



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2023/2024

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - -MILAZZO
Prot. 0006840 del 07/05/2024
IV (Entrata)



*L'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione; è un vero e proprio gesto d'amore
(Ernst Knam)*

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

INDIRIZZO: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Prodotti dolciari artigianali e industriali*

CLASSE: V SEZ. D

COORDINATORE: Prof.ssa *Erminia Aloe*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina GUIDALDI

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 3
CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO	pag. 4
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO	pag. 5
CONTRATTO FORMATIVO	pag. 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 8
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 9
PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA-COMPETENZE ACQUISITE-OSA-ATTIVITA' E METODOLOGIE	pag. 14
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 20
CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF	pag. 22
SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 27
PROVE INVALSI	pag. 29
CREDITO SCOLASTICO	pag. 30
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 32
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 42
GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE	pag. 43
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 46
PNRR	pag. 69
CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 70
ORIENTAMENTO	pag. 74
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	pag. 75
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 76
ALLEGATO 1 – Consuntivi disciplinari - Argomenti svolti	pag. 77
ALLEGATO 2 – Simulazione prima prova scritta	pag. 119
ALLEGATO 3 – Simulazione seconda prova scritta	pag. 124
ALLEGATO 4 – Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare – comma 5, art.22 dell'O.M 55/24	pag. 132
ALLEGATO 5 – Modulo di orientamento formativo	pag. 135
ALLEGATO 6 – Progetto PCTO	pag. 139
ALLEGATO 7 – Relazione PCTO	pag. 146
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 153

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTESTO SOCIO - ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

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

È in grado di:

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

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

Nell'articolazione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**”, il diplomato è in grado:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- avere competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Prodotti dolciari artigianali e industriali, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONTRATTO FORMATIVO

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

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;

- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

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

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

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

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

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

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

DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] D

N. ore settimanali	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	CALAPA' GIUSEPPINA
2	STORIA	CALAPA' GIUSEPPINA
3	MATEMATICA	SINDONI ANDREA MARIO
2	LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA
3	LINGUA FRANCESE	SCARDINO CONCETTA
4	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIUQUO' ANTONINA
6	LABORATORIO DI CUCINA	MINUTOLI THEA
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	QUAGLIATA MAURIZIO
2	SCIENZE MOTORIE	ARAGONA PAOLO
2	TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E PROCESSI DI GESTIONE	MAIORANA LUCA VINCENZO
1	RELIGIONE	ILACQUA ELISA
9	SOSTEGNO	ALOE ERMINIA
18	SOSTEGNO	RECUPERO GIUSEPPE CLAUDIO
18	SOSTEGNO	RUGGERI GIUSEPPA
33 ore annuali	EDUCAZIONE CIVICA	DOCENTI CDC
	COORDINATORE/SEGRETARIO	ALOE ERMINIA
	DIRIGENTE SCOLASTICO	GUIDALDI DELFINA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V D – Articolazione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali” - è composta da 18 alunni (5 studenti e 13 studentesse), tutti provenienti dalla IV D dello scorso anno. All’interno del gruppo classe vi sono 5 **alunni con DSA** e 1 **alunna BES** per i quali è stato predisposto apposito Piano Didattico Personalizzato con le misure compensative e dispensative previste dalla vigente normativa. Sono altresì presenti 3 **alunni H**: 1 supportata dalla docente specializzata per 9 ore settimanali, con programmazione riconducibile al raggiungimento degli obiettivi minimi; 1 supportata dal docente specializzato per 18 ore settimanali e dall’assistente Asacom per 18 ore settimanali, con programmazione differenziata; 1 con programmazione differenziata e per cui è stata predisposta l’istruzione domiciliare che prevede interventi diretti della docente specializzata presso la sua abitazione per 10 ore in collaborazione con l’assistente Asacom per 18 ore settimanali, mentre le restanti 8 ore sono svolte con collegamenti da scuola, grazie al supporto della piattaforma Classroom, in cui sono inseriti i materiali per il suo apprendimento individualizzato.

La maggior parte degli studenti proviene da paesi limitrofi al comune di Milazzo ed è costretta a subire quotidianamente i disagi e le difficoltà del pendolarismo. Per quanto concerne il **profilo disciplinare**, il comportamento della classe nei confronti dei docenti è stato generalmente corretto: una parte della classe ha sempre tenuto un comportamento leale, altruista e rispettoso, dimostrando spirito di collaborazione e disponibilità nei confronti dei docenti. Un secondo gruppo si è mostrato, invece, più vivace e loquace, ma comunque sensibile ai richiami dei docenti e perlopiù rispettoso del regolamento scolastico. Nel corso dell’anno alcuni di loro hanno acquisito una più consapevole maturazione personale ed un crescente senso di responsabilità, mentre altri si sono limitati ad una semplice e talora, altalenante, disponibilità all’ascolto.

Per quanto riguarda l'**andamento didattico**, la classe, globalmente, ha manifestato una certa disposizione al dialogo educativo, evidenziando un grado di **partecipazione** e di **interesse** mediamente regolari ed un’applicazione non sempre fattiva; per taluni allievi più fragili e meno motivati, sono stati necessari forti stimoli e continue e pressanti sollecitazioni. L'**impegno profuso** è stato alquanto diversificato ed eterogeneo: alcuni alunni hanno dimostrato di essere validi interlocutori e si sono distinti per motivazione seria e responsabile, interesse costruttivo e impegno costante e diligente, sicché hanno conseguito risultati buoni o discreti; un secondo gruppo di alunni ha acquisito un livello di conoscenze, abilità e competenze mediamente sufficienti. Purtroppo, per qualche alunno, meno motivato e con una base culturale piuttosto fragile, il grado di conoscenze, abilità e competenze acquisito risulta

incerto e l'effettivo impegno in termini di applicazione, sistematicità e continuità, non sempre si è rivelato adeguato. Pertanto, a conclusione del percorso formativo, la classe presenta una certa disomogeneità, con obiettivi didattici e formativi raggiunti in modo differenziato. A fronte di **risultati** buoni o discreti e di esiti mediamente sufficienti, permangono alcune mediocrità, con incertezze rielaborative ed espositive ed obiettivi didattici raggiunti solo parzialmente.

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

Per quanto riguarda gli **alunni H**, supportati dai rispettivi insegnanti specializzati, si è puntato al raggiungimento degli obiettivi previsti nei PEI, attraverso una collaborazione fattiva tra docenti e alunni, che ha permesso di ottenere risultati soddisfacenti nelle diverse discipline.

Tutti gli alunni della classe hanno svolto le prove **INVALSI** nel mese di marzo nelle sessioni ordinarie previste dalla circolare n.134 del 22/02/2024.

La classe ha partecipato alle diverse attività programmate per l'ampliamento dell'offerta formativa e in particolare alle attività relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento. Per quanto concerne i **PCTO**, la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse e curiosità nell'accogliere i suggerimenti e le proposte per l'acquisizione di ulteriori competenze professionali. Per dettagli aggiuntivi ed elementi di specificità si rinvia alla relazione del Tutor scolastico allegata al presente documento. In merito alle attività curriculari e all'organizzazione della didattica, sono state adottate, per quanto possibile, le procedure e le metodologie di una **didattica attiva e laboratoriale**, con finalità specifiche quali: l'acquisizione di abilità e competenze tecnico-professionali, lo sviluppo delle capacità di collegamento e di confronto tra le diverse discipline e, all'interno di ciascuna, di contesti diversi.

Per l'a.s. 2023/2024, il Consiglio di Istituto ha fissato l'inizio delle lezioni al 12 settembre 2023. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha svolto le attività didattiche in presenza, i docenti hanno realizzato opportuni materiali didattici, quali test strutturati e semi- strutturati, ricerche guidate e approfondimenti anche tramite materiale multimediale disponibile in rete o sul formato digitale del

libro di testo.

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

Obiettivi generali

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

Obiettivi specifici

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

Obiettivi minimi

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

CANDIDATI INTERNI

■	██████████	██████████	██████████
■	██████████	██████████	■
■	██████████	██████████	■

3.																							

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.ne	Laboratori o di Sala e Vendita	Laboratori o di Cucina	Diritto e Tecniche Amm.ve	Scienze Motorie	Religione	Ed. Civica	Alternativa RC	Tecnica e Gestione
3^	A	A	A	A	A	A	-	A	A	A	A	A	A	-

4 [^]	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A	B	-	A
5 [^]	C	C	B	A	A	A	-	A	A	A	A	B	-	B

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: 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; riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni; comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire; 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; partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e costruire un proprio progetto di vita.</p>	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di: ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni; esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo selezionando le informazioni significative; argomentare una propria idea con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento; interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di</p>	<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>genere; operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio; scrivere testi di forma diversa (istruzioni per l'uso, lettere, CV europeo, articoli).</p>	<p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di: 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>	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Competenza multi-linguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di: comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; comprendere in maniera globale testi scritti di diversa tipologia e genere; partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse</p>	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p>

		<p>generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; scrivere testi chiari adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico.</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>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>	<p>Lo studente è in grado di: 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>	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lo studente è in grado di: comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali; riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie rispettando strutture spaziali e temporali del movimento;</p>	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Esercitazioni individuali e a gruppi.</p>

		interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.	Utilizzo del metodo globale, analitico e misto. Lezioni dialogate.
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Competenza imprenditoriale Competenza digitale Competenza matematica Competenza in scienze e tecnologie	Lo studente è in grado di: 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.	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
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: 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	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

		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.	
--	--	---	--

STRATEGIE METODOLOGICHE

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

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentaz	Laboratorio di cucina	Diritto e Tecniche	Scienze Motorie	Religione	Educazione Civica	Tecnica e Gestione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione individualizzata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Didattica modulare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ricerca guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recupero	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

VERIFICHE

TIPOLOGIE

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

MODALITA' IN PRESENZA

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. e Cultura dell'alimentaz.	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amministrative	Scienze Motorie	Religione	Educazione Civica	Tecnica e Gestione
Temi	X	X				X	X					
Analisi testuali	X	X										
Testi argomentativi	X							X				
Prove di comprensione Linguistica	X		X	X								
Prove semi-strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate	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					
Dimostrazioni di tesi	X				X	X						
Esercizi			X	X	X	X		X	X			X
Esercitazioni di laboratorio							X					

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

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

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

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

il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo;

i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;

i risultati delle prove di verifica;

il livello di competenze e conoscenze di Educazione Civica come enucleate all'interno delle singole discipline.

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

Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali di ogni disciplina;

Competenze, come abilità di utilizzare le conoscenze nelle diverse situazioni problematiche concrete disciplinari;

Abilità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

In relazione all'**esame finale del secondo ciclo d'istruzione**, il D.lgs. 62/2017 stabilisce che: *“Le studentesse e gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 13, sulla base del piano didattico personalizzato”*.

Pertanto, il Consiglio di classe ha predisposto per la Commissione degli Esami di Stato, l'Allegato riservato al Documento del consiglio di classe. Tale allegato riporta:

I dati e la diagnosi registrati nel PDP

Le difficoltà specifiche correlate al DSA

Gli strumenti compensativi utilizzati dallo studente durante il percorso scolastico

Le strategie metodologico-didattiche e gli interventi di personalizzazione attuati

Le misure dispensative adottate dai Docenti e i criteri di verifica per la valutazione

Le indicazioni per lo svolgimento delle prove scritte e orali del candidato, come da normativa di riferimento.

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF

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

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

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

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

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

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

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

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

la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164)

il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

Come riportato nell'articolo 20 comma 6, "in fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni".

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

prima prova scritta: mercoledì 19 giugno 2024, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);

seconda prova scritta: giovedì 20 giugno 2024. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento come riportato nell'articolo 20 comma 6 dell'O.M. n. 55/24.

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

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

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

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

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

Simulazione prima prova scritta - Prova scritta di Italiano

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

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

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

Tipologia A

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

PROVE INVALSI

A partire dall'a.s. 2018-19 il D. Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove Invalsi per l'ultimo anno della scuola secondaria secondo grado (grado 13). Le discipline interessate sono italiano (durata della prova 120 minuti), matematica (durata della prova 120 minuti), inglese (durata della prova 90 minuti per il *reading* e 60 minuti per il *listening*). La prova SNV è computer based (CBT) e per tutte e tre le discipline interessate si svolge mediante utilizzo di PC connessi alla rete internet. Il nostro Istituto per quest'anno scolastico, 2023- 2024, aveva calendarizzato le prove utilizzando l'arco temporale compreso tra il giorno 01/03/2024 e il 20/03/2024 (circ. n.134 del 22/02/2024) prevedendo la somministrazione in tre giornate distinte scelte dalla scuola all'interno della finestra temporale suddetta, una giornata per ciascun ambito disciplinare. Agli alunni assenti nelle date di svolgimento della prova Invalsi, in ciascuna classe e per ciascuna disciplina, è stata data l'opportunità di effettuare la prova nelle giornate di recupero previste all'interno della finestra di somministrazione. La classe quinta D ha aderito alle prove SNV con una presenza degli alunni massiccia durante le sessioni ordinarie. Contestualmente allo svolgimento di ogni prova, alla chiusura del lavoro al PC da parte dello studente (o in seguito all'esaurimento del tempo massimo previsto per la prova) vi è stata la trasmissione automatica dei dati a INVALSI, senza intervento da parte del personale della scuola.

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

07/03/2024

MATEMATICA: 08/03/2024 INGLESE:

13/03/2024

Vista la presenza della classe nella sua totalità non è stato necessario ricorrere alle date di recupero delle suddette prove.

CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

INDICATORI GENERALI

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

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 (H - DSA) INDICATORI GENERALI

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

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

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

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

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

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

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

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Parziale	2-4	
	Superficiale	5-7	
	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 MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE
(O.M. 55/2024)**

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

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

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

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

Acquisiti		personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti		
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2-2.5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				_____/20

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

VERIFICA INTERMEDIA

Progetti A.S. 2023/2024

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso"						
Progetti condivisi A.S. 2023/2024						
<p align="center">DISPERSIONE SCOLASTICA E LEGALITÀ Referente F.S. Area 2 Prof.ssa Romagnolo</p> <p>Finalità: prevenire e contrastare i fenomeni della dispersione scolastica, educare alla lettura e alle tematiche sociali e alla cittadinanza attiva</p>						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Progetto giornalino scolastico "La Voce del Guttuso"	IIS Guttuso	Prof.ri Testasecca-Arizzi-Pantano	Tutte le classi	Contribuire al recupero della realtà territoriale. Migliorare le competenze relazionali degli studenti. Accrescere la motivazione e l'autostima. Contrastare il disagio scolastico e la dispersione attraverso attività mirate.	Realizzazione di un giornalino scolastico	Novembre 2023 Giugno 2024
Progetto "Il quotidiano in classe"	Osservatori o Permanente Giovani-Editori	Prof. Noto	Classi pilota	Aiutare i giovani di oggi a diventare, non solo i lettori critici di domani in grado di riconoscere l'informazione di qualità dal resto dell'informazione, ma soprattutto cittadini più partecipi alla vita democratica del nostro Paese e dotati di un sempre più forte spirito critico e senso civico.	Lettura del quotidiano in classe	Novembre 2023 Giugno 2024

Net – Bull & Cyber – Lab (<i>curriculare</i>)	IIS Guttuso		Tutte le classi	Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico.	Sportello di ascolto e assistenza psicologica	a.s. 2023/2024
“Scuola, Sport e Comunicazione visiva”	IIS Guttuso Enti/partner: Safer Internet Centre - “Generazioni Connesse”, MIM, Giffoni Film Festival, Ciak film Festival, CONI E MOIGE. Fondazione Giulio Onesti insieme per combattere la dispersione scolastica e sportiva, ASD Antudo Strength & Conditioning.	Prof.ssa Pagano M.G.	Tutte le classi	-Contrastare la dispersione scolastica e ogni forma di discriminazione. -Educare alla legalità -Educare al rispetto e al fair play nello sport e nell’uso corretto dei linguaggi visivi.	Partecipazione a concorsi nazionali Realizzazione di una Campagna Social attraverso Media Education e Opere Creative,(leaflet, poster, schede creative, video-tutorial). Sessioni sportive, fotografiche e cinematografiche	a.s. 2023/2024
Progetto “Scuola Amica delle bambine, dei bambini e degli adolescenti”	UNICEF ITALIA MIM	Prof.sse Romagnolo-Calabrese	Tutte le classi	Favorire la conoscenza e l’attuazione della Convenzione sui diritti dell’infanzia e dell’adolescenza nel contesto educativo.	Elaborazione di esperienze didattiche significative Laboratori e video	20/11/2023 e 11/12/23 Attività educative per commemorare la giornata della Convenzione Onu sui diritti dell’infanzia e dell’adolescenza e contro lo sfruttamento minorile
Progetto Educazione alla legalità	UCPI (Unione delle Camere Penali Italiane) MIM	Prof.ssa Romagnolo	Classi del Triennio	Promuovere l’educazione alla legalità e al rispetto delle regole	Iniziative formative in tema di educazione alla legalità	a.s. 2023/24

Spettacolo teatrale in lingua francese	Materlingua	Prof.sse Anelli, Scardino, Testasecca	Classi del triennio IPSCEOA	Motivare gli studenti all'apprendimento della lingua francese Incoraggiare l'acquisizione e l'espressione linguistica Migliorare la capacità di comprensione e produzione orale Sensibilizzare gli studenti all'interculturalità e alla costruzione del senso civico.	Spettacolo teatrale Misérables '93	27 Febbraio 2024
Progetto Educativo Antimafia	Centro Studi Pio La Torre	Prof.ssa Romagnolo	Classi quarte	Promuovere l'educazione alla legalità	Videokonferenze -18 gennaio 2024 "Cybercrime e traffico di drogav vecchie e nuove frontiere della criminalità organizzata" - 28 febbraio 2024 "Violenza di genere nella società civile e nelle organizzazioni mafiose" - 12 marzo 2024 "Mafia, antimafia e i media" - 30 aprile 2024 "42° Anniversario dell'uccisione politico-mafiosa di Pio La Torre e Rosario di Salvo"	a.s. 2023/24
EDUCAZIONE AMBIENTALE E ALLA SALUTE Referenti F.S. Area 1-Area 2- Area3 Prof.sse Testasecca-Arizzi- Romagnolo- Finocchio Finalità: Stimolare gli studenti al rispetto di sé, indirizzandoli verso comportamenti corretti e responsabili orientati alla tutela della salute. Promuovere, tra gli adolescenti, comportamenti volti a migliorare la salute e a ridurre patologie croniche e dipendenze, contribuendo così al raggiungimento di uno stile di vita sempre più sano .						
"Il Natale è più buono se sei più buono anche tu" (curriculare)	Associazione per la ricerca Piera Cutino Onlus	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Tutte le classi Tutti i docenti	Promuovere una cultura della donazione	Raccolta fondi a sostegno della ricerca e del Campus di Ematologia "Cutino" dell'ospedale "Cervello" di Palermo	Dicembre 2023

"Progetto F.E.D. Programma regionale di formazione sulle corrette abitudini alimentari come prevenzione delle malattie cronico degenerative"	ASP Messina	Proff. Arizzi-Testasecca-Finocchio	Classi 2 [^]	Promuovere la sana e corretta alimentazione per il benessere psico-fisico	Incontri formativi	5-12-26 marzo 2024 09 aprile 2024
"A scuola di... elettrosmog"	Associazione ABITARE Bio di Meesina IIS Guttuso	Prof.ssa Barreca	Classi 3 [^] B-3 [^] C-2 [^] B-2 [^] C-1 [^] B-4 [^] B	Un approccio culturale all'uso della telefonia mobile fonte di nocività e di inquinamento indoor. Acquisire informazioni sulle nuove tecnologie per la comunicazione (Wi-Fi, Wi-Max, LTE e digitale terrestre); saper riconoscere e valutare gli effetti dell'elettromagnetismo naturale ed artificiale, per ottenere condizioni di vita in ambienti Indoor che tutelino la salute ed il benessere dell'uomo e il miglioramento della qualità di vita e dell'ambiente intero.	Incontri formativi con l'Architetto Alfredo Misitano	a.s. 2023/24
"La Green Architecture"	Associazione ABITARE Bio di Messina IIS Guttuso	Prof.ssa Barreca	classi 5 [^] sez. B "Architettura e ambiente"	Acquisire nuove conoscenze su: sistemi strutturali, materiali, impianti, accessori e arredi che contribuiscono al miglioramento della salute ,del comfort e della qualità del "vivere" DELL'UOMO in ambienti INDOOR E OUTDOOR.	Idee progettuali Prove pratiche di rilevamento ambientale	a.s. 2023/2024

Costruire "Bioeticamente"	Associazione ABITARE bio	Prof.ssa Barreca	Classi L.A. Architettura e Ambiente	Progettare e realizzare costruzioni con professionalità e con coscienza, creando costruzioni salubri dell'ambiente, puntando sul tecnologie sostenibili.	Corso di formazione Attestati	a.s. 2023/2024
"Olimpiadi di Primo Soccorso per studenti"	Croce Rossa Italiana	Prof.sse Romagnolo- Testasecca- Arizzi	Classi quarte	Diffondere la cultura del Primo Soccorso	Formazione e gare	21-22-27 febbraio 2024 Finale regionale Acireale 13 aprile 2024 Terzo posto
Centenario di Torregrotta 2 ^a Edizione	IIS Guttuso	Prof.ssa Pagano Maria Grazia	Classi del triennio L.A. e IPSCEOA	- Sensibilizzare gli studenti alla conservazione e valorizzazione del patrimonio artistico- culturale dei beni storici locali al fine di implementare le funzioni di cura, promozione, attrazione e attività culturali. - Contrastare la dispersione scolastica attraverso una didattica inclusiva e innovativa.	Realizzazione di opere multimediali, documentari, cortometraggi e prodotti artistici. Partecipazione celebrazione del centenario di Torregrotta.	a.s. 2023/2024
Progetto educativo SMF- La mia Città è circolare	Legambiente Sicilia	Prof.sse Caprino- Mastroeni- Pagano M.G.	4E	- Educare gli studenti alla riduzione e razionalizzazione e dei consumi	Formazione docenti "Scuole Sostenibili" Incontri in classe Giornate di Attivismo Concorso	a.s. 2023/2024
HANDICAP- BES/DSA- GLI Referenti: prof.sse F. Capilli, T. Ferrara, E. Salmeri F.S. Area 2 Prof.ssa Romagnolo Finalità: Raggiungere una sempre maggiore autonomia personale, grazie al miglioramento di alcune abilità strumentali e di base; Potenziare l'autonomia e l'autostima degli alunni diversamente abili per favorire l'inclusione sociale. integrazione e inclusione studenti BES-DSA						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
"Arte, colore e fantasia"	IIS Guttuso	Prof.sse Lombardo C. Capilli F.	Alunni diversamente abili	Sviluppare le capacità espressive degli alunni speciali attraverso il gioco, la scoperta e la sperimentazione artistica	Oggetti vari in ceramica, lavori sul vetro, dipinti su cartoncino e tela Mostra degli elaborati	Gennaio -maggio 2024

“Musichiamo”	IIS Guttuso	Prof.sse Lombardo C. Capilli F.	Alunni diversamente abili	Contribuire allo sviluppo della personalità Favorire il potenziamento dell’equilibrio psicofisico, l’autonomia, la partecipazione, l’integrazione	Laboratorio musicoterapico	Gennaio-giugno 2024
ATTIVITÀ SPORTIVA Referenti: prof. M.S. Parisi Finalità: promuovere la cultura sportiva e sani stili di vita						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Progetto “Sport e Parasport al Guttuso 8”	IIS Guttuso	Prof. M.S. Parisi	Tutte le classi	Il progetto vuole offrire agli alunni, che ne facciano richiesta, attività pomeridiane volte a “valorizzare e promuovere lo sport” per stare meglio con se stessi e con gli altri, considerando l’attività sportiva come strumento di benessere volto a migliorare la qualità della vita personale, collettiva e sociale.	Attività e gare sportive	Novembre 2023 giugno 2024
SITO WEB Referente: prof. D. De Pasquale						
Sito WEB	Il Guttuso	Prof. De Pasquale		Aggiornamento sito Web	Sito web	A.S. 2023/2024
ORIENTAMENTO Referenti: F.S. Area 3 e docente orientatore Prof. Finocchio G. e Testasecca M.S. Finalità: orientare i giovani al mondo del lavoro e stimolare l’autoimpiego mediante i programmi formativi.						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Progetto “Guttuso IN-OUT Orienta 2023-24”	IIS Guttuso	F.S. Area 3 Prof. Finocchio G.	Tutte le classi terze scuole medie. Classi prime, classi seconde e classi quinte	Orientare gli studenti delle classi terze medie e riorientare gli studenti delle seconde Orientare gli studenti delle classi quinte al mondo del lavoro e della formazione universitaria e accademica	Orientamento IN Orientamento During Orientamento OUT IDEI	Ottobre 2023 Maggio 2024 L’orientamento in ingresso si è concluso a gennaio. Da febbraio si prevedono attività di orientamento in uscita per le classi quinte.
MANIFESTAZIONI ED EVENTI Stimolare gli allievi attraverso la partecipazione ad iniziative territoriali per l’ideazione e realizzazione di progetti tematici						

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Memorial “Rosario Livatino-Antonio Saetta-Gaetano Costa”. Riconoscimento Internazionale all’Impegno Sociale Città di Milazzo 2023.	Associazione IPA (Associazione Internazionale di Polizia) Comune di Milazzo	Prof. Pantano	4^B L.A.	Divulgazione dei concetti di legalità tra i giovani.	Convegno	06 ottobre 2023
Giornata Nazionale della Ricerca sul cancro	A.I.R.C.	Prof.ssa La Fauci	Rappresentanti studenti	Sensibilizzare ad iniziative di solidarietà per vincere la battaglia contro il cancro	Seminario	07 novembre 2023
AIBES “Meets our future”	AIBES	Docenti di laboratorio di Sala e Vendita	Alunni del triennio IPSCEOA	Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro e alle professioni emergenti	Webinar	19 dicembre 2023
“Programma il Futuro” Settimana Internazionale di Educazione Informatica – settimana dell’ora del Codice	MIM	Docenti TIC	Classi del biennio IPSCEOA	Promozione del pensiero computazionale attraverso il <i>coding</i> Educare all’uso responsabile della tecnologia informatica	Realizzazione di attività didattiche per la promozione dell’educazione digitale Webinar informativi	4-10 dicembre 2023
“Orientamento e Placement” Progetto Consapevolmente	UNIME	Proff. Finocchio-Testasecca	Classi quinte	Eventi di orientamento in uscita	Seminari e workshop	a.s. 2023/2024
<i>Libriamoci. Giornate di lettura nelle scuole.</i> Iniziativa Nazionale “Libriamoci 2023-Giornate di lettura nelle scuole”	IIS Guttuso	Proff. Arizzi-Noto	Tutte le classi	Avvicinare gli studenti alla lettura. Consolidare le abilità di ascolto, di lettura e interpretazione Valorizzazione del patrimonio letterario e culturale della Sicilia	Elaborati scritti, grafici, fotografie, locandine, manifesti, realizzazioni dolciarie e/o culinarie legate ai testi letti.	13-18 Novembre 2023 - 14 Nov “Scisso e moltiplicato. La corda fina”, con l’artista Tony Canto - 15 Nov. “Sentieri e pensieri” – “Il sentiero che porta in alto” di Enzo Russo - 15 Nov. “Scirocco freddoso” di Valeria Micale - 17 Nov. “La libertà di essere se stessi” con Salvatore Amato

“Io leggo perché”	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Docenti e studenti	Avvicinare gli studenti alla lettura. Consolidare le abilità di ascolto, di lettura e interpretazione Valorizzazione del patrimonio letterario e librario	Raccolta di libri Gemellaggio con una libreria Redazione lista dei libri desiderati Ottenimento di libri donati da clienti della libreria Ottenimento di libri donati dall' Ass. Editori Italiani	Novembre 2023
Corso di formazione sulla sicurezza	U.O.C. SPRESAL ASP Messina	Prof.ssa Testasecca	Classi del triennio IPSCEOA L.A.	Comprendere il sistema della sicurezza, le figure presenti nel sistema della prevenzione e i rischi presenti durante le attività lavorative	Incontri formativi in presenza (8 ore per ciascuna classe) Attestato regionale	a.s. 2023/2024 Inizio incontri 15 novembre 2023-fine incontri Professionale 6 dicembre 2023 Inizio incontri 10 gennaio 2024 Liceo fine incontri 19 febbraio
“Omaggio a Dante”	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi, Lombardo, La Fauci, Pantano	Classi campione del L.A.	Avvicinare gli alunni alla lettura della Divina Commedia Approfondire la conoscenza di Dante Alighieri facendo conoscere l'arte della ceramica e le sue originali applicazioni.	Celebrazione della figura del sommo poeta; presentazione alla comunità dell'elaborato artistico-ceramico dedicato a Dante Alighieri	marzo-maggio 2024
Ciak Scuola Film Fest	Direttore artistico Dr. Bonomo	Prof.ss3 Pagano Maria Grazia-Caprino-Mastroeni-La Fauci	Classi quinte Via Gramsci Alunni scelti IPSCEOA	Diffondere la cultura cinematografica Avvicinare i mestieri del cinema alle giovani generazioni	Masterclass con Anica Academy Show cooking Premiazione	a.s. 2023-2024
Natale, Scalinata di Vaccarella	Eventi Divini	Prof.sse La Fauci-Caprino	Classi3 [^] -4 [^] -5 [^] Via Gramsci e Via XX Luglio	Decorazione arredi urbani	Decorazione arredi urbani	23 dicembre 2023 09 gennaio 2024
Giornata Nazionale del Tricolore	Città di Messina	Prof.ssa Giordano	Alunni scelti	Educare le studentesse e gli studenti ai valori di libertà e uguaglianza	Manifestazione	09 gennaio 2024
Job Shadowing	E-ducation in progress	Prof.ssa Testasecca	Classi di enogastronomia			24-26 gennaio 2024
Orientamento in uscita	NA.BA.	Prof. Finocchio Prof.ssa Pagano M.G. e Giorgianni G.	Classi quinte L.A.	Presentare l'offerta formativa post-diploma Orientare alle scelte future	Incontro formativo/informativo	05 febbraio 2024

Safer Internet Day	MIM e #cuori connessi	Prof.ssa Testasecca	Classi prime, seconde e terze	Sensibilizzare i giovani alla lotta contro il bullismo e il cyberbullismo Indurre i giovani ad un uso consapevole della Rete	Incontro formativo	6 febbraio 2024
Orientamento in uscita	AssOrienta	Prof. Finocchio	Classi quinte	Presentare l'offerta formativa post-diploma Orientare alle scelte future	Incontro online formativo/informativo	6-8 febbraio 2024
Orientamento in uscita	ALMA	Prof.ssa Testasecca	Classi quinte IPSCEOA	Presentare l'offerta formativa post-diploma Orientare alle scelte future	Incontro formativo/informativo	15 febbraio 2024
Orientamento in uscita	Incontro con ex alunni	Prof.ssa Testasecca Prof. Finocchio	Classi quinte IPSCEOA	Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro	Incontro formativo Condivisione di esperienze	29 febbraio 2024 I ragazzi hanno incontrato un ex alunno Enzo La Monica, terzo posto al Concorso Nazionale di Pasticceria (SIGEP 2024)
Orientamento in uscita "Il racconto di Antonino Cannavacciuolo"	Scuola di Alta Formazione e INCIBUM	Prof.ssa Testasecca Prof. Finocchio	Classi quinte IPSCEOA	Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro lavorativo	Incontro formativo in streaming	06 marzo 2024
Didattica orientativa	IIS Guttuso	Prof. Parisi Prof.ssa Testasecca	Classi quarte del professiona le	Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro lavorativo	Show cooking	14 marzo 2024
Le Relazioni Virtuali: insidie e prevenzione	AMI – Associazione Avvocati Matrimonialisti Italiani	Prof. Mascena	1^A-2^A IPSCEOA	Sensibilizzare gli studenti all'uso consapevole della rete Prevenire i rischi legati alle relazioni virtuali	Incontro formativo	14 marzo 2024
Didattica orientativa	IIS Guttuso	Prof. Previti Gaetano	Classi quinte del professiona le	Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro lavorativo	Incontro formativo Show cooking sulla preparazione del Sushi	20 aprile 2024

“Praticare-buone pratiche per una buona rappresentanza”	IIS Gutuso	Prof.ssa La Fauci	Delegazioni e alunni classi terze e quarte	Diffondere e chiarire la funzione della Consulta Provinciale degli Studenti informandoli sul ruolo dei rappresentanti e delle organizzazioni sociali, sulle tematiche della politica studentesca e dell’attivismo civico.	Incontro formativo	22 aprile 2024
---	------------	-------------------	--	---	--------------------	----------------

GIORNATE A TEMA
Referenti: Arizzi- Pantano-Testasecca
Finalità: promuovere e supportare iniziative in materia di diritti umani di libertà fondamentali, democrazia e regolamenti legislativi

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Giornata Mondiale dell’Alimentazione	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi- Pantano- Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l’educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della “memoria” come dovere civico	Azioni di approfondimento e sensibilizzazione	17 ottobre
Giornata dell’Unità nazionale e delle forze armate	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi- Pantano- Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l’educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della “memoria” come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	4 novembre

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

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

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

Giornata mondiale dell'acqua (ONU)	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Testasecca	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	22 maggio
Giornata dell'arte e della creatività studentesca	IIS Guttuso	Prof.sse Pagano M.G. Caprino Maio	Tutte le classi	Potenziare il collegamento col territorio	Realizzazione manufatti artistici, mostre ed esposizioni	Maggio 2024
Giornata dello sport	IIS Guttuso	Prof. Parisi M.S.	Tutte le classi	Promuovere la cultura sportiva e i corretti stili di vita	Partecipazione a gare e tornei	Maggio 2024
AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE DOCENTI Referenti: F.S. Area 1-Area 2 Prof.sse Arizzi-Testasecca- Romagnolo Arricchire la professionalità in relazione all'approfondimento di metodologie e contenuti di tematiche connesse con i cambiamenti determinati dall'attuazione dell'autonomia scolastica e dell'uso di nuovi strumenti che contribuiscono a modificare l'approccio fra la funzione docente, studenti e territorio						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	Destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Seminario "Pianificare interventi orientati al raggiungimento di target e milestones"	USR	Dirigente scolastico	Dirigente scolastico Team PNRR	Interventi di accompagnamento Condivisione di buone pratiche Focus groups per ordini di scuola Riflessioni e spunti operativi	Attestato di partecipazione	21 settembre 2023
Convegno sui Disturbi specifici dell'Apprendimento "Leggere libera tutti. Diritti verso l'apprendimento"	AID IIS Verona Trento	Prof.ssa Romagnolo	Docenti	Approfondire metodi e strumenti per gestire gli studenti con DSA	Convegno	5 ottobre 2023
Corso di formazione "Costruzione del curricolo verticale orientativo"	Ambito Formativo Sicilia 15	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Docenti	Approfondire il processo di orientamento alla luce delle nuove Linee guida Guidare alla costruzione del curricolo verticale orientativo	Attestato di partecipazione	Settembre-ottobre 2023

Fieradidacta	Fiera Didacta Italia Didacta Sicilia	Prof.sse Arizzi-Testasecca Romagnolo	Docenti	Introdurre pratiche educative innovative	Workshop immersivi Seminari Convegni	12-14 ottobre 2023
Corso di formazione "Digitalizzare l'educazione: esplorare le nuove tecnologie per migliorare l'apprendimento" -Missione 4 - Componente 1 Linea di investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico"	IIS Renato Guttuso	Prof.ssa Testasecca	Tutti i docenti	Sviluppo delle competenze professionali del personale docente con particolare riferimento alle competenze metodologiche-didattiche, all'utilizzo delle nuove tecnologie, alla personalizzazione del percorso di apprendimento e all'approfondimento epistemologico.	Attestato di partecipazione	a.s. 2023/2024
Scuola Futura	MIUR	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Docenti e ATA	Formazione del personale scolastico nell'ambito delle azioni del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR)	Attestato di partecipazione	a.s. 2023/2024
Corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	IIS Guttuso	Prof. Cicero	Docenti e ATA	Riconoscere le occasioni o gli elementi di pericolo, rischio o danno sui luoghi di lavoro per agire in modo consapevole e preventivo sul posto di lavoro.	Attestato di partecipazione	Novembre 2023/maggio 2024
Corso di formazione "Nuovo P.E.I. normative, modulistica, sperimentazione best practices"	IIS Guttuso	Prof.ssa Romagnolo	Coordinatori di classe, docenti di sostegno, docenti curricolari	Promuovere la conoscenza e l'applicazione della normativa vigente in materia di inclusione scolastica e sociale Formare una comunità professionale di sperimentazione e ricerca di best practices	Attività di formazione Attestato di partecipazione 6 ore extracurricolari	a.s. 2023/2024 aprile-maggio

Incontro on-line “D.M. 65/2023 - Investimento 3.1: Nuove competenze e nuovi linguaggi”	USR	Dirigente scolastico	Dirigente scolastico Prof.sse Romagnolo -Testasecca		Supporto alla progettazione	23 gennaio 2024
INVALSI Referente: F.S. Area 1 Prof.sse Arizzi-Testasecca Analisi e restituzione degli esiti delle prove INVALSI e proposte sulla didattica per competenze e sulla progettazione d’istituto coerente con i quadri di riferimento delle Indicazioni Nazionali e delle prove INVALSI.						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
“Verso le Prove Invalsi	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Tutte le classi seconde e quinte	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	Progettazione iniziale ed in itinere Gestione comunicazioni con l’Invalsi Condivisione con i docenti e le classi interessate Coordinamento didattico Somministrazione e prove Monitoraggio e rendicontazione	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.
AREA CONCORSI Referenti: docenti d’indirizzo Finalità: Stimolare gli allievi attraverso l’esperienza concorsuale alla ideazione e realizzazione di progetti tematici e opere di settore						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	Data
Programma valorizzazione Eccellenze (CONCORSI LETTERARI E GIORNALISTICI)	IIS Guttuso	Prof.ri Arizzi-Pantano-Finocchio	Tutti gli alunni	Stimolare gli alunni alla scrittura, e alla elaborazione di scritti in italiano, in prosa o poesia, ricollegandosi alla “valorizzazione delle eccellenze”	Selezione di concorsi a livello nazionale e/o locale	a.s. 2023/24

Campionato Nazionale delle Lingue e valorizzazione delle eccellenze	Università degli Studi di Urbino	Docenti di lingua	Classi quinte	Promozione e valorizzazione dell'apprendimento e dell'insegnamento delle Lingue straniere Incontro e confronto tra giovani	Concorso	a.s. 2023/24 Test di qualificazione 7 dicembre 2023
8^ EDIZIONE COOKING QUIZ!	ALMA	Prof. Previti Gaetano	Alunni classi quarte IPSCEOA	Valorizzare le competenze didattiche e l'attività di team-work utilizzando la gamification	Lezione tenuta da un docente/chef di Alma su tecniche di cucina, sala e/o sana e corretta alimentazione di 45 minuti supportata da video e slide di presentazione. Quiz-Show	Gennaio 2023 aprile 2024 Il primo incontro in presenza si è tenuto il 22 marzo 2024 1° classificato Sala 4D 2° classificato cucina 4A Finale a Roma il 22 maggio
Concorso New Design23	MIURed IIS Guttuso	Prof.ssa Barreca	CLASSI 4B-5B Architettura e Ambiente	Promuovere, incoraggiare e sostenere le potenzialità progettuali degli alunni.	Mostra alla biennale di Venezia Premiazione	14-17 novembre 2023
OggiMilazzo in classe	OggiMilazzo online	Proff. Arizzi-Noto	Tutti gli alunni	stimolare gli alunni alla scrittura, e alla elaborazione di scritti in italiano, in prosa o poesia, ricollegandosi alla "valorizzazione delle eccellenze"	Articoli giornalistici	a.s. 2023/2024
XXII Edizione Concorso "I giovani ricordano la Shoah"	MIM	Docenti di lettere	Tutti gli alunni	Promuovere studi e approfondimenti sul tragico evento che ha segnato la storia europea del Novecento	Produzione di elaborati di tipo storico-documentale e/o artistico-letterario	a.s. 2023/2024
Concorso Renaliart Roma	MIM Rete Nazionale Licei Artistici IIS Guttuso	Prof.rr Barreca-Giorgianni-Rugolo-La Fauci-Lombardo	Classe 4^B	Promozione cultura progettuale	Discussioni guidate Ricerche Laboratori pratici	a.s. 2023/24
5° Trofeo "Tino Venuti"	IIS Guttuso	Proff. Parisi, Previti e Caliri	Alunni scelti IPSCEO e Liceo Artistico	Promuovere, incoraggiare e sostenere le potenzialità progettuali degli alunni.	Decorazione delle uova di Pasqua	6 marzo 2024
2° Concorso Regionale Lady Amarena Junior	IPSSEOA Karol Wojtyla di Catania	Prof. Cusmà-Previti Giacomo	Ragazzi scelti IPSCEOA	Promuovere, incoraggiare e sostenere le potenzialità progettuali degli alunni.	Preparazione di un cocktail	5 aprile 2024 Acireale

<p style="text-align: center;">PCTO Referenti: Docente orientatore e tutor PCTO Finalità: Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.</p>						
Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
“Dal Professionale alle professioni”	IIS Guttuso	Tutor PCTO	Alunni del triennio IPSCEOA	Fornire agli studenti le conoscenze necessarie alla formazione di figure professionali ad indirizzo turistico-ristorativo, sviluppando e affinando le capacità non solo strettamente tecnico-professionali ma anche imprenditoriali ed umane.	Orientamento e corsi di sicurezza Eventi dimostrativi con esperti Attività laboratoriali Stage aziendali Visite aziendali	Ottobre 2023-maggio 2024
“Il Designer Graphicarch nella realtà e nella virtualità”	IIS Guttuso	Tutor PCTO	Alunni del triennio Liceo Artistico	Fornire agli studenti le conoscenze necessarie alla formazione di figure professionali ad indirizzo artistico-grafico sviluppando e affinando le capacità non solo strettamente tecnico-professionali ma anche imprenditoriali ed umane.	Orientamento e corsi di sicurezza Eventi dimostrativi con esperti Attività laboratoriali Stage aziendali Visite aziendali	Ottobre 2023-maggio 2024

“Progetto Dopo di Noi”	Cooperativa sociale “Progetto Dopo di Noi”	Tutor PCTO Liceo Artistico	Alunni Liceo Artistico	Implementare abilità rivolte al recupero funzionale e sociale, nella prospettiva Favorire l’orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento per avvicinarli concretamente al mondo del lavoro	Laboratorio di Arte Musiva Realizzazione di oggettistica in ceramica Mosaici artistici	q.s. 2023/2024
------------------------	---	-------------------------------	---------------------------	--	--	----------------

LABORATORI TERRITORIALI

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	Data
“Il Gusto dell’Arte”	IIs Guttuso	Prof. Dario De Pasquale	Corsisti dei laboratori territoriali	Conquistare il mercato enogastronomico attraverso gli strumenti digitali.	Ristorante digitale	A.S. 2023/2024

VIAGGI D’ISTRUZIONE E USCITE DIDATTICHE

Met	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	Data
Milazzo Lipari Tindari e Patti Rodi Milici	I.I.S. Guttuso	Commissione viaggi d’istruzione	Classi prime	Migliorare il livello di socializzazione tra gli studenti Riscoprire le bellezze culturali, storiche e artistiche del proprio territorio	Relazioni scritte Foto Prodotti multimediali	a.s. 2023/2024
- Monreale-Cefalù (itinerario normanno) - Viaggio-stage “Corte della Miniera (Urbino, Ravenna, San Marino, Fabriano)	I.I.S. Guttuso	Commissione viaggi d’istruzione	Classi seconde	Migliorare il livello di socializzazione tra gli studenti Riscoprire le bellezze culturali, storiche e artistiche della Sicilia	Relazioni scritte Foto Prodotti multimediali	a.s. 2023/2024
- Messina (Museo Regionale) -Firenze -Venezia	I.I.S. Guttuso	Commissione viaggi d’istruzione	Classi terze	Migliorare il livello di socializzazione tra gli studenti Riscoprire le bellezze culturali, storiche e artistiche dell’Italia	Relazioni scritte Foto Prodotti multimediali	a.s. 2023/2024

- Messina (Museo Regionale) - Catania - Roma - Napoli	I.I.S. Guttuso	Commissione viaggi d'istruzione	Classi quarte	Migliorare il livello di socializzazione tra gli studenti Riscoprire le bellezze culturali, storiche e artistiche dell'Italia	Relazioni scritte Foto Prodotti multimediali	a.s. 2023/2024
- Bagheria (Museo Guttuso) - Palermo (Galleria d'Arte Moderna) - Palermo Liberty-Gibellina Sant'Agata M. (Fiumara d'Arte) - Roma o capitale europea - Crociera	I.I.S. Guttuso	Commissione viaggi d'istruzione	Classi quinte	Migliorare il livello di socializzazione tra gli studenti Riscoprire le bellezze culturali, storiche e artistiche dell'Italia e dell'Europa Potenziare le competenze linguistiche	Relazioni scritte Foto Prodotti multimediali	a.s. 2023/2024
Catania	Regione Sicilia	Prof.ssa La Fauci	Classi quinte L.A.	Allenare l'occhio e la mente alla percezione delle opere d'arte	Mostra "Ri Evolution" presso Palazzo della Cultura di Catania Visita della città di Catania	27 ottobre 2023
45° Edizione SIGEP	IIS Guttuso	Prof. Costanzo	Alunni del triennio			17-22 gennaio 2024
Uscita didattica Catania, Acitrezza e Vizzini	IIS Guttuso	Dipartimento di Lettere	Alunni classi quinte IPSCEOA	Itinerario verghiano		26 gennaio 2024

Progetti specifici A.S. 2023/2024

PROGETTI SPECIFICI LICEO ARTISTICO MILAZZO

Finalità: valorizzare il tema della "cultura e dei ruoli professionali di settore" come ambito di apprendimento di competenze non solo tecnico-professionali ma, anche e soprattutto, sociali, comportamentali e di cittadinanza attiva, e in cui il sistema scolastico possa agire da collettore di più interessi e come ambiente di incontro e scambio tra diversi contesti e attori (famiglia, scuola, territorio, mondo del lavoro, tessuto socio-culturale, etc...).

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
Corso base di fotografia	Associazione Kurma - Fondazione Blue Marine Foundation - MUMA IIS Guttuso	Prof.ssa Pagano M.G.	15 allievi Classi via Gramsci	Avvicinare i giovani al mondo della fotografia Apprendere le basi della tecnica fotografica Promuovere l'osservazione e l'attenzione nei confronti di ciò che ci circonda Comunicare	Moduli teorici e pratici (25 ore) Mostra e premiazione	a.s. 2023//24

				mediante l'uso di immagini fotografiche		
“Milazzo Film Festival 2024”	MFF	Prof.ssa Caprino	Alunni del triennio L.A.	Promuovere il territorio Diffondere la cultura cinematografica Avvicinare i mestieri del cinema alle giovani generazioni	Approfondire la Sceneggiatura, la Preproduzione e la Ricerca delle Location Produzione di immagini e suoni Promozione e distribuzione di un audiovisivo	a.s. 2023-2024 Show interattivo 1 marzo 2024
“Vegetal Ideas”	Lab Idee di Antonuccio Milazzo IIS Guttuso	Prof.ssa Barreca	Classi 3^-4^-5^ B Via XX Luglio	Far acquisire agli allievi nuove conoscenze e competenze in ambito artistico-naturale Progettare l'arte attraverso il mondo vegetale e floreale con creatività, armonia ed equilibrio. Realizzare complementi d'arredo, sculture vegetali per arredi urbanim scenografie ambientali, vetrinistica.	Laboratori creativi	a.s. 2022/2023
Decoriamo Milazzo	IIS Guttuso Lions Club di Milazzo	Proff. Cicero, Lombardo, La Fauci	Alunni del Liceo Artistico	Sperimentare l'utilizzo della ceramica come elemento d'arredo urbano Rafforzare il senso di appartenenza al proprio territorio Sviluppare la capacità ideativa, operativa e il gusto del bello	Arredo artistico della storica scalinata di via Erta S.Domenico Crediti PCTO	a.s. 2023-2024
Workshop d'Arte Applicata “Settimana creativa”	IIS Guttuso	Prof.ssa Barreca	Tutte le classi Via XX Luglio	Acquisire competenze, abilità, conoscenze nel mondo dell'arte applicata	Laboratori pratici	a.s. 2023-2024
Progetto “AnimiAMO la scuola”	MIC e MIM Piano Nazionale Cinema e Immagini per la	Prof.ssa Pagano Maria Grazia	Classi terze L.A. via Gramsci	Sviluppare le abilità creative, progettuali, di problem solving e di comunicazione,	Moduli formativi per alunni e docenti in videolezione	a.s. 2023/2024

	Scuola			nonché di competenze digitali avanzate Sviluppare l'immaginazione, attraverso l'uso di nuovi linguaggi	
--	--------	--	--	---	--

Progetti specifici A.S. 2023/2024

PROGETTI SPECIFICI IPSCEOA

Finalità: valorizzare il tema della “cultura e dei ruoli professionali di settore” come ambito di apprendimento di competenze non solo tecnico-professionali ma, anche e soprattutto, sociali, comportamentali e di cittadinanza attiva, e in cui il sistema scolastico possa agire da collettore di più interessi e come ambiente di incontro e scambio tra diversi contesti e attori (famiglia, scuola, territorio, mondo del lavoro, tessuto socio-culturale, etc...).

Titolo	Ente promotore	Docente responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	data
“Mani in pasta”	IIS Guttuso	Prof Parisi F.	Tutti gli alunni	- Attivare la collaborazione tra alunni - Educare all'igiene e sicurezza sul posto di lavoro - Potenziare l'autostima e motivare allo studio ed al lavoro – Promuovere il successo scolastico e professionale	Realizzazione di piatti preparati in cucina e serviti in sala ristorante	Novembre-Dicembre 2023 20 ore in orario pomeridiano
“Home Made al Bar”	IIS Renato Guttuso	Prof. Cusmà	Tutti gli alunni	Potenziamento per gli alunni che vogliono arricchire il loro bagaglio culturale in ambito ristorativo ed esplorare il mondo del Bar, approfondendo così le tecniche già studiate a scuola, per facilitare un eventuale ingresso nel mondo del lavoro.	Attività laboratoriali	Novembre 2023 Marzo 2024 20 ore in orario pomeridiano
“Panettoni e Colombe pasquali al Guttuso”	IIS Renato Guttuso	Proff. Parifi F.	Tutti gli alunni	Far conoscere ed apprezzare la tradizione legata alla produzione del Panettone e delle Colombe pasquali, conoscerne le origini e le	Produzione di panettoni e colombe pasquali	a.s. 2023-2024 20 ore in orario pomeridiano

				varianti.		
“I liquori del Guttuso”	IIS Renato Guttuso	Prof. Previti Giacomo	Alunni IPSCEOA	Arricchire il bagaglio culturale beverage Approfondire tecniche di settore Facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro	Produzione di liquori home made	a.s. 2023/24
“Un panino per ogni occasione”	IIS Renato Guttuso	Prof. Cusmà	Tutti gli alunni	Potenziamento per gli alunni che vogliono arricchire il loro bagaglio culturale in ambito ristorativo ed esplorare il mondo del Bar, approfondendo così le tecniche già studiate a scuola, per facilitare un eventuale ingresso nel mondo del lavoro.	Attività laboratoriali	Novembre 2023 Marzo 2024 20 ore in orario pomeridiano
“Ristorante didattico”	IS Renato Guttuso	Prof. Cancemi	Alunni del triennio IPSCEOA	Rafforzare le competenze specifiche di settore.	Realizzazione di stili di servizio di sala , mise en place	Novembre 2023 Gennaio 2024
“Wedding Planner”	IS Renato Guttuso	Prof. Rondoni	Alunni del triennio IPSCEOA	Rafforzare le competenze specifiche di settore.	Organizzazione di un matrimonio e/o evento	Novembre 2023 Gennaio 2024

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

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

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

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

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

Coordinatore Educazione Civica: prof.ssa Aloe Erminia

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

			MATEMATICA Prof. Sindoni Andrea Mario	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.ssa Aliquò Antonina	Dalla produzione alla vendita	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			LAB. CUCINA Prof. ssa Minutoli Thea	Turismo responsabile · Tour enogastronomico · Le tradizioni regionali.	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			Scienze Motorie Prof. Aragona Paolo	Sport a impatto zero	TERZO TRIMESTRE (3 ore)

ORIENTAMENTO

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

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

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(P.C.T.O.)

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

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

***DOCUMENTI A DISPOSIZIONE
DELLA
COMMISSIONE***

ALLEGATO 1

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

Materia: Italiano

Docente: Prof.ssa Calapà Giuseppina

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 07/05/2023): n. 92 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

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:

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

Mezzi e materiali

- 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 formativo⁷⁹, nell'ottica di una misurazione complessiva

del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, come si evince dal seguente prospetto:

- 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 XIX secolo
- Test d'ingresso

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

- I caratteri di Realismo, Positivismo
- Il Naturalismo
 - Émile Zola, *L'Assommoir*
 - ✓ *Gervaise e l'acquavite*
- Il Verismo
- 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 Scapigliatura
- Giosue Carducci:
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
- 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 “Vocianti”
 - Filippo Tommaso Marinetti
 - ✓ *I Manifesti del Futurismo*
- Il nuovo romanzo europeo (Proust, Kafka, Joyce)
- 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)
- 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*

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*
- Umberto Saba
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Canzoniere*
 - ✓ *A mia moglie*
 - ✓ *Goal*
 - ✓ *Amai*
 - ✓ *Ulisse*
- L'Ermetismo e Salvatore Quasimodo
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Acque e terre*
 - ✓ *Ed è subito sera*
 - *Giorno dopo giorno*
 - ✓ *Alle fronde dei salici*
- Eugenio Montale
 - la vita e le opere, il pensiero e la poetica
 - *Ossi di seppia*
 - ✓ *Non chiederci la parola*
 - ✓ *I limoni*
 - ✓ *Spesso il male di vivere ho incontrato*

- Da *Le occasioni* a *Satura*
 - ✓ *Ho sceso, dandoti il braccio*

U.d.A. 5 “Il Neorealismo e la letteratura del secondo Novecento”

➤ Primo Levi

- *Se questo è un uomo*

U.d.A. interdisciplinare “L’evoluzione del viaggio: dal Grand Tour a oggi”

ALUNNI

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

DOCENTE

Prof.ssa Giuseppina Calapà

Materia: STORIA

Docente: Prof.ssa Calapà Giuseppina

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *AGENDAStoria 3 - Idee Persone Cose - Il Novecento e l'età attuale*, SEI, Torino 2021

Ore settimanali: 2

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 07/05/2024): n. 41 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:

- LEZIONE FRONTALE
- LEZIONE INDIVIDUALIZZATA
- LAVORI DI GRUPPO
- LEZIONE INTERATTIVA
- DISCUSSIONE GUIDATA
- RICERCA GUIDATA
- LAVORI INDIVIDUALI
- PROBLEM SOLVING
- BRAINSTORMING

Mezzi e materiali

- 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:

- 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 progresso
- Produrre e consumare
- In massa a votare

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
- Le tensioni interne al regime zarista

UdA 3 “L’Italia di Giolitti”

- Il Partito Socialista e l’opposizione
- L’*età giolittiana*
- Le riforme di Giolitti
- 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
- L’impetuosa crescita della Germania
- La polveriera balcanica
- La scintilla: Sarajevo, 28 giugno 1914

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

- Dall’attentato alla guerra
- Neutralisti e interventisti in Italia
- Fronte occidentale e fronte orientale
- 1915: L’Italia in guerra
- Una guerra “totale”

- 1917: l'anno della svolta
- La conclusione del conflitto

UdA 6 “La Rivoluzione Russa”

- Le difficoltà della Russia zarista
- I primi passi della Russia Repubblicana
- Seconda fase della Rivoluzione: il potere ai bolscevichi
- La guerra civile e la “dittatura del proletariato”

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

- Il mondo dopo la guerra
- Vincitori e vinti alla Conferenza di Versailles
- Una pace per punire: la “rivincita” della Francia
- L'Italia al tavolo della pace
- Nasce la Società delle Nazioni

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

- Il ritorno alla normalità
- L'impreparazione della politica
- il dopoguerra in Italia
- Finisce l'impero tedesco, inizia la Repubblica

UdA 9 “Il Fascismo scala il potere in Italia”

- L'avanzata fascista
- La “marcia su Roma”
- Il primo governo di Mussolini
- Le elezioni del 1924 e il “caso Matteotti”

UdA 10 “Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929”

- Gli Usa e la ripresa economica
- Crollano la Borsa e l'economia mondiale
- Il coraggioso New Deal di Roosevelt
- La crisi del 1929 invade l'Europa

UdA 11 “ Il fascismo diventa regime”

- Verso la dittatura fascista
- Chiesa e fascismo
- L'economia sotto il fascismo: il sistema corporativo
- Gli italiani “fascistizzati”
- L'”Impero” e la razza
- Consenso e dissenso

UdA 12 “L'URSS di Stalin”

- Stalin al potere

- Contadini e collettivizzazione
- L'industrializzazione dell'URSS: pianificata e forzata
- Terrore e potere

UdA 13 “La Germania di Hitler”

- Hitler e il nazionalsocialismo
- L'ascesa politica del nazismo
- Il Terzo Reich

UdA 14 “Verso un nuovo conflitto”

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

UdA 15 “Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo”

- Si avvicina la guerra
- Churchill, un leader per la libertà
- La “guerra parallela” di Mussolini
- 1941: URSS e USA nel conflitto
- Dalla massima espansione dell'asse alla svolta militare
- Verso la fine del conflitto in Europa

UdA 16 “La Resistenza in Italia”

- Arrivano gli americani
- L'Italia divisa in due e la Resistenza
- La guerra partigiana e la liberazione dal fascismo
- Il dopoguerra e la nascita della Repubblica

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

- La fine della guerra in Oriente
- Vita da lager
- Aushwitz, la fabbrica della morte
- I processi di Norimberga

UdA interdisciplinare: Qualità alimentare e salute

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

Unità di apprendimento di Educazione civica: Lo sviluppo sostenibile ambientale

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ'	CONOSCENZE
<p>TEMATICHE: SOSTENIBILITÀ E SALVAGUARDIA DEL PIANETA</p>	<p>SAPER PARTECIPARE AL DIBATTITO CULTURALE;</p> <p>- ESSERE CONSAPEVOLI DEL VALORE E DELLE REGOLE DELLA VITA DEMOCRATICA</p>	<p>-</p> <p>PRENDERE COSCIENZA DELLE SITUAZIONI E DELLE FORME DI DEGRADO AMBIENTALE E COMPORTARSI IN MODO DA PERSEGUIRE UNA CONDOTTA A TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE;</p>	<p>SOSTENIBILITÀ E SALVAGUARDIA DEL PIANETA: LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA TERRA (EARTH DAY) E LA CULTURA DELL'AMBIENTE.</p>

ALUNNI

██████████

████████████████████

████████████████████

DOCENTE

Prof.ssa Giuseppina Calapà

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: MATEMATICA
Docente: Prof. ANDREA MARIO SINDONI
Classe: V D
Libri di testo adottati: "Bergamini - Trifone - Barozzi" - Elementi di Matematica - Edizioni Zanichelli
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico (fino al 7 maggio) : n. ore 79 + 4 Ed. Civica +2 (da svolgere) su n. ore 99 previste dal piano di studi

Obiettivi specifici della disciplina

- Possedere i concetti dell'analisi matematica e i procedimenti di calcolo
- Saper condurre concretamente procedimenti di deduzione e induzione
- Possedere capacità di astrazione e di formalizzazione
- 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

Conoscenze:

- Acquisire il linguaggio formale della disciplina
- Classificare una funzione matematica
- Determinare il dominio di semplici funzioni matematiche algebriche razionali intere e fratte
- Tracciare il grafico probabile di funzioni matematiche algebriche intere e fratte
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche

Abilità:

- Saper classificare e determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale
- Saper ricercare le eventuali simmetrie di una funzione
- Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Saper studiare il segno di una funzione razionale ed individuare le regioni del piano su cui giace il grafico
- Saper calcolare i limiti in un punto finito e all'infinito di una funzione razionale intera o fratta
- Saper risolvere una forma indeterminata. nei casi più semplici
- Saper determinare asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Saper studiare la continuità di una funzione individuando gli eventuali punti di discontinuità
- Saper calcolare la derivata di una funzione: razionale intera, della somma, prodotto e quoziente di funzioni algebriche razionali.
- Saper trovare i massimi e i minimi di una funzione
- Saper tracciare il grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta

Competenze:

- Saper utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica 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, elaborando opportune soluzioni
- Saper utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare e professionale
- Saper correlare la conoscenza storica generate 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

IN PRESENZA

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

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libri di testo
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi
- Classe virtuale (Classroom)

Strumenti di verifica

IN PRESENZA

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

Criteri di valutazione

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

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

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

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UDA 1 Richiami di algebra

U D A 1 - Equazioni di I e II grado e di grado superiore al secondo.

- Disequazioni di I e II grado intere; disequazioni fratte e di grado superiore al secondo (prodotto di fattori di I e/o II grado).
- Sistemi di disequazioni

UDA 2 Insiemi numerici e funzioni

U D A 1 - L'insieme \mathcal{R} e gli intervalli reali

U D A 2 - Generalità sulle funzioni e loro classificazione

U D A 3 - Insieme di esistenza di una funzione razionale intera

U D A 4 - Insieme di esistenza di una funzione razionale fratta

U D A 5 - Insieme di esistenza di una funzione irrazionale

U D A 6 - Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

U D A 7 - Studio del segno di una funzione.

U D A 8 - Le simmetrie di una funzione

UDA3 Limiti e funzioni continue

U D A 1 - Concerto intuitivo di limite

U D A 2 - Limite di una funzione per x tendente ad un valore finito

U D A 3 - Limite destro e sinistro di una funzione

U D A 4 - Definizione generale di limite

U D A 5 - Forma indeterminata $[0/0]$ e metodo per eliminare l'indeterminazione

U D A 6- Forma indeterminata $[\infty/\infty]$ e metodo per eliminare l'indeterminazione

U D A 7 - Definizione di funzione continua in un punto e punti di discontinuità

U D A 8 - Asintoti verticali e orizzontali di una funzione

U D A 9 - Asintoti obliqui

U D A 10- Derivate

U D A 11 Regole di derivazione. Derivate di un prodotto e di un rapporto

-

U D A 12 - Massimi e minimi relativi: determinazione mediante il metodo delle derivate successive

U D A 13 - Cenni sui flessi

U.D.A. *Interdisciplinare* **CIBO E CULTURA NEL MONDO**

U.D.A. *Interdisciplinare* **QUALITA' ALIMENTARE E SALUTE**

U.D.A. *trasversale Ed. Civica*: Lo Sviluppo Sostenibile Ambientale-Agenda 2030 [4h]

Tematiche: Le tecnologie della comunicazione e dell'informazione per il monitoraggio della salute del pianeta

I problemi esistenziali, economici, morali, politici, sociali e scientifici.

ALUNNI

██████████

██████████████████

██████████████████████████

DOCENTE

Prof. Sindoni Andrea Mario

Materia: LINGUA E LETTERATURA INGLESE

Docente: prof.ssa ARIOSTO MARIA GRAZIA

Libro di testo: “C. E. Morris & A. Smith “ MASTERING COOKING”, ELI

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino all’08 maggio) N. ore 57 effettivamente svolte su N. 66 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Comprensione di testi orali e scritti relativi al settore specifico, collocazione e contestualizzazione.
- Conoscenza di nozioni tecniche, professionali e culturali per scopi comunicativi inerenti all’indirizzo di studi.
- Esposizione orale e produzione di testi scritti di carattere generale o specifico del settore.

Obiettivi minimi

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale.
- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina e altre più articolate, richieste di informazioni, ordini ecc.)
- Produzione della lingua scritta: saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale (ricette, liste di ingredienti, stesura di semplici ordini per l’acquisto di ingredienti e per la preparazione di cibi, ecc.)

CONOSCENZE:

- Organizzazione del discorso nelle tipologie di tipo tecnico-professionale.
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativi soprattutto al settore specifico.
- Organizzazione della produzione scritta nelle tipologie di tipo tecnico-professionale del settore.

ABILITA’:

- Esprimere le proprie opinioni nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Utilizzare un repertorio lessicale e fraseologia del settore specifico.

- Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.
- Riconoscere l'importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.

COMPETENZE:

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare la lingua straniera, in contesti multiculturali, come mediazione e comprensione delle altre culture e per la mobilità e le possibilità di studio e di lavoro.
- Interazione nel campo della ristorazione e nei servizi enogastronomici.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nei primi due trimestri del corrente anno scolastico sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica a distanza. Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, lezioni individualizzate, lezioni aperte e partecipate • Esercitazioni programmate e discussioni guidate • Approccio comunicativo e studio di casi per sviluppare capacità operative ed evitare un apprendimento meccanico • Lavori individuali, di gruppo, e Cooperative Learning, Peer tutoring • Recupero, approfondimento e potenziamento

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Fotocopie • Materiali audiovisivi • Classroom • Whatsapp • Registro elettronico Argo • Google Apps e tools digitali • Schede e materiali forniti dall'insegnante • Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA
<ul style="list-style-type: none">• Prove Scritte• Interrogazioni• Esercitazioni• Prove strutturate e semi strutturate• Discussioni guidate• Puntualità nel rispetto delle consegne• Cura nello svolgimento 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.
- Lessico, pronuncia, esposizione dei contenuti ed interazione.

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

CONTENUTI

LIBRI DI TESTO: "C. E. Morris & A. Smith " **MASTERING COOKING**", ELI

UdA 1 - HEALTH & SAFETY PROCEDURES

- Food Safety and Food Quality
- HACCP
- HACCP Principles
- Food Contamination
- Risks and Preventive Measures
- Food Preservation
- Check list about Risks to Safety at work

UdA 2 – DIET & NUTRITION

- Healthy Eating
- The Mediterranean Diet
- The Healthy Eating Pyramid
- Other Types of Diet
- Alternative Diets
- Religious Dietary Choices
- Special Diets for Food Allergies and Intolerances

UdA 3 – GASTRONOMY & TRADITIONS

- What's in a Menu?
- Menu Formats
- Types of Menu
- Molecular Gastronomy: innovation vs tradition

ALUNNI

██████████

████████████████████

████████████████████

DOCENTE

Prof.ssa Maria Grazia Ariosto

Materia: Lingua Francese

Docente: prof.ssa SCARDINO Concetta

Libro di testo: Christine Duvallier "SUBLIME" Eli

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico fino al 07 Maggio 2022 :

N. ore 81 effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici conseguiti

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 dell'accoglienza.
- Riconoscere l'importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.

COMPETENZE

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

Metodologia

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

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

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

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

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:

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

Criteri di valutazione

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

Criteri specifici per la conversazione in lingua straniera:

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

- capacità di interazione.
- degli allievi.

CONTENUTI

Uda 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Uda 1 : Santé et sécurité

- L'HACCP
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Uda 2 : Régimes et nutrition

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Les allergies et les intolérances alimentaires

Uda 3 : Régimes et nutrition

- Le régime méditerranéen.
- Le régime alimentaire pour cœliaques
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs (1): macrobiotique - végétarien et végétalien
- Les régimes alternatifs (2): le crudivorisme - le régime fruitarien et les régimes dissociés.
- Les Régimes Religieux

Uda 4 : L'Évolution de la cuisine

- Auguste Escoffier

Uda 5 : Le Chocolat

- Les différentes formes de chocolat

Uda di Educazione Civica

*Le Régime Méditerranéen, Le menu soutenable

*La Pyramide alimentaire

ALUNNI

██████████

██████████████████

████████████████████

DOCENTE

Prof.ssa Scardino Concetta

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Antonina Aliquò

Libro di testo: "Alimentazione – Prodotti dolciari" ALMA-PLAN

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

N. 105 (101 + 4 ore di Ed. Civica) 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 di HACCP
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connesse alla manipolazione degli alimenti
- Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finite del settore dolciario
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle diverse culture e nelle grandi religioni

Conoscenze: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione; allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione; nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare; classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni; certificazioni di qualità e sistema HACCP

Abilità: Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare; individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari; formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale; prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti, applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finite e valutarne criticamente i risultati.

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali ed 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; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Metodologia

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

ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

MEZZI E MATERIALI	
<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● Classroom● Tools digitali● Video Youtube● Mappe concettuali multimediali	

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

STRUMENTI DI VERIFICA	
<ul style="list-style-type: none">● Prove strutturate e semistrutturate;● Esercitazioni in classe;● Discussioni guidate;● Interrogazioni● Partecipazione e coinvolgimento individuale ^[L]_[SEP]● Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati ^[L]_[SEP]	

Criteria di valutazione

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

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

CONTENUTI

UDA 0 Accertamento dei livelli di partenza

- Test d'ingresso
- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.
- Caratteristiche funzionali degli alimenti e dei principi nutritivi

UDA 1 La qualità e la sicurezza alimentare

- 1.1 La qualità del prodotto alimentare
- 1.2 La sicurezza alimentare
- 1.3 L'HACCP e l'igiene professionale
- 1.4 La contaminazione fisica e chimica degli alimenti
- 1.5 La contaminazione biologica
- 1.6 Tecniche analitiche di controllo biologico

UDA 2 L'alimentazione equilibrata

- 2.1 L'energia
- 2.2 Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche

UDA 3 Dietetica e Dietoterapia

- 3.1 La dieta nelle diverse fasi della vita
- 3.2 La dietoterapia

- 3.3 I principali regimi dietetici
- 3.4 La ristorazione collettiva

UDA 4 L'alimentazione nella storia e nella cultura

- 4.1 Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale
- 4.2 Nuove tendenze alimentari
- 4.3 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni

ALUNNI

██████████

██████████████████

██████████████████████████

DOCENTE

Prof.ssa Antonina Aliquò

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**Docente:** Quagliata Maurizio**Libro di testo:** F. Ferriello - Gestire le imprese ricettive up – Vol. Unico – “Percorsi di pasticceria per il triennio - Edito da Tramontana**Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 7 maggio):**

N. 82 (78 di Diritto e Tecniche Amministrative e 4 di Educazione Civica) ore effettivamente svolte su N. 99 ore previste.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA:

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

COMPETENZE

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

ABILITA’

- Classificare e configurare i costi di un’azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi;
- Identificare le voci del bilancio d’esercizio dell’impresa di settore e riconoscere i risultati economico-finanziari e patrimoniali della gestione.
- Utilizzare tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione dei prodotti di settore.
- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan
- Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari

CONOSCENZE

- Caratteristiche della gestione economica, amministrativa, fiscale e previdenziale dell'impresa di settore.
- Caratteristiche del mercato e tecniche di marketing dei prodotti dolciari e da forno.
- Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla tracciabilità e alla sicurezza alimentare.
- Il business plan come strumento di valutazione di un progetto imprenditoriale

Metodologia

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
- Libri di testo
- Letture di riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA
- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semi-strutturate

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 intermini 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

Unità di apprendimento 0. - Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Unità di apprendimento 1. - Il marketing

- Il marketing
- Gli strumenti di analisi
- Il marketing strategico: l'analisi interna, le scelte
- Il marketing operativo: il prodotto, il prezzo, la distribuzione, la comunicazione
- Il Marketing plan

Unità di apprendimento 2. – Il business plan

- Business idea e business plan
- Il contenuto del business plan

Unità di apprendimento 3. - La normativa alimentare

- La normativa alimentare
- La sicurezza nel luogo di lavoro
- La protezione dei dati personali

Unità di apprendimento 4. - I consumi alimentari, le abitudini alimentari e i marchi di qualità alimentare

- I consumi alimentari
- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

Unità di apprendimento interdisciplinare – Qualità alimentare e salute

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

Unità di apprendimento di Educazione civica

Lo sviluppo sostenibile ambientale – Agenda 2030

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

ALUNNI

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

DOCENTE

Prof. Maurizio Quagliata

Materia: LABORATORIO DI PASTICCERIA**Docenti:** Prof.ssa Minutoli Thea**Libro di testo:** Tecniche di Pasticceria “Alma”**Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 6 maggio):**

N. ore 178 effettivamente svolte su 198 previste.

Obiettivi specifici della disciplina

- Riconoscere le regole di igiene professionale.
- Riconoscere le regole di igiene alimentare.
- Preparare i dessert semplici.
- Conoscere le materie prime alimenti in uso in Pasticceria e saperli selezionare in base alle varie esigenze, preparazioni dolciarie, ricercando il giusto rapporto qualità-prezzo.
- Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
- Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale.
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime e clientela.

Conoscenze: intese come il risultato dell’apprendimento di fatti e principi teorici relativi alla disciplina. Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 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. Valore culturale dei prodotti dolciari e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. Tecniche di pasticceria. Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.

Abilità: intese come la capacità di applicare le conoscenze per assolvere ai compiti assegnati e risolvere eventuali problemi. Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio. Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime. Pianificare l’organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.

Competenze: Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti. Valorizzare le preparazioni dolciarie di qualità. Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto pasticceria. Collaborare positivamente ai diversi sistemi di produzione. Programmare il lavoro in base alle caratteristiche dell’azienda, dell’utenza e del tipo di servizio. Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Tenere un comportamento adeguato e responsabile sul posto di lavoro.

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 laboratoriali sono state svolte in una prima fase sotto forma di lezioni frontali dialogate, lavori di gruppo e analisi dei casi. Ad attività laboratoriali eseguite si è proposto scheda di autovalutazione sul percorso didattico svolto confrontandolo con il momento iniziale.

Riconoscere i punti di forza e di debolezza, sapersi orientare rispetto alle proprie conoscenze e

capacità sono i presupposti affinché l'apprendimento diventi permanente. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto recuperi in itinere 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 laboratoriale● 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">● Laboratori● 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● Class-room● Tools digitali● Video Youtube● Mappe concettuali multimediali	

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e pratiche 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 laboratoriali;● Discussioni guidate;● Interrogazioni● Partecipazione e coinvolgimento individuale● Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati	

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 I REPARTI DI PASTICCERIA E LE FIGURE PROFESSIONALI

- U.D. 1.1 Le figure professionali e le attrezzature del settore dolciario
- U.D. 1.2 I reparti di pasticceria.
- U.D. 1.3 La degustazione e l'analisi sensoriale.
- U.D. 1.4 Gli ingredienti in Pasticceria

UdA 2 Qualità e sicurezza in Pasticceria

- U.D. 2.1 Qualità alimentare.
- U.D. 2.2 La qualità certificata.
- U.D. 2.3 I marchi di tutela.
- U.D. 2.4 La filiera corta.
- U.D. 2.5 La tracciabilità alimentare di filiera. La rintracciabilità.
- U.D. 2.6 Sicurezza degli alimenti e normativa igienico sanitaria HACCP.
- U.D. 2.7 Il Pacchetto Igiene.

UdA 3 Arte bianca e rosticceria

- U.D. 3.1 Impasti lievitati di rosticceria
- U.D. 3.2 Il pane
- U.D. 3.3 Pasticceria salata
- U.D. 3.4 Gli impasti di base

UdA 4 Il cacao e il cioccolato

- U.D. 4.1 Caratteristiche del cacao
- U.D. 4.1 Caratteristiche del cioccolato
- U.D. 4.1 La produzione
- U.D. 4.1 L'Impiego in pasticceria

UdA 5 La pasticceria italiana

- U.D. 6.1 Le caratteristiche della pasticceria regionale italiana.
- U.D. 6.2 Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali.
- U.D. 6.3 La pasticceria dell'Italia Settentrionale-Centrale-Meridionale.
- U.D. 6.4 La Pasticceria Siciliana origini ed evoluzione.

UDA EDUCAZIONE. CIVICA
Le tradizioni regionali

Nodo concettuale: sviluppo sostenibile

- Tempi di attuazione: ore 4 Secondo trimestre

- Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche.
- Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.
- Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Essere in grado di individuare tecniche produttive orientate alla tutela dell'eco-sostenibilità

- Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane.

ALUNNI

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

DOCENTE

Prof.ssa Thea Minutoli

Consuntivo attività disciplinare
Anno Scolastico 2023-2024 - Classe 5D

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Docente: prof. Aragona Paolo

Libro di testo: Nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): 55 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 porsi durante i giochi sportivi
- Colloqui e discussioni guidate

Criteri di valutazione

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

ALUNNI

██████████
██████████
██████████

DOCENTE

Prof. Paolo Aragona

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente prof. .ssa Elisa Ilacqua

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

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

Obiettivi specifici della disciplina

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

Metodologia

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

Mezzi e materiali

Bibbia

Lecture di riviste/quotidiani

Fotocopie di documenti

Materiali audiovisivi

Video didattici

Schede e materiali prodotti dall'insegnante

Video Youtube

Mappe concettuali per alunni BES/DSA

Strumenti di verifica

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

Interrogazioni

Discussioni guidate

Criteri di valutazione

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

CONTENUTI IRC

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

La bio-etica.

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

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.

L'amore nella cultura e nel progetto di Dio.

La vita come amore.

La morte e la vita nell'aldilà.

Chiesa e mondo contemporaneo

Chiesa e pluralismo culturale

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

Pace, giustizia sociale, carità e solidarietà.

CONTENUTI Educazione Civica (N° 3 ore)

Significato e valore di un' Enciclica

Enciclica "Laudato si" : struttura e significato

ALUNNI

██████████

██████████

DOCENTE

Prof.ssa Elisa Ilacqua

**Materia: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI
PRODUTTIVI**

Docente: prof. MAIORANA LUCA VINCENZO

Libro di testo: “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi - Volume 2”

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 07/05/2024):

N. 53 ore effettivamente svolte su N. 66 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Conoscere i materiali utilizzati nei nastri trasportatori di alimenti
- Conoscere le caratteristiche principali di funzionamento delle macchine utilizzate nel settore del cioccolato e dei prodotti da forno
- Conoscere le normative di riferimento per la qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

Conoscenze:

- Conoscere la gestione dei processi produttivi
- Conoscere le normative di riferimento per la qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Conoscere i sistemi di controllo qualità che consentono di incrementare il valore finito del prodotto

Abilità:

- Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane
- Riconoscere macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio

Competenze:

- Attuare i fondamenti di automazione
- Definire le strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni
- Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi
- Analizzare i rischi sul posto di lavoro

Metodologia

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

Mezzi e materiali

- Libro di testo
- Libro di testo digitale
- Dispense redatte dal docente
- Letture di riviste/quotidiani
- Materiali audiovisivi
- Classe virtuale (Google Classroom)
- Video Youtube didattici
- LIM

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

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

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

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

CONTENUTI

U.D.A 1: TRASPORTATORI INDUSTRIALI

- Trasporti interni
- Trasportatori a rulli
- Trasportatori nastri

U.D.A 2: MACCHINE PER CIOCCOLATO E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO:

- Attrezzature per la cottura
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare
- Lavorazioni del cioccolato

U.D.A 3: QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- I rischi nei luoghi di lavoro
- La qualità. Qualità totale. Il sistema qualità Italia
- Documenti per la qualità. Normativa di riferimento.
- Il controllo della qualità.
- Strumenti per il controllo della qualità

ALUNNI

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

DOCENTE

Prof. Maiorana Luca Vincenzo

ALLEGATO 2

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“RENATO GUTTUSO”

A.S. 2023-2024

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

INDIRIZZO: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Candidato/a

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario

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

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

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

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

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

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

(G. Pascoli, *Il fanciullino*)

1. Comprensione del testo

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

2. Analisi del testo

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

3. Relazione con il contesto storico e culturale

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

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

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

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

personale.

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

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

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

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

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



PROVA EQUIPOLLENTE STUDENTE CON DISABILITA'
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO"
VIA XX LUGLIO – 98057 MILAZZO (ME)
LICEO ARTISTICO E ISTITUTO PROFESSIONALE
VERIFICA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
SIMULAZIONE PROVA DI ESAME DI STATO

NOME _____ **DATA** _____ **CLASSE** _____

Scegli l'opzione corretta:

- 1) Le formule per lattanti rientrano nella categoria degli alimenti:
 - a) per gruppi specifici
 - b) salutistici
 - c) innovativi

- 2) Gli alimenti definiti a "basso impatto" sono quelli:
 - a) la cui produzione incide poco sull'ecosistema
 - b) con basso contenuto calorico
 - c) con bassa percentuale di lipidi

- 3) L'alimento a maggiore impatto ambientale è:
 - a) il pesce
 - b) il grano
 - c) la carne

- 4) I lattobacilli e i bifidobatteri sono presenti negli alimenti:
 - a) probiotici
 - b) prebiotici
 - c) simbiotici

- 5) In base alla conservabilità e al trattamento, i prodotti alimentari sono suddivisi in:
 - a) 3 gamme
 - b) 4 gamme
 - c) 5 gamme

- 6) Gli alimenti arricchiti sono anche definiti:
- salutistici
 - alleggeriti
 - fortificati
- 7) Stevia e aspartame sono:
- novel food
 - bifidobatteri
 - dolcificanti sintetici
- 8) Contengono contemporaneamente sia componenti prebiotici che probiotici:
- i novel food
 - i simbiotici
 - gli alimenti fortificati
- 9) Alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata sono definiti:
- innovativi
 - funzionali
 - arricchiti
- 10) Sono innovativi alimenti:
- ottenuti da un nuovo processo di produzione
 - alimenti contenenti integratori alimentari
 - entrambe le risposte precedenti sono corrette
- 11) Sono da utilizzare su prescrizione e sotto la sorveglianza di un medico:
- gli integratori alimentari
 - gli alimenti per gruppi specifici
 - gli alimenti innovativi
- 12) Rispetto al prodotto convenzionale un alimento alleggerito deve avere un contenuto nutritivo:
- diminuito di almeno il 20%
 - diminuito di almeno il 30%
 - diminuito di almeno il 40%
- 13) I probiotici possono essere utili in alcune:
- malattie cardiovascolari
 - malattie del tratto gastroenterico
 - malattie infantili
- 14) Il sistema di etichettatura alimentare dell'UE impone alle aziende di indicare se gli alimenti o i mangimi che producono contengono OGM, quando la loro presenza è al:
- al di sotto dello 0,9% del prodotto
 - al di sopra dello 0,9% del prodotto

- c) al di sotto dello 0,5% del prodotto
- 15) Cosa si intende per stimoli di natura edonistica:
- a) sintomi legati allo stato delle riserve o stato di carenze
 - b) segnali diversi come immagini, colori ecc. sono in grado di influenzare il consumo
 - c) caratteristiche organolettiche del cibo creano sensazioni piacevoli

Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false:

- 1) Il dibattito sui temi dell'alimentazione sottolinea lo stretto legame tra alimentazione e salute 1) V F
- 2) Tra i modelli alimentari alternativi sono diffusi quelli che promuovono il consumo di alimenti di origine animale. 2) V F
- 3) L'industria alimentari promuove il consumo di fast-food e junk-food. 3) V F
- 4) La convivialità non è fondamentale per un approccio equilibrato all'alimentazione. 4) V F
- 5) Il primo modello alimentare che conosciamo è quello familiare. 5) V F
- 6) Le attuali composizioni familiari hanno contribuito a favorire il consumo di alimenti preconfezionati e precotti e in monoporzione. 6) V F
- 7) Va favorito un giusto grado di contaminazione tra culture alimentari. 7) V F
- 8) La FAO ha recentemente stimato che circa 2 miliardi di persone fanno già uso di insetti per fini alimentari. 8) V F
- 9) I semi di lino e le noci sono alimenti ricchi di omega-6. 9) V F
- 10) I novel food prima di essere immessi in commercio devono essere autorizzati per valutarne la sicurezza dall'EFSA. 10) V F

Metti in corrispondenza gli elementi della fila sinistra con quelli della fila destra:

1. Latte UHT	A. Inulina e lattulosio
2. Alimenti innovativi	B. Prodotti pronti da cuocere e quelli precucinati
3. Alimenti prebiotici	C. Alimenti di III gamma
4. Alimenti "light"	D. Contengono contemporaneamente prebiotici e probiotici
5. Probiotici	E. Alimenti di II gamma
6. Carboidrati complessi non digeribili dall'uomo	F. Alimenti fortificati
7. Alimenti arricchiti	G. Alimenti contenenti microrganismi viventi che modulano l'equilibrio della flora batterica e potenziano le difese immunitarie
8. Convenience food	H. Sostanze capaci di stimolare nel colon la crescita e/o l'attività di alcuni ceppi batterici che vivono nell'intestino umano
9. Simbiotici	I. Processo produttivo differente da quello convenzionale
10. Surgelati	L. Contenuto calorico diminuito di almeno il 30% rispetto al prodotto convenzionale

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Completa le frasi con le parole suggerite di seguito:

grassi, saccarosio, supplementati, nutritive, larve, carciofo, functional, calorico, cicoria, fruttani, locusta, super, vitamine, fibre, integrare, light, arricchiti, amminoacidi, grillo, disintossicanti

- 1) Gli alimenti leggeri o _____ sono prodotti a ridotto contenuto di _____, colesterolo, alcol e _____. Garantiscono un basso apporto _____.
- 2) Gli alimenti fortificati si distinguono in alimenti _____ quando viene incrementato un nutriente già presente nell'alimento e in alimenti _____ quando vengono aggiunti nutrienti non presenti allo stato nativo.
- 3) Gli integratori sono prodotti alimentari destinati ad _____ la comune dieta e costituiscono una fonte concentrata di sostanze _____, quali _____ o Sali minerali, o di altre sostanze quali _____ e _____.
- 4) Le alghe commestibili sono considerate dei _____ food per le proprietà nutrizionali, _____ e digestive.
- 5) Tra gli insetti commestibili nell'UE vi sono le _____ gialle delle tarme della farina, la _____ migratrice e il _____ domestico.
- 6) Le inuline sono carboidrati che appartengono alla classe dei _____, si ottengono dalle radici della _____ e del _____ di Gerusalemme.
- 7) Gli alimenti ricchi di antiossidanti sono considerati _____ food.

Domanda a risposta aperta

- 1) Qual è il contesto globale e nutritivo che ha portato all'autorizzazione del commercio degli insetti commestibili?

ESERCIZIO	GRIGLIA DI VALUTAZIONE		
1	DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA	0,25 PT PER 15 RISPOSTE ESATTE	3,75
2	DOMANDE VERO/FALSO	0,25 PT PER 10 RISPOSTE ESATTE	2,5
3	DOMANDE A CORRISPONDENZA	0,25 PT PER 10 RISPOSTE ESATTE	2,5
4	DOMANDE A COMPLETAMENTO	0,30 PT PER 20 RISPOSTE ESATTE	6
5	DOMANDA A RISPOSTA APERTA	5,25 PT PUNTEGGIO MASSIMO	5,25
	TOTALE		20
	PUNTEGGIO	GIUDIZIO	
	1 - 8	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (1-4)	
	9 - 10	INSUFFICIENTE (5)	
	11-12	SUFFICIENTE (6)	
	13-14	DISCRETO (7)	
	15-18	BUONO (8)	
	19-20	OTTIMO (9-10)	

ALLEGATO 4

NODI CONCETTUALI

NODI CONCETTUALI

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

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

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

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

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

NODI CONCETTUALI	
IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA	Conoscere il processo di lavorazione del cioccolato: dalla pianta, in riferimento alle origini e alla composizione, fino alle varie modalità di utilizzo e lavorazione in laboratorio di pasticceria.
IGIENE E SICUREZZA IN LABORATORIO	Conoscere il sistema HACCP e i meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché gli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, le regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.
L'EVOLUZIONE DELLA PASTICCERIA NEL TEMPO	Conoscenza della pasticceria dal passato al presente, la sua evoluzione, i personaggi che hanno rivoluzionato la storia della pasticceria. Conoscere i grandi pasticceri italiani e stranieri, metterne a confronto le caratteristiche, delineare una breve storia della pasticceria.
A TAVOLA CON LE RELIGIONI	Conoscere quali sono i fattori che influenzano i consumi alimentari in conseguenza alla religione professata e delle nuove filosofie. Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.
LA PIRAMIDE ALIMENTARE MEDITERRANEA: "VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA SICILIA"	Conoscere i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ognuno e menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare, al fine di comprendere l'importanza del mangiar sano; riscoprendo i prodotti locali e a km 0, per adottare dei corretti stili di vita e contrastare la globalizzazione alimentare. Tutto ciò 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***



AUTONOMA_MENTE - IL CURRICOLO VERTICALE DI DIDATTICA ORIENTATIVA

1. I RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

Sono, altresì, riferimenti normativi:

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

2. LE FINALITÀ DELL'ORIENTAMENTO

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

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

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

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

2. GLI OBIETTIVI GENERALI

- 1) Portare la percentuale degli studenti che abbandonano precocemente la scuola al di sotto del 10%.
- 2) Contrastare il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro.

- 3) Contrastare il fenomeno dei Neet (Not in Education, Employment or Training).
- 4) Rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.
- 5) Contribuire a potenziare la formazione tecnica e professionale, costituendola come filiera integrata, modulare, graduale e continua fino alla formazione terziaria (nel caso italiano gli ITS Academy).
- 6) Contribuire all'incremento della percentuale delle scelte di formazione universitaria.

3. LE SOFT SKILLS E LA DIDATTICA ORIENTATIVA

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

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

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

4. GLI OBIETTIVI COMUNI DEL CURRICOLO VERTICALE

Le dimensioni e gli obiettivi dell'orientamento sono:

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

5. LA DIDATTICA ORIENTATIVA PREESISTENTE

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

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

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

6. RISULTATI ATTESI

I principali risultati attesi sono:

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

7. VERIFICA IN ITINERE E FINALE

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

CLASSE QUINTA

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

ALLEGATO 6

PROGETTO PCTO



Unione Europea

**ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE "RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio - 98057 MILAZZO
(ME)
Istituto Professionale Milazzo:
MERC01601R**

PCTO Anno scolastico 2023-2024

PERCORSI PER LE COMPETENZE REAL -

VIRTUALI

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

Classe V D

**INDIRIZZO
ENOGASTRONOMIA**

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Profilo professionale

Tecnico dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno
"Commis di Pasticceria"

TUTOR SCOLASTICO

Minutoli Thea

Descrizione del profilo professionale

Il mercato del lavoro, nel settore dell'arte dolciaria, chiede in maniera sempre più crescente il ritorno alle professioni enogastronomiche legate all'artigianalità e alla creatività. Pur garantendo sempre buone opportunità professionali, il settore arte bianca e Pasticceria deve continuamente diversificare e innovare i prodotti offerti, per contrastare la concorrenza della grande industria dolciaria. Da queste considerazioni nasce l'attenzione e la scelta della figura professionale: **Tecnico dei prodotti dolciari e da forno** nella declinazione di "**Commis di Pasticceria**", relativamente alle classi del triennio del corso Prodotti dolciari artigianali e industriali. Trattasi di una figura di alta professionalità che esprime al massimo livello le competenze tecnico-professionali e gestionali nell'area dolciaria attraverso lo svolgimento delle attività riguardanti la progettazione e la realizzazione di ricette tradizionali ed innovative di arte bianca, e pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e da forno. Scegliere questo profilo professionale, significa permettere a centinaia di studenti di trovare lavoro nel settore dell'arte dolciaria, in aziende quali bar-pasticcerie, laboratori artigianali di pasticceria, industrie dolciarie, ma anche nel servizio della ristorazione e dell'ospitalità, interpretando e realizzando una pasticceria con canoni completamente differenti da quelli convenzionali del laboratorio, e contestualizzando il lavoro all'interno di un team nella qualità di **pastry-chef (pasticcere da ristorazione d'albergo)**.

Motivazione del Progetto

Il percorso formativo mira, soprattutto, a far conoscere ai giovani il mondo del lavoro e dell'impresa al fine di orientarli nelle future scelte professionali. L'attività concreta nell'azienda, oltre a facilitare l'apprendimento scolastico, permette di realizzare una perfetta integrazione tra teoria e pratica, tra sapere e saper fare.

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.

Il nostro territorio, caratterizzato da una moltitudine di piccole e medie imprese operanti nel settore turistico-ristorativo, risulta spesso sprovvisto di figure professionali altamente qualificate in grado di soddisfare le esigenze di consumatori sempre più esigenti; per cui il presente intervento si pone come obiettivo principale quello di aiutare gli allievi a sviluppare e consolidare le loro risorse cognitive, tecnico-professionali, e al contempo colmare quel divario ormai presente tra l'offerta formativa e la domanda del mercato del lavoro.

Destinatari

N. 18 allievi della classe VD dell'Indirizzo Enogastronomia - Opzione Arte bianca e Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali

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;
- 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.

Obiettivi formativi specifici

Cognitivi (Conoscenze)

- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
- Organizzazione del personale di settore.
- Tecniche di banqueting.
- Tipologia delle intolleranze alimentari.
- Sistema HACCP.

Operativi (Abilità)

- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e nuove tendenze 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.
- Utilizzare lessico e terminologia di settore anche in lingua straniera.

Trasversali

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale 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
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere verso l'iniziativa personale nel lavoro
- Acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea
- Offrire agli studenti la possibilità di accedere a luoghi di educazione e formazione diversi da quelli istituzionali per valorizzare al meglio le loro potenzialità personali e stimolare apprendimenti informali
- Considerare il raccordo tra istruzione, formazione e realtà lavorativa un fattore strategico sia per le imprese che per i giovani che si affacciano al mondo del lavoro
- Arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi.

Articolazione temporale e organizzativa Progetto

Le attività progettuali saranno svolte sia all'interno dell'istituzione scolastica, (partecipazione ad eventi) sia presso strutture-bar-laboratori-artigianali, panifici e aziende del territorio.

Piattaforme on-line: alle quali i ragazzi accederanno da scuola o dal proprio domicilio, che consentiranno lo svolgimento la formazione teorica, l'acquisizione delle competenze di cittadinanza e trasversali e l'effettuazione di visite aziendali virtuali.

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

Aziende: visite e tirocinio presso aziende locali convenzionate.

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

-
- **Fase I** -Denominata "Orientamento": viene effettuata per 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. Queste ore saranno articolate in corso HACCP tenuto da un esperto e corso sulla sicurezza e igiene nel posto di lavoro.
- **Fase II** - " Esperienza laboratoriale, cercando di sviluppare competenze tecniche e gestionali e affinare le abilità specifiche dell'indirizzo. Le attività saranno svolte in aziende qualora possibile, o a scuola attraverso la partecipazione a dei corsi. Questi corsi saranno svolti in orari extracurricolari, in presenza di esperti esterni appartenenti ad associazioni qualificate di settore, che guideranno gli alunni nella realizzazione di dolci, impasti speciali e gelati
- **Fase III** "Restituzione dati" da svolgere in aula al termine dell'esperienza.

Risultati attesi

- Avvicinare l'allievo ad una concreta realtà di lavoro utilizzando i contesti aziendali come elementi e risorse integrativi per il processo di apprendimento.
- Acquisire le competenze e le conoscenze relative al profilo di Tecnico dei prodotti dolciari e da forno-“Commis di Pasticceria” ed eventuale inserimento nel mondo del lavoro;
- Conoscere il territorio in cui opereranno in un prossimo futuro al fine di valorizzarlo e farlo conoscere anche al di fuori dei confini regionali.

Monitoraggio e valutazione

Monitoraggio

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

Più dettagliatamente:

Il tutor scolastico dovrà :

Verificare il monte ore raggiunto da ogni studente, valutare le competenze progressivamente sviluppate dallo studente ed esprimere una valutazione complessiva dell'esperienza sia in itinere, che al termine del percorso.

Lo studente dovrà:

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

Valutazione

Nella valutazione del percorso formativo
intervengono:

• **Tutor scolastico**

Valuta le competenze progressivamente sviluppate dallo studente ed esprime una valutazione complessiva dell'esperienza sia in itinere, che al termine del percorso, valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area di indirizzo, nell'uso delle tecnologie e delle competenze di cittadinanza afferenti l'attività di PCTO.

• **Studente**

In autovalutazione esprime, alla fine del percorso, un giudizio sull'esperienza (coerenza rispetto alle aspettative, preparazione scolastica, competenze, etc.).

• **Consiglio di classe**

A conclusione del percorso in alternanza e secondo la modalità tracciate, la scuola rilascia una **certificazione delle competenze** acquisite nel periodo di apprendimento su piattaforma e laboratoriale (scolastica e/o aziendale) 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, li 17/10/2023

TUTOR SCOLASTICO
Prof.ssa Thea Minutoli

ALLEGATO 7

RELAZIONE P.C.T.O.

RELAZIONE TUTOR

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l' Orientamento



REGIONE SICILIA



Unione Europea

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

“RENATO GUTTUSO”

Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)

Istituto Professionale Milazzo: MEIS01600T

RELAZIONE PCTO

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Classe 5^A D INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI

ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Anno scolastico 2023-2024

PROFILO PROFESSIONALE

Tecnico dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno

Tutor Scolastico

Prof.ssa MINUTOLI THEA

La classe 5[^] D dell'indirizzo di Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, ha iniziato, nell'anno scolastico 2021/22 un percorso di Alternanza Scuola-Lavoro, come previsto dai quadri orari ministeriali della legge 107/2005 sulla Buona Scuola. La legge di Bilancio 2019 ha, però, ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro, di cui al d.lgs n.77/2005, trasformandoli in **“Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento” (PCTO)**, rideterminando anche la durata complessiva, per gli istituti professionali, in ragione di 210 ore, nell'arco del triennio.

Seguendo le disposizioni Ministeriali, i suddetti percorsi formativi hanno avuto l'obiettivo prioritario di fornire agli studenti le conoscenze necessarie alla formazione di figure professionali ad indirizzo turistico-ristorativo, sviluppando e affinando le capacità non solo strettamente tecnico-professionali, ma anche imprenditoriali ed umane.

La scelta della figura professionale **“Tecnico dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno”**, è scaturita dalla considerazione che il mercato della pasticceria deve continuamente diversificare e rinnovare i prodotti offerti, per contrastare la sempre maggiore invadenza della grande industria dolciaria che, con la sua ingerenza anche a livello locale, ha portato a una vera e propria saturazione di certi ambiti, in precedenza prerogativa esclusiva della pasticceria tradizionale.

Le attività formative progettate hanno avuto, pertanto, la finalità principale di formare una figura altamente professionale, che potesse esprimere al massimo il livello di competenze tecnico-professionali e gestionali nell'area dolciaria, attraverso lo svolgimento di attività riguardanti la progettazione e la realizzazione di ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria; l'utilizzo di metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione,

lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e da forno; e la valorizzazione della presentazione con modalità creative.

Questo profilo professionale, quindi, faciliterà l'inserimento dei nostri studenti nel mondo del lavoro, nel settore dell'arte dolciaria, come bar e pasticcerie, in laboratori artigianali di pasticceria, nelle industrie dolciarie, ma anche nel servizio della ristorazione e dell'ospitalità, dove potranno interpretare e realizzare una pasticceria con canoni completamente differenti da quelli convenzionali del laboratorio e contestualizzare il lavoro all'interno di un team nella qualità di pastry chef (**pasticcere da ristorazione e d'albergo**).

Le attività formative dei PCTO sono state esplicitate nei Progetti presentati all'inizio di ciascun anno scolastico, a partire dal terzo anno, sono state illustrate le finalità, gli obiettivi, le motivazioni e l'articolazione dei percorsi.

Nell'anno scolastico 2021/22, il perdurare dell'emergenza Covid, ha di fatto rallentato tutte le attività di PCTO del 3° anno, soprattutto quelle che prevedevano un "contatto" con le realtà imprenditoriali e le visite aziendali. I percorsi PCTO sono stati svolti su piattaforme on-line, laboratori virtuali, e in modalità mista. I corsi on-line di educazione digitale realizzati dagli allievi e riconosciuti dal MIUR, sono stati:

- 1) sulla sicurezza nei luoghi di lavoro certificato dall'ANFOS;
- 2) YOUTH EMPOWERED;
- 3) IPLANET4ALL;
- 4) UPCYCLE.

Le aziende ospitanti gli allievi sono state:

Pasticceria Colosi; Dolci Delizie; Saint Honorè; Pasticceria Gitto; Panem Nostrum;..

Nell'anno scolastico 2022/23, con lo scemare della pandemia, si è resa indispensabile una riprogettazione dei normali percorsi di PCTO, prevedendo un ritorno alle modalità tradizionali: è stato possibile svolgere attività di PCTO in presenza, come stabilito nel progetto, sia svariate lezioni di diversi seminari e incontri in *didattica digitale integrata, che hanno arricchito il loro bagaglio di conoscenze e di competenze*. Le Attività PCTO in presenza, hanno visto una fattiva e proficua partecipazione degli ragazzi ad eventi organizzati dalla Scuola e/o da Enti formativi:

- Manifestazione-“ Da Capo a Pesce”
- Erasmus+2
- Attività di Open Day
- Attività PCTO in aziende


Nell'anno scolastico 2023/24. gli allievi hanno seguito le attività programmate con interesse e in modo serio e responsabile, dimostrando dinamismo, disponibilità e forte coinvolgimento personale. Molti di loro hanno terminato il percorso PCTO, altri lo stanno attualmente eseguendo e solo un numero esiguo di studenti non ha mai iniziato il percorso, a seguito della recente O.M. n. 53 del 3 marzo 2021, che stabilisce che la mancata partecipazione ai percorsi PCTO, non costituisce sbarramento all'Esame di Stato.

Le attività progettuali sono state svolte presso le seguenti aziende:

Black & White - Pasticceria Colosi – Pasticceria, Gelateria Celona – DOP - Panificio Vera - Panificio Le Delizie di Desy- Renè Catering - Panificio Garofalo s.n.c - Panificio Fantasie di Pane – Dolce Mania

Milazzo, 06/05/2024

Prof.ssa Minutoli Thea



In allegato, tabella riepilogativa del percorso PCTO triennale svolto in stato di aggiornamento.

Alumni	A.S. 2022/23	EVENTO "DA CAPO A...PESCHE" 05/11/22 ORIENTASICILIA (2 h) ORIENTASUD (2 h) SALONE DELLO STUDENTE (2 h) ORIENTAMENTO PRESSO L'ISTITUTO GUTTUSO (IN BASE ALLE ORE SVOLTE DALL'ALUNNO)	SICUREZZA	ERASMUS	ATTIVITA' ORIENTAMENTO PROGETTO BISCOTTI 2023/24 (circ. n° 62)	ORIENTAMENTO ISTITUTO COMPENSIVO SANTA LUCIA DEL MELA	SIGEP (circ. n°97) 17-22/1/2024	ATTIVITÀ OPEN DAY IN BASE ALLE ORE SVOLTE DALL'ALUNNO	ATTIVITA' IN AZIENDA	Totale crediti 3° anno	Totale crediti 4° anno
██████████	A.S. 2023/24		CORSO SICUREZZA MIUR O ANFOS (4 h)	ERASMUS +2 14/10/2022	(16-21-23-28- 30/11/2023) (05-07-12-14- 19/12/2023)	ORIENTAMENTO ISTITUTO COMPENSIVO SANTA LUCIA DEL MELA			25	85	28
██████████					16h (14-16)			3 h (25/11/23) 3 h (26/11/23) 3 h (03/12/22) 4 h (03/12/23)	25	85	28
██████████					18h (14-16)		7h (10-17)	3 h (26/11/23) 4 h (02/12/23) 4 h (03/12/23)	80	106	80
██████████					10h (14-16)			3 h (03/12/22) 4 h (02/12/23)	76	85	79
██████████								3 h (03/12/22)	70	89	73
██████████								3 h (03/12/22)	50	144	50
██████████		7 h (14-21)		7 h (14-21)	20h (14-16)			3 h (26/11/22) 3 h (25/11/23) 4 h (02/12/23) 4 h (03/12/23)	80	85	97
██████████					18h (14-16)		7h (10-17)	3 h (26/11/22) 3 h (25/11/23)	46	85	49
██████████				7 h (14-21)	18h (14-16)			4 h (21/01/23) 4 h (22/01/23) 3 h (25/11/23) 3 h (26/11/23) 4 h (02/12/23) 4 h (03/12/23)	25	94	40
██████████									58	85	58

████████														85	0
████████ ████████														80	80
████████ ████████				7 h (14-21)	2h (14-16)									85	7
████████			7 h (14-21)	7 h (14-21)	16h (14-16)									80	94
████████										7h (10-17)				103	103
████████			8 h (13-21)		20h (14-16)					7h (10-17)				94	24
████████														0	0
████████					6h (14-16)					7h (10-17)				100	100
████████										7h (10-17)				87	87

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRME
ITALIANO	CALAPA' GIUSEPPINA	
STORIA	CALAPA' GIUSEPPINA	
MATEMATICA	SINDONI ANDREA MARIO	
LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA	
LINGUA FRANCESE	SCARDINO CONCETTA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIQUO' ANTONINA	
LABORATORIO DI CUCINA	MINUTOLI THEA	
TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI	MAIORANA LUCA VINCENZO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	QUAGLIATA MAURIZIO	
SCIENZE MOTORIE	ARAGONA PAOLO	
RELIGIONE	ILACQUA ELISA	
SOSTEGNO	ALOE ERMINIA	
SOSTEGNO	RECUPERO GIUSEPPE CLAUDIO	
SOSTEGNO	RUGGERI GIUSEPPA	

Milazzo, 07/05/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina Guidaldi