



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio – 98057 MILAZZO (ME)
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio – 98057
Milazzo(ME)

Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

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



Alberto Sordi - scena degli spaghetti - Un americano a Roma (1954)

"Non esiste nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo."

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

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

CLASSE: V SEZ. E

COORDINATORE: Prof.ssa Nancy Antonella D'Amico

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Delfina GUIDALDI

| INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE | |
|--|----------|
| PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO | pag. 4 |
| CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO | pag. 4 |
| PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO | pag. 5 |
| CONTRATTO FORMATIVO | pag. 6 |
| DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE | pag. 7 |
| PROFILO DELLA CLASSE | pag. 8 |
| PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA-COMPETENZE ACQUISITE-OSA-ATTIVITA' E METODOLOGIE | pag. 11 |
| VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO | pag. 18 |
| CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF | pag. 19 |
| SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA | pag. 23 |
| PROVE INVALSI | pag. 24 |
| CREDITO SCOLASTICO | pag. 25 |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA | pag. 28 |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA | pag. 38 |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE | pag. 39 |
| ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA | pag. 42 |
| PNRR | pag. 61 |
| CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA | pag. 62 |
| ORIENTAMENTO | Pag. 66 |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.) | pag. 67 |
| DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE | pag. 68 |
| ALLEGATO 1 – Consuntivi disciplinari - Argomenti svolti | pag. 69 |
| ALLEGATO 2 – Simulazione prima prova scritta | pag. 114 |
| ALLEGATO 3 – Simulazione seconda prova scritta | pag. 118 |
| ALLEGATO 4 – Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare – comma 5, art.22 dell'O.M 65/22 | pag.121 |
| ALLEGATO 5 – Modulo di orientamento formativo | pag.124 |
| ALLEGATO 6 – Progetto PCTO | pag.129 |
| ALLEGATO 7 – Relazione PCTO | pag. 134 |
| FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE | pag. 136 |

INTRODUZIONE DOCUMENTO

L'ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo sugli esami di Stato 2024 del secondo ciclo, si concentra sul documento del 15 maggio. Si tratta di quel documento che il Consiglio di classe elabora entro il **15 maggio 2024** in cui si esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte saranno evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento, specifica l'ordinanza, indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi. Al documento del 15 maggio possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai **PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica**, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Una volta pronto, il documento del consiglio di classe viene pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

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 all'Indirizzo "**Servizi Commerciali**", ai sensi del D.lgs. n. 87/2010, è stato istituito il nuovo indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", con le articolazioni:

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

La nuova offerta formativa risponde pienamente alle pressanti richieste del territorio, a forte vocazione turistica, molto importante dal punto di vista storico-artistico e geografico e punto di transito per le Isole Eolie; 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.

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 dell'attività di stage.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

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

È in grado di:

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

Nell'articolazione **“Enogastronomia”**, il diplomato è in grado di:

- - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- - operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

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, laboratorio di scienze applicate e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madre lingua inglese e francese**; e realizza **stage e tirocini** presso aziende commerciali e turistico-ristorative.

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard 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 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.

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

| N. ore settimanali | DISCIPLINE | DOCENTI |
|--------------------|---|-------------------------|
| 4 | ITALIANO | GIUSEPPE FINOCCHIO |
| 2 | STORIA | GIUSEPPE FINOCCHIO |
| 3 | MATEMATICA | ANDALORO GUIDO |
| 2 | LINGUA INGLESE | MARIAGRAZIA ARIOSTO |
| 3 | LINGUA FRANCESE | MARIASTELLA TESTASECCA |
| 4 | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | NANCY ANTONELLA D'AMICO |
| 2 | LABORATORIO DI SALA E VENDITA | TONINO CANCEMI |
| 6 | LABORATORIO DI CUCINA | GAETANO PREVITI |
| 3 | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | DOMENICA MANTARRO |
| 2 | SCIENZE MOTORIE | DARIO LANDRO |
| 1 | RELIGIONE | ELISA ILACQUA |
| 1 | ARC | PATRIZIA ABATE |
| 18 | SOSTEGNO | EPIFANIO STEFANIA |
| 4 trimestrali | COORDINATORE ED. CIVICA | DOMENICA MANTARRO |
| | COORDINATORE/SEGRETARIO | NANCY ANTONELLA D'AMICO |
| | DIRIGENTE SCOLASTICO | GUIDALDI DELFINA |

PROFILO DELLA CLASSE 5E

La classe 5E è composta da 20 alunni di cui 10 maschi e 10 femmine, al momento tutti frequentanti tranne uno che non frequenta dal mese di settembre:

- n. 1 alunna con Bisogni Educativi Speciali per la quale è stato predisposto il PEI aggiornato e integrato in seguito al colloquio con i genitori.

Per quanto riguarda la composizione della classe 8 risultano insieme dal primo anno, 11 di loro si sono aggiunti in terza e uno in quinta. Sulla base delle valutazioni espresse la classe, didatticamente, mostra un livello di conoscenze, abilità e competenze base-intermedio in tutte le discipline, con alcune eccezioni.

Tempo scuola, ore di lezione svolte: Il quadro orario prevede 32 ore di lezioni settimanali così distribuite: due giorni da 6 ore e quattro da 5. Lo svolgimento delle lezioni è stato regolare, ad eccezione di alcune sopravvenute esigenze emergenziali; la programmazione didattica risulta nel complesso, rispetto alle singole discipline, conforme rispetto a quanto previsto per i trimestri. Il programma, nel complesso, ha affrontato e sviluppato quanto previsto dalla programmazione didattica.

Sotto il **profilo comportamentale** la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Durante le lezioni il livello di partecipazione e di interazione con il docente o l'atteggiamento di curiosità e la volontà di approfondimento non risultano sempre adeguati ad eccezione di un gruppo di studenti. Il gruppo classe, sotto il profilo delle relazioni, risulta nel complesso coeso e affiatato.

Profitto e obiettivi conseguiti: Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre:

- un primo gruppo si distingue per un'applicazione costante e per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo e responsabile con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con una volontà di approfondimento e rielaborazione di contenuti.
- un secondo gruppo rientra nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata.
- Infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche, un impegno occasionale e un approccio allo studio che necessita di maturare, legato spesso a lacune pregresse o non colmate e a un metodo di studio non adeguato e da una motivazione poco significativa.

Frequenza: Nel complesso, come si evince anche dal monitoraggio periodico, è continua; in termini di abbandono scolastico ci sono alcuni alunni che superano il 25% massimo consentito, parzialmente coperti da certificazioni per eventuale deroga; è seguita da parte della Coordinatrice di classe costante comunicazione apposita agli allievi interessati sia tramite mail dal registro elettronico che contatti telefonici anche ai genitori.

Attività complementari: la classe ha partecipato alle attività complementari proposte dall'istituto; per quel che riguarda il PCTO, ad eccezione di alcuni allievi coperti da certificato medico, alcuni alunni hanno svolto regolarmente le attività previste, altri, invece, devono ancora completare a causa di rallentamenti burocratici dovuti alla numerosità delle convenzioni da autorizzare. Pertanto si rimanda all'appendice sia il progetto che la relazione del tutor.

Tenuto conto 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

| | Cognome | Nome | Pendolare SI/NO |
|----|----------------|------------------|----------------------------|
| 1 | ARCHONTIDIS | MARTINA | SI |
| 2 | BACCHERINI | ROBERTO | NO |
| 3 | BAHLAL | NEJUA | SI |
| 4 | BENIGNO | MARCO | NO |
| 5 | CORICA | MELISSA | NO |
| 6 | DA CAMPO | GIUSEPPE | SI |
| 7 | DENARO | GIUSEPPE | SI |
| 8 | GRINGERI | NATALIA | SI |
| 9 | MAISANO | SANTINO | NO |
| 10 | MANDARANO | MANUEL MIRKO PIO | NO |
| 11 | MAZZEO | ESMERALDA MARIA | SI |
| 12 | MONDO | GIORGIO | SI |
| 13 | MUNAFO' | BRUNO | SI |
| 14 | NANIA | DEBORA | SI |
| 15 | PASSARI | VALERIA | SI |
| 16 | PRESTIPINO | ASIA ANGELA | SI |
| 17 | RAO | ELIA | SI |
| 18 | RECUPERO | ALEXIA | SI |
| 19 | VALENTI | ASIA | SI |
| 20 | VISALLI | RAFFAELE | SI |

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

| CLASSI | Italiano | Storia | Inglese | Francese | Matematica | Scienza e cultura dell'alim. | Laboratorio di Sala e Vendita | Laboratorio di Cucina | Diritto e Tecniche | Scienze Motorie | Religione | Ed. civica |
|----------------|----------|--------|---------|----------|------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|-----------|------------|
| 3 [^] | A | A | A | A | A | A | A | A | A | A | A | A |
| 4 [^] | B | B | B | A | B | A | B | A | B | B | A | B |
| 5 [^] | B | B | C | A | C | A | B | A | C | B | A | C |

Le lettere A, B, C (nella colonna di ogni disciplina) indicano i diversi docenti che si sono avvicinati 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 |
|--|---|--|---|
| 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>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza in scienze, tecnologie</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> | <p>Lo studente è in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore; 2) riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni; 3) comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; 4) comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire; 5) adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici; 6) partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e costruire un proprio progetto di vita. | <p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | | |
| <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> | <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> | <p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni; ➤ esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo selezionando le informazioni significative; ➤ argomentare una propria idea con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento; ➤ interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di 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>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>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> | <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> | <p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi della culture diverse. | <p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | Ricerca guidata Attività di recupero e potenziamento |
| Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | Competenza multi-linguistica Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Lo studente è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; • comprendere in maniera globale testi scritti di diversa tipologia e genere; • partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; • scrivere testi chiari adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico. | 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. |
| Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale | Competenze in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza digitale Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica | Lo studente è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti; • ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali; • utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera; • utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa; • utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati; | 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 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete; • utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica. | <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p> |
| <p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> | <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> | <p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali; • riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie rispettando strutture spaziali e temporali del movimento; • interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. | <p>Lezioni frontali.</p> <p>Esercitazioni individuali e a gruppi.</p> <p>Utilizzo del metodo globale, analitico e misto.</p> <p>Lezioni dialogate.</p> |
| <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> | <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza matematica</p> <p>Competenza in scienze e tecnologie</p> | <p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ costruire semplici modelli matematici in economia; ▪ individuare le principali strutture e funzioni aziendali; ▪ individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto; ▪ applicare le normative sulla sicurezza personale ed ambientale; ▪ utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali; ▪ riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. | <p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> | <p>Competenza matematica Competenza in materia di cittadinanza Competenza alfabetica funzionale</p> | <p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; • utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; • operare con i numeri interi e relazionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; • conoscere e usare misure di grandezze geometriche delle principali figure geometriche del piano e dello spazio; • risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; • rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche; • porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica; • utilizzare diverse forme di rappresentazione per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali; • calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e 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. | <p>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</p> |
|--|---|--|---|

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' alim. | Laboratorio di Sala e Vendita | Laboratorio di Cucina | Diritto e Tecniche Amm | Scienze Mot. | Religione | Ed. civica |
|-----------------------------|----------|--------|---------|----------|------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------|-----------|------------|
| 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 | | | | |
| Fotocopie | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | |
| Audiovisivi | X | X | | | | X | | | | | | X |
| Attrezzature di laboratorio | | | | | | | X | X | | | | |
| Attrezzature multimediali | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Attrezzature ginniche | | | | | | | | | | X | | |
| Classe virtuale | X | X | | X | | X | | | X | | | X |

METODOLOGIE DIDATTICHE

| | Italiano | Storia | Inglese | Spagnolo | Matematica | Scienza e cultura | Laboratorio di Sala e Vendita | Laboratorio di Cucina | Diritto e Tecniche Amm | Scienze Motorie | Religione | Ed. civica |
|--------------------------|----------|--------|---------|----------|------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------|-----------|------------|
| 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 |

TIPOLOGIA VERIFICHE

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

MODALITA' IN PRESENZA

| | Italiano | Storia | Inglese | Spagnolo | Matematica | Scienza e cultura dalla P. alim. | Laboratorio di Sala e Vendita | Laboratorio di Cucina | Diritto e Tecniche Amm | Scienze Motorie | Religione | Ed. civica |
|--|----------|--------|---------|----------|------------|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------|-----------|------------|
| Temi | X | X | | | | | | | | | | |
| Analisi testuali | X | X | | | | | | | | | | |
| Testi argomentativi | X | | | | | | | | | | | |
| Prove di comprensione linguistica | X | | X | X | | | | | | | | |
| Prove semi-strutturate | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Prove strutturate | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Interrogazioni | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Discussioni guidate | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X |
| Studio di casi | | | X | | | | | X | X | | | |
| Dimostrazioni di tesi | X | | | | X | | | | | | | |
| Esercizi | X | | X | X | X | | | | X | X | | |
| Esercitazioni di laboratorio | | | | | | | X | X | | | | |
| Test semi strutturati su Google moduli | X | X | X | X | | X | | | X | | | X |

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'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 dl 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;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Ai suddetti criteri sono stati aggiunti quelli della Didattica Digitale Integrata deliberati nel collegio docenti relativi a:

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

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 attuate

- 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 del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 2 dell'ordinanza ministeriale n. 53/21 il quale prevede che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 18, comma 1, lettera c), predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

In relazione ai **candidati con disabilità**, trova applicazione l'art. 19 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, sulla base di quanto stabilito ai commi 1 e 2, a commissione d'esame predispone la configurazione della prova orale avvalendosi 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 | Frequenza incostante – Partecipazione superficiale – Impegno discontinuo Conoscenze: lacunose Competenze: utilizza in modo confuso e con difficoltà le conoscenze in compiti semplici e commette errori nell'esecuzione Capacità: articola i contenuti in modo disorganico ed effettua con difficoltà analisi e sintesi parziali; si esprime in modo impreciso e stentato; l'elaborazione è confusa e la forma scorretta |

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

| | | |
|---------------|------------------------------|---|
| | Asse 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> |

In riferimento alla **Griglia di valutazione** di cui sopra si sottolineano alcuni punti di attenzione:

(*) Il docente terrà sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti.

(**) Il docente controllerà i compiti restituiti e darà puntuale feedback all'alunno.

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: **venerdì 5 aprile 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: **Martedì 9 aprile 2024** (durata 6 ore).

I testi delle simulazioni si fa riferimento all'allegato 2 e 3.

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, ha calendarizzato le prove utilizzando l'arco temporale compreso tra il giorno 07/03/2024 e il 19/03/2024 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 recuperare la prova in una data fissata sempre all'interno della finestra di somministrazione.

La classe 5E ha aderito alle prove SNV con una presenza degli alunni massiccia; considerate anche le sessioni di recupero per gli assenti, le prove Invalsi sono state effettuate dal 100% degli alunni. Contestualmente allo svolgimento di ogni prova, alla chiusura del lavoro al PC da parte dello studente (o in seguito all'esaurimento del tempo massimo previsto per la prova) vi è stata la trasmissione automatica dei dati a INVALSI, senza intervento da parte del personale della scuola.

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

ITALIANO: 07/03/24

MATEMATICA:05/03/2024

INGLESE: 11/03/2024

SUPPLEMENTIVE in data 16/18/19 marzo/24

CREDITO SCOLASTICO

Per l'anno scolastico 2023/2024, il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base delle tabelle di riconversione predisposte dal Ministero e presenti come allegati nell'Ordinanza Ministeriale annuale sugli esami di Stato.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017 | Nuovo credito assegnato per la classe terza |
|-----------------|--|---|
| $M = 6$ | 7-8 | 11-12 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 13-14 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 15-16 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 16-17 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 17-18 |

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020 | Nuovo credito assegnato per la classe quarta |
|-----------------|--|--|
| $M < 6 *$ | 6-7 | 10-11 |
| $M = 6$ | 8-9 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 9-10 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 10-11 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 11-12 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 12-13 | 19-20 |

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito classe quinta |
|----------------|--------------------------------|
| $M < 6$ | 11-12 |

| | |
|-----------------|-------|
| $M = 6$ | 13-14 |
| $6 < M \leq 7$ | 15-16 |
| $7 < M \leq 8$ | 17-18 |
| $8 < M \leq 9$ | 19-20 |
| $9 < M \leq 10$ | 21-22 |

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito classe terza | Fasce di credito classe quarta |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| $M = 6$ | 11-12 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 13-14 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 15-16 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 16-17 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 17-18 | 19-20 |

SCHEDA CRITERI D'ISTITUTO ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - MILAZZO

punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

Regolamento (D.P.R. 323) art. 11 comma 2: punteggio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione assiduità frequenza, interesse impegno nella partecipazione del dialogo educativo, partecipazione attività complementari ed integrative, crediti formativi.

Ordinanza scrutini ed esami (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e successive) art. 14 comma 3: interesse e profitto nell'insegnamento della religione cattolica ovvero nell'attività alternativa.

| | | |
|----------------|------------------------|-----|
| MEDIA DEI VOTI | Parte decimale < 0,50 | = |
| | Parte decimale => 0,50 | 20% |

| | | |
|---|----|-----|
| PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE | NO | = |
| | SI | 20% |

| | | |
|---|----|-----|
| PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON FINO A PROFICUA CONCLUSIONE | NO | = |
| | SI | 20% |

| | | |
|-------------------|----|-----|
| CREDITI FORMATIVI | NO | = |
| | SI | 20% |

| | | |
|---|-------------|-----|
| INTERESSE E PROFITTO RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITÀ ALTERNATIVA | Sufficiente | 5% |
| | Molto | 10% |
| | Moltissimo | 20% |

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO

INDICATORI GENERALI

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

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

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

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

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

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

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

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

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

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

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

| INDICATORI SPECIFICI | DESCRITTORI | Pt. | |
|---|--------------------------|-------|---------|
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione | Scarse | 2-3 | |
| | Parziali | 4-5 | |
| | Adeguate | 6-7 | |
| | Appropriate | 8-9 | |
| | Piene | 10 | |
| | DESCRITTORI | Pt. | |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | Disorganico | 2-4 | |
| | Frammentario | 5-7 | |
| | Parziale | 8-10 | |
| | Lineare | 11-13 | |
| | Organico | 14-15 | |
| | DESCRITTORI | Pt. | |
| Correttezza e 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 (Max 40 punti) | | | .../40 |
| TOTALE (Max 100 punti) | | | .../100 |

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

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

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 precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | 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 (Max 60 punti) | | | .../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 testuale incompleta | 2-3 | |

| | | | |
|---|---|-----|----------|
| Interpretazione corretta e articolata del testo | Interpretazione testuale parziale e poco articolata | 4-5 | |
| | Interpretazione testuale adeguata | 6-7 | |
| | Interpretazione testuale completa e coerente | 8-9 | |
| | Interpretazione testuale approfondita | 10 | |
| TOTALE PARZIALE (Max 40 punti) | | | .../ 40 |
| TOTALE (Max 100 punti) | | | .../ 100 |

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

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

Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)

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

| | DESCRITTORI | Pt. | |
|---|-------------|-------|--|
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti | Limitata | 2-4 | |
| | Parziale | 5-7 | |
| | Adeguata | 8-10 | |
| | Piena | 11-13 | |

| | | | |
|--|--------------------------|------------|-----------------|
| | Approfondita | 14-15 | |
| | DESCRITTORI | Pt. | |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | Assenti o molto lacunosi | 2-3 | |
| | Carenti | 4-5 | |
| | Generici | 6-7 | |
| | Appropriati | 8-9 | |
| | Approfonditi | 10 | |
| TOTALE PARZIALE (Max 40 punti) | | | .../ 40 |
| TOTALE (Max 100 punti) | | | .../ 100 |

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

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

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

| INDICATORI SPECIFICI | DESCRITTORI | Pt. | |
|---|--------------------------|-------|-------------|
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione | Scarse | 2-3 | |
| | Parziali | 4-5 | |
| | Adeguate | 6-7 | |
| | Appropriate | 8-9 | |
| | Piene | 10 | |
| | DESCRITTORI | Pt. | |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | Disorganico | 2-4 | |
| | Frammentario | 5-7 | |
| | Parziale | 8-10 | |
| | Lineare | 11-13 | |
| | Organico | 14-15 | |
| | DESCRITTORI | Pt. | |
| Correttezza e 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 (Max 40 punti) | | | .../ 40 |
| TOTALE (Max 100 punti) | | | .../ 100 |

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggi |
|--|---------|--|-----------|----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50-1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50-2.50 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3-3.50 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 5 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 0.50-1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.50-2.50 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 5 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 0.50-1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.50-2.50 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 5 | |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera. | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 0.50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali. | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| Punteggio totale della prova (max20) | | | | |

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, riellaborando i contenuti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 0.50 - 1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.50-2.50 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e | 3 - 3.50 | |

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



**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 23/24**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso"

Progetti condivisi A.S. 2023/2024

DISPERSIONE SCOLASTICA E LEGALITÀ

Referente F.S. Area 2

Prof.ssa Romagnolo

Finalità: prevenire e contrastare i fenomeni della dispersione scolastica, educare alla lettura e alle tematiche sociali e alla cittadinanza attiva

| 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 IN CORSO |
| 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 e, 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 IN CORSO |

| | | | | | | |
|--|---|-------------------------------|---------------------|--|---|---|
| Net – Bull & Cyber – Lab (curriculare) | IIS Guttuso | | Tutte le classi | Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico. | Sportello di ascolto e assistenza psicologica | a.s. 2023/2024 IN CORSO |
| “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 & Conditionin g. | 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 cinamto grafiche | 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 CONCLUSO |
| 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 NON ANCORA ATTIVATO |

| | | | | | | |
|--|--|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|---|
| 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 CONCLUSO |
| Progetto Educativo Antimafia | Centro Studi Pio La Torre | Prof.ssa Romagnolo | Classi quarte | Promuovere l'educazione alla legalità | Videconferenze -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 IN CORSO |
| 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 CONCLUSO |
| "Progetto F.E.D. Programma regionale di formazione sulle corrette abitudini alimentari come prevenzione delle malattie cronico degenerative" | ASP Messina | Prof. 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 IN CORSO |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|--|--|--|---|
| <p>“A scuola di... elettrosmog”</p> | <p>Associazione ABITARE Bio di Meesina IIS Guttuso</p> | <p>Prof.ssa Barreca</p> | <p>Classi 3[^]B- 3[^]C-2[^]B- 2[^]C-1[^]B- 4[^]B</p> | <p>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.</p> | <p>Incontri formativi con l’Architetto Alfredo Misitano</p> | <p>a.s. 2023/24 IN CORSO</p> |
| <p>“La Green Architecture”</p> | <p>Associazione ABITARE Bio di Messina IIS Guttuso</p> | <p>Prof.ssa Barreca</p> | <p>classi 5[^] sez. B “Architettura e ambiente”</p> | <p>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.</p> | <p>Idee progettuali Prove pratiche di rilevamento ambientale</p> | <p>a.s. 2023/2024 DA AVVIARE</p> |
| <p>Costruire “Bioeticamente”</p> | <p>Associazione ABITARE bio</p> | <p>Prof.ssa Barreca</p> | <p>Classi L.A. Architettura e Ambiente</p> | <p>Progettare e realizzare costruzioni con professionalità e con coscienza, creando costruzioni salubri dell’ambiente, puntando sulle tecnologie sostenibili.</p> | <p>Corso di formazione Attestati</p> | <p>a.s. 2023/2024 DA AVVIARE</p> |

| | | | | | | |
|--|-----------------------|--|------------------------------------|--|--|--|
| “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 CONCLUSO |
| 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 DA AVVIARE |
| Progetto educativo SMF- La mia Città è circolare | Legambiente e Sicilia | Prof.sse Caprino-Mastroeni-Pagano M.G. | 4E | - Educare gli studenti alla riduzione e razionalizzazione 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 diversament e 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 DA AVVIARE |
| “Musichiamo” | IIS Guttuso | Prof.sse Lombardo C. Capilli F. | Alunni diversament e 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 IN CORSO |
| SITO WEB Referente: prof. D. De Pasquale | | | | | | |
| Sito WEB | II Guttuso | Prof. De Pasquale | | Aggiornamento sito Web | Sito web | A.S. 2023/2024 |
| ORIENTAMENTO Referenti: F.S. Area 3 e docente orientatore Proff. 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| "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 CONCLUSO |
| "Orientamento e Placement" Progetto Consapevolmente | UNIME | Proff. Finocchio-Testasecca | Classi quinte | Eventi di orientamento in uscita | Seminari e workshop | a.s. 2023/2024 IN CORSO |
| <i>Libriamoci.</i> <i>Giornate di lettura nelle scuole.</i> Iniziativa Nazionale "Libriamoci 2023-Giornate di lettura nelle scuole" | IIS Guttuso | Proff. Arizzi-Noto | Tutte le classi | Avvicinare gli studenti alla lettura. Consolidare le abilità di ascolto, di lettura e interpretazione Valorizzazione del patrimonio letterario e culturale della Sicilia | Elaborati scritti, grafici, fotografie, locandine, manifesti, realizzazioni dolciarie e/o culinarie legate ai testi letti. | 13-18 Novembre 2023 - 14 Nov "Scisso e moltiplicato. La corda fina", con l'artista Tony Canto - 15 Nov. "Sentieri e pensieri" – "Il sentiero che porta in alto" di Enzo Russo - 15 Nov. "Scirocco freddo" di Valeria Micale - 17 Nov. "La libertà di essere se stessi" con Salvatore Amato CONCLUSO |
| "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 | Novembre 2023 CONCLUSO |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|---|---|--|---|--|
| | | | | | Italiani | |
| 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 CONCLUSO |
| “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 IN CORSO |
| Natale, Scalinata di Vaccarella | Eventi Divini | Prof.sse La Fauci-Caprino | Classi 3 [^] -4 [^] -5 [^] Via Gramsci e Via XX Luglio | Decorazione arredi urbani | Decorazione arredi urbani | 23 dicembre 2023 09 gennaio 2024 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| Job Shadowing | E-ducation in progress | Prof.ssa Testasecca | Classi di enogastronomia | | | 24-26 gennaio 2024 CONCLUSO |
| Orientamento in uscita | NA.BA. | Prof. Finocchio Prof.ssa Pagano M.G. e Giorgianni | Classi quinte L.A. | Presentare l’offerta formativa post-diploma Orientare alle | Incontro formativo/informativo | 05 febbraio 2024 CONCLUSO |

| | | | | | | |
|--|--|--|---------------------------------|---|--|--|
| | | G. | | scelte future | | |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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) CONCLUSO |
| Orientamento in uscita "Il racconto di Antonino Cannavacciuolo" | Scuola di Alta Formazione 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 NON AVVIATO |
| Didattica orientativa | IIS Guttuso | Prof. Parisi Prof.ssa Testasecca | Classi quarte del professionale | Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro lavorativo | Show cooking | 14 marzo 2024 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |

| Didattica orientativa | IIS Guttuso | Prof. Previti Gaetano | Classi quinte del professionale | Incentivare gli alunni a compiere scelte consapevoli per il proprio futuro lavorativo | Incontro formativo Show cooking sulla preparazione del Sushi | 20 aprile 2024 CONCLUSO |
|--|-----------------------|-----------------------------------|--|---|--|-----------------------------------|
| “Praticare-buone pratiche per una buona rappresentanza” | IIS Guttuso | Prof.ssa La Fauci | Delegazione 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |

| | | | | | | |
|---|-------------|-----------------------------------|-----------------|---|--|--|
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO 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 CONCLUSO |

| | | | | | | |
|--|-------------|-----------------------------------|-----------------|---|---|--------------------------------|
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |

| | | | | | | |
|---|-------------|-----------------------------------|-----------------|---|--|-----------------------------|
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| 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 CONCLUSO |
| Corso di formazione "Costruzione del curriculum 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 curriculum verticale orientativo | Attestato di partecipazione | Settembre-ottobre 2023 CONCLUSO |

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--|---|---|---------------------------------------|
| Fieradidacta | Fiera Didacta Italia Didacta Sicilia | Prof.sse Arizzi-Testasecca Romagnolo | Docenti | Introdurre pratiche educative innovative | Workshop immersivi Seminari Convegni | 12-14 ottobre 2023 CONCLUSO |
| 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 e 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 CONCLUSO |
| 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 IN CORSO |

| | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|
| 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 CONCLUSO |
| 8^ EDIZIONE COOKING QUIZ! | ALMA | Prof. Previti Gaetano | Alumni 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 IN CORSO |
| 5° Trofeo "Tino Venuti" | IIS Guttuso | Proff. Parisi, Previti e Caliri | Alumni scelti IPSCEO e Liceo Artistico | Promuovere, incoraggiare e sostenere le potenzialità progettuali degli alunni. | Decorazione delle uova di Pasqua | 6 marzo 2024 CONCLUSO |

| 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 CONCLUSO |
|---|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---|---|--|
| 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. | | | | | | |
| 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 IN CORSO |
| “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 IN CORSO |

| | | | | | | |
|------------------------|---|-------------------------------|---------------------------|--|--|----------------|
| “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

| Mete | 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 CONCLUSO |
| Uscita didattica Catania, Acitrezza e Vizzini | IIS Guttuso | Dipartimento di Lettere | Alunni classi quinte IPSCEOA | Itinerario verghiano | | 26 gennaio 2024 CONCLUSO |

PNRR

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

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

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

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

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Il curriculum, elaborato dal sotto-dipartimento 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 Domenica Mantarro

| NUCLEO TEMA- TICO | COMPETENZE | ABILITÀ | DISCIPLINA | CONTENUTI | TEMPI |
|--|--|--|--|--|--|
| COSTI- TU- ZIONE | <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.ssa Mantarro Do- menica</p> | <p>Turismo e sviluppo sostenibile</p> | <p>PRIMO TRIMESTRE (4 ore)</p> |
| | | | <p>FRANCESE SECONDA LINGUA STRANIERA</p> <p>Prof. ssa Ma- riastella Testa- secca</p> | <p>La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristora- zione</p> | <p>SECONDO TRIMESTRE (4 ore)</p> |
| | | | <p>STORIA</p> <p>Prof. Giuseppe Finocchio</p> | <p>Sostenibilità e salvaguardia del pianeta</p> | <p>TERZO TRIMESTRE (3 ore)</p> |
| CITTA- DI- NANZA DIGI- TALE | <p>Saper partecipare al dibattito culturale.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate traendo spunto dalla rete.</p> | <p>Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale e sociale.</p> <p>Individuare gli elementi di continuità e di mutamento inerente alla parità di genere nella storia.</p> | <p>RELIGIONE</p> <p>Prof.ssa Iacqua Elisa</p> | <p>Enciclica "laudato si' "</p> | <p>PRIMO TRIMESTRE (3 ore)</p> |
| | | | <p>INGLESE</p> <p>Prof.ssa Ariosto Maria Grazia</p> | <p>"Defend the planet" !</p> | <p>SECONDO TRIMESTRE (4 ore)</p> |

| | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|------------------------------|
| | | | MATEMATICA Prof. Andaloro Guido | 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 D'Amico Nancy Antonella | Dalla produzione alla vendita | PRIMO TRIMESTRE (4 ore) |
| | | | LAB. CUCINA Prof. Previti Gaetano | Turismo responsabile. Tour enogastronomico. Le tradizioni regionali. | SECONDO TRIMESTRE (4 ore) |
| | | | Scienze Motorie Prof. Landro Dario | Sport a impatto zero | TERZO TRIMESTRE (3 ore) |

ORIENTAMENTO

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

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

I docenti tutor hanno lavorato in sinergia con il docente orientatore e i Consigli di classe nella redazione del modulo di orientamento formativo (30 ore) partendo dalla progettazione di istituto del curricolo 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>3E</p> <p>“Operatore della ristorazione “Commis di cucina”</p> <p>Livello 3: Attestato di qualifica di operatore professionale</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Studenti classe 3E • Strutture turistico-ristorative operanti nel comprensorio • Tutor scolastico e aziendale • Enti e soggetti esterni • Consiglio di classe | <ul style="list-style-type: none"> • Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro • Stage presso le aziende convenzionate • Visite aziendali nel tessuto produttivo locale e interprovinciale • Restituzione dati | <ul style="list-style-type: none"> • Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell’ambito del lavoro o dello studio. • Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi. • Imparare ad imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l’informazione |
| <p>5E</p> <p>“Il Food & Beverage Manager”</p> <p>Diploma di istruzione professionale</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Studenti classe 4E - 5E • Aziende convenzionate • Tutor scolastico e aziendale • Enti e soggetti esterni • Consiglio di classe | <ul style="list-style-type: none"> • Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro • Corso sicurezza sui luoghi di lavoro • Partecipazione a convegni e conferenze • Stage presso le aziende convenzionate • Visite aziendali nel tessuto produttivo del territorio locale e interprovinciale • Restituzione dati | <ul style="list-style-type: none"> • Autogestirsi, nell’ambito delle linee guida, in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibile, ma soggetto a cambiamenti. • Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio • Imparare ad imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l’informazione • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni |

***DOCUMENTI A
DISPOSIZIONE
DELLA
COMMISSIONE***

ALLEGATO 1

CONSUNTIVI DISCIPLINARI - ARGOMENTI SVOLTI

CONSUNTIVI DISCIPLINARI - ARGOMENTI SVOLTI

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 al 7 maggio) N. ore 52 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 | |
|--------------------|--|
|--------------------|--|

- 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

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

Gringeri Natalia

Valenti Asia

Recupero Alexia

DOCENTE

Mariagrazia Ariosto

Consuntivo attività disciplinari

Anno Scolastico 2023-2024 - Classe 5E

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Docente: prof. Landro Dario

Libro di testo: Nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): 56 ore di Scienze Motorie e Sportive e 3 ore per l'U.D.A. Trasversale di Educazione Civica.

Obiettivi specifici della disciplina

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

Metodologia

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

Mezzi

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

Strumenti di verifica

Sono state utilizzati:

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

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 Calciotto
- 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”.

ALUNNI

Prof. Dario Landro

Gringeri Natalia

Valenti Asia

Recupero Alexia

Firme autografe omesse ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof. ssa Nancy Antonella D'Amico

Libro di testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” A. Machado, Poseidonia Scuola

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

N. 99 ore effettivamente svolte su N. 132 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

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

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

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

Metodologia

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

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

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

Criteria di valutazione

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

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

CONTENUTI

UDA 0 Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UDA 1 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare
Il Sistema HACCP
La contaminazione biologica degli alimenti
La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

UDA 2 La trasformazione degli alimenti

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

UDA 3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche

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

UDA 4 L'alimentazione in situazioni patologiche

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Firma alunni

Firma Docente

Gringeri Natalia

Nancy Antonella D'Amico

Valenti Asia

Recupero Alexia

Firme autografe omesse ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/19

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente prof. ssa Elisa Ilacqua

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

N. ore 24 effettivamente svolte su N. 33 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

Metodologia

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

- Interrogazioni
- Discussioni guidate

Criteria di valutazione

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

CONTENUTI IRC

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

La bio-etica.

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

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.

L'amore nella cultura e nel progetto di Dio.

La vita come amore.

La morte e la vita nell'aldilà.

Chiesa e mondo contemporaneo

Chiesa e pluralismo culturale

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

Pace, giustizia sociale, carità e solidarietà.

CONTENUTI Educazione Civica (N° 3 ore)

Significato e valore di un' Enciclica

Enciclica "Laudato si" : struttura e significato

ALUNNI

Gringeri Natalia

Valenti Asia

Recupero Alexia

DOCENTE

Ilacqua Elisa

Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: prof. Previti Gaetano

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

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

N. ore 182 effettivamente svolte su N.192 ore previste, compresa la compresenza con Scienza e Cultura dell’Alimentazione + N 4 ore in educazione civica.

Obiettivi specifici della disciplina

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

CONOSCENZE

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

ABILITA’

- Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari.
- Uniformare i servizi della ristorazione al mutamento in atto nelle tendenze di consumo.
- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche.

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

COMPETENZE

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

Metodologia

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Interrogazioni▪ Discussioni guidate▪ Verifiche tecnico-pratiche di cucina in laboratorio | <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">L SEP</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">L SEP</div> |
|--|---|

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.

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

FINALITA' EDUCATIVE

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

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

PIANO DI LAVORO

| <i>Attività</i> | <i>Abilità</i> | <i>Metodologie</i> |
|-----------------|----------------|--------------------|
| | | |

| | | |
|---|--|--|
| SICUREZZA ALIMENTARE ATUTELA DEI CONSUMATORI | Saper applicare il sistema HACCP; Saper utilizzare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare; | Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche |
| LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI | Saper applicare correttamente tecniche innovative di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti. | Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche |
| L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE | Saper elaborare dei menù che promuovano uno stile di vita sano ed equilibrato; Saper elaborare prodotti enogastronomici in base a esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari; Saper individuare piatti tipici internazionali con relativa analisi calorico-nutrizionale | Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche |

U.D.A. trasversale di Educazione Civica

Lo sviluppo sostenibile ambientale

Nodo concettuale: sviluppo sostenibile

| TEMATICA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|--------------------------------|--|---|---|--|
| Le tradizioni regionali | Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente. Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, | 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 | Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti delle diverse regioni. | 4 ore Secondo trimestre |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | degli altri e dell'ambiente. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili. | identità e delle eccellenze produttive del paese. Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta. | | |
|--|--|--|--|--|

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1 Cibo, cultura e società

U.D. 1.1 Cibo e identità culturale

U.D. 1.2 La gastronomia nella società moderna

UdA 2 * Alimenti e qualità alimentare

U.D. 2.1 Gli alimenti in cucina

U.D. 2.1 Le certificazioni di qualità

UdA 3 * Le cucine regionali, nazionali e internazionali

U.D. 3.1 Gli stili di cucina

U.D. 3.2 La cucina delle regioni italiane

U.D. 3.3 Le principali cucine europee

U.D. 3.4 Le principali cucine etniche

UdA 4 * Il menu

U.D. 4.1 Il menu: aspetti generali

U.D. 4.2 I menu della ristorazione commerciale

U.D. 4.3 I menu della ristorazione collettiva

UdA 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

U.D. 5.1 I sistemi di cottura

U.D. 5.2 La presentazione delle vivande

UdA 6 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

U.D. 6.1 La sicurezza sul lavoro

U.D. 6.2 I rischi lavorativi nella ristorazione

Firma alunni
Gringeri Natalia
Valenti Asia
Recupero Alexia

Firma Docente
Gaetano Previti

Materia: MATEMATICA

Docente: prof. Guido Andaloro

Libro di testo: Bergamini, Trifone, Barozzi “Elementi di matematica-Volume A” ZANICHELLI

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

N. 85 ore effettivamente svolte su N. 98 ore previste.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA:

Conoscenze

Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado - Sistemi di equazioni e di disequazioni di primo e di secondo grado – Funzioni e le loro proprietà – Dominio e codominio - I limiti – Continuità e discontinuità – Le derivate – Crescenza e decrescenza di una funzione – Punti di massimo e di minimo – Grafico di una funzione.

Competenze acquisite:

Saper risolvere equazioni e disequazioni di I e II grado razionali fratte; saper calcolare i limiti di forme determinate; saper calcolare limiti di forme indeterminate del tipo $0/0$ e ∞/∞ nel caso di funzioni razionali fratte; saper determinare il dominio di funzioni: razionali intere, razionali fratte; saper determinare segno e intersezioni con gli assi delle funzioni; saper determinare la continuità di funzioni razionali intere, razionali fratte; saper determinare i punti di discontinuità riconoscendone la specie; saper calcolare la derivata di funzioni elementari (razionali intere e fratte); saper calcolare la derivata di somma, prodotto, quoziente; saper determinare massimi e minimi relativi attraverso lo studio del segno della derivata prima; saper determinare comportamento all’infinito, asintoti verticali e orizzontali; saper rappresentare un grafico probabile di funzioni; saper determinare l’equazione della retta tangente ad una funzione in un suo punto; saper determinare le proprietà di una funzione dallo studio del suo grafico.

Capacità acquisite:

utilizzare un linguaggio specifico; eseguire calcoli (è comunque sempre consentito l’uso della calcolatrice non programmabile); fare analisi e deduzioni a partire dal grafico di una funzione ed in particolare dedurre: dominio, intersezione con gli assi coordinati, segno, discontinuità, asintoti, limiti, codominio, intervalli in cui cresce o decresce, massimi e minimi; determinare le caratteristiche di un grafico a partire dall’espressione analitica della funzione; tracciare il grafico probabile di una funzione, prevalentemente intera o razionale fratta.

Metodologie

Durante le attività didattiche, l’impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo, discussioni, rappresentazioni digitali, 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:

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

Mezzi e materiali

- Libro di testo cartaceo
- Geogebra
- Video Youtube
- Mappe concettuali
- Appunti del docente

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:

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

Criteri di valutazione

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

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

CONTENUTI

Ripasso: Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado - Sistemi di equazioni e di disequazioni di primo e di secondo grado

Le funzioni e le loro proprietà: Definizione di funzione, dominio e codominio – Classificazione e proprietà delle funzioni - Funzioni crescenti e decrescenti - Dominio di una funzione algebrica - Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani - Segno di una funzione.

I limiti e la ricerca degli asintoti: Concetto intuitivo di limite - Limite finito e infinito di una funzione in un punto - Limite finito e infinito di una funzione all'infinito - Asintoti di una funzione (orizzontali e verticali) - Funzione continua - Punti di discontinuità - Classificazione dei punti di discontinuità - Grafico probabile di una funzione – Rappresentazione grafica digitale tramite Geogebra.

Le derivate: Definizione di rapporto incrementale - Definizione di derivata di una funzione - Significato geometrico della derivata - Derivata di una funzione razionale fratta - Crescenza e decrescenza di una funzione con l'uso della derivata prima - Punti di massimo e di minimo.

Rappresentazione del grafico probabile di una funzione algebrica razionale fratta.

Dal grafico alle proprietà di una funzione.

MODULO Educazione Civica

U.D.A. trasversale: Lo sviluppo sostenibile ambientale

Nucleo concettuale: Cittadinanza digitale

Matematica (III trimestre): Le tecnologie della comunicazione e dell'informazione per il monitoraggio della salute del pianeta.

Tempi: 4 ore nel terzo trimestre.

Firma alunni

Gringeri Natalia
Valenti Asia
Recupero Alexia

Firma Docente

Prof. Guido Andaloro

Materia: Discipline Letterarie negli istituti di istruzione secondaria di secondo grado (A012 Italiano)

Docente: Prof. Finocchio Giuseppe

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

Ore settimanali: 4

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 07/05/2024): n. 114 ore svolte su 132 ore previste complessivamente.

Obiettivi specifici della disciplina

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

Conoscenze

L'alunno conosce:

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

Abilità

L'alunno è capace di:

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

Competenze

L'alunno è in grado di:

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

Metodologia

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

IN PRESENZA

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali
- Problem solving
- Brainstorming
- Flipped Classroom
- Compiti di realtà

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libri di testo cartacei e digitali
- Letture da riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali audiovisivi
- Attrezzature multimediali e audiovisive
- App Google Workspace
- Classroom
- Tools digitali
- Video didattici e Video YouTube
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA

- Prove scritte strutturate e semistrutturate
- Esercitazioni
- Interrogazioni
- Discussioni guidate
- Produzione di Podcast

Criteri di valutazione

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

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

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

CONTENUTI

UdA 0 “Accertamento dei livelli di partenza”

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

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

- I caratteri di Realismo, Positivismo, Darwinismo
- Il Naturalismo
 - Émile Zola, *L'Assommoir*
 - ✓ *Gervaise e l'acquavite*
- Il Verismo
- Giovanni Verga:
 - Profilo biografico, poetica e produzione letteraria
 - *Vita dei campi*
 - ✓ *Rosso Malpelo*
 - ✓ *Cavalleria rusticana*
 - *Novelle rusticane*
 - ✓ *La roba*
 - Il ciclo dei Vinti
 - *I Malavoglia*
 - ✓ *La famiglia Malavoglia (cap. I)*
 - *Mastro don Gesualdo*
 - ✓ *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 bellezza come unico valore* (cap. II)

- Gabriele D’Annunzio:

Profilo biografico, poetica e produzione letteraria

- *Il Piacere*

- ✓ la trama

- ✓ *L’attesa dell’amante*

- *Alcyone*

- ✓ *La pioggia nel pineto*

- Giovanni Pascoli:

Profilo biografico, poetica e produzione letteraria

- *Il fanciullino*

- *Myricae*

- ✓ *X Agosto*

- *Canti di Castelvecchio*

- ✓ *Il gelsomino notturno*

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

- La poesia delle avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo e “Vociani”

- Filippo Tommaso Marinetti

- ✓ *I Manifesti del Futurismo*

- Il nuovo romanzo europeo (Proust, Kafka, Joyce)

- Marcel Proust, *Alla ricerca del tempo perduto*

- ✓ *La Madeleine*

- Luigi Pirandello:

Profilo biografico, poetica e produzione letteraria

- *L’Umorismo*

- *Novelle per un anno*

- ✓ *La patente*

- *Il fu Mattia Pascal*

➤ Italo Svevo:

Profilo biografico, poetica e produzione letteraria

- Trama e caratteristiche strutturali dei romanzi *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno*

- *La coscienza di Zeno*

- ✓ *L'ultima sigaretta* (cap. III)

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:

Profilo biografico, poetica e produzione letteraria

- *L'Allegria*

- ✓ *Veglia*

- ✓ *Il porto sepolto*

- ✓ *Fratelli*

- ✓ *Soldati*

- ✓ *Mattina*

U.d.A 5

L'esperienza letteraria di fronte a Nazi-Fascismo e seconda Guerra Mondiale

Primo Levi

Eugenio Montale

U.d.A.6

La poesia contemporanea

Alda Merini

ALUNNI

Gringeri Natalia

Valenti Asia

Recupero Alexia

DOCENTE

Giuseppe Finocchio

Materia: A012 *Discipline Letterarie negli Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo Grado (STORIA)*

Docente: prof. Finocchio Giuseppe

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

Ore settimanali: 2

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 07/05/2024): n. 57 ore svolte su 66 ore previste complessivamente

Obiettivi specifici della disciplina

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

- Comprendere l'importanza della memoria storica, delle fonti e della loro classificazione
- Comprendere i problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.

Competenze:

- Saper usare le fonti storiche e saper interpretare i documenti;

- Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina

- Saper formulare giudizi critici autonomi;
- Saper organizzare le conoscenze acquisite;
- Saper comprendere la dimensione storica del mondo attuale attraverso la conoscenza del passato.

Metodologia

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

| |
|--------------------|
| IN PRESENZA |
|--------------------|

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali
- Problem solving
- Brainstorming
- Podcast
- Compiti di realtà, le voci della Storia
- Interviste impossibili

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libri di testo cartacei e digitali
- Letture da riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali audiovisivi
- Attrezzature multimediali e audiovisive
- App Google Suite
- Classroom
- Tools digitali
- Video didattici e Video YouTube
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

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

IN PRESENZA

- Interrogazioni
- Colloqui
- Discussioni guidate
- Dibattiti
- Esposizione per sequenze di mappe concettuali
- prove strutturate/semi-strutturate con valore orale

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;
- 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 DISCIPLINARI PER UDA

Uda 0 “Accertamento dei livelli di partenza”

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

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

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

Uda 2 “Nuovi protagonisti sulla scena internazionale”

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

Uda 3 “L'Italia di Giolitti”

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

Uda 4 “Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914”

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

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

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

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

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

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

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

UdA 9 “Il fascismo scala il potere in Italia”

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

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

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

UdA 11 “Il fascismo diventa regime”

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

UdA 12 Totalitarismi a confronto “L’URSS di Stalin” e il “Nazionalsocialismo”

UdA 15 “La Seconda guerra mondiale”

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

Il Novecento dal primo dopoguerra ad oggi

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

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

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

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

UdA 18 “La ‘guerra fredda”

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

Svolgimento UDA interdisciplinari

Cibo e cultura nel mondo (II trimestre)

Qualità alimentare e salute(III trimestre)

Uda Cittadinanza e Costituzione

Sostenibilità e salvaguardia del pianeta

ALUNNI

Gringeri Natalia

Valenti Asia

Recupero Alexia

IL DOCENTE

Giuseppe Finocchio

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

Docenti: materia interdisciplinare

REFERENTE: Prof. ssa Domenica Mantarro

Ore a trimestre: 4

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

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

| Nucleo concettuale: Costituzione | | | |
|--|--|--|----------------------------------|
| Tematica: Lo sviluppo sostenibile ambientale | | | |
| COMPETENZE | ABILITA' | CONTENUTI | TEMPI DI ATTUAZIONE |
| <p>- Saper partecipare al dibattito culturale;</p> <p>- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica;</p> <p>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri;</p> <p>- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti a supporto della sostenibilità ambientale;</p> <p>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze.</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>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;</p> <p>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> | <p>Sostenibilità e salvaguardia del pianeta: la giornata internazionale della terra (<i>Earth day</i>) e la cultura dell'ambiente.</p> | <p>III trimestre (3 ore)</p> |

Libro di testo: non adottato

Obiettivi specifici della disciplina

Al termine del percorso lo studente deve avere conseguito i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;
- partecipare al dibattito culturale;
- cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;
- prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;
- rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Conoscenze:

- Conoscere i principi fondamentali della Costituzione italiana
- Conoscere gli eroi della lotta alla mafia
- Conoscere la natura del cibo

Abilità:

- Saper riconoscere il valore dei principi fondamentali della Costituzione
- Saper distinguere i diritti politici
- Riconoscere l'importanza del voto come espressione della propria identità di cittadino
- Saper riconoscere la funzione rappresentativa del Parlamento italiano
- Capire l'importanza dell'istituzione delle città metropolitane
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Individuare gli elementi di continuità e di mutamento inerente alla legalità, pace e giustizia sociale
- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.
- Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate.
- Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari

Competenze:

- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione;
- Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale
- Sviluppare la cittadinanza attiva
- Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica
- Conoscere i diritti personali, civili e politici
- Conoscere i sistemi elettorali
- Conoscere i principali organi dello Stato
- Saper partecipare al dibattito culturale
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

| IN PRESENZA | A DISTANZA |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lezione individualizzata ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Ricerca guidata ▪ Lavori individuali ▪ Preparazione specifica per prova invalsi (reading and listening comprehension, test strategies) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali ▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio |

Mezzi e materiali

| IN PRESENZA | A DISTANZA |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Letture di riviste/quotidiani ▪ Fotocopie di documenti ▪ Materiali audiovisivi ▪ Classe virtuale (google classroom e google MEET) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ App Google Suite ▪ Google Classroom ▪ Meet ▪ Whatsapp ▪ Registro elettronico Argo |
| IN ENTRAMBE LE FASI | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo digitali ▪ Video didattici e video lezioni offline ▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante ▪ Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software | |

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 | A DISTANZA |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove Scritte ▪ Interrogazioni ▪ Prove strutturate e semistrutturate ▪ Discussioni guidate | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili ▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet) ▪ Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet) ▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone ▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze ▪ 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.

Firma alunni
Gringeri Natalia
Valenti Asia
Recupero Alexia

Firma Docente

Domenica Mantarro

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof.ssa Domenica Mantarro

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

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

N. 93 ore effettivamente svolte su N. 99 ore previste

L'insegnamento della Disciplina “**Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**” vuole fornire una preparazione di conoscenze professionali che consenta agli allievi di svolgere attività operative, gestionali e promozionali nel campo delle attività enogastronomiche.

In particolare, al termine del quinto anno, gli allievi dovrebbero aver raggiunto gli obiettivi specifici, le conoscenze, le abilità e le competenze di seguito elencate

Obiettivi specifici della disciplina

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi turistici, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi dei servizi turistici;
- 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;
- Conoscere per applicare le normative che disciplinano il settore, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

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

Abilità'

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

Competenze

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

Metodologia

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

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

Criteri di valutazione

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

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

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

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

CONTENUTI

Unità di apprendimento 0. Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Unità di apprendimento 1. Il mercato turistico

- Le caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore

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

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

Unità di apprendimento 3. Il marketing

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

Unità di apprendimento 4. Il business plan

- La definizione e il contenuto del business plan

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

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

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

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

Unità di apprendimento 7. Le norme di tutela del consumatore

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

Unità di apprendimento 8. Le abitudini alimentari.

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

Unità di apprendimento 9. I contratti delle imprese ricettive

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

Firma alunni

Gringeri Natalia

Valenti Asia

Recupero Alexia

Materia: LINGUA FRANCESE

Docente: Prof.ssa TESTASECCA MARIA STELLA

Libro di testo: DUVALLIER CHRISTINE *“Sublime-Oenogastronomie et Service”*– ELI

Firma Docente

Mantarro Domenica

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio) : N. 82 ore effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

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

CONOSCENZE

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

ABILITA'

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

COMPETENZE

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

Metodologia

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

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

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

Strumenti di verifica

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

Prove strutturate e semistrutturate;
Esercitazioni in classe;
Discussioni guidate;
Interrogazioni
Partecipazione e coinvolgimento individuale

Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

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

Criteri specifici per la conversazione in lingua straniera:

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

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

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

UdA 1 : SANTÉ ET SÉCURITÉ

- ÉTAPE 1* L'HACCP
ÉTAPE 2 La maîtrise des points critiques
ÉTAPE 3 Les intoxications alimentaires
ÉTAPE 4 Qualité alimentaire et santé

UdA 2: RÉGIMES ET NUTRITION

- ÉTAPE 1* Les aliments biologiques
ÉTAPE 3 Les OGM
ÉTAPE 4 Les allergies et les intolérances alimentaires
ÉTAPE 5 Les troubles du comportement alimentaire

UdA 3: À CHACUN SON RÉGIME

- ÉTAPE 1* Le régime méditerranéen
ÉTAPE 2 La pyramide alimentaire
ÉTAPE 3 Les régimes alternatifs
ÉTAPE 4 Les régimes religieux

UdA EDUCAZIONE CIVICA

La “cuisine durable”, nouvelle tendance de la restauration

ALUNNI

Gringeri Natalia
Valenti Asia
Recupero Alexia

DOCENTE

Maria Stella Testasecca

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

IPSCEOA "R. Guttuso"

Classe VE ENOGASTRONOMIA/CUCINA

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e vendita

Docente: Prof. Cancemi Tonino

Libro di testo adottato: Sala-bar Smart (Articolazione Cucina)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico: 2023/2024

n. ore 53 n. ore 69 previste dal piano di studi

11.5 Attività di recupero (indicare tempi e modi delle attività)

In itinere sono state programmate delle sessioni di recupero, le attività sono state svolte mediante esercitazioni individuali e di gruppo.

11.6 Conoscenze, capacità e competenze,

Conoscenza dell'organizzazione del lavoro all'interno di un centro di preparazione e distribuzione pasti;
Apprendimento dell'importanza del coordinamento tra i settori della produzione e della distribuzione,
Capacità di programmare il lavoro in base all'utenza;
Apprendimento delle problematiche di distribuzione e vendite relative all'organizzazione del servizio di sala e bar;
Apprendimento delle diverse tecniche di servizio in base alle varie occasioni;
Saper programmare e organizzare il lavoro di gruppo del reparto produzione e distribuzione di un ristorante;
Saper progettare un work-planning giornaliero, settimanale e mensile di un'attività ristorativa;
Conoscenza delle caratteristiche delle bevande usate nella ristorazione;
Abbinamento delle bevande al menù e ai vari piatti in relazione ai servizi programmati;
Conoscenza dei vini usati nella ristorazione;
Abbinamento dei vini al menù e ai vari piatti in relazione ai servizi programmati.

11.7 Contenuti (unità didattiche o U.D.A.) e

Tempi impiegati per la realizzazione delle unità didattiche o delle unità didattiche

U.D.A. 0 La nascita della ristorazione

1. Appunti la nascita della ristorazione.

U.D:A:7 Analisi sensoriale e degustazione

- 1.0 L'analisi delle caratteristiche organolettiche.
- 1.1 L'analisi sensoriale.
- 1.2 La degustazione dei cibi.
- 1.3 Il degustatore.
- 1.4 La degustazione dell'olio d'oliva.

La sommellerie, la produzione vitivinicola in Italia, Europa e nel mondo

- 2.1 La figura professionale del Sommelier.
- 2.2 Le bottiglie.
- 2.3 L'attrezzatura per la degustazione.
- 2.4 L'analisi organolettiche del vino l'esame visivo.
- 2.5 L'esame olfattivo.
- 2.6 L'esame gustativo-olfattivo.

L'abbinamento cibo e vino

- 3.1 I principi di abbinamento.
- 3.2 La scheda grafica di abbinamento.
- 3.3 La successione dei vini a tavola.

UDA.8 Operare davanti al cliente

- 4.0 La cucina di sala.
- 4.1 Cucinare davanti al cliente.
- 4.2 L'attrezzatura.
- 4.3 La tecnica.

I Cocktail.

- 5.4 Definizione e composizione.
- 5.5 L'organizzazione del banco bar.
- 5.6 La tecnica di miscelazione.
- 5.7 Le tecniche di preparazione.
- 5.8 Le decorazioni.
- 5.9 La cultura del bere miscelato.
- 5.10 Cocktail internazionali.

UDA.9 Eventi speciali

- 6.0 Il banqueting.
- 6.1 L'attività di banqueting.
- 6.2 Gli operatori.
- 6.3 Le occasioni e le tipologie di eventi.
- 6.4 L'attrezzatura speciale.
- 6.5 Il catering.
- 6.6 L'attività di catering.
- 6.7 Tecniche di produzione e trasporto.
- 6.8 La produzione e la distribuzione itinerari.
- 6.9 Il catering-banqueting

La preparazione di un evento speciale.

- 7.1 La vendita di un evento speciale.
- 7.2 La pianificazione del lavoro
- 7.3 La preparazione della sala.
- 7.4 Il buffet.
- 7.5 La mise en place dei tavoli.
- 7.6 Il servizio di sala, il cerimoniere.

UDA 10 La gestione delle aziende turistico-ristorative-alberghiere

La gestione degli acquisti, informatica ed enogastronomia, Hardware e Software d

1. **Metodi di insegnamento** (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato simulazioni ecc)

Lezione frontale e di gruppo.

2. **Mezzi e strumenti di lavoro** (materiale audiovisivo, multimediale ecc.)

Libri di testo e fotocopie specifiche della disciplina

3. **Spazi** (laboratorio)

Aula

11.11 Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)

Quesiti a risposta multipla.

Quesiti a risposta aperta

11.12 Criteri di valutazione

Le variabili considerate sono state:

- conoscenza;
- comprensione;
- analisi;
- sintesi.

Alunni

Docente di Sala e vendita
Cancemi Tonino

Gringeri Natalia
Valenti Asia
Recupero Alexia

Materia: ARC

Docente: Prof.ssa Patrizia Abate

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio): N. 26 ore effettivamente svolte su N. 33 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

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

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

Conoscenze

- Concetto di cittadino e di straniero: analisi dei diritti della persona in quanto essere vivente;
- Riconosce le varie tipologie di discriminazione: le discriminazioni in campo sociale, culturale ed economico;
- Le pari opportunità
- Conoscere il concetto di ambiente e di patrimonio ambientale;
- Analisi del territorio, le ricchezze della natura attorno a noi.

- Conosce i danni provocati dall'uomo alla natura;
- Bullismo e cyberbullismo ed i danni che possono provocare a livello psicologico e sociale;
- I reati legati al bullismo ed al cyberbullismo: conseguenze giuridiche
- Culture storiche a confronto: stile di vita dei nostri nonni, dei nostri genitori e di noi stessi;
- I cambiamenti di stile: musica, moda e cultura

Abilità

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

COMPETENZE

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

Metodologia

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

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libro di testo cartacei
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi

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

- Discussioni guidate;
- Partecipazione e coinvolgimento individuale
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteria di valutazione

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

Criteria specifici per la conversazione in lingua straniera:

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

CONTENUTI

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

- Dibattito sui diritti della donna nella Costituzione
- Lettura di testi dedicati all'argomento
- Affettività
- Violenza di genere
- La Donna nel mondo del lavoro

UdA 2: Tutela Ambientale

- Diritto alla salute
- La tutela del territorio
- Inquinamento

UDA 3: Bullismo e Cyberbullismo

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

UdA 4: GAP GENERAZIONALE: confronto tra culture

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

Alunno

Nejua Bahlal

DOCENTE

Patrizia Abate

ALLEGATO 2

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

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

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

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

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

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

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

(Giovanni Pascoli, *Il fanciullino*, 1897)

1. Comprensione del testo

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

2. Analisi del testo

- Perché per il *fanciullino* il poeta parla di semplicità e umiltà?
- Per quale motivo il *fanciullino* richiama l'Adamo biblico? Quanto è importante questo aspetto per la creazione poetica?
- Che rapporto pone il Pascoli tra la conoscenza razionale e la vista del *fanciullino*?
- 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 scalpite 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. Vigè ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...] Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà. Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

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

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

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

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac 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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“R. GUTTUSO” MILAZZO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2023-2024

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”

ELABORATO DI: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato/a

“I nuovi prodotti alimentari”

Tipologia A

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

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

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

11 Gennaio 2024, informazione veterinaria online

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

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

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

11 febbraio 2023, La Repubblica

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

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

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

ALLEGATO 4

NODI CONCETTUALI

NODI CONCETTUALI

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

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

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dall'art. 20 dell'O.M. n.53/21. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 2, e l'art. 21, comma 2, 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 17 comma 3 dell'O.M. n. del 03 marzo 2021, 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.

| NODI CONCETTUALI | |
|--|--|
| Evoluzione della cucina nel tempo | La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola. |

| | |
|--|--|
| Igiene e sicurezza in laboratorio | Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia, consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro. |
| Le nuove tendenze alimentari | Quali saranno gli ingredienti-guida delle cucine mondiali? E quali le filosofie nutrizionali che ci attireranno di più? Quali sono i fattori che influenzano i consumi e i nuovi orientamenti alimentari? E quali le nuove tendenze di filiera di questi prodotti? Dalla cucina crudista, a quella vegana, alla cucina sana. Un viaggio attraverso il gusto. |
| Una dieta per tutti | Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare. |
| A tavola con le religioni | Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale. |

ALLEGATO 5

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

AUTONOMA_MENTE - IL CURRICOLO VERTICALE DI DIDATTICA ORIENTATIVA

1. I RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

Sono, altresì, riferimenti normativi:

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

2. LE FINALITÀ DELL'ORIENTAMENTO

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

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

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

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

2. GLI OBIETTIVI GENERALI

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

3. LE SOFT SKILLS E LA DIDATTICA ORIENTATIVA

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

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

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

4. GLI OBIETTIVI COMUNI DEL CURRICOLO VERTICALE

Le dimensioni e gli obiettivi dell'orientamento sono:

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

5. LA DIDATTICA ORIENTATIVA PREESISTENTE

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

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

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

6. RISULTATI ATTESI

I principali risultati attesi sono:

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

7. VERIFICA IN ITINERE E FINALE

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

| OBIETTIVI | ATTIVITÀ | LUOGO | SOGGETTI COINVOLTI | METODOLOGIE | TEMP I |
|--|---|---|--|---|--------|
| Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali | Visita cantina | Scuola | Docenti ITP Sala e vendite | | 4 |
| | La settimana creativa: CAMPIONATO NAZIONALE DELLE LINGUE | | • Docenti di lingue straniere | • Esercitazioni su come parlare in pubblico in lingua straniera | 3 |
| Lavorare sulle capacità comunicative | Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici | • Classe • Scuola | • Docenti di: Italiano; | • Esercitazioni sul come parlare in pubblico • Organizzazione di gare di dibattito | 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 |
| | 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 DI MESSINA "CONSAPEVOLMENTE"; ASSORIENTA | • Docente orientatore • Docenti di Scienze e Cultura dell'Alimentazione • Docenti universitari | • Incontri con docenti di orientamento • Visita guidata alla Fiera del Mediterraneo Palermo | 1 5 |
| | L'offerta formativa degli ITS Academy "Albatros" | Scuola | Referenti di ITS Academy | Incontri con esperti | 2 |
| Conoscere il territorio | Visite presso la fiera specializzata di Rimini | • Fiera di Rimini | Docenti accompagnatori | Visita guidata al SIGEP di Rimini dal 17 al 22 gennaio 2024 | 6 |
| | Itinerario verghiano | Catania 26/01/2024 | Docenti accompagnatori | | 6 |

ALLEGATO 6

PROGETTO PCTO



REGIONE SICILIA



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
RENATO GUTTUSO
MILAZZO



Unione Europea

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

PROGETTO DI PERCORSI DI COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

PCTO Anno scolastico 2023-2024

PERCORSI PER LE COMPETENZE REAL -VIRTUALI

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

Classe 5° E

ARTICOLAZIONE Enogastronomia – Cucina

Profilo professionale

"Il Food & Beverage Manager"

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Gaetano Previti

Descrizione del profilo professionale

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

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

Motivazione del Progetto

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

Destinatari

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

Obiettivi formativi specifici

Finalità generali

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

Cognitivi (Conoscenze)

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

Operativi (Abilità)

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

Trasversali

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

Articolazione temporale e organizzativa dell'intervento

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

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

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

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

Risultati attesi

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

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

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

Monitoraggio e valutazione

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

Più dettagliatamente:

Il tutor scolastico dovrà effettuare:

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

Lo studente dovrà:

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

Nella valutazione del percorso formativo intervengono:

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

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

Consiglio di classe: a conclusione del percorso in alternanza e secondo la modalità tracciate, la scuola rilascia una **certificazione delle competenze** acquisite nel periodo di apprendimento su piattaforma laboratoriale che terrà conto delle abilità operative e metodologie di lavoro specifiche e delle competenze tecnico-professionali maturate.

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

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

Milazzo, li 07/10/2023

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Previti Gaetano

Allegato7

RELAZIONE P.C.T.O.

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

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

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Gaetano Previti

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINE | DOCENTI | FIRME |
|--|----------------------------|--------------|
| ITALIANO | FINOCCHIO GIUSEPPE | |
| STORIA | FINOCCHIO GIUSEPPE | |
| MATEMATICA | ANDALORO GUIDO | |
| LINGUA INGLESE | ARIOSTO MARIA GRAZIA | |
| LINGUA FRANCESE | MARIASTELLA TESTASECCA | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/COORD. | D'AMICO NANCY ANTONELLA | |
| LABORATORIO DI CUCINA | PREVITI GAETANO | |
| LABORATORIO DI SALA E VENDITA | CANCEMI TONINO | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE /REF.ED.CIVICA | MANTARRO DOMENICA | |
| SCIENZE MOTORIE | LANDRO DARIO | |
| RELIGIONE | ILACQUA ELISA | |
| ARC | ABATE PATRIZIA | |
| SOSTEGNO | EPIFANIO STEFANIA | |

Milazzo, 07/05/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Delfina Guidaldi

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993