fini del completamento o dell'ampliamento delle 30 ore dedicate all'orientamento formativo)	Minimo 15h
Partecipazione al progetto “ La scuola allo schermo” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza) - Visione del film “Grazie ragazzi” – 28/11/2023 - Visione del film “Io capitano” – 06/02/2024 - Visione del film “IL mio amico tempesta” - 21/05/2024	max 8h
Partecipazione al progetto “ L'arte del decoro plastico della ristorazione” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h

Partecipazione a uscite didattiche, visite guidate e viaggi d’istruzione (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h
Partecipazione a iniziative di solidarietà proposte dall’istituto: “ Dona cibo ” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h
Partecipazione al progetto “ Salva pianeta ” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h
Partecipazione al progetto “ Policoro ” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 7h
Partecipazione al percorso di orientamento PNRR proposto dalle Università (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 15h

7.INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

In riferimento alla programmazione didattica disciplinare per competenze 5°Anno A.S. 2023/2024 stilata sulla base del D. Lgs. 61/2017

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA Prof.ssa SPAGNOLO GIUSEPPINA
CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA 1–“IL ROMANZO DELLA REALTA’: NATURALISMO E VERISMO” - Il Positivismo, l’ideologia dominante. - L’altra faccia della cultura di fine Ottocento: la crisi del razionalismo. - Il Naturalismo e il bisogno di realtà nel romanzo di fine Ottocento.</p> <p>UDA 2–“GIOVANNI VERGA” - G. Verga: profilo dell’autore, poetica, tecnica narrativa, opere. Da <i>Vita dei campi</i>: “Rosso Malpelo”, “La Lupa”. Da <i>Novelle rusticane</i>: “La roba”. Da <i>I Malavoglia</i>: “ Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni: due opposte concezioni di vita”. Da <i>Mastro-don Gesualdo</i>: “La morte di Gesualdo”.</p> <p>UDA 3–“LE ORIGINI DEL DECADENTISMO” - Un nuovo modello per il Decadentismo europeo e C. Baudelaire. Da <i>I fiori del male</i> di C. Baudelaire: “Corrispondenze”. - L’Estetismo e i suoi tratti. Da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> di Oscar Wilde: “Lord Henry esalta la bellezza”.</p>

UDA 4 –“IL NOVECENTO: EVENTI, IDEOLOGIE E PERSONAGGI”

- G. D’Annunzio: vita, poetica, opere.
Da *Il piacere*: “Il conte Andrea Sperelli”
Da *Alcyone*: “La pioggia nel pineto”.

UDA 5 –“ GIOVANNI PASCOLI”

- G. Pascoli : visione del mondo, poetica, opere, temi e soluzioni formali.
Da *Myrica*: “ Lavandare”, “X Agosto”, “Temporale”.

UDA 6 –“IL NOVECENTO: IDEE, VISIONI DEL MONDO E NUOVE FRONTIERE”

- La cultura in Europa.
- Il fascismo e la cultura in Italia.

UDA 7 –“IL ROMANZO EUROPEO DELLA PRIMA META’ DEL NOVECENTO”

- Narrare il mondo dalla parte dell’io.
- L’evoluzione del romanzo.

UDA 8 –“ LUIGI PIRANDELLO”

- L. Pirandello: il profilo dell’autore, la poetica, i temi, le opere, il teatro.
Da *Novelle per un anno*: “ La patente”.
Da *Il fu Mattia Pascal*: “Io mi chiamo Mattia Pascal”.

Sei personaggi in cerca d’autore, il teatro mette in scena il teatro

UDA 9–“G.UNGARETTI E LA POESIA ERMETICA”

- G. Ungaretti: il profilo dell’autore, la poetica, i temi, le opere.
Da *L’Allegria*: “Veglia”, “Il porto sepolto”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “Soldati”, “Mattina”.

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:

I tratti salienti delle organizzazioni mafiose locali.

Le principali regole della comunicazione verbale, non verbale e digitale.

METODOLOGIE	Brainstorming Lezione frontale e dialogata Esercitazioni guidate Cooperative learning Peer tutoring
CRITERI DI VALUTAZIONE	Griglie di valutazione Dipartimentali Rubriche presenti nel PTOF
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo Dizionari digitali Computer Lim Schede fornite dal docente
LIBRI DI TESTO	Scoprirai leggendo “ Dalla seconda metà dell’ottocento a oggi ” p. Di Sacco, P. Manfredi Person -ed.scolastiche Bruno mondadori
DISCIPLINA	STORIA Prof.ssa SPAGNOLO GIUSEPPINA
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1-“TENSIONI E CONFLITTI DEL PRIMO NOVECENTO” Capitolo 1:Verso una guerra mondiale -Ombre inquietanti si addensano sull’Europa e sul mondo -L’Austria-Ungheria, un impero dai fragili equilibri -Il logoramento della Russia zarista -L’agonia dell’impero ottomano -L’aggressività della Germania modifica gli equilibri europei Capitolo 2: La Prima guerra mondiale - Lo scoppio della guerra e le sue cause - La prima fase del conflitto -L’Italia in guerra -Verso il crollo degli imperi centrali Capitolo 3:La rivoluzione russa e il dopoguerra

	<ul style="list-style-type: none">- La Russia dalla rivoluzione bolscevica all'Unione Sovietica- Il dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa <p>UDA 2-“L’ETA’ DEI TOTALITARISMI”</p> <p><i>Capitolo 4: Il fascismo in Italia</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Il primo dopoguerra in Italia- Il fascismo prende il potere- Il fascismo si trasforma in regime- L'impero fascista <p><i>Capitolo 5: Lo stalinismo e il nazismo</i></p> <ul style="list-style-type: none">- L'URSS sotto la dittatura di Stalin- La Germania dalla repubblica di Weimar a Hitler- Il Terzo Reich e il nazismo- A grandi passi verso una nuova guerra <p><i>Capitolo 6: La Seconda guerra mondiale</i></p> <ul style="list-style-type: none">- L'illusione della guerra lampo- L'oppressione nazista sull'Europa occupata- Le svolte della guerra-L'Italia divisa: la guerra civile e la Resistenza- L'ultima fase del conflitto <p><i>Capitolo 7: Il secondo dopoguerra</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Il mondo esce dalla guerra-In Italia nasce la Repubblica <p>UDA 3-“IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI”</p> <p><i>Capitolo 8: La competizione tra USA e URSS</i></p> <p>PERCORSO DI ED.CIVICA</p> <p>Progetto “Storia e Diritto sullo stesso treno verso la stessa meta”:</p> <ul style="list-style-type: none">-Prima tematica: parità uomo-donna
--	--

	<p>-Seconda tematica: il lavoro</p> <p>-Terza tematica: la Costituzione (il diritto allo studio - la libertà di espressione e i suoi limiti</p> <p>-Quarta tematica: l’ambiente e la sostenibilità ambientale e la tutela del territorio (energia nucleare e suoi effetti sull’ambiente - i disastri ambientali in Italia)</p>
METODOLOGIE	<p>Brainstorming Lezione frontale e dialogata Esercitazioni guidate Cooperative learning Peer tutoring</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Griglie di valutazione Dipartimentali Rubriche presenti nel PTOF</p>
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libri di testo Dizionari digitali Computer Lim Schede fornite dal docente</p>
LIBRI DI TESTO	<p>Guida allo studio della storia 5 Gianni Gentile, Luigi Ronga. Editrice La scuola</p>

DISCIPLINA	<p><i>Lingua Inglese</i> <i>Prof. Vasile Pietro</i></p>
CONTENUTI TRATTATI	<p><u>UDA 1 – “The Sustainable Choice”</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sustainability ● Industrial food systems vs sustainable food systems ● F2F: from Farm to Fork ● Food supply chain and sustainable food chain ● Traceability ● GMOs. <p><u>UDA 2– “Live healthy”</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Wellbeing(food science, nutrition science and food technology) ● Nutrients ● Allergies vs intolerances ● Food allergy order procedure <p>UDA 3 – “On the safe side”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Food contaminations and contaminants ● Food poisoning ● Bacteria ● HACCP in catering ● Food preservation. <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Nozioni di base relative ai 17 Sustainable Development Goals e approfondimento sull’obiettivo 13 (Climate Action)</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Metodo induttivo Metodo deduttivo Brainstorming Lezione frontale Lezione dialogata Cooperative learning Peer tutoring</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; - Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); - Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).</p>
<p>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>Libro di testo cartaceo e digitale Dizionari digitali Computer / tablet / Lim Materiale suppletivo suggerito dal docente (video, audio, testi)</p>
<p>LIBRI DI TESTO</p>	<p>Libro di testo: <i>Cook Book Club Compact</i>; Autore: Cibelli O., d’Avino D; Casa editrice: Clitt.</p>

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE Prof.ssa Brancati Santa
CONTENUTI TRATTATI	<p><u>UDA 1 – Régimes et nutrition</u> Les produits bio Les OGM Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique, végétarien, végétalien, etc.) La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen Les allergènes, les intolérances alimentaires et les troubles alimentaires L'alimentation du sportif Les régimes alimentaires pour coeliaques</p> <p><u>UDA 2 – On est ce qu'on mange</u> La méthode HACCP La traçabilité alimentaire La conservation des aliments (congélation, chaîne du froid, sous vide, les additifs, les agents levants)</p> <p><u>UDA 3 – Le travail et le CV</u> Lettre de demande d'emploi Le CV Stage en entreprise Entretien d'embauche</p> <p><u>UDA 4 – La cuisine fait le tour du monde</u> La cuisine des autres pays Les habitudes alimentaires et les traditions des cuisines étrangères : américaine, marocaine, japonaise, chinoise.</p> <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Agenda 2030 obiettivo 3: salute e benessere Alcuni prodotti tipici di un territorio che rispettano i principi dell'ecosostenibilità.</p>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale; ● lezione dialogata; ● cooperative learning; ● metodo induttivo; ● metodo deduttivo; ● ricerca individuale e/o di gruppo; ● elaborazione di mappe concettuali; ● problem solving; ● brainstorming;

CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica (scritte, orali, prove strutturate), anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell’impegno e dello interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	- Libro di testo. -Fotocopie tratte da altre pubblicazioni - Materiale tratto da You Tube, siti specifici -Computer/ tablet o altro dispositivo -Filmati tratti da libri digitali ecc. - Mappe concettuali e schemi di sintesi
LIBRI DI TESTO	Sublime – Autore: Christine Duvallier – Edizioni Eli

DISCIPLINA	MATEMATICA Prof.ssa Conforto Rosa Anna Maria
CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA 1 – FUNZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione e classificazione di funzioni - dominio, intersezione con assi cartesiani e segno - funzione pari e dispari e grafico approssimato <p>UDA 2 – LIMITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - definizioni e calcolo di un limite di funzioni intere e razionali fratte - forma indeterminata $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$, $+\infty - \infty$ $+\infty - \infty$ di funzioni intere e razionali fratte - Asintoti di funzioni intere e razionali fratte <p>UDA 3 – DERIVATE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di derivata. - Formule di derivazione ($y = k$ $y = x^n$ $y = [f(x)]^n$ $y = k$ $y = x^n$ $y = [f(x)]^n$) - Regole di derivazione - Punti stazionari e intervalli di monotonìa - Massimi e minini relativi

	<p>UDA 4 - LE FUNZIONI E LA LORO RAPPRESENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Studio di funzioni razionali intere e fratte - Rappresentazione nel piano cartesiano
METODOLOGIE	Lezioni frontale, dialogate, video lezioni, problem solving, peer to peer, classe capovolta.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione verrà effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Computer, schede, video
LIBRI DI TESTO	<p>Matematica Bianco Limiti – Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI</p>

DISCIPLINA	<p><i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i></p> <p><i>Prof.ssa Caro Maria</i></p>
CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA 1 –IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale - La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore <p>UDA 2 -IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di marketing turistico; Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico -ristorativo e tecniche di marketing turistico; - Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo

	<p>UDA 3-PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi dell’ambiente e scelte strategiche - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo - Controllo di gestione - Il Budget e le tipologie di budget - Controllo budgetario e report - Business plan e suo contenuto - Marketing plan <p>UDA 4-LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La normativa relativa alla costituzione dell’impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all’igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti - La normativa di tutela della privacy - Le norme volontarie ISO <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Conoscere, scegliere e partecipare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli organismi internazionali e l’Unione Europea
METODOLOGIE	Attività di brainstorming, lezione frontale, studio individuale, lavoro di gruppo, attività di laboratorio.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF
MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, articoli tratti da riviste e quotidiani, LIM e internet, programmi di videoscrittura, presentazioni e foglio elettronico con le applicazioni di Google Gmail, codice civile, codice del consumo, codice

	di etica mondiale del turismo, espansione on line del volume.
LIBRO DI TESTO	Autori: S. Rascioni - F.Ferriello “Gestire le imprese ricettive” Vol.3 Tramontana

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA Prof. Peralta Antonio
CONTENUTI TRATTATI	<p><u>UDA n. 1 – “CATERING & BANQUETING”</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il catering. 2. Il banqueting. 3. Il servizio a buffet. <p><u>UDA n. 2 – “L’ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA CUCINA”</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La scelta dei fornitori. 2. La ricezione delle merci e relativo stoccaggio. 3. I costi di produzione del settore cucina. 4. La standardizzazione delle ricette. <p><u>UDA n. 3 – “QUALITA’, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA”</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le fasi dell’HACCP. 2. La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. 3. Normative igienico-sanitaria e procedura di auto-controllo HACCP. <p><u>UDA n. 4 – “La pasticceria e la panetteria”</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La lievitazione e i lieviti. 2. Il pane e la classificazione delle farine. 3. Gli impasti dolci lievitati. 4. Le principali ricette di dolci lievitati. <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: (Gli alimenti e la qualità alimentare)</p>
METODOLOGIE	Lezione frontale; Ricerca individuale e/o di gruppo; Lezione dialogata; Lavoro di gruppo; Problem solving;
CRITERI DI VALUTAZIONE	Prove scritte, orali e pratiche.
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo; Laboratorio di cucina e pasticceria;

	Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.
LIBRI DI TESTO	Professionisti in cucina “Hoepli” Giovanni Salviani

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Prof. Bavetta Pietro
CONTENUTI TRATTATI	<p><u>UDA 1</u> - La legge del vino.</p> <p>La legislazione vitivinicola in Italia; La legislazione europea; La carta di identità del vino.</p> <p><u>UDA 2</u> - L'arte di assaggiare il vino.</p> <p>Che cosa serve per degustare; L'esame visivo; L'esame olfattivo; L'esame gustativo-olfattivo; Valutazione generale del vino; Le sensazioni del vino.</p> <p><u>UDA 3</u> - Abbinamenti enogastronomici.</p> <p>L'abbinamento tra cibo e vino; Le tecniche di abbinamento; La degustazione del cibo; La scheda AIS; Incompatibilità e matrimoni; Ad ogni pietanza il vino giusto.</p> <p><u>UDA 4</u> - L'arte della distillazione.</p> <p>Come si producono i distillati; Le tecniche di distillazione.</p> <p><u>UDA 5</u> - Distillati di vino.</p> <p>Brandy; Armagnac; Cognac.</p> <p><u>UDA 6</u> - I liquori.</p>

	<p>L'arte liquoristica; La classificazione dei liquori.</p> <p><u>UDA 7 - L'arte di fare cocktail.</u></p> <p>Gli attrezzi per fare i cocktail; I bicchieri a cocktail; La composizione dei cocktail; Le tecniche; La miscelazione; Come si crea un cocktail.</p> <p><u>UDA 8 - Entrare nel mondo del lavoro.</u></p> <p>Il curriculum vitae; La lettera di accompagnamento; Il colloquio di lavoro; I giorni precedenti il primo giorno di lavoro; Il primo giorno di lavoro; Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro.</p> <p><u>UDA 9 - La gestione delle aziende ristorative.</u></p> <p>Le forme di gestione più diffuse; Alcune normative da rispettare; Le risorse umane; Gli acquisti; Il magazzino.</p> <p><u>UDA 10 - Avviare e gestire un bar.</u></p> <p>Valutare le proprie capacità e attitudini; Business plan.</p> <p><u>UDA 11 - Informatica ed enogastronomia.</u></p> <p>Le tecnologie informatiche.</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Ricerca individuale e/o di gruppo; Lavoro di gruppo; Problem solving.</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE	Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione; Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità. (valutazione formativa) Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza. (valutazione sommativa).
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Computer; Lim; Sussidi multimediali.
LIBRI DI TESTO	Saro' Maitre sarò Barman per il quarto e quinto anno. Corso di Sala & vendita per articolazione enogastronomia. Giunti TVP editori Autori: M.Prato.S.Pedone.G.Moscatello.R.Orsini

DISCIPLINA	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i> <i>Prof. Infranco Giuseppina</i>
CONTENUTI TRATTATI	<u>UDA 1 – CONTAMINANTI CHIMICO-FISICI</u> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione dei contaminanti - Contaminanti fisici - Contaminanti chimici sintetici - Contaminanti chimici derivanti dai processi di cottura e conservazione - Contaminanti chimici naturali
	<u>UDA 2 – CONTAMINANTI BIOLOGICI</u> <ul style="list-style-type: none"> - I microrganismi - Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti - Malattie causate da virus - Malattie causate da prioni - Malattie causate da parassiti (anisakis)
	<u>UDA 3 – IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE</u> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene del personale - Igiene degli ambienti e delle attrezzature - Igiene degli alimenti -

	<p><u>UDA 4 – SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza alimentare - Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento - Pacchetto igiene - Frodi alimentari - Il sistema HACCP <p><u>UDA 5 – QUALITÀ, ETICHETTATURA, ADDITIVI E IMBALLAGGI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualità degli alimenti - I marchi di qualità - L’etichettatura - Gli imballaggi - Additivi alimentari <p><u>UDA 6 – PRINCIPI DI DIETETICA E MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta razionale ed equilibrata - Dieta mediterranea - Dieta vegetariana <p><u>UDA 7 – DIETA APPLICATA A CONDIZIONI FISILOGICHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta equilibrata in gravidanza - Dieta equilibrata in allattamento - Dieta equilibrata nell’età evolutiva - Alimentazione nella terza età <p><u>UDA 8 – DIETOTERAPIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità - Diabete - Intolleranze ed allergie - Alimentazione e prevenzione dei tumori <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Ristorazione ecosostenibile o Sicurezza del cliente o Educazione alla salute
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo; Problem Solving; Brainstorming.</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie condivise all'interno del dipartimento e del consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico e inserite nel PTOF.</p> <p>La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.</p>
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati didattici; Mappe concettuali
LIBRI DI TESTO	ALMA “LA NUOVA ALIMENTAZIONE” Gruppo Editoriale Eli

DISCIPLINA	<p><i>Scienze motorie e sportive</i> <i>Prof. Calcerano Salvatore.</i></p>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>UDA 1 “POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI E RELAZIONALI”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità condizionali e coordinative • Regolamento, terminologia e fondamentali degli sport di squadra o discipline individuali • Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati del corpo umano (locomotore, respiratorio e cardiovascolare) • Alimentazione e sport • Il Fair-Play • I benefici dell'attività motoria <p>UDA 2 “PERCEZIONE DI SE. COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni per potenziare le capacità coordinative e condizionali a carico naturale e/o con l'ausilio di piccoli attrezzi • Esercizi di opposizione e resistenza

	<p>-di controllo tonico e della respirazione -con varietà di ampiezza e di ritmo (anche su basi musicali) in condizioni spazio-temporali diversificate -di equilibrio statico, in volo e dinamico</p> <p>UDA 3 “SPORT, REGOLE E FAIR PLAY”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Regole e tecniche degli sport praticati -La pallavolo - Il calcio a cinque ● Lessico specifico della disciplina e codice gestuale dell’arbitraggio ● Aspetto educativo e sociale dello sport ● Specialità e discipline dell’atletica leggera ● La storia delle Olimpiadi antiche e moderne ● Le Paralimpiadi <p>UDA 4 “EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I benefici dell’attività fisica. ● La salute dinamica. ● Alimentazione e sport. ● Le dipendenze ● Il Doping <p>UDA 5 “Ambiente e sport”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Attività in ambiente naturale per potenziare le capacità motorie ● Potenziamento fisiologico per le funzioni cardiovascolari e respiratorie ● Vari tipi di corse e andature ginniche <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Stili di vita e dipendenze: l’uso, l’abuso e la dipendenza da alcol, tabacco e droghe.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Brainstorming ● Problem solving ● Lezione frontale ● Lezione pratica ● Lezione dialogata ● Metodo induttivo

	<ul style="list-style-type: none"> • Metodo deduttivo • Ricerca individuale e di gruppo • Scoperta guidata • Lavoro di gruppo • Piattaforma Gsuite, Argo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole). • Test motorio d’ingresso. • Test motori specifici in itinere. • Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici. • Verifiche orali. • Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure. • Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità). • Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza).
<u>MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Palestra coperta Basi musicali Supporti informatici File audio e video su YouTube</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p><i>Più Movimento slim</i> (Autore: Fiorini, Coretti, Bocchi, Chiesa. (Marietti Scuola). Mappe. Supporti informatici.</p>

DISCIPLINA	RELIGIONE Prof.ssa Tranchida Cristina
CONTENUTI TRATTATI	<p><u>UDA 1: L'ETICA CRISTIANA:VIVERE IN UN MONDO GLOBALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il sacro nel mondo contemporaneo. - Cristianesimo, Chiesa e Modernità. - Aderire al progetto d’amore attraverso i valori della dignità umana: rispetto nella coppia, nella famiglia e nella società. <p><u>UDA 2: L'ETICA CRISTIANA:VIVERE IN UN MONDO GLOBALE</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - L'etica della solidarietà. - L'annuncio cristiano sul sociale. - La giustizia sociale - La dignità del lavoro - L'economia globalizzata. - Uomini e donne responsabili. <p><u>UDA 3: L'ETICA CRISTIANA:VIVERE IN UN MONDO GLOBALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'etica della vita e i limiti della scienza - La bioetica e i limiti della scienza. - Le manipolazioni genetiche: clonazione, fecondazione assistita, aborto - Eutanasia. <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: -EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E CONTRASTO. - EDUCAZIONE AL VOLONTARIATO.</p>
METODOLOGIE	Lezione frontale-interazione verbale-discussioni partecipate-visione di filmati
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante la lezione, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva,dvd,quotidiani,Bibbia
LIBRO DI TESTO	NON E' NEL CIELO di Claudio Cristiani

8.VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

La valutazione diventa un momento fondamentale del processo formativo ed educativo, conclusivo di ogni azione. Essa presenta finalità generali e caratteristiche comuni che riguardano sia l'aspetto formativo, volto a guidare lo studente durante il processo di apprendimento, sia un momento conclusivo per verificare i livelli raggiunti dal singolo alunno.

Nell'attribuzione del credito formativo, sempre nell'ambito della bandadiscoscillazione per l'a.s.2022/23, il consiglio di classe tiene a criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

CREDITO FORMATIVO		
1	Partecipazione Progetti previsti dal PTOF con una frequenza di almeno 75%.	0,1 per progetto Fino a un max di 0,5
2	Giudizio ottimo...in Religione o Ora Alternativa IRC.	0,1
3	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola)	0,1 per partecipazione fino a un max di 0,2
4	Certificazioni Informatiche, linguistiche (B1), attività sportive/artistiche a livello agonistico e attività volontariato per almeno trenta ore.	0,1
5	Non avere superato 70 ore di assenze nel corso dell'anno.	0,1

8.2 Criteri attribuzione crediti (O.M. n.55/2024)

Il credito scolastico viene espresso in numero intero e tiene in considerazione oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia nelle attività curriculari sia in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto.

ALLEGATO A (di cui all'art. 15, comma 2 Decreto legislativo n° 62)

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL
CREDITO SCOLASTICO

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

9 < M > 10	11 – 12	12 - 13	14 – 15
------------	---------	---------	---------

8.3 Griglie di Valutazione Prove Scritte

Di seguito le griglie per la valutazione delle prove scritte.

Griglia di valutazione Prova Scritta d'italiano Tipologia A: Analisi Del Testo Letterario

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____	
1. Competenze Testuali	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione coerenza testuale.	Sviluppa Il Testo In Modo: coerente,coeso,personale ben organizzato,coerente e coeso chiaro adeguato alla tipologia complessivamente chiaro lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4		
	Ricchezza padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si Esprime In Modo: corretto,appropriato,personale corretto,appropriato,efficace corretto appropriato complessivamente corretto generalmente corretto,con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4		
	Ampiezza E Precisione delle conoscenze dei riferimenti culturali. Espressione Giudizi critici valutazioni personali.	Esprime Conoscenze Valutazioni: approfondite,articolate originali approfondite e articolate pertinenti adeguate pertinenti essenziali sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4		
4. Competenze Testuali Specifiche Analisi e interpretazione del testo letterario	Rispetto Dei Vincoli posti nella consegna.	Sviluppa Le Consegne In Modo: pertinente ed esauriente pertinente abbastanza esauriente pertinente,ma non del tutto esauriente pertinente,nel complesso,corretto sufficientemente pertinente e corretto superficiale approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	10 9 8 7 6 5 4 3 2		
	Comprensione Del testo.	Comprende Il Testo: in tutti i suoi snodi concettuali in quasi tutti i suoi snodi concettuali individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/ofraintende gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2		
	Analisi lessicale,sintattica,stilistica retorica.	Analizza Il Testo In Modo: puntuale,ampio e articolato puntuale,ampio abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto sostanzialmente chiaro e corretto parziale,generico e poco corretto semplificistico,superficiale e scorretto lacunoso scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2		

Documento Consiglio di classe art. 10 O.M. n. 55/2024 – IPSEOA “Virgilio Titone”
ESAMI DI STATO 2023/24

	Interpretazione Del testo.	Contestualizzare Interpreta In Modo: pertinente,approfondito personale/originale pertinente,esauriente abbastanza approfondito pertinente esauriente,con qualche approfondimento pertinente abbastanza esauriente sostanzialmente pertinente e corretto parziale,generico e poco corretto semplicitico,superficiale e scorretto lacunoso scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2
			PUNTEGGIO TOTALE /100
Valutazione In Centesimi /20			

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano
Tipologia B: Analisi E Produzione Di Un Testo argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____	
	1. Competenze Testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione coerenza testuale.	Sviluppa Il Testo In Modo: coerente,coeso,personale ben organizzato,coerente e coeso chiaro adeguato alla tipologia complessivamente chiaro lineare semplice,con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si Esprime In Modo: corretto,appropriato,personale corretto,appropriato,efficace corretto appropriato complessivamente corretto generalmente corretto,con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	3. Competenze ideative rielaborative	Ampiezza E Precisione delle conoscenze dei riferimenti culturali. Espressione Giudizi critici valutazioni personali.	Esprime Conoscenze Valutazioni: approfondite,articolate originali approfondite e articolate pertinenti adeguate pertinenti essenziali sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
				PUNTEGGIO TOTALE	/100
Valutazione In Centesimi /20					

Griglia di valutazione
Prova scritta d'italiano
Tipologia C: Riflessione Critica Di Carattere Espositivo-argomentativo

	Alunno/a _____	Classe _____	Data _____	
	1. Competenze Testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.		<p>Sviluppa Il Testo In Modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	2. Competenze Linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza Grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.		<p>Si Esprime In Modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto appropriato scorretto e appropriato del tutto errato</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	3. Competenze Ideative rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.		<p>Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
PUNTEGGIO TOTALE				/10 0
Valutazione In Centesimi		/20		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1	
	II	Coglie Parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in maniera: frammentaria e stentata (1.5)-incompleta con errori diffusi (2) incompleta con qualche errore (2.5) – incompleta ma corretta (3)	1.50 - 3	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti e in modo: in modo corretto ed essenziale(3.5)– corretto ed adeguato (4)	3.5- 4	
	IV	Utilizza Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo: chiaro e pertinente(4.5) - chiaro, pertinente ed approfondito (5)	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo: preciso e approfondito (5.50) -preciso, approfondito e ben strutturato (6) -	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato (1) -elabora in maniera lacunosa soluzioni o sviluppi tematici (2)	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando i collegamenti concettuali e operativi in modo: frammentaria e stentata (2.5) - incompleta con errori diffusi (3) incompleta con qualche errore (3.5) – incompleta ma corretta (4)	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili (4.5) – adeguate (5) capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5- 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte in modo: adeguato (5.5) – pertinente (6) –attinente e completo (6.5) pertinente ed approfondito (7)	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte in modo: preciso e approfondito (7.50) - preciso, approfondito e ben strutturato (8) -	7.50 - 8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico adeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, in modo: non adeguato (1) parzialmente adeguato (1.50)	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

8.4 Griglia Di Valutazione Prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione Contenuti e dei metodi delle diverse discipline e curricolo, con particolare riferimento a quelle di 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, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e 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 li utilizza in modo consapevole e i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e li utilizza con piena padronanza e 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 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 Argomentare In maniera critica 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 Padronanza lessicale semantica, con riferimento al linguaggio tecnico e/odi settore, anche in lingua straniera	I	Si Esprime In Modo Scorretto Ostentato,utilizzando un lessico adeguato	0.50
	II	Si Esprime Modo Sempre Corretto,utilizzando un lessico,anche settore,parzialmente adeguato	1
	III	Siesprimeinmodocorrettoutilizzandounlessicoadeguato,ancheinriferimentoallinguaggiotecnicoe/odisetto	1.50
	IV	Siesprimeinmodoprecisoaccuratoutilizzandounlessico,anchetecnicoesettoriale, varioearticolato	2
	V	Siesprimeconricchezzaepienapadronanzalessicaleesemantica,ancheinriferimentoallinguaggiotecnicoe/odisetto	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Nonèingradodianalizzareecomprenderelarealtàapartiredallariflessionesulleproprieesperienze,olofainmodo inadeguato	0.50
	II	Èingradodianalizzareecomprenderelarealtàapartiredallariflessionesulleproprieesperienzecondifficoltàesoloseguidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà la base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È ingradodicompierun'analisiprecisadellarealtàsullabasediunaattentariflessionesulleproprie esperienzepersonali	2
	V	Èingradodicompierun'analisiapprofonditadellarealtàsullabase diunariflessionecriticaeconsapevolesulleproprieesperienzepersonali	2.50
Punteggio Totale Della prova			

8.5. Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Sono state effettuate dal Consiglio di classe n.01 simulazione della prima prova scritta (**All. n.03**) e della seconda prova scritta (**All. n.04**)tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali (**All. n.05**) secondo il prospetto seguente:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipo di prova
07/05/2024	6 ore	Simulazione della prima prova
08/05/2024	6 ore	Simulazione della seconda prova

La simulazione delle prove si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli alunni opportunamente guidati dal docente della disciplina oggetto della prova.

8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato

Si prevede di predisporre n.1 simulazione del colloquio orale da espletare nella seconda metà del mese di maggio.

Il presente documento è convalidato e sottoscritto dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.

I Docenti

SPAGNOLO GIUSEPPINA	
VASILE PIETRO	
BRANCATI SANTA	
CONFORTO ROSA ANNA MARIA	
CARO MARIA	
PERALTA ANTONIO	
BAVETTA PIETRO	
INFRANCO GIUSEPPINA	
CALCERANO SALVATORE	
LO IACONO CATERINA	
CAMPAGNA ANTONINO	

Gli Studenti

1.
2.

Castelvetrano, 10 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Rosanna Conciauro

ALLEGATI

- (All. 01)** Relazione Docente di sostegno
- (All.02)** UDA multidisciplinare Educazione civica
- (All.03)** Simulazione prima prova scritta
- (All. 04)** Simulazione seconda prova scritta
- (All. 05)** Declinazione dei nuclei tematici fondamentali