

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE " RENATO GUTTUSO " - -MILAZZO
Prot. 0006772 del 07/05/2024
IV (Entrata)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio – 98057 M I L A Z Z O (ME)
Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2023/2024



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

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

SETTORE: Sala e Vendita

CLASSE: V SEZ. C

COORDINATORE: Prof. Andrea Giovanni Noto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Delfina GUIDALDI

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 3
CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO	pag. 4
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO	pag. 5
CONTRATTO FORMATIVO	pag. 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 7
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 8
PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA-COMPETENZE ACQUISITE- OSA-ATTIVITA' E METODOLOGIE	pag. 12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 17
CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF	pag. 19
SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 23
PROVE INVALSI	pag. 25
CREDITO SCOLASTICO	pag. 26
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 27
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 35
GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE	pag. 36
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 39
PNRR	pag. 46
CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 46
ORIENTAMENTO	pag. 50
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	pag. 51
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 53
ALLEGATO 1 – Consuntivi disciplinari - Argomenti svolti	pag. 54
ALLEGATO 2 – Simulazione prima prova scritta	pag. 99
ALLEGATO 3 – Simulazione seconda prova scritta	pag. 103
ALLEGATO 4 – Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare – comma 5, art.22 dell'O.M 55/24	pag. 106
ALLEGATO 5 – Modulo di orientamento formativo	pag. 108
ALLEGATO 6 – Progetto PCTO	pag. 111
ALLEGATO 7 – Relazione PCTO	pag. 118
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 125

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

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

Situato nel centro della città, l'istituto è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto e raccoglie un bacino di utenza da Villafranca Tirrena a Patti, Isole Eolie comprese. Nell'anno scolastico 2011/2012 ha assunto una nuova fisionomia: accanto all'Indirizzo "**Servizi Commerciali**", ai sensi del D. Lgs. n. 87/2010, è stato istituito il nuovo indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", con le articolazioni:

- "**Enogastronomia**"
- "**Enogastronomia**" – opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**"
- "**Servizi di sala e vendita**"
- "**Accoglienza Turistica**"

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

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

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

- l'innalzamento della qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità;
- la promozione dell'unitarietà del sapere, pur nella diversità degli indirizzi di studio;
- l'orientamento dell'azione formativa verso i nuovi orizzonti culturali ed occupazionali europei;
- la costruzione di un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.

In coerenza con quanto previsto dal DM 139/2007 sull'obbligo di istruzione e con quanto è contenuto nel d.lgs 61/2017, per la programmazione si è adottato un modello basato sugli Assi culturali intesi quali aggregazioni degli insegnamenti e attività omogenei che costituiscono

l'ossatura dei quadri orari complessivi e che rappresentano il punto di riferimento sia per la progettazione dei percorsi didattici, in una logica di organizzazione interdisciplinare degli apprendimenti, sia per l'organizzazione della didattica per Unità di Apprendimento (UdA).

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

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

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO

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

La maggior parte degli allievi proviene da famiglie mono-reddito, con genitori in possesso di licenza media, solo alcuni hanno conseguito un titolo d'istruzione secondaria superiore, pochissimi il diploma di laurea. La partecipazione delle famiglie alla vita scolastica è modesta e si limita agli incontri ufficiali, programmati due volte l'anno.

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

Il nostro Istituto cura, infatti, relazioni e rapporti di collaborazione non solo con aziende del settore privato, ma anche con gli Enti Locali, avvalendosi della disponibilità di operatori ed esperti per eventuali iniziative integrative e, soprattutto, per la realizzazione dell'attività di stage.

PROFILO PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

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

È in grado di:

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

Nell'articolazione **“Servizi di Sala e Vendita”**, il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

CONTRATTO FORMATIVO

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

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

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

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard di saperi minimi, determinati a livello nazionale, per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; sono previsti, inoltre, i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e stage aziendali.

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

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

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi

di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire, analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini.

L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi, cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro.

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

Composizione del Consiglio della Classe V C

N. Ore Settimanali	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	NOTO ANDREA GIOVANNI
2	STORIA	NOTO ANDREA GIOVANNI
3	MATEMATICA	LA ROSA EMILIO
2	LINGUA INGLESE	PAPALIA ALESSANDRA
4	LINGUA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA
4	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARENA MASSIMO
5 + 3 compresenza	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	PREVITI GIACOMO
2	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	PREVITI GAETANO
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MANTARRO DOMENICA
2	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PARISI MARIO SANTO
1	RELIGIONE CATTOLICA	ILACQUA ELISA
18	SOSTEGNO	GRASSO MARIA ELENA
9	SOSTEGNO	GIORDANELLA ANTONELLA
1	MATERIA ALTERNATIVA	ABATE PATRIZIA
33 annuali	EDUCAZIONE CIVICA	DOCENTI CDC

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V C è composta da 16 alunni (6 maschi e 10 femmine), in gran parte pendolari, provenienti dai comuni limitrofi alla sede della scuola, frequentanti regolarmente, dopo l'interruzione di frequenza di un alunno, avvenuta in data 14-03-2024. In particolare, sono presenti le seguenti situazioni degne di nota: n. 1 alunno con DSA per il quale si segue apposito P.D.P.; n. 2 alunni con BES muniti di appositi P.D.P.; n. 2 alunni diversamente abili, supportati per 18 e 9 ore dalle rispettive docenti di sostegno (e uno di essi usufruisce anche dell'ausilio di un'Assistente all'Autonomia e alla Comunicazione), che seguono entrambi una programmazione di classe curriculare con obiettivi minimi.

Nel complesso il gruppo classe si presenta abbastanza eterogeneo e ha manifestato un grado di interesse, impegno e partecipazione al dialogo didattico-educativo mediamente sufficiente, con variazioni significative in ragione delle diverse discipline (più positivo e attivo nelle discipline laboratoriali e di indirizzo, più limitato e selettivo in quelle teoriche). In talune occasioni è stato opportuno richiamare i discenti alla necessità di prestare attenzione e al rispetto delle consegne scolastiche date dei docenti.

Grazie al costante stimolo fornito dai vari docenti, la maggior parte della classe ha acquisito adeguatamente i contenuti essenziali delle varie discipline, soprattutto di quelle laboratoriali e d'indirizzo, mentre per un gruppo esiguo di alunni sono state tuttavia rilevate difficoltà in alcune materie sia nell'esposizione dei contenuti mediante un linguaggio specifico e appropriato, che nell'applicazione delle competenze.

Dal punto di vista didattico e del profitto la classe rientra in una fascia media ed è possibile suddividerla in tre differenti gruppi di allievi per conoscenze, abilità e competenze: un primo di livello intermedio che si è contraddistinto per una buona preparazione generale, un impegno abbastanza costante, un metodo discreto nello studio e una partecipazione adeguata alle attività scolastiche; un secondo che si è attestato su un livello sufficiente in ragione dell'utilizzo in modo semplice dei linguaggi specifici, dell'esistenza di qualche lacuna e della possibilità di sviluppare delle potenzialità non sfruttate; un terzo, più esiguo, che si è collocato, infine, su un livello di leggera insufficienza per via di carenze di base, del possesso di contenuti disciplinari essenziali o frammentari, di un grado discontinuo di motivazione e di attenzione, di un metodo di poco efficace, di una presenza scolastica saltuaria.

Per gli allievi che hanno evidenziato tali carenze e/o incertezze, sono stati predisposti nel corso dell'anno scolastico opportuni interventi sia individuali che di gruppo attraverso pause didattiche e varie strategie di recupero e potenziamento *in itinere*, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi minimi specifici.

Sul piano disciplinare e comportamentale la classe, nelle sue dinamiche generali, si è rivelata abbastanza vivace ma solitamente corretta, seppure talvolta sia stato necessario richiamare qualche alunno per la sua esuberanza, sia stato comminato qualche ammonimento disciplinare scritto, alcuni studenti abbiano conseguito un alto numero di ore di assenza, molte delle quali per ragioni di salute, attestate regolarmente da certificazione medica.

Sul piano relazionale, è stato ravvisato un discreto grado di socializzazione e i rapporti interpersonali sono apparsi mediamente corretti.

Relativamente ai due alunni diversamente abili, per i quali sono stati predisposti i P.E.I. ad inizio anno scolastico, il Consiglio di Classe ritiene necessaria la presenza del rispettivo docente specializzato durante lo svolgimento delle prove scritte e del colloquio orale, al fine di garantire un supporto adeguato e un giusto grado di serenità e fiducia agli studenti.

Per quanto riguarda le attività curriculari, sono state applicate le procedure e le metodologie di una didattica attiva e laboratoriale orientata all'acquisizione della professionalità, sviluppo delle capacità di collegamento tra le diverse discipline e confronto di contesti diversi all'interno di ciascuna. In riferimento alle molteplici attività complementari ed integrative previste dal P.T.O.F, buona parte della classe ha partecipato ai diversi incontri formativi/informativi, alle attività di orientamento e alle varie manifestazioni sociali e culturali organizzate dalla scuola nel corso di quest'anno scolastico. Alcuni alunni hanno inoltre preso parte ai percorsi formativi e laboratoriali co-curriculari del progetto "New-Day" e alle attività svolte all'interno del Modulo di orientamento formative, predisposti dall'Istituto nell'ambito del D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022.

In relazione ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro), tutti gli allievi hanno, complessivamente, espletato le attività programmate presso diverse strutture ricettive del territorio. Dalla relazione del Tutor risulta che l'esperienza è stata positiva per la maggior parte degli allievi che hanno mostrato serietà e responsabilità nello svolgimento delle consegne assegnate, mostrando curiosità, interesse e disponibilità per l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze professionali richieste nel settore Sala e vendita. Per ulteriori dettagli si rinvia alla relazione del Tutor allegata al presente documento.

Conformemente all'indirizzo dell'Istituto e alla luce dell'esigenza di formare una figura professionale flessibile, in relazione alla complessa realtà operativa delle imprese turistico ristorative, gli alunni hanno mostrato buone capacità relazionali, organizzative e gestionali, nonché spirito di iniziativa ed un comportamento improntato all'accoglienza e al senso di responsabilità. Pertanto, il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi hanno conseguito i seguenti obiettivi:

Obiettivi generali

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

Obiettivi specifici

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

Obiettivi minimi

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

CANDIDATI INTERNI

N. ordine	Cognome	Nome	Pendolare SI/NO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e Cultura dell' alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm.	Scienze Motorie	Religione	Mat. Alternativa	Educazione civica
3 [^]	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
4 [^]	B	B	A	A	B	B	B	B	B	B	A	B	B
5 [^]	B	B	B	A	B	B	C	C	C	A	A	C	C

Le lettere A, B, C (nella colonna di ogni disciplina) indicano i diversi docenti che si sono avvicendati nella classe negli ultimi tre anni.

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

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

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

			recupero e potenziamento.
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale	<p>Competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti; ● ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali; ● utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera; ● utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa; ● utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati; ● riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete; ● utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali; ● riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie rispettando strutture spaziali e temporali del movimento; ● interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. 	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Esercitazioni individuali e a gruppi.</p> <p>Utilizzo del metodo globale, analitico e misto.</p> <p>Lezioni dialogate.</p>
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	<p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza matematica</p> <p>Competenza in scienze e tecnologie</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ costruire semplici modelli matematici in economia; ■ individuare le principali strutture e funzioni aziendali; ■ individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto; ■ applicare le normative sulla sicurezza personale ed ambientale; ■ utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali; ■ riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p>

			Ricerca guidata Attività di recupero e potenziamento
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Competenza matematica Competenza in materia di cittadinanza Competenza alfabetica funzionale	Lo studente è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ● riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; ● utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; ● operare con i numeri interi e relazionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; ● conoscere e usare misure di grandezze geometriche delle principali figure geometriche del piano e dello spazio; ● risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; ● rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche; ● porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica; ● utilizzare diverse forme di rappresentazione per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali; ● calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi; ● riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali; ● analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici; ● discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea; ● collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. 	Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva Esercitazioni programmate e discussioni guidate. Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico. Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning Metodo induttivo Ricerca guidata Attività di recupero e potenziamento

STRATEGIE METODOLOGICHE

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

VERIFICHE

PROVE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell' alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Educazione civica
Prove scritte	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X
Prove orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove di laboratorio							X					
Prove pratiche				X			X			X		

TIPOLOGIE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell' alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche	Scienze Motorie	Religione	Educazione civica
Temi	X	X										X
Analisi testuali	X	X										
Testi argomentativi	X											
Articoli di giornali	X			X								
Prove di comprensione linguistica	X		X	X								
Prove semi-strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Studio di casi			X					X	X			
Dimostrazioni di tesi	X				X							
Esercizi			X	X	X				X	X		
Esercitazioni di laboratorio							X	X				

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

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

criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”

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

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

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze e conoscenze di Educazione civica come enucleate all'interno delle singole discipline.

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

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

In relazione all'**esame finale del secondo ciclo d'istruzione**, il D.lgs. 62/2017 stabilisce che:

“Le studentesse e gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 13, sulla base del piano didattico personalizzato”. Pertanto, il Consiglio di classe ha predisposto per la Commissione degli Esami di Stato, l'Allegato Riservato al Documento del Consiglio di Classe. Tale allegato riporta:

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

In particolare, per lo svolgimento delle prove d'esame, trova applicazione l'art. 25, comma 2 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024, il quale prevede che i candidati con DSA possano adoperare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP che siano già stati impiegati in corso d'anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che sia pregiudicata la validità della prova, e che possano avvalersi di tempi più lunghi di quelli ordinari per le prove scritte, nonché di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte, registrati in formato "mp3".

Per gli studenti con BES, già individuati dal CdC, il comma 6 dell'art. 25 della suddetta O.M. prevede che venga trasmesso alla commissione il relativo PDP predisposto. Agli studenti è garantito l'utilizzo degli strumenti compensativi adoperati durante l'anno scolastico, ma non è prevista per loro nessuna misura dispensativa.

In relazione all'**esame finale del secondo ciclo d'istruzione**, per gli studenti con disabilità, trova applicazione l'art. 24 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024, il quale prevede che il Consiglio di classe stabilisca la tipologia della prova d'esame in coerenza con quanto disciplinato all'interno del Piano Educativo Individualizzato (PEI) e ai sensi dell'articolo 20 del Decreto legislativo 62/2017. Sulla base di quanto stabilito dall'art. 24, comma 4 della già citata O.M. n. 55 del 2024, la commissione d'esame potrà avvalersi per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame del supporto dei docenti di sostegno e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico, come richiesto anche in sede di scrutiny dal CdC.

CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF

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

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

	Asse storico sociale	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori. Capacità: non ha autonomia di valutazione
4 insufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza incostante – Partecipazione superficiale – Impegno discontinuo Conoscenze: lacunose Competenze: utilizza in modo confuso e con difficoltà le conoscenze in compiti semplici e commette errori nell'esecuzione Capacità: articola i contenuti in modo disorganico ed effettua con difficoltà analisi e sintesi parziali; si esprime in modo impreciso e stentato; l'elaborazione è confusa e la forma scorretta
	Asse Matematico	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
	Asse storico Sociale	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
5 mediocre	Asse dei linguaggi	Frequenza regolare – Partecipazione limitata – Impegno modesto Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete Competenze: applica in modo generico ed incerto le conoscenze e commette qualche errore non grave anche nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi parziali ed imprecise, organizza in modo semplice e con qualche difficoltà le conoscenze; usa un linguaggio impreciso; l'elaborazione è scarna e la forma poco lineare.
	Asse Matematico	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
	Asse storico Sociale	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
6 sufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza costante – Partecipazione ed impegno adeguati Conoscenze: limitate agli elementi basilari delle tematiche Competenze: utilizza in modo pertinente le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore Capacità: organizza le conoscenze in funzione della richiesta e coglie i dati essenziali per effettuare semplici analisi e sintesi; si esprime in modo semplice con incertezza dei codici specifici; l'elaborazione è abbastanza pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.
	Asse Matematico	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni

	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: elementari</p> <p>Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: elementari</p> <p>Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni</p>
7 discreto	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza costante – Partecipazione interessata – Impegno sistematico</p> <p>Conoscenze: soddisfacenti di gran parte dei contenuti</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze in ambiti specifici</p> <p>Capacità: compie analisi correlando con linearità i dati; si esprime correttamente con l'utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali; l'elaborazione è pertinente e la forma complessivamente corretta</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
8 buono	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione attiva – Impegno proficuo</p> <p>Conoscenze: ampie</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi</p> <p>Capacità: compie analisi significative e valutazioni coerenti; si esprime in modo controllato con vario utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è equilibrata e la forma corretta e scorrevole</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>

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

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

Con il Decreto Ministeriale n. 10 del 26 gennaio 2024 e successiva Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 il Ministero ha fornito alcune informazioni circa lo svolgimento dell'esame di Stato 2024. Nel 2024 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione continuerà a essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62). La valutazione finale, secondo normativa vigente, si definirà con il riparto dei **100 punti** a disposizione della commissione, come segue: **credito scolastico massimo 40 punti; primo scritto massimo 20 punti; secondo scritto massimo 20 punti; colloquio massimo 20 punti**. Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.

L'esame sarà costituito da due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio. La **prima prova scritta** accerterà la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti, e avrà una durata massima di **6 ore**. I candidati potranno scegliere tra tipologie e tematiche diverse proposte dal Ministero. La **seconda prova scritta** avrà per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio. Ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione professionale di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017, sono adottati, dall'anno scolastico 2022/2023, così come recita sul decreto la nota 164 del 15 giugno 2022, i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali. I quadri di riferimento di cui al comma 1 definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze (D.M. n.769 del 2018). Ciascun indirizzo, poi, è connotato da un profilo di uscita unitario associato a risultati di apprendimento declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, che integrano il PECUP e connotano il raccordo dei percorsi di istruzione professionale con il mondo del lavoro e delle professioni.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con il PTOF e la dotazione tecnologica e laboratoriale della scuola. La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Il colloquio, come da art. 22 comma 3 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, prenderà l'avvio dall'analisi da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema finalizzato a «favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare», come cita il comma 5.

Ai sensi dell'art. 2, c. 1, della suddetta O.M. n. 55/2024, «nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel curriculum dello student».

Il Curriculum, quindi, può avere un ruolo anche nella predisposizione e nell'assegnazione dei materiali da sottoporre ai candidati, effettuate dalla sottocommissione tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto e con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi (art. 22, c. 5).

Si passerà quindi all'esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi e infine, all'accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività di Educazione Civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Per i candidati che non hanno svolto o svolto solo parzialmente le ore di PCTO, il colloquio valorizzerà il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale che favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Per la correzione e la valutazione delle prove scritte, come stabilito dall'art. 21 comma 1 dell'O.M. n. 55/2024, la commissione è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova. Per ogni prova è prevista una valutazione di un massimo di 20 punti, per un totale di 40 punti (comma 2). Il punteggio attribuito deve essere pubblicato, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui (comma 3).

Per il **colloquio** la sottocommissione dispone di 20 punti (art. 22 comma 10), il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione all'allegato A dell'O.M. n. 55/24. La Commissione assegna fino ad un **massimo di venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi indicati nella griglia allegata.

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

1. Simulazione prima prova scritta (6 ore) - Prova scritta di Italiano (da svolgersi in data 05/04/2024)
 - Tipologia A (Analisi e Interpretazione di un testo letterario)
 - Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

- Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)
2. Simulazione della seconda prova scritta (6 ore) – Prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione (da svolgersi in data 05/04/2024)
- Tipologia A
- Nucleo tematico: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

PROVE INVALSI

A partire dall'a.s. 2018-19 il D. Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove Invalsi per l'ultimo anno della scuola secondaria secondo grado (grado 13). Le discipline interessate sono italiano (durata della prova 120 minuti), matematica (durata della prova 120 minuti), inglese (durata della prova 90 minuti per il *reading* e 60 minuti per il *listening*). La prova SNV è computer based (CBT) e per tutte e tre le discipline interessate si svolge mediante utilizzo di PC connessi alla rete internet. In base alla normativa vigente, lo svolgimento delle prove INVALSI per gli alunni di quinto anno candidati all'Esame di Stato costituisce requisito di ammissione.

Il nostro Istituto, per quest'anno scolastico, 2023-2024, ha calendarizzato le prove utilizzando l'arco temporale compreso tra il giorno 01/03/2024 e il 20/03/2024 (circ. n.134 del 22/02/2024) prevedendo la somministrazione in tre giornate distinte scelte dalla scuola all'interno della finestra temporale suddetta, una giornata per ciascun ambito disciplinare. Agli alunni assenti nelle date di svolgimento della prova Invalsi, in ciascuna classe e per ciascuna disciplina, è stata data l'opportunità di effettuare la prova nelle giornate di recupero previste all'interno della finestra di somministrazione e in una sessione suppletiva che si terrà tra il 27 maggio 2024 e il 6 giugno 2024.

Le prove Invalsi, per la classe 5C, sono state effettuate dal 100% degli alunni. Contestualmente allo svolgimento di ogni prova, alla chiusura del lavoro al PC da parte dello studente (o in seguito all'esaurimento del tempo massimo previsto per la prova) vi è stata la trasmissione automatica dei dati a INVALSI, senza intervento da parte del personale della scuola.

Segnatamente, per la classe 5 C le prove sono state così effettuate:

- INGLESE: 01/03/2024
- ITALIANO: 04/03/2024
- MATEMATICA: 06/03/2024

CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico, il credito scolastico totale è attribuito per un massimo di 40 punti. Il Consiglio di classe attribuisce il credito, per ciascun alunno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché sulle indicazioni previste dall'articolo 11 comma 1 dell'O.M. n. 55/24.

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

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

SCHEDA CRITERI D'ISTITUTO ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - MILAZZO

punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO

INDICATORI GENERALI

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

	Rielabora le conoscenze in modo significativo con spunti di originalità	10	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 60 punti)</i>			.../ 60

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	2-3	
	Parziale rispetto dei vincoli	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli	6-7	
	Pieno rispetto dei vincoli	8-10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende parzialmente il testo	2-3	
	Comprende superficialmente il testo	4-5	
	Comprende in modo essenziale il testo	6-7	
	Comprende in modo adeguato il testo	8-9	
	Comprende in modo esauriente il testo	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi fortemente lacunosa	2-3	
	Analisi parziale e incompleta	4-5	
	Analisi limitata agli aspetti essenziali	6-7	
	Analisi complessivamente corretta	8-9	
	Analisi corretta e approfondita	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione testuale incompleta	2-3	
	Interpretazione testuale parziale e poco articolata	4-5	
	Interpretazione testuale adeguata	6-7	
	Interpretazione testuale completa e coerente	8-9	
	Interpretazione testuale approfondita	10	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 40 punti)</i>			.../ 40
TOTALE <i>(Max 100 punti)</i>			.../ 100

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

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

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

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

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

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

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

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

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

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

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

INDICATORE 1	DESCRITTORI	Pt.	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Non riesce a organizzare coerentemente il testo	2-3	
	E' in grado di organizzare il testo in modo confuso e/o semplicistico	4-5	
	Organizza l'elaborazione del testo in modo semplice	6-7	
	Riesce ad organizzare e strutturare un testo chiaro e lineare	8-9	
	Rielabora le conoscenze in modo significativo per pianificare la stesura di un testo ben organizzato	10	
Coesione e coerenza testuale	Struttura del tutto incoerente	2-3	
	Struttura disorganica; distribuzione non equilibrata dei contenuti; disomogeneità tra le parti	4-5	
	Struttura non pienamente organica	6-7	
	Struttura sufficientemente chiara ed ordinata	8-9	
	Struttura efficace e ben organizzata	10	
INDICATORE 2	DESCRITTORI	Pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico frequentemente improprio	2-3	
	Lessico generico e/o elementare	4-5	
	Lessico generalmente appropriato	6-8	
	Lessico ricco ed appropriato	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura			
INDICATORE 3	DESCRITTORI	Pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Mancanza di conoscenze e informazioni	2-4	
	Conoscenze lacunose e frammentarie	5-7	
	Individuazione dei contenuti fondamentali	8-10	
	Contenuti corretti, abbastanza approfonditi e consapevolmente acquisiti	11-13	
	Acquisizione approfondita dei contenuti ed efficace utilizzo delle conoscenze pregresse	14-15	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Non riesce a sintetizzare né a rielaborare	2-4	
	Esprime semplici valutazioni personali non sempre pertinenti	5-7	
	Esprime adeguatamente valutazioni personali	8-10	
	Esprime efficacemente valutazioni personali e formula giudizi pertinenti	11-13	

	Rielabora le conoscenze in modo significativo con spunti di originalità	14-15	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 60 punti)</i>			.../ 60

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	2-3	
	Parziale rispetto dei vincoli	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli	6-7	
	Pieno rispetto dei vincoli	8-10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende parzialmente il testo	2-3	
	Comprende superficialmente il testo	4-5	
	Comprende in modo essenziale il testo	6-7	
	Comprende in modo adeguato il testo	8-9	
	Comprende in modo esauriente il testo	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi fortemente lacunosa	2-3	
	Analisi parziale e incompleta	4-5	
	Analisi limitata agli aspetti essenziali	6-7	
	Analisi complessivamente corretta	8-9	
	Analisi corretta e approfondita	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione testuale incompleta	2-3	
	Interpretazione testuale parziale e poco articolata	4-5	
	Interpretazione testuale adeguata	6-7	
	Interpretazione testuale completa e coerente	8-9	
	Interpretazione testuale approfondita	10	
TOTALE PARZIALE <i>(Max 40 punti)</i>			.../ 40
TOTALE <i>(Max 100 punti)</i>			.../ 100

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

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

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

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

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

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

(Allegato A – O.M. 55/24)

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE PER GLI ALUNNI CON DISTURBI
SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

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

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

rielaborando i contenuti acquisiti		critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti		
	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	1-1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2-2.5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

Area di riferimento	Titolo del progetto	Classi coinvolte	Prodotti realizzati	Finalità	Data
DISPERSIONE SCOLASTICA E LEGALITÀ	Progetto giornalino scolastico "La Voce del Guttuso"	Tutte le classi del L.A. e IPSCEOA	Realizzazione di un giornalino scolastico online	Contribuire al recupero della realtà territoriale. Migliorare le competenze relazionali degli studenti. Accrescere la motivazione e l'autostima. Contrastare il disagio scolastico e la dispersione attraverso attività mirate.	Novembre 2023 Giugno 2024 IN CORSO
	NET – BULLI & CYBER – LAB	Tutte	Sportello di ascolto e assistenza psicologica	Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico.	a.s. 2023/2024 IN CORSO
ORIENTAMENTO	"ORIENTAMENTO IN, DURING, OUT"	Tutte le classi terze scuole medie. Classi prime, classi seconde e classi quinte	Orientamento IN Orientamento During Orientamento OUT IDEI	Orientare le studentesse e gli studenti lungo l'intero percorso di studi al fine di contrastare la dispersione scolastica implicita ed esplicita, e l'abbandono.	Ottobre 2023 Maggio 2024 L'orientamento in ingresso si è concluso a gennaio. Da febbraio sono state svolte attività di orientamento in uscita per le classi quinte.
EDUCAZIONE ALL'AMBIENTE E ALLA SALUTE	"IL NATALE È PIÙ BUONO SE SEI PIÙ BUONO ANCHE TU"	Alunni e docenti tutte le classi	Raccolta fondi a sostegno della ricerca e del Campus di Ematologia "Cutino" dell'ospedale "Cervello" di Palermo	Promuovere una cultura della donazione	Dicembre 2023
	Progetto "Sport e Parasport al Guttuso 8"	Tutte le classi	Attività e gare sportive	Il progetto vuole offrire agli alunni, che ne facciano richiesta, attività pomeridiane	Novembre 2023 aprile 2024

				<p>volte a “valorizzare e promuovere lo sport” per stare meglio con se stessi e con gli altri, considerando l’attività sportiva come strumento di benessere volto a migliorare la qualità della vita personale, collettiva e sociale.</p>	
PREPARAZIONE PROVE INVALSI	“VERSO LE PROVE INVALSI”	Classi 2^ Classi 5^	<p>Progettazione iniziale ed in itinere Gestione comunicazioni con l’Invalsi Condivisione con i docenti e le classi interessate Coordinamento didattico Somministrazione prove Monitoraggio e rendicontazione</p>	<p>Rafforzare lo sviluppo delle conoscenze, abilità e competenze in italiano, matematica e inglese Rafforzare lo sviluppo delle conoscenze, abilità e competenze linguistiche nel secondo biennio Divulgare la pratica di esercitazioni mirate e di simulazioni della Prova Invalsi Migliorare gli esiti relativi alle prove Migliorare il metodo di studio degli alunni</p>	<p>Una prima informativa sarà fornita a ottobre. Le operazioni effettuate dalla scuola saranno: iscrizione delle classi, finestra di somministrazione per le classi quinte per il periodo che va dal 1 al 27 marzo. La seconda informativa sarà redatta a febbraio e condivisa in sede dipartimentale. Le prove Invalsi per le classi seconde sono previste dal 13 al 31 maggio 2024.</p>
P.C.T.O.	DAL PROFESSIONALE ALLE PROFESSIONI	Alunni del triennio IPSCEO	<p>Orientamento e corsi di sicurezza Eventi dimostrativi con esperti Erasmus Attività laboratoriali Stage aziendali.</p>	<p>Fornire agli studenti le conoscenze necessarie alla formazione di figure professionali ad indirizzo turistico-ristorativo, sviluppando e affinando le capacità non solo strettamente tecnico-professionali ma</p>	<p>Ottobre 2023- maggio 2024 IN CORSO</p>

				anche imprenditoriali ed umane.	
--	--	--	--	---------------------------------------	--

GIORNATE A TEMA						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	REFERENTE	CLASSI	FINALITÀ	PRODOTTI	DATA
Giornata Mondiale dell'Alimentazione	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	17 ottobre
Giornata dell'Unità nazionale e delle forze armate	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	4 novembre
Giornata Internazionale e della gentilezza	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	13 novembre

Giornata Internazionale e dello studente	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	17 novembre
Giornata Internazionale e contro la violenza sulle donne	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Andaloro	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	25 novembre Seminario organizzato dal Sottodipartimento di Lettere alla presenza della scrittrice Valeria Micale presso l'Istituto Professionale a partire dalla lettura e commento del volume <i>Caro maschio che mi uccidi</i>
Giornata mondiale del suolo (FAO)	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	05 dicembre

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

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

Giornata mondiale dell'acqua (ONU)	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	22 maggio
Giornata dello sport	IIS Guttuso	Prof. Parisi M.S.	Tutte le classi	Promuovere la cultura sportiva e i corretti stili di vita	Partecipazione a gare e tornei	Maggio 2023

EVENTI, MANIFESTAZIONI, VISITE AZIENDALI – POF				
DATA	ATTIVITÀ	LUOGO	DOCENTI	ALUNNI
07 novembre 2023	Giornata Nazionale della Ricerca sul cancro Seminario	Itet "L. Da Vinci" di Milazzo	Prof.ssa La Fauci	Rappresentanti degli studenti
19 dicembre 2023	AIBES "Meets Our Future" Webinar formativo	IIS Guttuso AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori)	Docenti di laboratorio di Sala e Vendita	Alunni del triennio IPSCEOA
a s. 2023/2024	"Orientamento e Placement" Progetto Consapevolmente	UNIME	Proff. Finocchio-Testasecca	Classi quinte IPSCEOA
13-18 novembre 2023	Iniziativa Nazionale "Libriamoci 2023-Giornate di lettura nelle scuole" Incontro con Valeria Micale, autrice di <i>Scirocco freddoso</i> , il 15 novembre	IIS Guttuso	Prof. Noto	Classi quinte IPSCEOA
a.s. 2023/2024 Inizio incontri Professionale 15 novembre 2023- fine incontri 6 dicembre 2023	Corso di formazione sulla sicurezza	U.O.C. SPRESALASP Messina	Prof.ssa Testasecca	Classi del triennio IPSCEOA Liceo Artistico
a.s. 2023-2024	Ciak Scuola Film Fest	Teatro "Vittorio Emanuele" di Messina	Prof.sse Pagano Maria Grazia- Caprino- Mastroeni-La Fauci	Classi quinte Via Gramsci Alunni scelti IPSCEOA
26 gennaio 2024	Visita didattica (Itinerario verghiano)	Catania – Acitrezza – Vizzini	Prof. Sottodipartimento Lettere	Classi quinte IPSCEOA
6-8 febbraio 2024	Orientamento in uscita: incontri online formativi /informativi	AssOrienta	Prof. Finocchio	Classi quinte IPSCEOA
15 febbraio 2024	Orientamento in uscita: incontro formativo/informativo	IIS Guttuso ALMA	Proff.ssa Testasecca	Classi quinte IPSCEOA
29 febbraio 2024	Orientamento in uscita: i ragazzi hanno incontrato un ex alunno Enzo La Monica, terzo posto al Concorso Nazionale di Pasticceria (SIGEP 2024)	IIS Guttuso	Prof.ssa Testasecca Prof. Finocchio	Classi quinte IPSCEOA
20 aprile 2024	Didattica orientativa	IIS Guttuso	Prof. Previti Gaetano	Classi quinte IPSCEOA

PNRR

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

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

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

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

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum di Educazione Civica, redatto in seno al dipartimento appositamente creato e omonimo alla disciplina, scaturisce da una attenta analisi della società postmoderna e da una profonda riflessione sul ruolo che in essa la scuola, in quanto agenzia educativa formale, è tenuta ad esplicare. La scuola, oggi più che mai, è chiamata ad interpretare la sua missione educativa che si sostanzia non solo nella trasmissione di conoscenze e nello sviluppo di competenze ma anche nella maturazione di un sistema di valori utili all'alunno per la vita adulta e per il lavoro. Imparare a vivere con gli altri è l'obiettivo prioritario che il nostro Istituto intende perseguire nel lungo termine attraverso il presente curriculum, consapevole che la cura dell'intelligenza emotiva e

dell'intelligenza sociale siano le chiavi d'accesso nella società per il cittadino che intenda esercitare con consapevolezza, responsabilità ed autonomia i propri diritti di cittadinanza attiva e democratica. Il curriculum, elaborato dal sottodipartimento di Educazione Civica ai sensi della Legge n.92 del 30 Agosto 2019 ed in conformità alle Linee Guida del 22 Giugno 2020, ha la finalità di fornire alle studentesse ed agli studenti un percorso formativo organico e completo sull'Educazione Civica. Il curriculum, preliminarmente, individua i nuclei concettuali attorno a cui ruota la disciplina: 1) "La Costituzione", al fine di consentire ai discenti l'approfondimento dello studio della Carta Costituzionale e delle principali leggi nazionali ed internazionali, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e di formare cittadini responsabili ed attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità; 2) "Lo sviluppo sostenibile", al fine di sensibilizzarli sulle tematiche ambientali e sulla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU, nonché sulle tematiche relative alla salute, alla tutela dei beni comuni e sui principi di protezione civile; 3) "La cittadinanza digitale", al fine di fornire loro le opportune conoscenze per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali, in un'ottica di sviluppo del pensiero critico e di sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media, alla navigazione in rete e al contrasto del linguaggio dell'odio. Di seguito, il curriculum stabilisce le tematiche da trattare, fissa i nuovi traguardi di competenza del P.E.C.U.P. previsti dall'allegato "C" alle linee guida e, infine, individua le discipline cui è affidato l'insegnamento trasversale, con la relativa scansione temporale per trimestre ed annuale. Poiché le indicazioni della Legge richiamano con decisione l'aspetto trasversale dell'insegnamento, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari e per stimolare le studentesse e gli studenti ad adottare comportamenti quotidiani responsabili in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente, il curriculum prevede che più docenti di diverse discipline ne curino l'attuazione nel corso dell'anno scolastico, in 33 ore annuali (11 per trimestre) per ogni Classe. La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali; pertanto, i criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. È stata, altresì, predisposta una rubrica di valutazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica da applicare ai percorsi interdisciplinari, finalizzata a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze e dei comportamenti in seno al nuovo insegnamento. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento, dopo aver acquisito i dovuti elementi

valutativi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica, formulerà la proposta di voto, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione. Il voto di Educazione Civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico. Il curriculum tiene conto dei diversi indirizzi di studio del nostro Istituto (I.P.S.C.E.O.A. e Liceo Artistico) e, pertanto, è declinato sulle discipline insegnate nei due indirizzi. Nei Consigli di Classe in cui è presente il Docente abilitato all'insegnamento delle discipline Giuridico-Economiche, sarà, ex lege, quest'ultimo ad assumere il Coordinamento; nei Consigli di Classe in cui non è presente il docente abilitato, sarà inserito un docente abilitato, in servizio nella scuola che, ex lege, assumerà il Coordinamento; qualora nei Consigli di Classe non dovesse essere presente un docente abilitato e nella scuola non dovesse essere presente un docente abilitato da inserire nel Consiglio, il Consiglio di Classe individuerà il docente Coordinatore tra i componenti del Consiglio stesso.

Nello specifico, relativamente alla classe 5 C è stato designato quale coordinatore la prof.ssa **Domenica Mantarro**.

UNITA' DI APPRENDIMENTO LO SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE

NUCLEO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINA	CONTENUTI	TEMPI
COSTITUZIONE	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione in materia economica. Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale. Sviluppare la cittadinanza attiva. Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche. Riconoscere l'importanza dell'Agenda 2030. Distinguere i diversi contratti di lavoro. Saper rispettare le norme di sicurezza a tutela del lavoro e dell'ambiente; Riconoscere l'importanza del commercio equo e solidale	DIRITTO E TEC. AMM. Prof.ssa Mantarro Domenica	Turismo e sviluppo sostenibile	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			SECONDA LINGUA STRANIERA Prof.ssa Testasecca Maria Stella	La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristorazione	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			STORIA Prof. Noto Andrea Giovanni	Sostenibilità e salvaguardia del pianeta	TERZO TRIMESTRE (3 ore)

CITTADINANZA DIGITALE	Saper partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate traendo spunto dalla rete.	Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale e sociale. Individuare gli elementi di continuità e di mutamento inerente alla parità di genere nella storia.	RELIGIONE Prof.ssa Ilacqua Elisa	Enciclica “Laudato si’ ”	PRIMO TRIMESTRE (3 ore)
			INGLESE Prof.ssa Papalia Alessandra	“Defend the planet”!	SECONDO TRIMESTRE (4ore)
			MATEMATICA Prof. La Rosa Emilio	Le tecnologie della comunicazione e dell’informazione per il monitoraggio della salute del pianeta	TERZO TRIMESTRE (4 ore)
SVILUPPO SOSTENIBILE	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIM. Prof. Arena Massimo	Dalla produzione alla vendita	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			LAB. SALA E VENDITA Prof. Previti Giacomo	Turismo responsabile. Tour enogastronomico. Le tradizioni regionali.	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			Scienze Motorie Prof. Parisi Mario Santo	Sport a impatto zero	TERZO TRIMESTRE (3 ore)

ORIENTAMENTO

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

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

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O)

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza Scuola Lavoro) riassunti nella seguente tabella:

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE
<p>3^C “Operatore nella3 ristorazione/Commis di sala e bar”</p> <p>Livello 3: Attestato di qualifica di operatore professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Studenti classe 3^C -Strutture ospitanti -Tutor scolastico e aziendale -Enti e soggetti esterni -Consiglio di classe 	<ul style="list-style-type: none"> -Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro -Stage presso strutture turistico-ristorative operanti nel comprensorio -Restituzione dati 	<p>Competenze EQF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assumere la responsabilità di portare a termine compiti in ambito di lavoro e di studio. - Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nel risolvere problemi. - Autogestirsi nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. - Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio. <p>Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento sia individualmente che in gruppo, a seconda delle proprie necessità. - Partecipare attivamente a lavori di gruppo, motivando affermazioni e punti vista e comprendendo affermazioni e punti di vista altrui. - Acquisire consapevolezza relativa ad un apprendimento autonomo, ma soprattutto per continuare ad apprendere, lungo tutto l’arco della vita, nella prospettiva di una conoscenza condivisa. <p>Competenze sociali e</p>
<p>4^C – 5^C “Il Food and Beverage Manager”</p> <p>Livello 4: Diploma di istruzione professionle</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Studenti classe 4^C -Studenti classe 5^C -Aziende convenzionate -Tutor scolastico e aziendale -Enti e soggetti esterni -Consiglio di classe 	<ul style="list-style-type: none"> -Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro -Corso sicurezza sui luoghi di lavoro -Partecipazione a convegni e conferenze -Stage presso aziende convenzionate -Restituzione dati 	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipare attivamente a lavori di gruppo, motivando affermazioni e punti vista e comprendendo affermazioni e punti di vista altrui. - Acquisire consapevolezza relativa ad un apprendimento autonomo, ma soprattutto per continuare ad apprendere, lungo tutto l’arco della vita, nella prospettiva di una conoscenza condivisa. <p>Competenze sociali e</p>

			<p>civiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere che in una società organizzata esiste un sistema di regole entro cui può agire responsabilmente senza che il personale “Io” subisca limitazioni di sorta. - Motivare le proprie opinioni e le scelte e gestire situazioni di incomprensione e di conflittualità. - Comprendere ed accettare il sistema di principi e di valori tipico di una società democratica all’interno dei quali rivendica responsabilmente i suoi diritti e attende ai suoi doveri. <p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavorare individualmente e in collaborazione all’interno di gruppi, giudicando e individuando i propri punti di forza e di debolezza. - Saper elaborare progetti, proponendosi obiettivi, formulando ipotesi, individuando vincoli e opportunità. - Pianificare e prendere decisioni, scegliendo tra diverse opzioni. - Valutare i risultati raggiunti. <ul style="list-style-type: none"> - Dimostrare spirito di iniziativa e determinazione a raggiungere obiettivi, personali o comuni con altri, anche sul lavoro.
--	--	--	--

***DOCUMENTI A
DISPOSIZIONE DELLA
COMMISSIONE***

ALLEGATO 1

CONSUNTIVI DISCIPLINARI -ARGOMENTI SVOLTI

Materia: MATEMATICA

Docente: Prof. LA ROSA EMILIO

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

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): N. ore 85 (di cui 4 di educazione civica) effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

CONOSCENZE

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

ABILITA'

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

COMPETENZE

- Possedere capacità di astrazione e formalizzazione
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche

- Saper utilizzare il linguaggio e i metodi propri della disciplina per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Saper utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche di natura applicativa, elaborando opportune soluzioni
- Saper utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per interpretare dati e investigare fenomeni sociali e naturali
- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare e professionale
- Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per esprimere al meglio le proprie capacità lavorative e professionali

Metodologia

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

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">● Prove strutturate e semistrutturate;● Esercitazioni in classe;● Discussioni guidate;● Interrogazioni● Partecipazione e coinvolgimento individuale● Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

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

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

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

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

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

UdA 1 : LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ

- L'insieme \mathbb{R} e gli intervalli reali
- Definizione di funzione, dominio e codominio
- Classificazione delle funzioni
- Definizione di funzione iniettiva, suriettiva, biiettiva
- Definizione di funzione numerica e di grafico
- Funzioni crescenti e decrescenti

- Funzioni pari e dispari
- Dominio di una funzione algebrica (funzioni razionali intere, fratte, irrazionali)
- Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione
- Grafico approssimativo di una funzione

UdA 2: I LIMITI E LA RICERCA DEGLI ASINTOTI

- Definizione intuitiva di limite
- Interpretazione grafica del limite
- Enunciato del teorema dell'unicità del limite
- Limite destro e limite sinistro
- Calcolo di limiti immediati
- Calcolo di limiti di funzioni razionali che si presentano nelle forme indeterminate $0/0$, ∞/∞ , $+\infty-\infty$

UdA 3: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

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

UdA INTERDISCIPLINARE

Cibo e cultura nel mondo

UdA EDUCAZIONE CIVICA

Le tecnologie per il monitoraggio della salute del pianeta.

ALUNNI

Matias Aguilar Espinosa

Leone Saija

Samantha Guaiana

DOCENTE

Emilio La Rosa

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof. Massimo Antonio Arena

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

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

N. 93 ore effettivamente svolte su N. 132 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

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

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

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

Metodologia

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

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

IN PRESENZA

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA	
<ul style="list-style-type: none">● Prove strutturate e semistrutturate;● Esercitazioni in classe;● Discussioni guidate;● Interrogazioni;● Partecipazione e coinvolgimento individuale;● Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati	

Criteri di valutazione

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

CONTENUTI

- UDA 0 Accertamento dei livelli di partenza**
Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.
- UDA 1 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori**
- 1.1 La filiera alimentare
 - 1.2 Il Sistema HACCP
 - 1.3 La contaminazione biologica degli alimenti
 - 1.4 La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

UDA 2 La trasformazione degli alimenti

- 2.1 La conservazione degli alimenti
- 2.2 La cottura degli alimenti
- 2.3 I nuovi prodotti alimentari

UDA 3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche

- 3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- 3.2 Diete e stili alimentari
- 3.3 Prescrizioni alimentari e religioni
- 3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA 4 L'alimentazione in situazioni patologiche

- 4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- 4.2 Alimentazione nelle malattie metaboliche
- 4.3 Allergie e intolleranze alimentari

Programma di educazione civica: doppia piramide alimentare-ambientale, l'impronta ambientale, la sostenibilità nella ristorazione, lo spreco alimentare.

ALUNNI

██████████
██████████████████
██████████████████████████████

DOCENTE

██

Materia: Religione Cattolica

Docente prof.ssa Ilacqua Elisa

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

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

Obiettivi specifici della disciplina

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

Metodologia

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

- Interrogazioni
- Discussioni guidate

Criteria di valutazione

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

CONTENUTI IRC

Le linee fondamentali della riflessione contemporanea sul rapporto tra scienza, fede e verità

La bio-etica.

La ricerca della verità: l'uomo e la verità; la verità secondo il Magistero della Chiesa.

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.

L'amore nella cultura e nel progetto di Dio.

La vita come amore.

La morte e la vita nell'aldilà.

Chiesa e mondo contemporaneo

Chiesa e pluralismo culturale

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

Pace, giustizia sociale, carità e solidarietà.

CONTENUTI Educazione Civica (N° 3 ore)

Significato e valore di un' Enciclica

Enciclica "*Laudato si'*": struttura e significato

ALUNNI

████████████████████

██████████

████████████████

DOCENTE

████████████████

Materia: ARC

Docente: Prof.ssa Abate Patrizia

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): N. 25 ore effettivamente svolte su N.33 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

- Riconoscere le problematiche che ostacolano l'integrazione nel nostro paese e le regole per una convivenza sociale
- Riconoscere i vari tipi di discriminazione sociale, economica e culturale
- Sa individuare le problematiche a livello ambientale ed i possibili rimedi per preservare l'ambiente
- Sa individuare le caratteristiche della figura del bullo e della vittima; Comprende il confine tra scherzo ed offesa;
- Sa individuare possibili comportamenti che rientrano tra tali tipologie di fenomeni
- Riconosce il concetto di gap generazionale e saper individuare esempi nella vita quotidiana attraverso il confronto storico e sociale tra generazioni

Conoscenze

- Concetto di cittadino e di straniero: analisi dei diritti della persona in quanto essere vivente;
- Riconoscere le varie tipologie di discriminazione: le discriminazioni in campo sociale, culturale ed economico;
- Le pari opportunità
- Conoscere il concetto di ambiente e di patrimonio ambientale; Analisi del territorio, le ricchezze della natura attorno a noi.
- Conoscere i danni provocati dall'uomo alla natura;
- Bullismo e cyberbullismo ed i danni che possono provocare a livello psicologico e sociale;
- I reati legati al bullismo ed al cyberbullismo: conseguenze giuridiche
- Culture storiche a confronto: stile di vita dei nostri nonni, dei nostri genitori e di noi stessi; I cambiamenti di stile: musica, moda e cultura

Abilità

- Conoscere il patrimonio naturale del luogo in cui vive
- Riconoscere l'ambiente come patrimonio da tutelare e saperlo preservare
- Bullismo e cyberbullismo ed i danni che possono provocare a livello psicologico e sociale; I reati legati al bullismo ed al cyberbullismo: conseguenze giuridiche
- Conoscere il concetto di bullismo e di cyberbullismo;
- Riconoscere i danni che tali fenomeni possono provocare nelle vittime;
- È consapevole delle conseguenze giuridiche dei reati legati al bullismo ed al cyberbullismo
- Ricerca in modo autonomo fonti ed informazioni
- Costruisce ipotesi, elabora idee o proposte basate su fatti conosciuti per generare nuove ricerche
- Ha consapevolezza della complessità si rende conto che le relazioni sono solo quelle lineari (causa – effetto ad esempio)
- Conoscere il concetto di gap generazionale e saper individuare esempi nella vita quotidiana attraverso il confronto storico e sociale tra generazioni

Competenze

- Comunica idee, opinioni, sentimenti in modo costruttivo in contesti diversi
- Partecipa alle conversazioni e al lavoro di gruppo con disponibilità ad ascoltare le opinioni degli altri
- Gestisce in modo autonomo la conflittualità e favorisce il confronto
- Conosce il concetto di democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili
- Riconoscere gli elementi principali del patrimonio culturale, artistico ed ambientale del proprio territorio ed è sensibile ai problemi della sua tutela e conservazione

Metodologia

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

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione individualizzata• Lezione interattiva• Discussione guidata

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo cartacei e digitali• Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi• Materiali tratti da Internet• Attrezzature multimediali e audiovisive

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">• Discussioni guidate;• Partecipazione e coinvolgimento individuale• Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteria di valutazione

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo. Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno

consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni.

Criteri specifici per la conversazione in lingua straniera:

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

CONTENUTI

UdA 1: Io e l'altro: lotta alla discriminazione di genere

- Dibattito sui diritti della donna nella Costituzione
- Visione film su tema della discriminazione
- Affettività
- Violenza di genere
- La Donna nel mondo del lavoro

UdA 2: Tutela Ambientale

- Diritto alla salute
- La tutela del territorio
- Inquinamento

UDA 3: Bullismo e Cyberbullismo

- Casi reali: dibattito sulla problematica, sui profili giuridici e sulle possibili soluzioni

UdA 4: Gap generazionale: confronto tra culture

1. La cultura italiana
2. La cultura cubana
3. Differenze tra le diverse culture e spunti per una ottimale inclusività

ALUNNO

Matias Aguilar Espinosa

DOCENTE

Patrizia Abate

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Docente: Prof. Previti Giacomo

Libro di testo: “*Maitre e Barman con masterlab*” - Le Monnier scuola”

Ore svolte nella classe 5 C Sala e Vendita nell’anno scolastico 2022/2023 fino al 6 Maggio

N. ore 214 effettivamente svolte su N. 231 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Alla fine di questo ultimo anno l’alunno dovrà:
sapersi collocare all’interno dell’organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionale di ogni componente;
raggiungere capacità di autodisciplina e/o di autocontrollo nonché di collaborazione con i vari componenti della brigata;
conoscere e saper utilizzare i vari tipi di servizi in base alle diverse situazioni che si presentano;
stabilire buone relazioni con gli altri reparti in generale e con quello della cucina in particolare;
proporre un corretto abbinamento cibo-vino;
utilizzare le tecniche di miscelazione dei principali cocktail mondiali.

CONOSCENZE

Al termine del quinto anno l'alunno è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

ABILITÀ

Alla fine del quinto anno l'alunno dovrà:
conoscere le nuove forme di ristorazione e le tipologie di aziende ricettive e della ristorazione - comprendere l'evoluzione delle abitudini alimentari negli ultimi anni e i nuovi stili di cucina - apprendere i principi fondamentali per realizzare un'attività ristorative - conoscere le corrette prassi igieniche e del sistema di autocontrollo alimentare - apprendere delle norme per il miglioramento della sicurezza sul lavoro - saper impostare un menù sia dal punto di vista tecnico che in funzione delle diverse tipologie di piatti e di clientela - Comprendere l'importanza della programmazione, del coordinamento tra i vari reparti di produzione in base al tipo di clientela e di servizio - conoscenza delle varie tecniche di vendita e di servizio nel reparto di sala e bar in relazione alle diverse circostanze - conoscenza delle diverse bevande utilizzate nella ristorazione e del loro possibile abbinamento ai diversi cibi - conoscenza dei vini più importanti e delle tecniche di abbinamento ai cibi. Conoscenza della ristorazione collettiva, del catering e di come organizzare un banchetto o un ricevimento.

COMPETENZE

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 1 sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente;
- 2 apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune;
- 3 attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi;

4 riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti;

Metodologia

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">● Libri di testo● Letture di riviste/quotidiani● Fotocopie di documenti● Materiali audiovisivi● Attrezzature ed utensili di lab.● App Google Suite● Google Classroom● Registro elettronico Argo● Google Apps e tools digitali

Strumenti di verifica

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

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

Criteri di valutazione

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

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

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

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

MODULO 1 RAPPORTI CON I CLIENTI

U.D 1 prenotazione

U.D 2 Accoglienza

U.D 3 Comanda e vendita dei prodotti

MODULO 2 LA CARTA-STRUMENTO DI VENDITA

U.D 1 il menù

U.D 2 le tipologie di menu

U.D 3 indicazioni strategiche e tecniche

MODULO 3 GESTIONE DEGLI ACQUISTI

U D 1 acquisti ed economato

U D 2 approvvigionamento e fornitori

MODULO 4 VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI

U D 1 che cosa è il prodotto tipico

U D 2 la tipicità dei prodotti tipici

U D 3 i marchi di tutela dei prodotti

MODULO 5 BANQUETING

U D 1 disposizione dei tavoli per banchetti

U D 3 il servizio banchetti: organizzazione di un banchetto

MODULO 6 CUCINA DI SALA

U D 1 la cucina di sala

U D 2 le tecniche di lavorazione e flambagè

MODULO 7 LA VITE E IL VINO

U D 1 la fermentazione alcolica

U D 2 la vite e la vinificazione

U D 3 spumanti e champagne

U D 4 conservazione e classificazione dei vini

MODULO 8 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEI VINI

U D 1 esame organolettico del vino

U D 2 esame visivo e olfattivo

U D 3 esame gustativo

U D 4 abbinamento cibo-vino

MODULO 9 LA CUCINA REGIONALE-NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

U D 1 la cucina regionale

U D 2 la cucina nazionale

U D 3 la cucina internazionale

MODULO 10 DISTILLATI ACQUEVITI E LIQUORI

U D 1 distillati e acqueviti nazionali ed internazionali

U D 2 i liquori aromatizzati

MODULO 11 I COCKTAIL

U D 1 le tecniche di miscelazione

U D 2 cocktail mondiali (iba)

UDA Ed.Civica (Lo sviluppo sostenibile ambientale)

ALUNNI

████████████████████
██
████████████████████

DOCENTE

████████████████████

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina

Docente: prof. Gaetano Previti

Libro di testo: “Chef e Pastry Chef” ALMA PLAN

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

N. ore 50 effettivamente svolte su N.66

Obiettivi specifici della disciplina

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

CONOSCENZE

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

- Tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.
- Criteri di abbinamento cibo-vino.
- Considerazioni nutrizionali sui piatti proposti.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Elaborazione del menu e carte dei vini.

ABILITA'

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

COMPETENZE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia
- Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.
- Individuare le diverse forme di cucina.
- Utilizzare le produzioni agroalimentari nei piatti tipici di ogni regione italiana.
- Presentare specialità di cucina regionale italiana.
- Utilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee.
- Presentare piatti delle cucine etniche più rappresentate in Italia.
- Riconoscere il ruolo dei menu e della carta nelle aziende della ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con il sistema di ristorazione attuato.

- Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.
- Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto cucina.
- Collaborare positivamente ai diversi sistemi di produzione.
- Programmare il lavoro in base alle caratteristiche dell'azienda, dell'utenza e del tipo di servizio.
- Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto.
- Illustrare il piatto al cliente.
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
- Tenere un comportamento adeguato e responsabile sul posto di lavoro.

Metodologia

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lezione individualizzata ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Ricerca guidata ▪ Lavori individuali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricerche individuali ▪ Restituzione di elaborati tramite E-mail e classi virtuali ▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio
---	--

Mezzi e materiali

Le risorse generalmente impiegate includono:

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Letture di riviste/quotidiani ▪ Fotocopie di documenti ▪ Materiali audiovisivi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ App Google Suite ▪ Google Classroom ▪ Whatsapp ▪ Registro elettronico Argo ▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante ▪ Video Youtube ▪ Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software
--	--

Strumenti di verifica

Nel corso del I e del II trimestre sono state effettuate le regolari verifiche orali, che dal 5 marzo sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interrogazioni ▪ Discussioni guidate

Criteria di valutazione

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

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

CONTENUTI

UDA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UDA 1 Cibo, cultura e società

U.D. 1.1 Cibo e identità culturale

U.D. 1.2 La gastronomia nella società moderna

Uda 2 * Alimenti e qualità alimentare

U.D. 2.1 Gli alimenti in cucina

U.D. 2.1 Le certificazioni di qualità

Uda 3 * Le cucine regionali, nazionali e internazionali

U.D. 3.1 Gli stili di cucina

U.D. 3.2 La cucina delle regioni italiane

U.D. 3.3 Le principali cucine europee

U.D. 3.4 Le principali cucine etniche

Uda 4 * Il menu

U.D. 4.1 Il menu: aspetti generali

U.D. 4.2 I menu della ristorazione commerciale

U.D. 4.3 I menu della ristorazione collettiva

Uda 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

U.D. 5.1 I sistemi di cottura

U.D. 5.2 La presentazione delle vivande

Uda 6 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

U.D. 6.1 La sicurezza sul lavoro

U.D. 6.2 I rischi lavorativi nella ristorazione

ALUNNI

Jamirha Carchiolo

Giorgia Angela Carbone

Domenica Torre

DOCENTE

Gaetano Previti

Materia: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: prof.ssa Mantarro Domenica

Libro di testo: S. Rascioni - F. Ferriello - Gestire le imprese ricettive UP 3 Enogastronomia, sala e vendita – Ed. Tramontana

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):
N. 72 effettivamente svolte su N. 99 ore previste.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA:

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi turistici, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business Plan.
- Norme internazionali e comunitarie di settore.
- Contratti di ristorazione.

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Redigere un Business plan.
- Redigere un budget.
- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per le attività enogastronomiche.

COMPETENZE

- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi enogastronomici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Progettare dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in una esperienza sensoriale.

Metodologia

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva

- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Letture di riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi
- Classe virtuale (Classroom)
- Libri di testo digitali
- Video didattici e video lezioni offline
- Schede e materiali e prodotti dall'insegnante
- Video Youtube
- Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software

Strumenti di verifica

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

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

Criteri di valutazione

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

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della Disciplina;
- Abilità raggiunte nel campo operativo della Disciplina;
- Competenze, come consapevolezza delle conoscenze e delle abilità raggiunte spendibili in diversi contesti e dei processi metacognitivi messi in atto.

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo.

Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni ma anche della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la Disciplina, del percorso compiuto rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

Unità di apprendimento 0. Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Unità di apprendimento 1. Il mercato turistico

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

Unità di apprendimento 2. La pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- Le scelte strategiche
- La vision e la mission
- La differenza tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Il budget e le sue funzioni
- I Budget settoriali di un'impresa ricettiva
- Il controllo budgetario
- Il controllo di gestione

Unità di apprendimento 3. Il marketing

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

Unità di apprendimento 4. Il business plan

- La definizione e il contenuto del business plan

Unità di apprendimento 5. Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Gli adempimenti giuridici e fiscali
- Le forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative

Unità di apprendimento 6. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- La sicurezza sul lavoro
- Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro (D.Lgs 09/04/2008 n. 81)
- La normativa antincendio

Unità di apprendimento 7. Le norme di tutela del consumatore

- La tutela della privacy
- Le norme volontarie ISO 9000
- I Marchi di qualità;
- I prodotti a Km.0

Unità di apprendimento 8. Le abitudini alimentari.

- Le abitudini alimentari e lo stile di vita in Italia e all'estero;
- Le abitudini alimentari nel tempo e nello spazio.

Unità di apprendimento 9. I contratti delle imprese ricettive

- Il contratto in generale: elementi e responsabilità;
- Il contratto di ristorazione, di banqueting e di catering;
- Il codice del consumo.

Unità di apprendimento di Educazione Civica (I trim. 4 ore)

- Turismo Sostenibile e Responsabile, Agenda 2030, Il Codice del Turismo Etico.

Unità di apprendimento interdisciplinare (III trim. 4 ore)

- La Sicilia: le risorse storico-culturali, naturalistiche ed enogastronomiche.

ALUNNI

████████████████████

████████████████

██

DOCENTE

██

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Docente: prof. Parisi Mario Santo

Libro di testo: Nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): 59 ore di Scienze Motorie e Sportive e 3 ore per l'U.D.A. Trasversale di Educazione civica.

Obiettivi specifici della disciplina

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

Metodologia

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

Mezzi

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

Strumenti di verifica

Sono state utilizzati:

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

Criteri di valutazione

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

Contenuti

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

Unità di apprendimento di Educazione civica

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

Si è curata la conoscenza di alcuni sport a impatto zero come il Trekking e il Parkour e di alcuni giochi tradizionali.

ALUNNI

████████████████████

████████████████

████████████████████

DOCENTE

████████████████████

Materia: LINGUA FRANCESE

Docente: Prof.ssa TESTASECCA MARIA STELLA

Libro di testo: Duvallier Christine “Sublime-Oenogastronomie et Service”– ELI

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 7 maggio): N. ore 101 effettivamente svolte su N. 132 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

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

CONOSCENZE

Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, in particolare a livello professionale.

Strategie per un’interazione orale adeguata.

Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativi al settore specifico di indirizzo.

ABILITA’

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

COMPETENZE

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

Metodologia

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

potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">• Prove strutturate e semistrutturate;• Esercitazioni in classe;• Discussioni guidate;• Interrogazioni• Partecipazione e coinvolgimento individuale• Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

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

Criteri specifici per la conversazione in lingua straniera:

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

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Test d'ingresso sulla comprensione scritta e sulla produzione scritta

Esercitazioni orali riguardanti i principali argomenti dell'anno precedente.

UdA 1: LES VINS

ÉTAPE 1 Petite histoire du vin

ÉTAPE 2 Les caractéristiques du vin

ÉTAPE 3 Le service des vins

ÉTAPE 4 Le Champagne et le Prosecco

UdA 2: ALIMENTATION ET SANTÉ

ÉTAPE 1 Comment manger équilibré

ÉTAPE 2 Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire

ÉTAPE 3 Le régime crétois

ÉTAPE 4 Les régimes alternatifs

ÉTAPE 5 Les régimes religieux

UdA 3: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

ÉTAPE 1 Le système HACCP

ÉTAPE 2 Qualité alimentaire et santé

ÉTAPE 3 Les labels de qualité

UdA 4: LES NOUVELLES TENDANCES DU BEVERAGE

ÉTAPE 1 Les boissons nolow

ÉTAPE 2 Des boissons bonnes pour la santé

ÉTAPE 3 Les tendances actuelles dans le monde du bartending

UdA EDUCAZIONE CIVICA

La “cuisine durable”, nouvelle tendance de la restauration

ALUNNI

██████████
██████████████████
██████████

DOCENTE

██

Materia: Italiano

Docente: Prof. Noto Andrea Giovanni

Libro di testo: Roncoroni Angelo, Cappellini Milva Maria, Sada Elena, *La mia nuova letteratura*, vol. 3: *Dall'Unità d'Italia a oggi*, C. Signorelli, Milano 2020

Ore settimanali: 4

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 07/05/2024): n. 115 ore svolte su 132 ore previste complessivamente.

Obiettivi specifici della disciplina

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all'interesse per l'indagine e la conoscenza letteraria, i seguenti obiettivi, declinati secondo conoscenze, abilità e competenze.

Conoscenze

L'alunno conosce:

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

Abilità

L'alunno è capace di:

- saper esporre in maniera abbastanza chiara i contenuti sia verbalmente che per iscritto utilizzando un linguaggio corretto ed appropriato;
- produrre elaborati scritti di tipo espositivo-argomentativo, fare l'analisi dei testi letterari e non letterari, esporre le conoscenze acquisite con una certa padronanza e proprietà di linguaggi, contestualizzare e storicizzare il testo letterario oggetto di studio;
- riconoscere gli aspetti più significativi dei vari testi, autori, movimenti e generi letterari;
- analizzare un testo letterario per coglierne le tematiche e, per grandi linee, gli aspetti formali stilistici

Competenze

L'alunno è in grado di:

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

Metodologia

Di seguito sono elencate le metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico:

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

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Lavori individuali▪ Problem solving▪ Brainstorming |
|--|

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo cartacei e digitali▪ Letture da riviste/quotidiani▪ Fotocopie di documenti▪ Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi▪ Materiali audiovisivi▪ Attrezzature multimediali e audiovisive▪ App Google Workspace▪ Classroom▪ Tools digitali▪ Video didattici e Video YouTube▪ Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

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

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

Criteri di valutazione

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

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

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione e del coinvolgimento al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, della puntualità nel rispetto delle scadenze, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0 “Accertamento dei livelli di partenza”

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza;
- Concetti chiave e nuclei fondanti delle principali correnti letterarie del VIII e XIX secolo
- Test d'ingresso

UdA 1 “Modelli culturali della seconda metà dell'800”

- I caratteri di Realismo, Positivismo, Darwinismo
- Il Naturalismo
 - Émile Zola, *L'Assommoir*
 - ✓ *Gervaise e l'acquavite*
- Il Verismo
 - Luigi Capuana, *Le paesane*
 - ✓ *Il medico dei poveri*
 - Federico De Roberto, *I viceré*
- Giovanni Verga:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Vita dei campi*
 - ✓ *Rosso Malpelo*
 - ✓ *Cavalleria rusticana*
 - *Novelle rusticane*
 - ✓ *La roba*
 - *I Malavoglia*
 - ✓ la trama
 - ✓ *La famiglia Malavoglia* (cap. I)
 - *Mastro don Gesualdo*
 - ✓ la trama
 - ✓ *La morte di Gesualdo*

UdA 2 “La crisi dell'uomo e il Decadentismo”

- Il contesto storico-culturale tra fine XIX e inizi del XX secolo
- Il Decadentismo
- Charles Baudelaire:
 - *I fiori del male*
 - ✓ *Corrispondenze*
- Il simbolismo francese (Verlaine, Rimbaud e Mallarmé)
- Il romanzo decadente e Oscar Wilde:
 - *Il ritratto di Dorian Gray*
 - ✓ la trama
 - ✓ *La bellezza come unico valore* (cap. II)
- La Scapigliatura
- Giosue Carducci:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Pianto antico* (da *Rime nuove*)
- Gabriele D'Annunzio:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Il piacere*
 - ✓ la trama
 - ✓ *L'attesa dell'amante*

- *Alcyone*
 - ✓ *La pioggia nel pineto*
- Giovanni Pascoli:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Il fanciullino*
 - *Myricae*
 - ✓ *X Agosto*
 - *Canti di Castelvecchio*
 - ✓ *Il gelsomino notturno*

UdA 3 “Le avanguardie e il Romanzo del ‘900”

- La poesia delle avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo e “Vociani”
 - Filippo Tommaso Marinetti
 - ✓ *I Manifesti del Futurismo*
- Il nuovo romanzo europeo (Proust, Kafka, Joyce)
 - Marcel Proust, *Alla ricerca del tempo perduto*
 - ✓ *La madeleine*
- Luigi Pirandello:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *L’Umorismo*
 - *Novelle per un anno*
 - ✓ *La patente*
 - ✓ *Il treno ha fischiato*
 - *Uno, nessuno e centomila*
 - ✓ la trama
 - ✓ *Un piccolo difetto* (libro I, cap. I)
 - ✓ *Un paradossale lieto fine* (libro VIII, cap. IV)
 - *Il fu Mattia Pascal*
 - ✓ la trama
 - ✓ *La nascita di Adriano Meis* (cap. VIII)
 - ✓ *Nel limbo della vita* (cap. XVIII)
 - *Così è (se vi pare)*
- Italo Svevo:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - trama e caratteristiche strutturali dei romanzi *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*
 - *La coscienza di Zeno*
 - ✓ *Prefazione e Preambolo*
 - ✓ *L’ultima sigaretta* (cap. III)
 - ✓ *Lo schiaffo del padre* (cap. IV)
 - ✓ *Il fidanzamento di Zeno* (cap. V)

U.d.A 4 “La lirica fra le due guerre”

- Il **Novecento**: il quadro storico-culturale dal primo al secondo dopoguerra
- I caratteri fondamentali e le tendenze della lirica italiana
- Giuseppe Ungaretti:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *L’Allegria*
 - ✓ *Veglia*
 - ✓ *Il porto sepolto*
 - ✓ *Fratelli*
 - ✓ *Soldati*

- ✓ *Mattina*
- *Sentimento del tempo*
 - ✓ *La madre*
- *Il dolore*
 - ✓ *Non gridate più*

ALUNNI

████████████████████
██
████████████████████

DOCENTE

██

Materia: STORIA

Docente: prof. Noto Andrea Giovanni

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

Ore settimanali: 2

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 07/05/2024): n. 55 ore svolte su 66 ore previste complessivamente

Obiettivi specifici della disciplina

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

Conoscenze:

- Conoscere, comprendere e ricostruire gli eventi e i fenomeni storici dall'Ottocento ai giorni nostri
- Conoscenza e comprensione della dimensione storica dei problemi socio-economici della fine dell'800 e del '900
- Conoscenza dei fondamentali avvenimenti e periodi del nostro secolo
- Conoscere l'evoluzione delle istituzioni civili, politiche e sociali nell'arco di tempo affrontato
- Conoscere il lessico specifico di base della disciplina.

Abilità:

- Esporre in modo semplice ma sufficientemente corretto e chiaro
- Comprendere e stabilire i nessi di causa/effetto dei fatti storici;
- Riflettere sul nesso passato-presente;
- Riconoscere il rapporto tra storia, economia ed area geografica in cui gli eventi si sviluppano;
- Analizzare la storia del nostro secolo attraverso i documenti;
- Comprendere l'importanza delle fonti e del lavoro dello storico;
- Confrontare le nozioni acquisite con i documenti;
- Comprendere l'importanza della memoria storica, delle fonti e della loro classificazione
- Comprendere i problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.

Competenze:

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

Metodologia

Di seguito sono elencate le metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Lezione frontale▪ Lezione individualizzata▪ Lavori di gruppo▪ Lezione interattiva

- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali
- Problem solving
- Brainstorming

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interrogazioni ▪ Colloqui ▪ Discussioni guidate ▪ Dibattiti ▪ Esposizione per sequenze di mappe concettuali ▪ prove strutturate/semi-strutturate con valore orale

Criteri di valutazione

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

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

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione e del coinvolgimento al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, della puntualità nel rispetto delle scadenze, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0 “Accertamento dei livelli di partenza”

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

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

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

UdA 2 “Nuovi protagonisti sulla scena internazionale”

- L’astro nascente del Giappone
- La Cina contro l’Occidente
- Gli Stati Uniti, la nazione guida del progresso
- La Russia, moderna e arretrata
- Ed. Civica: lavoro dignitoso e crescita economica

UdA 3 “L’Italia di Giolitti”

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

UdA 4 “Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914”

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

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

- Le ragioni profonde della guerra
- Dall’ultimatum alla guerra
- Neutralisti e interventisti in Italia
- L’Italia in guerra
- Fronte occidentale e fronte orientale
- Una guerra “totale”
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Medicina e guerra

UdA 6 “La Rivoluzione russa”

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

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

- Il dopoguerra
- I trattati di pace
- La pace punitiva
- L'Italia al tavolo della pace
- La nascita della Società delle Nazioni
- Le donne durante la Grande guerra

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

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

UdA 9 “Il fascismo scala il potere in Italia”

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

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

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

UdA 11 “Il fascismo diventa regime”

- Verso la dittatura fascista
- Chiesa e fascismo
- Il sistema corporativo
- La fascistizzazione
- L’“impero” e la razza
- Consenso e dissenso
- Gli intellettuali e il regime

UdA 12 “L'URSS di Stalin”

- Stalin al potere
- Contadini e collettivizzazione
- L'industrializzazione dell'URSS, pianificazione e forzata
- Terrore e potere

UdA 13 “Il nazismo”

- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- L'ascesa politica del nazismo e di Hitler al potere
- Il Terzo Reich
- Le razze non esistono

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

- L'Europa invasa dai fascismi
- La guerra civile spagnola
- Nuove alleanze per Hitler
- La Germania alla conquista del mondo
- La guerra è un “affare”?

UdA 15 “La Seconda guerra mondiale”

- L'inizio della guerra
- L'attacco all'Inghilterra
- La “guerra parallela” di Mussolini
- L'espansione dell'Asse
- La svolta militare
- La fine del conflitto
- Il progetto Manhattan

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

- Lo sbarco anglo-americano in Sicilia
- L'Italia divisa in due
- L'Italia della Resistenza
- La guerra partigiana
- Il secondo dopoguerra e la nascita della Repubblica
- Sentieri di guerra, sentieri di memoria

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

- La fine della guerra in Oriente e il ricorso alla bomba atomica
- Vita da lager
- Auschwitz, la fabbrica della morte
- Il processo di Norimberga
- La memoria è una responsabilità

UdA 18 “La ‘guerra fredda’”

- Vincitori e vinti
- USA e URSS
- Due blocchi contrapposti
- Le guerre nelle periferie
- Crisi, ricostruzione e aiuti economici ieri e oggi

UdA 19 “La Cina di Mao e la decolonizzazione”

- Il processo di decolonizzazione
- La Cina comunista
- La caduta dei grandi imperi coloniali
- L'indipendenza dell'India
- La Cina odierna tra capitalismo e democrazia

UdA 20 “USA, URSS ed Europa negli anni Cinquanta e Sessanta”

- L'Unione Sovietica post-staliniana
- Gli USA di Kennedy
- La “distensione” difficile
- I primi passi dell'Europa unita
- Base Luna e la corsa allo spazio

UdA 21 “Il 1968 e la contestazione giovanile”

- Il Vietnam
- La Primavera di Praga
- Il Sessantotto e i giovani
- L’emancipazione femminile
- La contestazione in Europa
- Ed. Civica: Un mondo che include?

UdA 22 “L’Italia repubblicana fino agli ‘anni di piombo”

- De Gasperi e il centrismo
- Il miracolo economico italiano
- Il centro-sinistra
- I problemi del Mezzogiorno
- Il ’68 e le conquiste politico-sociali
- Il terrorismo e la strategia della tensione

ALUNNI

████████████████████
██
████████████████

DOCENTE

██

Materia: LINGUA E LETTERATURA INGLESE

Docente: prof.ssa Alessandra Papalia

Libro di testo: “MASTERING SERVICE” - Catrin Elen Morris, casa editrice Eli

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 7 maggio): N. ore 52 effettivamente svolte
N. 66 previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Competenze:

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale.

- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della microlingua di settore, conversazioni più articolate a livello manageriale, richieste di informazioni, ecc.)
- Produzione della lingua scritta: saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.

Metodologia

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali
- preparazione specifica per prova invalsi: read and listening comprehension, test strategies

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- materiali audiovisivi
- google classroom
- video didattici
- schede e materiali prodotti dall'insegnante
- siti didattici (wordreference online dictionary)

Strumenti di verifica

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

- verifiche scritte
- verifiche orali
- prove strutturate e semistrutturate
- discussioni guidate
- partecipazione e coinvolgimento individuale
- puntualità nel rispetto delle scadenze
- cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

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

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

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

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1: Menu Planning

- What's in a menu?
- types of menu
- buffet menus
- breakfast, lunch and dinner menus

UdA 2: Diet and Nutrition

- Healthy eating
- the Mediterranean diet
- the food pyramid

UdA 3: Safety procedures

- HACCP
- HACCP principles
- Food preservation

UdA 4: The art of service- banqueting and service

- types of service
- flambè and flamed dishes
- serving wine
- the different phases of service

UdA 5: Banqueting and feasts

- what's banqueting?

UdA 6: At the bar

- types of bar

UdA 7: Beverages

- wine
- cocktails

UdA trasversale di Ed. Civica:

Lo sviluppo sostenibile e ambientale "Defend the planet!"

- protecting our planet starts with you: ten top tips to protect the earth

UdA interdisciplinare

- Qualità alimentare e salute

ALUNNI

Matias Espinosa Aguilar

Giorgia Angela Carbone

Jamirha Carchiolo

DOCENTE

Alessandra Papalia

ALLEGATO 2

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

I.I.S. “RENATO GUTTUSO” – MILAZZO (IPSCEOA)

SIMULAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA DEGLI ESAMI DI STATO (05/04/2024)

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

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

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

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

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

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

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

(Giovanni Pascoli, *Il fanciullino*, 1897)

1. Comprensione del testo

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

2. Analisi del testo

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

3. Relazione con il contesto storico e culturale

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

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

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

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALLEGATO 3

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. GUTTUSO” MILAZZO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2023-2024

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”

ELABORATO DI: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato/a

“I nuovi prodotti alimentari”

Tipologia A

Nel corso della sua lunga storia l'uomo, ha sperimentato una notevole evoluzione nella sua dieta quotidiana. Il cibo infatti, è sempre stato un riflesso non solo dei bisogni alimentari, ma anche della cultura, della tecnologia e delle condizioni socio-economiche del momento. Oggi, in una società sempre più interconnessa e influenzata dall'innovazione tecnologica, le tendenze alimentari stanno subendo una rivoluzione senza precedenti. L'era del cibo spazzatura e dello spreco alimentare sta volgendo al termine, e ormai si presta sempre più attenzione a diete sane da seguire e a come gli alimenti arrivano a tavola. Sulle nostre tavole arrivano in continuazione nuovi tipi di prodotti alimentari. I fattori alla base di tale fenomeno risiedono nell'aumento della globalizzazione, nella diversità delle popolazioni umane e nella ricerca da parte dell'uomo di fonti nuove di sostanze nutrienti.

Il concetto di “nuovi alimenti” in realtà non è nuovo. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, ingredienti alimentari o modalità di produzione alimentare hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo: banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, un'ampia varietà di spezie sono tutti arrivati in Europa in origine come nuovi prodotti. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, gli insetti commestibili, il frutto di baobab e la physalis. Viene così influenzato anche il mondo della ristorazione che, costretto a stare a passo con i tempi, deve modificare le sue abitudini per evitare conseguenze spiacevoli. Rimanere sempre aggiornati su food trends del momento può fare la differenza tra il successo e il fallimento delle attività ristorative nel prossimo futuro.

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

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

11 Gennaio 2024, informazione veterinaria online

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

Un'agricoltura marina al posto di quella terrestre. L'idea di portare nel piatto le alghe circola da tempo, seducendo cuochi e consumatori alla ricerca di nuovi (almeno dalle nostre parti) sapori e proprietà benefiche. Ma le alghe potrebbero dare un aiuto a rendere più sostenibile il cibo che

mangiamo, e contribuire a sfamare una popolazione in continua crescita. A ribadirlo nei giorni scorsi è stato il lavoro di alcuni esperti che hanno stimato quanta terra e quante emissioni si riuscirebbe a risparmiare investendo su coltivazioni di alghe. “

11 febbraio 2023, La Repubblica

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

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

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

ALLEGATO 4

**NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE
ANCHE NEL LORO RAPPORTO INTERDISCIPLINARE**

comma 5, art. 22 dell'O.M. n. 45/23

NODI CONCETTUALI

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

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

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

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

Sulla base delle finalità succitate sono stati individuati i seguenti nodi concettuali:

NODI CONCETTUALI	
LE NUOVE TENDENZE DEL BEVERAGE	In considerazione di un mercato che guarda all'innovazione e alle sempre più varie esigenze dei consumatori anche in termini di attenzione ai temi ambientali ed alla sostenibilità.
I MARCHI DI QUALITÀ DEL TERRITORIO	In quanto strumento di garanzia per il riconoscimento, la valorizzazione e la tutela della qualità della produzione agroalimentare regionale.
IGIENE E SICUREZZA IN LABORATORIO	Alla luce delle vigenti normative che regolamentano la sicurezza alimentare nella sua più ampia accezione.
A TAVOLA CON LE RELIGIONI	In riferimento alla continua evoluzione culturale della società attuale in una prospettiva multietnica e globalizzata.
LA PIRAMIDE ALIMENTARE MEDITERRANEA	Nell'ottica di sottolineare l'importanza di un sano e corretto stile di vita correlato alla prevenzione e al benessere dell'individuo.

ALLEGATO 5

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

I riferimenti normativi

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

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

Sono, altresì, riferimenti normativi:

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

Relativamente al Modulo di orientamento formativo (D.M. 328/2022), deliberato dal Consiglio della classe 5^a C in data 11/12/2023, da strutturarsi secondo almeno 30 ore annuali, si specifica come siano state svolte diverse attività, evidenziate nel seguente prospetto:

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	- La settimana creativa: MASTERCLASS AIBES; incontro con lo chef La Monica; incontro con lo chef Genovese	Scuola	• Docenti ITP • Imprenditori del territorio	• Interviste con imprenditori ed ex alunni	7	7

	"Sushi Lab"					
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	<ul style="list-style-type: none"> • Classe • Scuola 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti di Italiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sul come parlare in pubblico • Organizzazione di gare di dibattito 	2	2
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Libriamoci	<ul style="list-style-type: none"> • Classe • Scuola 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti di Italiano • incontro con l'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • Letture orientate alla scrittura creativa ed alla lettura • Organizzazione di gare di dibattito sull'argomento del testo prescelto • colloquio con l'autore prescelto 	4	10
	Autovalutazione delle soft skills	Classe	Docente tutor	Somministrazione di test strutturati	1	
	Incontri con il tutor	Scuola	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> • Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie 	3	
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> • Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata 	2	
Conoscere la formazione superiore	L'offerta formativa universitaria	UNIVERSITÀ DI MESSINA "CONSAPEVOLMENTE"; ASSORIEN TA; ALMA	<ul style="list-style-type: none"> • Docente orientatore • Docenti di Scienze e Cultura dell'Alimentazione • Docenti universitari 	Incontri con docenti di orientamento	17	17
Conoscere il territorio	Itinerario verghiano	Catania 26/01/2024	Docenti accompagnatori		8	8
						TOT = 44

ALLEGATO 6

PROGETTO PCTO



Unione Europea

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

“RENATO GUTTUSO”

Via XX Luglio - 98057 - MILAZZO (ME)

Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

PCTO Anno scolastico 2023-2024

PROGETTO

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

Classe 5^a C

ARTICOLAZIONE

Enogastronomia – Sala e Vendita

Profilo professionale

“Il Food & Beverage Manager”

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Giacomo Previti

Descrizione del profilo professionale

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

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

Motivazione del Progetto

Il progetto si pone l'obiettivo di aiutare gli allievi a sviluppare e consolidare le loro risorse cognitive, tecnico-professionali, culturali e intuitive per essere in grado di cogliere in anticipo le evoluzioni del mercato e adattarsi alle trasformazioni e innovazioni della realtà lavorativa di settore.

Ciò che da anni contraddistingue l'Istituto d'Istruzione Superiore "Renato Guttuso" è l'intenso rapporto con le aziende e gli enti territoriali, che rappresentano un riferimento per tutte le articolazioni dell'alberghiero. Che siano stage, alternanza scuola lavoro o PCTO, per i nostri studenti le esperienze in azienda o con le aziende sono momenti formativi importantissimi che consentono loro di crescere in competenze e conoscenze.

Destinatari

N. 17 allievi della classe 5° C dell'Articolazione Enogastronomia –Sala e Vendita

Finalità generali

Il percorso formativo si propone le seguenti finalità:

- orientare lo studente a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza; accrescere la motivazione allo studio;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- sviluppare le competenze trasversali, esaltando la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e

sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento;

- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che coniughino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica maturata nell'ambiente lavorativo esterno;
- arricchire la formazione maturata nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Obiettivi formativi specifici

Cognitivi (Conoscenze)

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

Operativi (Abilità)

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

Trasversali

- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi superiori
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro, dell'impresa

nella dimensione globale

- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare autonomia e senso di responsabilità
- Sviluppare cittadinanza attiva e competenze civiche
- Promuovere negli studenti l'autonomia, il senso critico e la capacità di adattarsi a situazione nuove in modo anche creativo
- Orientare gli studenti per indirizzare e sostenere le loro scelte lavorative e/o di studio future
- Educare alla cultura della sicurezza in ambito lavorativo
- Arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi, rilevando e valorizzando le competenze trasversali (soft skills);
- Migliorare la conoscenza della lingua inglese (CLIL);
- Migliorare le competenze informatiche (T.I.C.)

Articolazione temporale e organizzativa dell'intervento

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

Il percorso triennale per complessive n. **210** ore si completerà nell'arco dell'intero anno scolastico e si articolerà nelle seguenti fasi:

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

Risultati attesi

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

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

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

Monitoraggio e valutazione

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

Più dettagliatamente:

Il **tutor scolastico** dovrà effettuare:

- verifica della registrazione degli alunni, visite aziendali dei percorsi di lavoro nelle aziende; compilazione del foglio presenze con l'indicazione della data, degli orari e del tipo di attività svolta.

Lo studente dovrà:

- compilare la Scheda di valutazione del percorso indicando il gradimento dell'esperienza formativa.

Nella **valutazione** del percorso formativo intervengono:

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

La valutazione degli esiti delle attività di PCTO sarà presa in considerazione dal C.d.C. in sede di scrutinio finale per l'attribuzione del voto di condotta e del credito scolastico.

Milazzo, lì 06/10/2023

TUTOR SCOLASTICO
Prof. Giacomo Previti

Prospetto attività

Relativamente all'anno scolastico 2023/2024, sono previsti i seguenti tempi, fasi e suddivisione oraria che ogni tutor adatterà alla classe assegnata stilando un progetto personalizzato.

CORSO SICUREZZA E HACCP (24 ore totali) CORSO SICUREZZA (12 ore)	CORSI E WORKSHOP IN PRESENZA	STAGE INTERNI	STAGE AZIENDALI	MODULI
CORSO SICUREZZA ANFOS (4 h) classi 3 [^] , 4 [^] , 5 [^]	EVENTI DIMOSTRATIVI CON ESPERTI (con associazioni o enti del settore (30 h) tutte le classi	Progetti didattici: "Mani in pasta" "Home Made al Bar" "Panettoni e Colombe pasquali al Guttuso" "I liquori del Guttuso" "Un panino per ogni occasione" "Ristorante didattico" classi 3 [^] ,4 [^] ,5 [^] (30 h per ogni progetto)	Convenzioni con aziende ristorative ed alberghiere del territorio (ex alternanza scuola lavoro) (fino ad 80 ore per le classi terze e quarte, 50 ore per le quinte classi).	3A-3C-3D-3E-4A-4C-4D-4E-4A-5C-5E "Il Food & Beverage Manager" 5F "Room Division Manager" 5D "Tecnico dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno "Commis di Pasticceria"
CORSI SU SICUREZZA, IGIENE E LAVORO (8 h) per classi 5 ^e		OpenDay in ingresso (Dicembre/Gennaio) (6h)		
ORIENTAMENTO ALL'IMPRESA E ALL'UNIVERSITÀ (3 H PCTO) classi 5 ^e				
CORSO HACCP (12 H PCTO) classi 5 ^e				
TOT. 27 h	TOT. 30 h	TOT. 36 h	TOT. Max 80 h	
<p>PCTO TOTALI PER CLASSI 3^e e 4^e: 80 h (40 ore CUCINA, 30 ore SALA/BAR, 10 ore ACCOGLIENZA) PER CLASSI 5^e: 80 h (in base all'indirizzo della classe) PER CLASSI 5^e: 50 h (in base all'indirizzo della classe)</p> <p><i>Gli alunni delle classi 5 e 4 che non hanno effettuato PCTO nell'a.s. 2021/22, 2022/2023 dovranno realizzare ore di PCTO fino a raggiungere l'ammontare di 210 nel triennio.</i></p>				

ALLEGATO 7

RELAZIONE PCTO



Unione Europea

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"**
Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)
stituto Professionale Milazzo: MERC016001R

RELAZIONE FINALE PCTO

Anno scolastico 2023-2024

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

Classe 5C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

OPZIONE SALA E VENDITA

Profilo professionale

Tecnico dei servizi di sala e vendita

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Giacomo Previti

Introduzione

La programmazione didattica della classe 5C Enogastronomia - OPZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA - prevede “Percorsi per l’Orientamento e per le Competenze Trasversali - PCTO” presso aziende del settore con l’obiettivo a far conoscere ai giovani il mondo del lavoro e dell’impresa al fine di orientarli nelle future scelte professionali.

Finalità del percorso e obiettivi

Il modello “PCTO” propone come obiettivo quello di orientare gli studenti a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza, cercando di accrescere in essi la motivazione allo studio, favorendo l’orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

L’attività di stage, inoltre permette ai giovani di acquisire non solo competenze tecnico-professionali più aderenti alla realtà produttiva, ma anche di sviluppare capacità relazionali ed organizzative indispensabili per un efficace inserimento nel mondo del lavoro.

Le finalità del progetto sono così individuate:

- orientare lo studente a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza;
- accrescere la motivazione allo studio;
- favorire l’orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che coniughino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica maturata nell’ambiente lavorativo esterno;
- arricchire la formazione maturata nei percorsi scolastici e formativi con l’acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e della società civile;
- correlare l’offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli obiettivi del progetto sono così individuati:

- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della pasticceria.
- Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
- Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.

- Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Operare nel rispetto del piano di HACCP.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Periodi di attività formative e laboratoriali:

Ottobre 2023 / Aprile 2024

Fasi e Azioni

La classe 5C Enogastronomia – SERVIZI DI SALA E VENDITA - ha eseguito, nell'anno scolastico 2023/24, un "Percorso per l'Orientamento e per le Competenze Trasversali - PCTO". Il percorso si è sviluppato nell'arco dell'intero anno scolastico e si è articolato secondo le fasi previste dal progetto.

Attività svolte.

Gli alunni hanno svolto le attività di PCTO previste per il corrente anno scolastico, presso aziende ristorative del territorio, hanno inoltre partecipato al corso di sicurezza in presenza, all'orientamento in uscita presso l'Università di Messina.

Attività svolte presso aziende

Le attività progettuali sono state svolte presso le seguenti aziende:

- R I S T O R A N T E P A N G O U R M E T
- R I S T O R A N T E L O C A N D A D E L P E S C A T O R E

Fasi e azioni.

La classe ha svolto il PCTO nell'anno scolastico 2023/24 interamente con pratiche in presenza.

Risultati attesi

Al termine del percorso gli allievi avranno acquisito le conoscenze e le competenze tecniche che caratterizzano e formano figure professionali qualificate ed esperte, in grado di muoversi con abilità ed autonomia, nei vari settori del ristorante o del bar.

L'esperienza del PCTO intende pertanto raggiungere i seguenti risultati:

accrescere la motivazione allo studio e guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;

All'interno dell'Istituto durante le fasi di orientamento e restituzione dell'esperienza in alternanza.

Più sinteticamente, gli step dei PCTO possono essere così articolati:

1. Orientamento formativo:

- incontri specifici da effettuarsi in aula con docenti interni, esperti esterni della Commissione Provinciale del Lavoro di Messina e tecnici qualificati specializzati in materia di orientamento al lavoro o in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro;

lezioni teoriche e pratiche, osservazioni e colloqui in materia di orientamento al lavoro e sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene e gestione della qualità, focus su criticità e potenzialità del territorio, redazione e/o aggiornamento di un curriculum vitae formato Europass.

2. Projet work

realizzazione di eventi su commissione da parte di enti pubblici e associazioni;

preparazione di prodotti enogastronomici e ripresa delle varie fasi laboratoriali;

attività laboratoriali svolte sotto la guida di vertici aziendali

3. Restituzione dati

Rilevazione, elaborazione, presentazione e diffusione dati e informazioni acquisiti durante l'esperienza formativa.

Compilazione scheda autovalutazione dell'esperienza formativa a cura dello studente;

realizzazione di un prodotto enogastronomico/dolciario o turistico attinente al profilo professionale;

Alunno	PCTO 2022/2023	PCT O 2024	Restitu zioni Dati Ore 4	Corso sicurezza in presenza Ore 12	Orienta mento Univer sitMess ina				Totale ore
██████ ██████	235								235
██████ ██████	133	96							229
██████ ██████ ██████	96	136							232
██████ ██████	172	48							220
██████ ██████	271								271
██████ ██████	261								261
██████ ██████	58	200							258
██████ ██████	148	110							258

Milazzo 05/05/2024

Prof. Tutor scolastico
Giacomo Previti

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRME
ITALIANO E STORIA	NOTO ANDREA GIOVANNI	
MATEMATICA	LA ROSA EMILIO	
LINGUA INGLESE	PAPALIA ALESSANDRA	
LINGUA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARENA MASSIMO ANTONIO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	PREVITI GIACOMO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	PREVITI GAETANO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MANTARRO DOMENICA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PARISI MARIO SANTO	
RELIGIONE	ILACQUA ELISA	
SOSTEGNO	GRASSO MARIA ELENA	
SOSTEGNO	GIORDANELLA ANTONELLA	
MATERIA ALTERNATIVA	ABATE PATRIZIA	

Milazzo, 07/05/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina GUIDALDI