



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



**DOCUMENTO**  
**DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**(art.10 O.M. 55 del 22 marzo 2024)**  
***Anno Scolastico 2023/24***

**CLASSE V SEZ. D**

***IP17 - 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 Simonetta Schillaci*

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 ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani e Agrigento. La scuola rappresenta un punto di riferimento importante per tutto il territorio, territorio ad alto potenziale turistico, coerente con le finalità della scuola. Per l'alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività promosse dalla scuola gli alunni sono stati e continuano ad essere avviati al lavoro presso strutture prestigiose in Italia e all'estero.

### **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 nella 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;
- 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 se 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 <sup>^</sup>	CLASSE 2 <sup>^</sup>
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 EVENDITA	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	0	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	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 presenza tra la materia di indirizzo caratterizzante e l'insegnamento tecnico-pratico.

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>DISCIPLINA/E</b>
Schillaci Simonetta	Si	Lingua e letteratura italiana Storia
Liuzza Vladimiro Biagio	Si	Lingua Inglese
Ardagna Franca Maria	Si	Lingua Francese
Bassi Antonietta	Si	Matematica
Caro Maria	Si	Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva
Di Ganci Salvatore	Si	Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Cucina
Bavetta Pietro	Si	Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita
Gennuso Anna Maria	Si	Scienza e Cultura dell’Alimentazione
Catalano Rosa	Si	Scienze motorie e sportive
Lo Iacono Caterina	Si	Religione
Casarotto Micol	No	Sostegno (18 ore)
Camporeale Noemi	No	Sostegno (9 ore )
Gattuso Vittoria	No	Sostegno (9 ore)

### 3.2 Continuità docenti

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>3^CLASSE</u></b>	<b><u>4^CLASSE</u></b>	<b><u>5^CLASSE</u></b>
Lingua e letteratura italiana Storia	NO	NO	SI
Lingua Inglese	NO	SI	SI
Lingua Francese	SI	SI	SI
Matematica	SI	SI	SI
Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva	NO	SI	SI
Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Cucina	NO	NO	SI
Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	NO	NO	SI
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	SI	SI	SI
Scienze motorie e sportive	SI	SI	SI
Religione	SI	SI	SI
Sostegno (18 ore)	NO	NO	SI
Sostegno (9 ore)	NO	NO	SI
Sostegno (9 ore)	NO	NO	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 le strategie e i 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, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti che ogni docente ha ritenuto più consone a se stesso e alla classe per il conseguimento di competenze, conoscenze e abilità. 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. 2023/2024**

TUTOR : Gennuso Anna Maria

CLASSE: 5<sup>^</sup>D

PERCORSO: Sala e Vendita

La sottoscritta prof.ssa Gennuso Anna Maria 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: 9 (di cui un'alunna proviene dalla classe 5<sup>^</sup>E)  
Strutture ristorative coinvolte:, Bar Italia (Montevago); Il Giardino degli Ulivi (Montevago); Belle Epoque (Santa Ninfa); La Collinetta (Castelvetrano); Bar Belice (Santa Ninfa); Sasso D'Oro (Santa Margherita); Pizzeria Magie (Castelvetrano); Pizzeria Valery (Castelvetrano);Ristorante Pizzeria Opuntia (S. Margherita Belice); Ristorante Pizzeria La Bandiera (S. Margherita Belice); Accademia Siciliana del gelato (Castelvetrano); Ristorante L a Massara (Gibellina); Adler (Siculiana); Villaggio Turistico GST Selinunte;

Le attività di PCTO degli studenti della classe 5<sup>^</sup>D 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 D 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 Gennuso Anna Maria, in qualità di tutor, ha effettuato degli incontri preparatori allo svolgimento dei percorsi stessi e ha altresì effettuato un'analisi 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, le esperienze 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 ed 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 presso 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 le 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 sala 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 5D, 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 quasi 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  
SCHEMA RIEPILOGATIVO PCTO CLASSE 5^D  
SVOLTA NEL TRIENNIO 2021/2022-2022/2023-2023/2024**

**OMISSIS**

## 6. ATTIVITA' 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 nella 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 attivate azioni di potenziamento.

### 6.2 Percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica (art.10 comma2 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.04)**

Durante il corrente anno scolastico sono state altresì realizzate le seguenti iniziative:

- 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 collette 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.

### 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe 5 D 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”*;
- Partecipazione al *“Corso di formazione professionale settore cucina”* organizzato dalla FCI, tenuto dalla Lady Chef Stella dal titolo *“Il mondo delle competizioni”* presso l'Istituto;
- 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*” presso la sala ristorante “*Floriana D’Alessandro*”
- Partecipazione all’attività di Cineforum presso il cinema Marconi;

#### **6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari**

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

- Partecipazione alla partita della Solidarietà presso lo stadio “*Paolo Marino*” di Castelvetro;
- Screening nutrizionale organizzato dal Rotary Club di Castelvetro;
- Partecipazione al Banco Alimentare e farmaceutico;
- Partecipazione ExpoCook Show Cooking EUROTOQUES ITALIA, Palermo.

#### **6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento**

La classe 5 D 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 5 D 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 con 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 e 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 risultano essere i seguenti:

### 1a. MODULO ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE “ IL MIO POSSIBILE FUTURO”

Attività curriculari		Ore
Progetto orientamento in uscita		
	Attività di orientamento al mondo del lavoro e all’università	<b>Max 10h</b>
<b>Attività di didattica orientativa multidisciplinare</b>		
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)		<b>5h</b>
<b>Attività di didattica orientativa di argomenti disciplinari</b> ( 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		<b>Minimo 15h</b>
<b>Italiano</b>	Attività	
	La mia storia nel tempo: produzione di testi di riflessione su se stessi, sul proprio percorso scolastico e di vita.	
	“Se volessi diventare... “. individuazione del percorso sociale/relazionale/lavorativo per raggiungere ed espletare la professione desiderata	
	<b>Monte ore italiano</b>	<b>6h</b>
<b>Materie di indirizzo</b>	Attività	
	Indagine sulle professioni spendibili nel proprio territorio	
	Masterclass	
	<b>Monte ore Materie di indirizzo</b>	<b>20h</b>
<b>Lingue straniere</b>	Attività	
	“Se volessi lavorare all’estero...”: paesi UE e non UE, visti, permessi, costo della vita, sistema sanitario, welfare.	
	<b>Monte ore Inglese</b>	<b>8h</b>
<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	Attività	
	“Vorrei fare...” Padroneggiare gli strumenti necessari per intraprendere un’attività.	
	<b>Monte ore Diritto</b>	<b>6h</b>

### 1.b MODULI ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE “ IL MIO POSSIBILE FUTURO”

<b>Attività curriculari e/o extracurriculari 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)</b>	<b>Minimo 15h</b>
---	-------------------

Partecipazione al progetto “ La scuola allo schermo” ( restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	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 Schillaci Simonetta
CONTENUTI TRATTATI	<p><b>UDA 1– “IL ROMANZO DELLA REALTA’: NATURALISMO E VERISMO”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Positivismo, l’ideologia dominante.</li> <li>- L’altra faccia della cultura di fine Ottocento: la crisi del razionalismo.</li> <li>• Il Naturalismo e il bisogno di realtà nel romanzo di fine Ottocento.</li> </ul> <p><b>UDA 2– “GIOVANNI VERGA”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- G. Verga: profilo dell’autore, poetica, tecnica narrativa, opere. Da <i>Vita dei campi</i>: “Rosso Malpelo”. 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”.</li> </ul> <p><b>UDA 3–“ LE ORIGINI DEL DECADENTISMO”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un nuovo modello per il Decadentismo europeo e C. Baudelaire. Da <i>I fiori del male</i> di C. Baudelaire: “Corrispondenze”.</li> </ul>

	<p>- L'Estetismo e i suoi tratti.</p> <p><b>UDA 4 – “IL NOVECENTO: EVENTI, IDEOLOGIE E PERSONAGGI”</b></p> <p>- G. D'Annunzio: vita, poetica, opere. Da <i>Il piacere</i>: “Il conte Andrea Sperelli” Da <i>Alcyone</i>: “La pioggia nel pineto”.</p> <p><b>UDA 5 – “GIOVANNI PASCOLI”</b></p> <p>- G. Pascoli: visione del mondo, poetica, opere, temi e soluzioni formali. Da <i>Myrica</i>: “Lavandare”, “X Agosto”.</p> <p><b>UDA 6 – “IL NOVECENTO: IDEE, VISIONI DEL MONDO E NUOVE FRONTIERE”</b></p> <p>- La cultura in Europa. - Il fascismo e la cultura in Italia.</p> <p><b>UDA 7 – “IL ROMANZO EUROPEO DELLA PRIMA META' DEL NOVECENTO”</b></p> <p>- Narrare il mondo dalla parte dell'io. - L'evoluzione del romanzo.</p> <p><b>UDA 8 – “ITALO SVEVO”</b></p> <p>- I. Svevo: il profilo dell'autore, la poetica, i temi, le opere. Da <i>La coscienza di Zeno</i>: “Prefazione e Preambolo”, “L'ultima sigaretta”,</p> <p><b>UDA 9 – “LUIGI PIRANDELLO”</b></p> <p>- L. Pirandello: il profilo dell'autore, la poetica, i temi, le opere, il teatro. Il sentimento del contrario. Da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: “Io mi chiamo Mattia Pascal”.</p> <p><b>UDA 11– “G. UNGARETTI E LA POESIA ERMETICA”</b></p> <p>- G. Ungaretti: il profilo dell'autore, la poetica, i temi, le opere. Da <i>Il Porto Sepolto</i>: “San Martino del Carso”.</p> <p><b>UDA 13– “LA NARRATIVA DEL NOVECENTO”</b></p> <p>-Primo Levi: il profilo dell'autore, la poetica, i temi, le opere. <i>Se questo è un uomo</i></p> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</b></p> <p>Il mondo del carcere. I tratti salienti delle organizzazioni</p>
--	--

	mafiose locali. Le principali regole della comunicazione verbale, non verbale e digitale.
<b>METODOLOGIE</b>	Brainstorming Lezione frontale e dialogata Esercitazioni guidate Cooperative learning Peer tutoring
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Griglie di valutazione Dipartimentali Rubriche presenti nel PTOF
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libri di testo Dizionari digitali Computer Lim Schede fornite dal docente
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<i>Scoprirai leggendo Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi</i> P. Di Sacco, P. Manfredi Pearson Edizioni scolastiche Bruno Mondadori
<b>DISCIPLINA</b>	<b>STORIA</b> Prof.ssa Schillaci Simonetta
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<b>UDA 1-“TENSIONI E CONFLITTI DEL PRIMO NOVECENTO ”</b> <i>Capitolo 1: Verso una guerra mondiale</i> -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 <i>Capitolo 2: La Prima guerra mondiale</i> - Lo scoppio della guerra e le sue cause

	<ul style="list-style-type: none"><li>- La prima fase del conflitto</li><li>-L'Italia in guerra</li><li>-Verso il crollo degli imperi centrali</li></ul> <p><i>Capitolo 3:La rivoluzione russa e il dopoguerra</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Russia dalla rivoluzione bolscevica all'Unione Sovietica</li><li>- Il dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa</li><li>- La fine dell'impero ottomano e le conseguenze in Medio Oriente</li></ul> <p><b>UDA 2- "L'ETA' DEI TOTALITARISMI"</b></p> <p><i>Capitolo 4: Il fascismo in Italia</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il primo dopoguerra in Italia</li><li>- Il fascismo prende il potere</li><li>- Il fascismo si trasforma in regime</li><li>- L'impero fascista</li></ul> <p><i>Capitolo 5: Lo stalinismo e il nazismo</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'URSS sotto la dittatura di Stalin</li><li>- La Germania dalla repubblica di Weimar a Hitler</li><li>- Il Terzo Reich e il nazismo</li><li>- A grandi passi verso una nuova guerra</li></ul> <p><i>Capitolo 6:La Seconda guerra mondiale</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'illusione della guerra lampo</li><li>- L'oppressione nazista sull'Europa occupata</li><li>- Le svolte della guerra</li><li>- L'Italia divisa: la guerra civile e la Resistenza</li><li>- L'ultima fase del conflitto</li></ul> <p><i>Capitolo 7: Il secondo dopoguerra</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il mondo esce dalla guerra</li><li>- In Italia nasce la Repubblica</li></ul> <p><b>UDA 3- "IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI"</b></p> <p><i>Capitolo 8: La competizione tra USA e URSS</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Nel mondo diviso inizia la guerra fredda</li></ul> <p><i>Capitolo 9: La fine della guerra fredda</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riforme e crisi in URSS</li></ul> <p><b>UDA 4-"SCENARI E PROBLEMI DEL MONDO GLOBALE"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I temi caldi del presente</li><li>• Le migrazioni</li><li>• Il consumo delle risorse e i problemi ambientali</li></ul>
--	---

	<p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La Costituzione e la struttura della Costituzione.</li> <li>-I principi fondamentali.</li> <li>-I Diritti inviolabili ed uguaglianza.</li> <li>-Le libertà individuali e collettive.</li> <li>-Gli organi politici, gli organi giudiziari, gli enti locali.</li> <li>- Gli organismi internazionali e l’Unione europea.</li> </ul> <p>Progetto “Storia e Diritto sullo stesso treno verso la stessa”: meta</p> <p>1 Tematica: parità uomo-donna</p> <p>2 Tematica: il lavoro</p> <p>3 Tematica: La Costituzione (il diritto allo studio, la libertà di espressione ed i suoi limiti)</p> <p>4 Tematica: l'ambiente-La sostenibilità ambientale e la tutela del territorio- I disastri ambientali in Italia- L'energia nucleare v ed i suoi effetti sull'ambiente.</p>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Brainstorming                  Lezione frontale e dialogata                  Esercitazioni guidate                  Cooperative learning                  Peer tutoring</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>Griglie di valutazione Dipartimentali                  Rubriche presenti nel PTOF</p>
<p><b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b></p>	<p>Libri di testo                  Dizionari digitali                  Computer                  Lim                  Schede fornite dal docente</p>
<p><b>LIBRI DI TESTO</b></p>	<p>Guida allo studio della storia 5                  Gianni Gentile, Luigi Ronga.                  Editrice La scuola</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>INGLESE</b> Prof. Vladimiro Biagio Liuzza
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>UDA 1</b> - Today's catering fast food restaurants (casual dining and self-service) slow food restaurants (fine dining and full service) nouvelle cuisine fusion cuisine biologic cuisine (organically grown foods) genetically modified organisms based cuisine</p> <p><b>UDA 2</b> - Types of diets healthy eating diet and food pyramid mediterranean diet american diet vegan diet vegetarian diet</p> <p><b>UDA 3</b> - Food safety the hazard analysis critical control points system bacteria food contamination food preservation refrigerated systems: cook and chill cook and freeze vacuum system</p> <p><b>UDA 4</b> - Types of beverages fermentation an distillation wine wine tasting beer how to evaluate beer liqueurs, spirits, cocktails and long drinks liqueurs § 19di 41 brandy vodka gin rum whisky cognac cocktails and mocktails long drinks</p> <p>percorso di educazione civica: nozioni di base relative ai 17 sustainable development goals approfondimento su obiettivo 13 (climate action)</p>
<b>METODOLOGIE</b>	Metodo induttivo

	<p>Metodo deduttivo Brainstorming Lezione frontale Lezione dialogata Cooperative learning Peer tutoring</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<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>
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	<p>Libro di testo cartaceo e digitale Dizionari digitali Computer / tablet / Flashcards Lim Materiale suppletivo suggerito dal docente (video, audio, testi etc...)</p>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<p>"MASTERING - SERVICE" Autrice: Catrin Elen MORRIS con Alison SMITH - Casa Editrice ELI</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<p style="text-align: center;"><b>FRANCESE</b> Prof.ssa Franca Maria Ardagna</p>
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>UDA 1-“Régime et nutrition”.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits bio</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, religieux...)</li> <li>• Les régimes religieux</li> <li>• La Pyramide alimentaire</li> <li>• Les matières grasses</li> <li>• Les labels de qualité</li> <li>• Les additifs, les intolérances et les troubles alimentaires</li> <li>•</li> </ul>

	<p><b>UDA 2–“On est ce qu’on mange.”</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le système HACCP et son histoire</li><li>• Les 7 principes obligatoires</li><li>• Les types de fournisseurs</li><li>• La gestion des stocks</li><li>• Le contrôle qualitatif et quantitatif</li><li>• La traçabilité alimentaire et les étiquettes</li><li>• Les techniques de conservation</li><li>• Louis Pasteur</li></ul> <p><b>UDA 3–“Le travail et le CV”</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le stage en entreprise et à l'étranger</li><li>• La recherche d'un emploi</li><li>• La lettre de demande d'emploi et de motivation</li><li>• Le CV</li><li>• La vidéo de candidature (se présenter et postuler)</li><li>• Le recrutement et l'embauche</li><li>• L'entretien d'embauche</li><li>• Le droit du travail</li><li>• La gestion du restaurant</li><li>• Les stratégies pour se placer sur le marché et promouvoir son produit/entreprise (Marketing mix)</li></ul> <p><b>UDA 4 – « La cuisiner fait le tour du monde »</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'histoire de la pâtisserie et de la restauration</li><li>• Découvrez un Pays par sa cuisine</li><li>• La gastronomie moléculaire</li><li>• La cuisine Internationale</li></ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</b> <b>« La bonne santé, le bien-être et la durabilité »</b> Compréhension du texte : » Bonne santé, le bien-être pour 2030 « (Sublime 2030 dossiers) « Consommation et production</p>
--	--

	durables »(Sublime 2030 dossiers)
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale; lezione dialogata; videolezioni; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;</li> <li>• valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa);</li> <li>• valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);</li> <li>• griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento.</li> </ul>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	Computer; file audio e video; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico; videolezioni; internet e motori di ricerca.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Christine Duvallier «Sublime» oenogastronomie et service -Eli éditions

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b> Prof. ssa Bassi Antonietta
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>UDA 1 – “FUNZIONI”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione e classificazione.</li> <li>• Dominio: definizione e determinazione per funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>• Funzioni pari e dispari: definizione e applicazione su semplici funzioni.</li> <li>• Intersezione con gli assi cartesiani e segno.</li> <li>• Grafico approssimato di una funzione.</li> </ul> <p><b>UDA 2 – “LIMITI”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intorno di un punto: completo, circolare, destro, sinistro.</li> <li>• Limite: concetto intuitivo di limite,</li> </ul>

	<p>significato grafico di limite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operazioni sui limiti finiti ed infiniti, destro e sinistro con applicazione su semplici funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>• Forme di indecisione: <math>+\infty - \infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math>.</li> <li>• Asintoti: orizzontale, verticale, obliquo.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>UDA 3 – “ DERIVATE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto incrementale: definizione, significato geometrico.</li> <li>• Derivata: definizione, calcolo di derivate di funzioni elementari.</li> <li>• Formule di derivazione di funzioni elementari: (</li> <li>• Teoremi sulla derivazione (formule):             <ul style="list-style-type: none"> <li>• della somma di funzioni</li> <li>• del prodotto di una costante per una funzione</li> <li>• del quoziente di funzioni</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>UDA 4 – “LE FUNZIONI E LA LORO RAPPRESENTAZIONE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>• Lettura ed interpretazione del grafico di una funzione</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale. Lezione dialogata. È stato dato ampio spazio a lavori individuali e di gruppo svolti in classe sotto la guida dell’insegnante e/o con la presenza di un alunno tutor: peer to peer. È stato utilizzato il metodo deduttivo e il problem solving. Il linguaggio usato è stato reso estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati, privilegiando la comprensione dei concetti per poi</p>

	passare, quando ciò è stato possibile, ad un linguaggio formale e specifico che così risultava essere significativo.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure (è stata effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari).</li> <li>• Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa).</li> <li>• Valutazione come confronto con la situazione di partenza.</li> </ul>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo.</li> <li>• Sussidi multimediali: piattaforma classroom di Gsuite educational per caricare materiale di studio, esercitazioni da effettuare a casa o in classe, le simulazioni delle prove INVALSI, i test per classi parallele.</li> <li>• Fotocopie di sintesi.</li> </ul>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<p>Matematica bianco “Limiti - Derivate e studio di funzioni”.</p> <p>Autori: M. Bergamini - A. Trifone - G. Barozzi.</p> <p>Casa editrice: ZANICHELLI</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</b></p> <p>Prof. Caro Maria</p>
	<p><b>UDA 1 – IL MERCATO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</li> <li>• La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</li> </ul> <p><b>UDA 2 - IL MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tecniche di marketing turistico; Tecniche di marketing strategico e</li> </ul>

<p><b>CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>operativo applicate al settore turistico - ristorativo e tecniche di marketing turistico;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo</li> </ul> <p><b>UDA 3- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi dell’ambiente e scelte strategiche</li> <li>• Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>• Vantaggio competitivo</li> <li>• Controllo di gestione</li> <li>• Il Budget e le tipologie di budget</li> <li>• Controllo budgetario e report</li> <li>• Business plan e suo contenuto</li> <li>• Marketing plan</li> </ul> <p><b>UDA 4- LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa relativa alla costituzione dell’impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all’igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</li> <li>• La normativa di tutela della privacy</li> <li>• Le norme volontarie ISO</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Conoscere, scegliere e partecipare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli organismi internazionali e l’Unione Europea</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Attività di brainstorming, lezione frontale, studio individuale, lavoro di gruppo, attività di laboratorio.</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali, sia in presenza che su Classroom sulla piattaforma Gsuite. La valutazione scaturita del livello di apprendimento raggiunto, ha tenuto</p>

	conto della continuità nell’impegno, dell’interesse e della partecipazione mostrata al dialogo educativo e all’attività di formazione svolta in sinergia con il docente, nonché dalla partecipazione e dalle capacità dell’alunno. La valutazione è stata effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	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.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Autori: S. Rascioni - F.Ferriello “Gestire le imprese ricettive” Vol.3 Tramontana

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –CUCINA</b> Prof. Di Ganci Salvatore
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<b><u>UDA n. 1 – “CATERING &amp; BANQUETING”</u></b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il catering.</li> <li>• Il banqueting.</li> <li>• Il servizio a buffet.</li> </ul>
	<b><u>UDA n. 2 – “L’ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA CUCINA”</u></b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La scelta dei fornitori.</li> <li>• La ricezione delle merci e relativo stoccaggio.</li> <li>• I costi di produzione del settore cucina.</li> <li>• La standardizzazione delle ricette.</li> </ul>
	<b><u>UDA n. 3 – “QUALITA’, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA”</u></b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fasi dell’HACCP.</li> <li>• La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.</li> <li>• Normative igienico-sanitaria e</li> </ul>

	<p>procedura di auto-controllo HACCP.</p> <p><b>UDA n. 4 – “LA CUCINA REGIONALE ITALIANA”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cucina delle regioni meridionali. La cucina delle Isole della Sicilia e Sardegna</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale; Ricerca individuale e/o di gruppo; Lezione dialogata; Lavoro di gruppo; Problem solving.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione è avvenuta attraverso verifiche orali e si è basata sulla puntualità nella consegna di alcuni lavori svolti a casa.</p>
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	<p>Libro di testo; Laboratorio di cucina e pasticceria; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.</p>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<p>Professionisti in cucina “Hoepli” Giovanni Salviani</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</b> Prof. Bavetta Pietro</p>
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>UDA 1 - “Accoglienza, riepilogo e consolidamento di argomenti svolti nell’anno precedente”</b> <b>UDA 2- “Il servizio di abbinamento cibo vino”</b> -L’arte di assaggiare il vino; -Alterazioni, difetti e malattie del vino; -La carta dei vini e il servizio; -Gli abbinamenti enogastronomici; -Degustare il cibo. <b>UDA 3- “Le bevande al bar: caffè, distillati, liquori e cocktail”</b> - Le bevande al bar e le nuove tendenze;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-I distillati;</li> <li>-I liquori: i liquori amari e Liquori dolci;</li> <li>-Il bere miscelato;</li> <li>-L'evoluzione del servizio al bar.</li> </ul> <p><b>UDA 4- “: Il vino nel mondo”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il vino;</li> <li>-I vini speciali;</li> <li>-L' Italia del vino: “il vino Marsala e la Famiglia Florio”;</li> <li>-I vini del mondo;</li> <li>-La degustazione e il servizio del vino.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale e mista digitale con Gsuite for educational – class room - meet</p> <p>Esercitazioni in laboratorio</p> <p>Riviste professionali</p> <p>Strumenti multimediali</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione verrà effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF</p>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	<p>Libro di testo</p> <p>Dispense</p>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<p>Protagonisti in sala.</p> <p>Corso di sala e vendita per il secondo biennio e il quinto anno.</p> <p>Mauro Prato, Sergio Pedone, Guido Moscatiello, Roberta Orsini.</p> <p>Slow Food Editore.</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA</b>
-------------------	--------------------------

	<b>DELL'ALIMENTAZIONE</b> Prof.ssa Gennuso Anna Maria
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<b>UDA 1 - "CONTAMINANTI CHIMICO-FISICI"</b> -Classificazione dei contaminanti -Contaminanti fisici -Contaminanti chimici sintetici -Contaminanti chimici derivanti dai processi di cottura e conservazione -Contaminanti chimici naturali  <b>UDA 2-" CONTAMINANTI BIOLOGICI"</b> -I microrganismi -Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti -Malattie causate da virus -Malattie causate da prioni -Malattie causate da parassiti(anisakis)  <b>UDA 3 -"IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE"</b> -Igiene del personale -Igiene degli ambienti e delle attrezzature -Igiene degli alimenti  <b>UDA 4 - "SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP"</b> -Sicurezza alimentare -Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento -Pacchetto igiene -Frodi alimentari -Il sistema HACCP  <b>UDA 5 - "QUALITA', ETICHETTATURA, ADDITIVI E IMBALLAGGI"</b> -Qualità degli alimenti -I marchi di qualità -L'etichettatura -Gli imballaggi -Alimenti innovativi -Additivi alimentari <b>UDA 6 - "PRINCIPI DI DIETETICA</b>

	<p><b>E MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO”</b>          -Dieta razionale ed equilibrata          -Dieta mediterranea          -Dieta vegetariana          -Dieta iperproteica          -Dieta macrobiotica</p> <p><b>UDA 7- “DIETA APPLICATA A CONDIZIONI FISIOLOGICHE”</b>          -Dieta equilibrata in gravidanza          -Dieta equilibrata in allattamento          -Dieta equilibrata nell’età evolutiva          -Alimentazione nella terza età</p> <p><b>UDA 8- “DIETOTERAPIA”</b>          -Obesità          -Diabete          -Intolleranze e allergie          -Alimentazione e prevenzione dei tumori</p> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</b>          -Ristorazione ecosostenibile          -Certificazione ecolabel</p>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo; Problem solving; Brainstorming.</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<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</p>

	dell’interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati didattici; Mappe concettuali
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Luca La Fauci “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE” Markes

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

	<p>-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><b>UDA 3- “SPORT, REGOLE E FAIR PLAY”</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Regole e tecniche degli sport praticati. La pallavolo. Il calcio a cinque</li><li>• Lessico specifico della disciplina e codice gestuale dell’arbitraggio</li><li>• Aspetto educativo e sociale dello sport</li><li>• Specialità e discipline dell’atletica leggera</li><li>• La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</li><li>• Le Paralimpiadi</li></ul> <p><b>UDA 4- “EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I benefici dello sport</li><li>• La salute dinamica</li><li>• L’attività fisica</li><li>• La postura della salute: i paramorfismi e i dismorfismi</li><li>• Una sana alimentazione</li><li>• Le dipendenze</li><li>• Il Doping</li><li>• I disturbi alimentari di origine nervosa: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata</li><li>• Come si presta il primo soccorso</li><li>• Traumi sportivi: osteoarticolari e muscolari</li></ul> <p><b>UDA 5- “Ambiente e sport”</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in ambiente naturale per potenziare le capacità motorie</li><li>• Potenziamento fisiologico per le funzioni cardiovascolari e respiratorie</li><li>• Vari tipi di corse e andature ginniche</li></ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE</b></p>
--	--

	<p><b>CIVICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stili di vita e dipendenze: l’uso, l’abuso e la dipendenza da alcol, tabacco e droghe.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brainstorming</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione pratica</li> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Metodo deduttivo</li> <li>• Ricerca individuale e di gruppo</li> <li>• Scoperta guidata</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Piattaforma Gsuite, Argo</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>MODALITA’ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole).</li> <li>• Test motorio d’ingresso.</li> <li>• Test motori specifici in itinere.</li> <li>• Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici.</li> <li>• Verifiche orali.</li> <li>• Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure.</li> <li>• Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità).</li> <li>• Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza).</li> </ul>
<p><b>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p>Palestra coperta Basi musicali Supporti informatici Mappe File audio e video su YouTube</p>

<b>LIBRI DI TESTO:</b>	<p><i>Più Movimento Slim</i> Autore: Fiorini, Coretti, Bocchi, Chiesa. Marietti Scuola</p>
------------------------	--

<b>DISCIPLINA</b>	<b>RELIGIONE</b> Prof.ssa Lo Iacono Caterina
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>UDA 1- “L'ETICA CRISTIANA: VIVERE IN UN MONDO GLOBALE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sacro nel mondo contemporaneo.</li> <li>- Cristianesimo, Chiesa e Modernità.</li> <li>- Aderire al progetto d’amore attraverso i valori della dignità umana: rispetto nella coppia, nella famiglia e nella società.</li> </ul> <p><b>UDA 2- “L'ETICA CRISTIANA: VIVERE IN UN MONDO GLOBALE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L’etica della solidarietà.</li> <li>-L’annuncio cristiano sul sociale.</li> <li>-La giustizia sociale</li> <li>-La dignità del lavoro</li> <li>-L'economia globalizzata.</li> <li>-Uomini e donne responsabili.</li> </ul> <p><b>UDA 3- “L'ETICA CRISTIANA: VIVERE IN UN MONDO GLOBALE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L’etica della vita e i limiti della scienza</li> <li>-La bioetica e i limiti della scienza.</li> <li>-Le manipolazioni genetiche: clonazione, fecondazione assistita, aborto</li> <li>-Eutanasia.</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educazione alla legalità e contrasto.</li> <li>- Educazione al volontariato.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale-interazione verbale-discussioni partecipate-visione di filmati

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante la lezione, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva, dvd, quotidiani, Bibbia
<b>LIBRO DI TESTO</b>	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 banda di oscillazione per l'a.s. 2023/24, il consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

<b>CREDITO FORMATIVO</b>		
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 ad almeno 5 tra convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola)	0,1 per partecipazione fino a un max di 0,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (almeno B1), attività sportive/artistiche a livello agonistico e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1
5.	Non avere superato 70 ore di	0,1

assenze nel corso dell'anno.	
------------------------------	--

### 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 (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
M = 6	7-8	8-9	9-10
	8-9	9-10	10-11
	9-10	10-11	11-12
	10-11	11-12	13-14
	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 _____	
Indicatrici generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
Indicatori specifici Tip. A: Analisi del testo	4. Competenze testuali specifiche  Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Sviluppa le consegne in modo: pertinente ed esauriente pertinente e abbastanza esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto <b>sufficientemente pertinente e corretto</b> superficiale e 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 <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Analizza il testo in modo: puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto <b>sostanzialmente chiaro e corretto</b> parziale, generico e poco corretto semplificativo, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
	Interpretazione del testo.	Contestualizza e interpreta in modo: pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente <b>sostanzialmente pertinente e corretto</b> parziale, generico e poco corretto semplificativo, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2		
				<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi				/20	

## Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Svilupa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche	Comprensione del testo	<b>Comprende il testo:</b> in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	<b>Individua tesi e argomentazioni in modo:</b> completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito <b>essenziale e sintetico</b> parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	10 9 8 7 6 5 4 3 2
	Analisi e produzione di un testo argomentativo	Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	<b>Struttura l'argomentazione in modo:</b> chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente <b>globalmente chiaro e congruente</b> non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi		/20		

## Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

Alunno/a		Classe		Data
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Svilupa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo-	4. Competenze testuali specifiche	Pertinenza del testo rispetto alla traccia  (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<b>Svilupa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:</b> pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto <b>sostanzialmente pertinente e corretto</b> superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>Articola l'esposizione in modo:</b> ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare <b>sostanzialmente ordinato e lineare</b> poco	10 9 8 7 6 5 4 3 2

		ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	
	<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>
<b>Valutazione in ventesimi</b>		<b>/20</b>	

**Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità  
alberghiera**

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 inadeguato	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 8.4 Griglie di valutazione

### Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

### 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:

<b>Data di svolgimento</b>	<b>Tempo assegnato</b>	<b>Tipo di prova</b>
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

Durante la seconda metà del mese di maggio, i docenti hanno simulato attività di tipo interdisciplinare in preparazione dell'Esame di Stato.

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

***I docenti***

<b>COGNOME NOME</b>	<b>FIRMA</b>
SCHILLACI SIMONETTA	
ARDAGNA FRANCA MARIA	
BASSI ANTONIETTA	
BAVETTA PIETRO	
DI GANCI SALVATORE	
GENNUSO ANNA MARIA	
LIUZZA VLADIMIRO BIAGIO	
GATTUSO VITTORIA	
CATALANO ROSA	
CASAROTTO MICOL	
CAMPOREALE NOEMI	
LO IACONO CATERINA	
CARO MARIA	

***Gli Studenti***

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

**Castelvetrano, 13 maggio 2024**

**Il Dirigente Scolastico**  
*dott.ssa Rosanna Conciauro*

## **ALLEGATI**

1. Relazione docente di sostegno;
2. Relazione docente di sostegno;
3. Relazione docente di sostegno;
4. UDA multidisciplinare Educazione civica;
5. Simulazione prima prova scritta;
6. Simulazione seconda prova scritta;
7. Declinazione dei nuclei tematici fondamentali.