



ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LUIGI PIRANDELLO
BIVONA



Ministero dell'istruzione e del merito

Contrada Paratore, 135 - 92010 BIVONA (AG) Tel.
0922/983223 C.M. AGIS01700D - C.F.
80005230844 - C.U. UFZ1TX

PEO : agis01700d@istruzione.it - PEC : agis01700d@pec.istruzione.it - Web: iiss-pirandello-bivona.it

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

I.I.S.S. "LUIGI PIRANDELLO" BIVONA
Prot. 0004679 del 13/05/2024
V (Entrata)

CLASSE V sez. A

Indirizzo Enogastronomia

DOCUMENTO FINALE A CURA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)



Coordinatore
Prof. ssa Tea Cabibi

Il Dirigente scolastico
Prof. Emanuele Giordano

PARTE PRIMA

1. Composizione del Consiglio di Classe

| Coordinatore di Classe: CABIBI TEA | | |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| DOCENTE | DISCIPLINA | ORE Settimanali |
| Leto Giuseppa Maria | Italiano | 4 |
| | Storia | 2 |
| Leto Barone Maria Anastasia | Lingua Inglese | 2 |
| Longo Antonina | Lingua Francese | 3 |
| Fiore Stefano | Religione | 1 |
| Cabibi Tea * | Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 |
| Di Guida Antonino | Diritto e tecniche amministrative della strutturacettiva e ristorativa | 4 |
| Guardino Francesco * | Laboratorio di servizi enogastronomici settorecucina | 6 |
| Giorelando Gaspare * | Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | 2 |
| Ruvolo Giuseppe | Scienze motorie e sportive | 2 |
| Pumilia Ignazio | Matematica | 3 |
| Pullara Giuseppina | Sostegno | 9 |

*I docenti fanno parte della Commissione interna

Rappresentanti alunni: Bellone Diego - Ingoglia Rosalia

Rappresentanti genitori: Ferrara Roberto - Lo Presti Silvana

PARTE SECONDA

1. **Storia ed identità dell'IISS Luigi Pirandello**
2. **Finalità generali**
3. **Offerta formativa**
4. **Obiettivi educativi formativi e comportamentali**
5. **Obiettivi cognitivi**
6. **Obiettivi professionali**
7. **Obiettivi curriculari**
8. **Quadro orario settimanale**

1. **Storia ed identità dell'IISS Luigi Pirandello**

L' Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Pirandello nasce dalla fusione del precedente Istituto "Luigi Pirandello", fino al 2010/2011 Liceo Classico Luigi Pirandello, con l'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Lorenzo Panepinto", a seguito delle misure intervenute per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche.

Entrambi gli istituti sono espressione di un'antica vocazione della zona dei Sicani, ed in particolare del paese di Bivona, a proporsi come centro culturale e di formazione, risorsa fondamentale per la popolazione del territorio altrimenti destinata all'isolamento civile e sociale.

Così il Ginnasio di Bivona, inaugurato il 9 febbraio 1863, si colloca in ideale continuità con l'attività culturale ed educativa che i Gesuiti, nei secoli XVI, XVII, XVIII, avevano offerto con la loro "ratio studiorum", con gli insegnamenti impartiti nel loro collegio di Bivona, tra i più antichi di Sicilia. Ciò ha favorito non solo un processo di alfabetizzazione, ma anche un'occasione di crescita umana e sociale.

La cultura umanistica, fin d'allora, è stata ritenuta fondamentale e qualificante, non disgiunta tuttavia dall'acquisizione di conoscenze e competenze utili anche nel mondo economico e del lavoro.

Allorché, nel periodo fascista, il Ginnasio verrà sostituito da un istituto tecnico, l'insegnamento del latino non sarà eliminato, riconoscendo così l'ideale intreccio tra cultura umanistica e tecnica.

La cultura umanistica infatti ha forgiato la classe dirigente dei paesi del territorio e non solo di essi, perché in tutta Italia, anche ad alti livelli, in tutti i campi, ex alunni del Liceo si sono distinti per le loro capacità e le loro competenze.

La “forma mentis”, che gli studi umanistici promuovono, sviluppando le capacità logico-espressive, di analisi e disintesi, ha permesso a tanti alunni di sapere affrontare nel migliore dei modi innumerevoli e sempre nuove difficoltà.

IL Liceo Pirandello, negli ultimi due decenni del secolo scorso, ha allargato la sua offerta formativa, introducendo alcuni indirizzi sperimentali: il Linguistico, il Bio-socio-sanitario, lo Scientifico, che, non trascurando lo studio del latino e quindi della cultura classica, intendevano rispondere meglio alla domanda proveniente dal territorio.

Con la riforma della scuola secondaria superiore, dall’anno scolastico 2010-2011, all’Istituto sono stati assegnati i seguenti indirizzi: classico, linguistico e scientifico.

Nella primavera del 2011 ha assunto la denominazione attuale di Istituto d’Istruzione Secondaria Superiore e ha ottenuto la possibilità di integrare la sua offerta formativa con gli indirizzi professionali di Ottico ed Odontotecnico. Nell’anno 2012/13 ha preso avvio l’indirizzo Odontotecnico con la formazione della prima classe.

Dall’anno 2013/2014, con decreto della Regione Sicilia, è avvenuta l’unificazione con l’Istituto Panepinto, per esigenze organizzative-finanziarie. Tale unificazione appare tuttavia occasione per riprendere il dialogo, non mai idealmente interrotto, tra cultura umanistica e cultura tecnica ed offrire una proposta ampia di formazione in risposta alla varietà delle esigenze che vengono dalla popolazione del territorio.

L’I.I.S.S., dedicato a “Lorenzo Panepinto”, educatore, giornalista, grande organizzatore popolare, nato a S. Stefano Quisquina il 4 gennaio 1865 e morto il 16 maggio 1911, assassinato dalla mafia, nasce all’inizio degli anni ’70 come sezione staccata prima dell’I.T.C. “M. Fonderà” di Agrigento, successivamente dell’I.T.C.G. “Giovanni XXIII” di Ribera.

La concessione dell’autonomia, all’inizio degli anni ’80, fortemente voluta e

perseguita dalla scuola e dai rappresentanti dell'Ente Locale, consente l'avvio di un processo di stabilizzazione e di conduzione democratica nuova che solleciterà una vera avanzata quantitativa e qualitativa dell'Istituto per un "aureo" decennio.

Una felice intuizione dei tempi che cambiano porta, nel 1989, alla sperimentazione assistita IGEA e nel 1990 alla maxi sperimentazione per ragionieri e geometri.

Nel 1995 il Ministero della Pubblica Istruzione istituisce il corso ordinario per geometri. Nel 2000, a seguito della razionalizzazione delle istituzioni scolastiche, viene a far parte integrante dell'istituto l'ex scuola coordinata di Cianciana, già incorporata nell'IPIA "Archimede" di Cammarata, per il conseguimento della qualifica di "Operatore Elettrico" e per il diploma di "Tecnico delle Industrie Elettriche". Nel 2010 viene concesso un nuovo corso dell'indirizzo professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

L'unificazione dei due istituti, Pirandello e Panepinto, si innesta pertanto in una ricca tradizione, in una volontà di servizio culturale ed educativo da continuare ad offrire anche alle generazioni future.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato istituito presso l'IPIA di Cianciana un corso serale ad indirizzo MAT per rispondere ai bisogni educativi degli adulti e offrire un ulteriore servizio per la crescita del territorio.

Dall'anno 2018/19 la sede di Cianciana è stata chiusa e l'indirizzo MAT, sia diurno che serale, è stato trasferito a Bivona.

Sempre dall'anno 2018/19 è stato avviato un ulteriore corso serale dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, art. Sala e Vendita.

Nell'anno 2019/20 è stata avviata la procedura per l'introduzione del Tecnico Agrario, che è stato autorizzato ed è attivo dall'anno 21/22.

Dall'anno scolastico 2021/22 è stata aggregata all'IISS Pirandello la sezione staccata, con sede a Santo Stefano Quisquina, dell'IISS Madre Teresa Di Calcutta di Casteltermini. Tale sede ospita classi diurne e serali degli indirizzi professionali "Servizi socio - sanitari" e

"Servizi per la sanità e l'assistenza sociale". Tale presenza viene ad incrementare l'articolazione dell'offerta formativa con nuove opportunità da proporre all'utenza. Nell'anno scolastico 2022/23 le attività didattiche vengono trasferite nella sede di c. da Santa Filomena in Bivona.

2. Finalità generali

2.1 I Principi

Avendo a fonte principale d'ispirazione la Costituzione Italiana, in coerenza con la migliore tradizione umanistica e dei diritti umani europea ed internazionale, facendo propri gli ideali ed i valori di civiltà dell'identità mediterranea di cui è parte, in armonia con quanto nella sua non breve storia ha operato, l'Istituto Pirandello intende esplicitare i principi di riferimento e le finalità che desidera perseguire:

- fare della scuola un luogo ed uno strumento di progresso sociale, civile, morale e spirituale per quanti in essa operano, ad essa attingono, ad essa si rivolgono, con essa si incontrano;
- promuovere la cultura come fattore di conoscenza e di dialogo per favorire il rispetto e l'incontro tra le persone anche con sensibilità diverse, superare ogni forma di discriminazione e di violenza, perseguire la pace;
- consentire lo sviluppo integrale della persona in tutti i suoi aspetti, a prescindere dalle condizioni di partenza, perché maturi in consapevolezza, eserciti la sua libertà, operi con responsabilità;
- aprire alla dimensione dell'universalità e della globalità, alla coscienza dell'appartenenza all'intera comunità umana, alla piena integrazione nella comunità europea di cui si è parte, all'esercizio attivo della cittadinanza ed alla partecipazione alla vita sociale, economica, civile e politica;
- sensibilizzare al rispetto della natura e dell'ambiente, come condizione indispensabile per il benessere delle generazioni future;
- fare del sapere fonte per comprendere sé stessi, interpretare il mondo, arricchire la propria vita, partecipare al dialogo culturale e scientifico, inserirsi nel mondo del

lavoro;

- rapportarsi positivamente con il territorio, approfondirne la conoscenza, riconoscerne le vocazioni, ascoltarne le esigenze, operare in sintonia, favorirne la crescita;
- innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, contrastare le diseguaglianze socio-culturali e territoriali, prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, per garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

Tutte le scelte strategiche e progettuali intendono esplicitare e dare attuazione a tali finalità.

2.2 Obiettivi strategici

a) Promuovere e favorire negli alunni l'arricchimento delle conoscenze, l'acquisizione delle abilità, la maturazione delle competenze che agevolino il loro percorso futuro sia che intendano proseguire gli studi o entrare nel mondo del lavoro; a tale scopo concorrono il consolidamento delle conoscenze, abilità e competenze di base, l'acquisto di quelle proprie dell'indirizzo di studi scelto, l'integrazione con altre, a carattere trasversale, importanti per orientarsi ed interagire con la società attuale, quali quelle informatiche e linguistiche. La scuola si impegna a garantire metodologie didattiche, ambienti laboratoriali ed arredi strumentali che consentano di pervenire a tale obiettivo;

b) prevenire e prendersi cura di eventuali condizioni di disagio, difficoltà di apprendimento, ritardi o carenze nel processo di istruzione e formazione anche per evitare eventuali situazioni di dispersione scolastica e di abbandono e garantire a tutti la possibilità del successo formativo, attraverso la programmazione e l'attuazione ove necessario di interventi di recupero e potenziamento sia individuale che collettivo, il costante dialogo e la collaborazione con le famiglie, nel pieno riconoscimento e rispetto della loro responsabilità primaria nell'educazione dei figli; al contempo coltivare le eccellenze con proposte formative e culturali che consentano di alimentare

ed esercitare le vocazioni e far fruttificare i talenti;

- c) garantire a tutti i giovani in età scolare, che intendano realizzare il proprio percorso di studi nell'Istituto, il diritto alla frequenza ed alla fruizione dei servizi che la scuola offre, in primis il servizio di istruzione e formazione; agevolare in tal senso gli alunni che presentano condizioni di disabilità attivando tutti gli interventi previsti e opportuni in tali situazioni, soprattutto avendo cura di assicurare l'accompagnamento ove necessario di docenti con competenza e destinazione specifica, di coinvolgere attivamente e responsabilmente l'intero corpo docente della classe di riferimento, prevedendo e progettando le misure idonee e predisponendo gli ambienti e la strumentazione sussidiari alle azioni da attuare.

3. Offerta formativa

L'offerta formativa dell'Istituto Pirandello si compone:

1. degli indirizzi di studio in esso attivati sia ordinari che per adulti;
2. di un indirizzo di studio originale fatto proprio dall'Istituto, l'indirizzo Linguistico ESABAC condoppio diploma italiano - francese;
3. di percorsi integrativi e/o aggiuntivi che specificano o potenziano l'offerta formativa curricolare, quale l'Educazione Musicale in coerenza con il decreto 60/2017 per la promozione della cultura umanistica, di progettazione e realizzazione negli indirizzi professionali di attività didattiche e laboratoriali finalizzate all'acquisizione della qualifica professionale triennale;
4. di attività che arricchiscono i percorsi curricolari quali i progetti e le iniziative di ampliamento dell'offerta formativa;
5. di tutte quelle azioni che accompagnano l'attività didattica ordinaria, che rispondono o a precise indicazioni legislative e ordinamentali a carattere nazionale o locale, quali i PCTO o l'Educazione Civica, o a scelte elettive interne all'Istituto, come la preparazione alle certificazioni linguistiche ed informatiche.

PECUP (Profilo educativo culturale professionale e competenze)

Il PECUP declina le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve

possedere a conclusione del percorso quinquennale.

Le competenze previste nel PECUP possono essere raggruppate nelle macro aree di seguito esposte:

Competenze di base: esprimono gli obiettivi di competenza di tipo disciplinare, articolati nei seguenti assi culturali

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico - sociale

4. Obiettivi educativi formativi e comportamentali

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | Conoscere il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile |
| | Conoscere le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo...) |
| | Conoscere le tecniche della comunicazione scritta e orale |
| | Conoscere le principali tecniche della produzione scritta (riassunto, sintesi, relazioni) |
| | Conoscere modelli e schemi di riferimento |
| Competenze | Saper applicare le regole |
| | Saper applicare le principali tecniche di studio |
| | Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico |
| | Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale |
| | Saper utilizzare modelli e schemi di riferimento |
| | Saper utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule |
| | Saper individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema |
| Abilità | Rispettare le regole |
| | Studiare utilizzando modelli e schemi di riferimento |
| | Esprimersi dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari |
| | Leggere e comprendere un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti. Compierne l'analisi. |
| | Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento |
| | Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione |
| | Sapere raccogliere e organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti |

5. Obiettivi cognitivi

Le competenze conseguite nell'anno scolastico 2022/2023 sono definite estrapolandole dai piani di lavoro dei singoli dipartimenti disciplinari, ovviamente in coerenza con quanto previsto nel PTOF del nostro istituto. Sempre in coerenza col PTOF sono definiti i traguardi in uscita.

Obiettivi Educativi Comuni

Dalle singole discipline alla programmazione comune: strategie, attività e metodologie didattiche per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del primo/secondo biennio.

Competenze chiave di cittadinanza

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare:** o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione

delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

5.1 Competenze nell'Asse dei Linguaggi

Le competenze linguistiche e comunicative sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono una cornice di riferimento culturale generale per i saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia alle discipline di indirizzo.

- Padronanza della lingua italiana
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;

- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
- Utilizzare e produrre testi multimediali

5.2 Competenze nell'Asse matematico

È mirato a far acquisire una corretta capacità di giudizio e a sapersi orientare consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, per sviluppare la coerenza logica delle argomentazioni proprie ed altrui.

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forme grafiche;
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

5.3 Competenze nell'Asse scientifico-tecnologico

Rende gli studenti consapevoli dei legami tra scienza e tecnologia, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale, con i modelli di sviluppo e la salvaguardia dell'ambiente.

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

5.4. Competenze nell'Asse storico- sociale

Contribuisce a riconoscere, nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti, locali e globali, sia ai

mutamenti delle condizioni di vita

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

5.5 Competenze tecnico - professionali: sono costituite da conoscenze dichiarative, procedurali e tecniche tipiche delle attività e dei processi lavorativi da acquisire per lo più con attività di laboratorio.

IL CURRICOLO DI ISTITUTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Educazione Civica

La legge 20 agosto 2019, n. 92. ha introdotto lo studio dell'Educazione civica come insegnamento autonomo e trasversale.

Premessa

Il curriculum di istituto di Educazione Civica, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione assolutamente interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo docenti di tutte le discipline del consiglio di classe.

Il curriculum di Educazione Civica è definito di "istituto" perché vuole fornire una cornice formale ed istituzionale che inglobi e valorizzi attività, percorsi e progetti elaborati nel corso degli anni scolastici da docenti, dipartimenti e commissioni; è, inoltre, curricolare perché, avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, comprende azioni ed interventi

formativi non estemporanei o extracurricolari, ma che anzi rientrano a pieno nel curriculum della studentessa e dello studente da allegare, al termine del percorso quinquennale di studi, al diploma finale.

Competenze trasversali: sono l'insieme delle abilità di ampio respiro che permettono all'individuo di fare fronte anche a situazioni nuove e imprevedibili e che forniscono strumenti per la realizzazione di percorsi di educazione permanente. A titolo indicativo ma non esaustivo possono ricondursi a questo insieme le competenze di diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti.

Nello stabilire gli obiettivi di apprendimento, si è tenuto conto delle Otto Competenze chiave dell'UE, segnatamente:

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, acquisendo un proprio metodo di studio e di lavoro e utilizzando fonti di informazione e formazione aderenti alle proprie strategie;
- **Elaborare e realizzare** progetti utilizzando le conoscenze apprese;
- **Comprendere messaggi** di vario genere e rappresentare eventi, fenomeni, principi, norme, procedure e stati d'animo, utilizzando linguaggi e conoscenze disciplinari diversi;
- **Interagire in gruppo** contribuendo all'apprendimento e alla realizzazione delle attività collettive;
- **Far valere i propri diritti** rispettando diritti e bisogni altrui;
- **Risolvere problemi** costruendo e verificando ipotesi e avvalendosi di risorse adeguate;
- **Individuare collegamenti** e relazioni tra fenomeni cogliendone la natura sistemica, le analogie e le differenze, cause ed effetti;
- **Acquisire ed interpretare criticamente** le informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso vari strumenti comunicativi per valutarne l'attendibilità e l'utilità;

Si ritiene che tutti gli alunni abbiano conseguito gli obiettivi minimi, mentre per

ciò che concerne gli “Obiettivi specifici disciplinari raggiunti” in termini di conoscenze, competenze e capacità si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

6. Obiettivi professionali

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 alla 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.

Competenze specifiche di indirizzo enogastronomia

Nell’articolazione “Enogastronomia” il diplomato acquisisce competenze che

consentono di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nello specifico:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzandole tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-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;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzandole tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-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;

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche

7. Obiettivi curricolari

Il Consiglio di classe si è posto, come obiettivo primario, l'innalzamento del livello culturale della classe, fissando mete cognitive trasversali, non trascurando il ruolo specifico di ogni disciplina per il raggiungimento di tali obiettivi, attraverso la concreta attività didattica. Il Consiglio di classe ha, inoltre, utilizzato una programmazione per moduli disciplinari tali da consentire l'acquisizione di competenze trasversali necessarie sia per affrontare il mondo del lavoro che per proseguire gli studi. I criteri di valutazione adottati sono stati atti a verificare non solo l'acquisizione di contenuti, ma anche il possesso delle competenze cui è stato attribuito un peso particolare all'interno del profilo professionale. Alla luce di quanto detto, il consiglio di classe reputa di avere raggiunto gli obiettivi prefissati, pur tenendo conto delle capacità e delle inclinazioni personali di ciascuno studente.

Obiettivi trasversali, educativi e cognitivi perseguiti:

- Favorire la formazione dell'identità personale dello studente
- Favorire il rispetto e la conoscenza dell'io, inteso come educazione psicofisica dei singoli e della società tutta
- Favorire la conoscenza e la sensibilizzazione sulle tematiche ambientali
- Favorire la ricerca, la rivalutazione e il rispetto dei valori umani e della diversità
- Favorire la capacità di organizzazione del proprio tempo
- Formulare progetti e aspettative
- Comprendere ed inviare messaggi nelle varie forme di comunicazione
- Collaborare e partecipare attivamente per raggiungere un obiettivo
- Agire in maniera autonoma e responsabile
- Cogliere la complessità del vivere
- Acquisire le informazioni in modo selettivo e critico
- Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e valutazione critica
- Promuovere e sviluppare le capacità di operare collegamenti nell'ambito di una o più discipline

- Utilizzare i linguaggi, i procedimenti e gli strumenti fondamentali del settore per consentire un approccio operativo, sia analitico sia progettuale, alla soluzione dei problemi.

8. Quadro orario settimanale

| AREA COMUNE | SECONDO BIENNIO | | QUINTO ANNO |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|-------------|
| | 3° | 4° | |
| Lingua e Letteratura italiana | 3 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 2 | 2 | 2 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 |
| Totale ore area comune | 14 | 14 | 14 |
| DISCIPLINE AREE DI INDIRIZZO | | | |
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4 | 3 | 3 |
| Diritto de economia/Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4 | 4 | 4 |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore sala e vendita | | 2 | 2 |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore cucina | 7 | 6 | 6 |
| Totale ore area di indirizzo | 18 | 18 | 18 |
| ORE COMPLESSIVE | 32 | 32 | 32 |

PARTE TERZA

1. **Profilo della classe**
2. **Partecipazione delle famiglie**
3. **Continuità del corpo docente**
4. **Obiettivi realizzati per aree disciplinari**
5. **Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline**
6. **Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di "Educazione Civica"**
7. **Metodologie applicate**

1. Profilo della classe

La classe si compone di 20 alunni, 11 studentesse e 9 studenti, di cui uno/a diversamente abile seguito/a per nove ore settimanali dall'insegnante specializzata prof.ssa Giuseppina Pullara e per il/la quale, in riferimento alla D.F., al P.D.F, al PEI e alle prove d'ingresso, il C.d.c, previo consenso della famiglia, ha elaborato e approvato una programmazione Educativo-Didattica per obiettivi minimi secondo l'O.M. n°90 del 21/05/2001 art.15 comma 3. Per questo studente, durante l'anno scolastico, sono state preparate delle prove di verifica equipollenti, così come opportunamente descritto nel PEI e nella relazione dell'attività didattica per gli alunni BES/DSA, riservata al Presidente della Commissione esaminatrice e depositata in segreteria.

Sono presenti due alunni/e P. A. e D. P. F. D. con BSE per i/le quali il C. d.c. ha provveduto a redigere i Piani Didattici Personalizzati e le rispettive relazioni sull'attività didattica per gli alunni BES/DSA, riservate al Presidente della Commissione esaminatrice e depositate in segreteria.

Tutti gli alunni provengono dalla IV A Enogastronomia dell'anno scolastico 2022/23. Solo 4 alunni risiedono a Bivona, i rimanenti sono pendolari provenienti da diversi comuni della provincia di Agrigento e di Palermo. La frequenza è stata generalmente regolare per tutti gli studenti.

Nel corso dell'anno scolastico, dal punto di vista comportamentale, non si sono verificati episodi da segnalare; la classe ha mostrato vivacità, ma nel complesso ha

tenuto un comportamento adeguato al contesto scolastico. Gli allievi sono apparsi sufficientemente rispettosi nei rapporti interpersonali, la maggior parte ha mostrato di sapere rispettare le regole dell'istituzione scolastica, qualche alunno ha avuto bisogno di essere guidato ad un maggiore autocontrollo in quanto più esuberante e permaloso.

In relazione al profitto, la classe, sebbene formata da ragazzi con buone potenzialità ed attitudini, non ha sempre espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo adeguato agli stimoli proposti. Lo studio non sempre si è rivelato continuativo e corrispondente ai contenuti curricolari dell'indirizzo, ma più intenso soprattutto a ridosso delle verifiche, determinando, in taluni casi, un apprendimento mnemonico e poco approfondito e per lo più caratterizzato da scarsa rielaborazione critica. Alcuni studenti hanno partecipato, ascoltato e preso appunti con impegno, altri, pur seguendo le lezioni, hanno avuto un atteggiamento piuttosto dispersivo. Lo studio a casa è stato svolto da pochi con precisione, puntualità e sforzo di assimilazione, dalla maggior parte in modo sommario e discontinuo.

Nella seconda parte dell'anno, anche coloro che non avevano conseguito un profitto positivo nel I trimestre hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più adeguata soprattutto in classe. Al termine delle attività didattiche risulta che, nel complesso, la preparazione raggiunta dagli alunni è sufficiente.

In particolare, un piccolo gruppo di alunni, in virtù di un impegno costante, ha conseguito buoni risultati, i restanti allievi, per un impegno discontinuo e/o per pregresse lacune parzialmente superate, hanno raggiunto un livello di profitto e di maturità culturale accettabile, fermo restando che in alcuni casi permangono ancora notevoli incertezze e carenze nell'impostazione metodologica del lavoro.

In particolare, nelle discipline dell'area linguistica, un piccolo gruppo di alunni ha conseguito discreti risultati, grazie a uno studio costante, basato su discrete motivazioni personali e su un metodo di lavoro diligente e autonomo, mostrando partecipazione alle attività didattiche. Un secondo gruppo di alunni mostra una preparazione di base sufficiente. Infine, un altro gruppo è costituito da alunni che, per via di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta e attiva al dialogo formativo, ha maturato nel complesso una preparazione appena sufficiente.

In matematica gli alunni nella maggior parte dei casi hanno abbastanza spirito critico e generalmente sono coscienti delle proprie mancanze in termini didattici. Quasi tutti gli

alunni hanno comunque raggiunto gli obiettivi minimi prefissati e alcuni hanno raggiunto un buon livello di apprendimento.

Per le discipline dell'area scientifico-tecnologica, nel complesso, la classe presenta una preparazione sufficiente, segue con interesse e partecipazione le attività laboratoriali, un piccolo gruppo di alunni si distingue per capacità personali, interesse e dedizione verso le materie di indirizzo.

Per quanto riguarda le lingue straniere, gli alunni, con lacunose conoscenze pregresse delle lingue, mostrano diverse difficoltà nell'affrontare lo studio degli argomenti proposti e nell'utilizzo del linguaggio di settore. È stato dunque necessario ridurre notevolmente i contenuti della programmazione di inizio anno.

Circa lo svolgimento dei programmi disciplinari, alcuni argomenti programmati non sono stati trattati perché qualche alunno ha evidenziato tempi di concentrazione piuttosto brevi, scarsa capacità di ascolto e poco impegno. Quindi sono state necessarie attività di recupero curricolare con interventi in itinere, svolgendo ogni argomento secondo tempi più lunghi di quanto previsto nella programmazione, è stato necessario, anche variare continuamente strategia e modalità di lavoro per stimolare la curiosità, la motivazione ad apprendere e per mantenere un livello di attenzione tale da favorire il processo di apprendimento.

Quasi tutti gli alunni mostrano particolare attitudine e inclinazione verso le discipline professionalizzanti manifestando competenze in tutte le attività laboratoriali.

2. Partecipazione delle famiglie

Il Consiglio di Classe ha informato costantemente le famiglie, attraverso la piattaforma argo, riguardo le attività didattiche svolte.

Agli incontri istituzionali, volti a riferire sull'andamento didattico disciplinare, scarsa è stata la presenza delle famiglie, nonostante ripetute sollecitazioni da parte del Consiglio di Classe, attraverso canali ufficiali e non.

3. Continuità del corpo docente

| DISCIPLINA | 3°ANNO | 4° ANNO | 5°ANNO |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | 2021/22 | 2022/23 | 2023/24 |
| Italiano | Barbiera Francesca | Leto Giuseppa Maria | Leto Giuseppa Maria |
| Storia | Barbiera Francesca | Leto Giuseppa Maria | Leto Giuseppa Maria |
| Lingua Inglese | Di Leo Tiziana | Leto Barone Anastasia | Leto Barone Anastasia |
| Lingua Francese | Longo Antonina | Longo Antonina | Longo Antonina |
| Religione | Neri Vittoria | Taiella Calogero | Fiore Stefano |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Cabibi Tea | Cabibi Tea | Cabibi Tea* |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e ristorativa | Zambuto Salvatore | Di Guida Antonino | Di Guida Antonino |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina | Guardino Francesco Scalisi Giovanni | Guardino Francesco | Guardino Francesco |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settoresala e vendita | ////////// | Giorelando Gaspare | Giorelando Gaspare |
| Scienze motorie | Santangelo Angela | Ruvolo Giuseppe | Ruvolo Giuseppe |
| Matematica | Pumilia Ignazio | Pumilia Ignazio | Pumilia Ignazio |

*Il docente riveste la funzione di Coordinatore per l'anno in corso

4. Obiettivi realizzati per aree disciplinari

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Area disciplinare Tecnico - Scientifica</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Rendere gli studenti consapevoli dei legami tra scienza e tecnologia, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale, con i modelli di sviluppo e la salvaguardia dell'ambiente. • Sapere osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Saper analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. • Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. |
| <p>Area disciplinare Linguistico - Espressiva</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali. |
| <p>Area disciplinare Enogastronomia settore cucina</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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; Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; |

| | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5. Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline

| NODO CONCETTUALE | DISCIPLINE COINVOLTE |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LA SALUTE A TAVOLA | <ul style="list-style-type: none"> a. Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, b. Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, c. Scienza e cultura dell'alimentazione, d. Lingua inglese, e. Lingua rancese, f. Italiano, g. Storia, |
| ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO | <ul style="list-style-type: none"> a. Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina, b. Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, c. Scienza e cultura dell'alimentazione, d. Lingua inglese e. Lingua francese f. Diritto e tecniche amministrative g. Italiano h. Storia i. Matematica |

6. **Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di "Educazione Civica".**

L'insegnamento si è sviluppato intorno a diversi nuclei tematici:

| CONOSCENZE | COMPETENZE | DISCIPLINE CONVOLTE | ORE |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| La Costituzione Italiana (Artt. 55-139) | Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa dello Stato per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti a livello territoriale, locale e nazionale | Diritto e Tecniche Amministrative | 6 |
| Istituzioni della Repubblica e organizzazione regionale | Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa dello Stato per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti a livello territoriale, locale e nazionale | Diritto e Tecniche Amministrative | 2 |
| Agenda 2030 | Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello di agenda 2030, per lo sviluppo sostenibile | Religione Lab. servizi enog. settore cucina Scienza e cultura dell'alimentaz. | 2 2 6 |
| Educazione alla Legalità | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti con gli obiettivi di Agenda 2030, per lo sviluppo sostenibile e nel rispetto delle regole | Scienze motorie Storia/Italiano | 2 3 |
| Unione Europea e Organismi internazionali | Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali, nonché i loro compiti e le loro funzioni essenziali | Diritto e Tecniche Amministrative Storia Inglese Francese | 2 2 3 3 |
| In ogni disciplina coinvolta, nelle ore previste, è inclusa la verifica | Totale ore del curriculum verticale | | 33 |

7. Metodologie e strategie didattiche applicate

- Metodo scientifico
- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- *problem posing*
- *problem solving*
- *Cooperative learning*
- discussione guidata
- metodo induttivo
- attività laboratoriali
- attività di recupero/sostegno/potenziamento
- *authentic learning*
- *learning by doing*

PARTE QUARTA

- 1. Relazione percorsi formativi PCTO**
- 2. Elenco e descrizione sintetica dei percorsi realizzati nel triennio**

1. Relazione percorsi formativi PCTO

Le attività di PCTO (Legge 107/2015) si propongono di orientare le studentesse e gli studenti verso scelte future consapevoli e, nel contempo, di indirizzarli verso concrete realtà lavorative consentendo loro l'acquisizione di competenze indispensabili e spendibili nel mercato del lavoro.

È necessario che gli alunni e le alunne conoscano i rudimenti dei vari percorsi e maturino gradualmente le loro scelte, per poi adottare una metodologia esperienziale e laboratoriale che li porti non solo a sapere ma anche a saper fare.

I percorsi formativi di PCTO seguiti dagli alunni e dalle alunne della classe, nel corso del triennio, sono stati molteplici sia per tipologia che per obiettivi.

L'esplicazione delle attività è avvenuta sia a distanza sia in presenza in ottemperanza alle disposizioni governative di volta in volta emanate.

Il primo anno del secondo biennio è stato caratterizzato da una chiusura delle scuole per buona parte dell'anno scolastico; il secondo anno si è applicata la normativa che consentiva agli alunni e alle alunne in quarantena di frequentare a distanza.

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti e le studentesse, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio, documentate agli atti della scuola, nel corrente a. s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- Incontri con esperti di settore
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze a distanza
- Visite culturali virtuali

2. Elenco e descrizione sintetica dei percorsi realizzati nel triennio

A.S. 2021/2022

Classe IIIA Indirizzo ENO

| PERCORSI PCTO | Periodo (mm/aa) | n. ore svolte |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| Corso su piattaforma Miur Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro (formazione generica) | 02/2022 | 16 |
| Memorial Vincenzo Busciglio | 05/2022 | 8 |
| Banchetto ERASMUS SPAGNA | 06/2022 | 8 |

A.S. 2022/2023

Classe IVA Indirizzo ENO

| PERCORSI PCTO | Periodo (mm/aa) | n. ore svolte |
|---------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Corso on line di formazione per alimentaristi HACCP | 03 2023 | 12 |
| Evento accoglienza (Classi prime) | 06-07/10/22 | 8 |
| Evento svolto manifestazione Bivona "Vini diversi Vini" | 10/11/12-12-2022 | 20 |
| Evento svolto Corso caseificazione | 12/13-01/2023 | 16 |
| FIC AGRIGENTO Agnello pasquale - Uovo di pasqua | 27/03/23 | 4 |

A.S. 2023/2024

Classe VA Indirizzo ENO

| PERCORSI PCTO | Periodo (mm/aa) | n. ore svolte |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| • Orienta Sicilia 2023 - giovedì 16 novembre | Orienta Sicilia 2023 - giovedì 16 novembre | 8 |
| • Orientamento in uscita "Welcome Week 2024" - Presentazione Corsi di Laurea | 19 e 20 febbraio | 8 |
| • Partecipazione all'Expo Cook 2024 - | 14 marzo 2024 | 8 |
| • Visita aziendale presso il Resort Verdura di Sciacca | | 6 |
| • Corso di caseificazione | | 16 |
| • Seminario sulla cultura finanziaria | 09 febbraio 2024 | 2 |
| • Seminario con il prof. Francesco Milazzo sul tema "L'Europa e il Diritto Romano" | 05 aprile 2024 | 3 |
| • Incontro con gli ufficiali dell'Esercito Italiano | aprile 2024 | 3 |
| • Incontro promosso dalla Camera di Commercio di Agrigento | aprile 2024 | 3 |
| • Concorso "DESCOSICANO" SCIACCA (AG) | 21 aprile 24 | 10 |

PARTE QUINTA

1. **Verifica e Valutazione**
2. **Griglia di valutazione del colloquio**
3. **Credito scolastico**

1. Verifica e Valutazione

La valutazione degli Apprendimenti disciplinari, dei Percorsi di Educazione civica, del Comportamento sono stati condotti dal consiglio di classe conformemente a quanto deliberato dal Collegio Docenti approvando il PTOF.

2. Griglia di valutazione del colloquio

Dall' OM. 55 del 22-03-2024 "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024"

Allegato A: Griglia di valutazione della prova orale

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

| Indicatori | Livelli | DESCRITTORI | Punti | Punteggio |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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 | 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 | |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|
| contenuti acquisiti | | | | |
| 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 | | | |

3. Credito scolastico

In conformità alla normativa vigente e nel rispetto di quanto deliberato dal Collegio Docenti per l'attribuzione del credito scolastico si utilizzerà l'allegato al presente documento. (Vedi ALLEGATO 3).

PARTE SESTA

1. Programmi disciplinari

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA | <ul style="list-style-type: none">• L'EVOLUZIONE DEGLI STILI ALIMENTARI<ul style="list-style-type: none">- Il valore del cibo e la sua promozione.- L'evoluzione dei consumi in Italia.- Il mercato della ristorazione. • LA PIANIFICAZIONE DELL'ATTIVITA' RISTORATIVE<ul style="list-style-type: none">- Il mercato.- Il prodotto.- Il sistema operativo.- L'immagine e la cultura aziendale.- La qualità. • STILI ME CONCEPT DI CUCINA<ul style="list-style-type: none">- Gli stili di cucina.- Il concept di cucina. • L'ARTE BIANCA E LA PASTICCERIA<ul style="list-style-type: none">- La panificazione.- Gli stili di pasticceria. • LA SICUREZZA ALIMENTARE<ul style="list-style-type: none">- I rischi igienici.- L'igiene del ristorante.- L'igiene delle lavorazioni. • L'HACCP<ul style="list-style-type: none">- La legislazione alimentare.- Il sistema HACCP.- L'applicazione dell'HACCP.- Il piano di auto controllo.- La simulazione di un piano di autocontrollo. • LA SICUREZZA SUL LAVORO<ul style="list-style-type: none">- Il testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.- Gli obblighi dei datori di lavoro.- Gli obblighi dei lavoratori. |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • I rischi lavorativi nella ristorazione <ul style="list-style-type: none"> - I rischi d'infortunio - La prevenzione degli infortuni - I rischi di malattia professionale - La prevenzione delle malattie professionali. • APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' ALIMENTARE La gestione dell'economato <ul style="list-style-type: none"> - L'economato - La pianificazione degli acquisti - Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci - La gestione delle scorte - La valorizzazione delle giacenze - I software gestionali. • La qualità dei prodotti <ul style="list-style-type: none"> - I significati del cibo - Il concetto di genuinità e le frodi alimentari - L'offerta del mercato - I prodotti di qualità certificata - La certificazione religiosa - I nuovi prodotti alimentari • I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE L'aspetto gastronomico dei menu <ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione del menu - Le portate - I tipi di menu - Menu per occasioni di servizi emergenti - Menu per stili alimentari emergenti. • L'aspetto nutrizionale dei menu <ul style="list-style-type: none"> - L'equilibrio nutrizionale del menu - Le intolleranze alimentari. • L'aspetto economico del menu <ul style="list-style-type: none"> - Il food & beverage cost - Il calcolo dei costi - Il calcolo dei prezzi di vendita - Il controllo degli utili. • IL CATERING E IL BANQUETING Il catering <ul style="list-style-type: none"> - Il servizio di catering - La ristorazione collettiva - I menu della ristorazione collettiva - L'organizzazione della produzione. • Il banqueting <ul style="list-style-type: none"> - Il servizio di banqueting - L'organizzazione del servizio. - I costi del banqueting. • Ricette e piatti elaborati in laboratorio di cucina |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA</p> <p>Ore 2 settimanali</p> | <p>1. I Distillati e i liquori Che cos'è la distillazione Che cos'è l'alambicco Quali sono i metodi di distillazione Come si producono i distillati Come si preparano le materie prime Come avviene la fermentazione Come avviene la distillazione Come avviene l'affinamento Come si classificano i distillati Come si servono i distillati</p> <p>2. Che cosa sono i Liquori Quali sono gli ingredienti dei Liquori Come avviene L'aromatizzazione Come si classificano Come si servono</p> <p>3. La birra Quali sono gli ingredienti della birra Come si produce la birra Come si classificano le birre Quali sono i componenti della birra Come si degusta la birra Come si serve la birra</p> <p>4. Il servizio al buffet Quali sono le caratteristiche del servizio al buffet Quali forme può assumere il buffet di cerimonia Come si scelgono e si predispongono le pietanze</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| MATERIA | ARGOMENTI |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Scienza e C. dell'Alimentazione</p> | <p>U.D.A. 1 I PRINCIPI NUTRITIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sezione 1 Glucidi • Sezione 2 Protidi • Sezione 3 Lipidi • Sezione 4 Vitamine • Sezione 5 Acqua e Sali minerali <p>U.D.A. 2 DIETA EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sezione 1 Principi di Dietologia e Dietoterapia • Sezione 2 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Sezione 3 Diete e stili alimentari <p>U.D.A. 3 DIETA EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sezione 1 La dieta nelle malattie cardiovascolari • Sezione 2 La dieta nelle malattie metaboliche • Sezione 3 Allergie e intolleranze alimentari • Sezione 4 Alimentazione e tumori <p>U.D.A. 4 IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sezione 1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Sezione 2 Contaminazione biologica degli alimenti* • Sezione 3 La filiera alimentare • Sezione 4 Additivi alimentari * • Sezione 5 Il sistema HACCP e le * certificazioni di qualità (cenni) <p>U.D.A. 5 ENOGASTRONOMIA E CULTURA*</p> <p><small>* Argomenti da svolgere dopo il 15/05/2023</small></p> |
| <p>Educazione Civica</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La Dieta mediterranea • La sostenibilità ambientale dell'alimentazione • Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari, i marchi di qualità • La tutela delle eccellenze italiane • Le frodi alimentari • La filiera agroalimentare • Agricoltura per l'ambiente |

| Materia | LINGUA FRANCESE |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|
| Orde. | Argomenti del Programma |
| 1 | Orientation professionnelle |
| | 1.1 Le Cuisinier |
| | 1.2 Antonio Cannavacciolo |
| | 1.3 Le Manifeste de la cuisine moderne |
| | 1.4 Le chef patissier |
| | 1.5 Le Directeur de la restauration |
| | 1.6 Le C. V., La lettre de motivation, l'entretien d'embauche |
| 2 | Civilisation -Lois, Organisations et Institutions |
| | 2.1 Les types de gouvernements |
| | 2.2 La Démocratie |
| | 2.3 Le lois |
| | 2.4 Les Institutions françaises |
| | 2.5 Le système des Nations Unies |
| | 2.7 L'OTAN |
| 3 | Agenda 2030 |
| | 3.1 Objectifs de l'Agenda 2030 |
| 4 | Ed. civica |
| | 4.0 L' Union Européenne |
| | 4.2 Les organismes interationaux |
| | 4.3 La Déclaration Universelle des Droirs de l'Homme |
| 5 | UDA pluridisciplinare |
| | 5.1 La salute a tavola -le régime méditerranéen |
| 6 | UDA pluridisciplinare |
| | 6.1 Alla scoperta del territorio - Présentation d'un plat typique |

Programma svolto - Elenco dei capitoli con i relativi argomenti

Docente: LETO BARONE MARIA ANASTASIA

Materia: LINGUA INGLESE

Programma svolto al 15/05/2024

Module 1: Diet and Nutrition

1. The relationship between food and health
2. The most recent nutritional guidelines

Module 2: The Mediterranean Diet

1. The healthiest diet
2. Food included

3. Advantages
4. A UNESCO cultural heritage of humanity

Module 3: **Alternative Diets**

1. Vegetarian diet: principles, main products, problems.
2. Vegan diet: principles, main products, problems.
3. Macrobiotic diet: principles, main products, problems.
4. Raw food diet: principles, main products, problems.

Module 4: **Religious dietary choices**

1. Hindus
2. Buddhists
3. Christians
4. Muslims

Module 5: **Safety Procedures**

1. The distinction between food safety and food quality
2. The food hygiene package principles
3. The HACCP: a definition, main types of hazards (biological, physical, chemical).

Programma da svolgere dopo il 15/05/2024

Module 6: **Dealing with allergies and intolerances**

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof. Di Guida Antonino

MODULO 1: MERCATO TURISTICO:

Il turismo turistico internazionale;
Gli organismi e le fonti normative internazionali;
Il mercato turistico nazionale;
Gli organismi e le fonti normative interne;

MODULO 2: IL MARKETING:

Il marketing: aspetti generali - Marketing dei servizi e marketing turistico
Il marketing strategico;
Il marketing operativo;
Il web marketing;
Il marketing plan;

MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione
(differenze) Controllo di gestione (controllo
budgetario)

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO:

Le norme sulla sicurezza della salute e dei luoghi di lavoro; Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore; Marchi di qualità

Il contratto di catering;

Il contratto di banqueting;

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO (Educazione civica):

La Costituzione Italiana

Ordinamento dello Stato Italiano: Presidente della Repubblica

Parlamento

Governo

Corte Costituzionale Bivona li

15 maggio 2024

Prof. Di Guida Antonino

| MATERIA | ARGOMENTI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Matematica</p> <p>Docente: <i>Pumilia Ignazio</i></p> <p>Libro di testo: “Elementi di matematica” Bergamini-Trifone-Barozzi Zanichelli</p> | <ul style="list-style-type: none"> • UDA1 Richiami sulle funzioni di una variabile reale e sui limiti di funzioni algebriche <ul style="list-style-type: none"> - classificazione delle funzioni; - dominio di funzioni algebriche; - funzioni pari e dispari; - zeri e segno di una funzione; - proprietà delle funzioni; • UDA 2 Limiti di funzioni algebriche <ul style="list-style-type: none"> - concetto intuitivo di limite di funzioni - limiti finiti e infiniti; - limiti destro e sinistro; - operazioni sui limiti; - forme indeterminate: $+\infty - \infty$; $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$; - punti di discontinuità di una funzione; - ricerca degli asintoti verticali, orizzontali o obliqui; - grafico probabile di funzioni algebriche. • UDA 3 Le derivate di funzioni algebriche <ul style="list-style-type: none"> - Il rapporto incrementale; - La derivata di una funzione e il suo significato geometrico; - Il calcolo della derivata; - I punti stazionari; - Le derivate fondamentali - enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate; - derivate elementari e regole di derivazione derivate di funzioni; |

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale di funzioni algebriche; - studio completo di semplici funzioni algebriche (dominio, segno della funzione, intersezioni con gli assi, simmetrie, eventuali discontinuità, comportamento della funzione agli estremi del dominio, massimi, minimi, flessi). <ul style="list-style-type: none"> • UDA 4 Le funzioni economiche di una variabile <ul style="list-style-type: none"> - la funzione di domanda, modello lineari, parabolico, esponenziale e iperbolico; - l'elasticità della domanda; - la funzione dell'offerta ed elasticità dell'offerta; - equilibrio tra domanda ed offerta; |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Bivona li 02/05/2024

Il Docente: Prof. Ignazio Pumilia

Programma di Italiano

Docente: Leto Giuseppa Maria

Libro di testo: Roncoroni-Cappellini-Saldala **mia nuova letteratura**
Vol. 3 Signorelli Scuola

- **Positivismo e Naturalismo in Francia**
- **Verismo in Italia**
- **Giovanni Verga:** Vita ed Opere; Verga prima del verismo; Verga e il verismo; pagine antologiche
- **IL Decadentismo**
- **G. Pascoli:** Vita ed Opere; la poetica pascoliana; pagine antologiche. La poetica del Fanciullino.
- **G. D'Annunzio:** Vita ed Opere; la "vita come un'opera d'arte" "I romanzi del superuomo, i racconti, la poesia.
- **Pirandello:** Vita ed Opere; l'Umorismo: il contrasto tra forma e vita, i romanzi siciliani; i romanzi umoristici; le novelle; il teatro; Pagine antologiche
- **LE TENDENZE DELLA POESIA MODERNA TRA LE DUE GUERRE**
- **L'ERMETISMO**
 - **G. Ungaretti:** Vita ed Opere; la poetica e l'allegria. Pagine antologiche
 - **Italo Svevo:** Vita, Profilo, Opere. I romanzi. Pagine antologiche
 - **S. Quasimodo:** Vita ed Opere. Pagine antologiche.
 - **P. Levi:** Vita, Profilo, Opere "Se questo è un uomo"

Programma di Storia

Docente: Leto Giuseppa Maria

Libro di testo: Di Sacco Paolo "Memoria e futuro" vol. III Ed. Sei

- **LA SOCIETA' DI MASSA IN ITALIA E IL SISTEMA GIOLITTIANO**

Giolitti e l'inserimento nelle masse nella vita politica; l'economia italiana durante il periodo giolittiano; mezzogiorno ed emigrazione, socialisti e cattolici; la crisi del sistema giolittiano, l'intervento degli intellettuali nella lotta politica.

- **LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE**

L'economia nella società di massa; le classi e i gruppi sociali, le nuove invenzioni e una nuova fonte di energia, lo sviluppo dei trasporti e la trasformazione delle città; il commercio e la pubblicità; la nascita dei moderni mass-media, il tempo libero; un nuovo protagonista della storia dell'economia mondiale: gli Stati Uniti; la struttura del capitalismo statunitense; la nuova organizzazione del lavoro e i sindacati; la seconda rivoluzione industriale in Europa.

- **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

La grande guerra, lo scoppio della guerra, la posizione dei socialisti; il fronte interno, dalla guerra di movimento alla guerra di posizione; l'intervento dell'Italia; la guerra dal 1915 al 1917; nuove e vecchie armi; la conclusione del conflitto; i trattati di pace; la nascita della Società delle Nazioni e gli accordi tra le grandi potenze.

- **LE ORIGINI DEL FASCISMO IN ITALIA**

Il primo dopo guerra; il 1919; la nuova destra; il "biennio rosso" e la divisione delle sinistre; la crisi dello Stato liberale: Mussolini conquista il potere; la nascita della repubblica di Weimar; la crisi economica e politica del 1923; ripresa economica e stabilità politica.

- **LA DITTATURA FASCISTA**

1922-1925: la transizione verso la dittatura; la realizzazione della dittatura fascista, la politica sociale ed economica del fascismo negli anni venti; la ricerca del consenso, la conciliazione tra Stato e Chiesa, l'ideologia fascista e gli intellettuali, la politica estera fino al 1933 e la demografia: la vita quotidiana.

- **LA CRISI DEL 1929**

Il crollo di Wall Street; la teoria economica: Keynes e la pianificazione; il New Deal e le conseguenze nel mondo della crisi del 1929; l'economia italiana negli anni trenta; l'economia sovietica, le conseguenze della crisi del 1929 nell'ideologia e nella politica.

- **LA GERMANIA NAZIONALSOCIALISTA**

Hitler conquista il potere; la dittatura nazionalsocialista, l'ideologia nazionalsocialista e l'antisemitismo, i rapporti con le chiese e le persecuzioni degli ebrei; il consenso delle masse, la politica economica del nazionalsocialismo.

- **LA PRIMA FASE DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE**

1938: Hitler riprende l'offensiva; l'inizio del secondo conflitto mondiale; la resa della Francia e l'intervento dell'Italia; "la guerra parallela" di Mussolini; la guerra diventa mondiale.

- **LA FINE DEL CONFLITTO***

La svolta della guerra; le armi; la caduta di Mussolini e lo sbarco anglo-americano, l'Italia divisa in due; l'ultima fase della guerra contro la Germania; la conclusione della guerra con il Giappone.

PERCORSI DI APPRENDIMENTO DI RELIGIONE CATTOLICA

| | Unità di Apprendimento | Testi e Documenti | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1 | Persona umana e dimensione etica | Libro di testo - Catechismo della chiesa cattolica - Gaudium et Spes n.17 - Bibbia. | |
| 2 | Il rispetto della vita. | Libro di testo - La Bibbia - Gaudium et Spes n.27 - Pubblicazioni varie di Riviste specializzate in bioetica. | |
| 3 | Il dono di sé all'altro: sessualità, matrimonio e famiglia | Libro di testo - La Bibbia - Enciclica: Deus caritas est (Benedetto XVI). | |
| 4 | La chiesa e la questione ambientale | Libro di testo - Compendio della dottrina sociale della chiesa - Enciclica: Laudato si (Papa Francesco) | |
| 5 | Le relazioni: pace, immigrazione, integrazione, solidarietà. | Libro di testo - La Bibbia - Enciclica: Pacem in terris (Giovanni XXIII) | |
| 6 | | | |
| Percorsi di apprendimento che si prevede di realizzare dopo l'approvazione del presente documento | | | |
| 1 | Il dialogo interreligioso nella ricerca della verità | Art 3-7-8-19 -20-della Costituzione - Enciclica: la nostra Aetate - Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. | |

Bivona, 03/05/2024

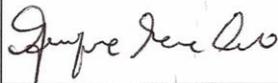
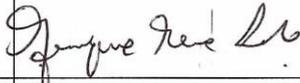
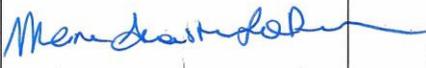
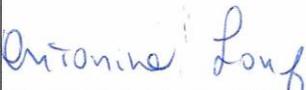
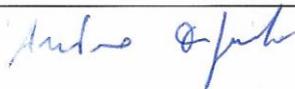
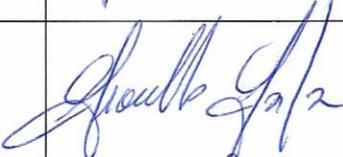
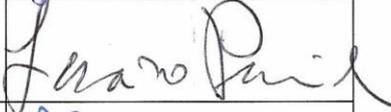
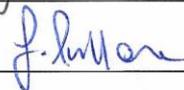
STEFANO FIORE

Programma di Scienze motorie e sportive

| DISCIPLINA | ARGOMENTI |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Scienze Motorie e Sportive Docente: Prof. Giuseppe Ruvolo | UDA 1. Pratica di attività motorie e di alcuni sport <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi di preatletica generale • Esercizi a corpo libero • Esercizi con i piccoli e grandi attrezzi • Esercizi di potenziamento muscolare |

| | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi di mobilizzazione e coordinazione • Esercizi di equilibrio, destrezza generale • Esercizi. a carico naturale • Esercizi per il miglioramento della flessibilità • Esercizi per il miglioramento della resistenza • Esercizi per il miglioramento della flessibilità • Esercizi con la palla medica • Esercizi alla spalliera • Esercizi con il TRX • Esercizi con Fitball • Circuit Training • Esercizi di opposizione e resistenza • Sport di squadra: Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Pallamano e Cicoball (i fondamentali e i principali schemi di gioco, ruoli, regolamento e arbitraggio) • Fitness e Wellness • Sport Individuali: Atletica leggera, Badminton, Tennis Tavolo <p>UDA 2. Benefici prodotti dalla pratica delle attività motorie e sportive nelle diverse età. Benefici prodotti dai percorsi di preparazione fisica specifici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benefici dell'attività fisica in età giovanile, adulta e anziana • Rischi sedentarietà • Sindrome metabolica <p>UDA 3. L'alimentazione nella vita quotidiana e nella pratica delle attività motorie e sportive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti • Dieta della salute • Piramide alimentare • Composizione corporea • Indice di massa corporea • Alimentazione dello sportivo <p>UDA 4. Salute benessere e prevenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il doping (educazione civica) • Le dipendenze <p>Educazione Civica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Fair play |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINA | DOCENTE | FIRMA |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Italiano | Leto Giuseppa Maria |  |
| Storia | Leto Giuseppa Maria |  |
| Lingua Inglese | Leto Barone Maria Anastasia |  |
| Lingua Francese | Longo Antonina |  |
| Religione | Fiore Stefano |  |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Cabibi Tea |  |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e ristorativa | Di Guida Antonino |  |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | Guardino Francesco |  |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita | Giorelando Gaspare |  |
| Scienze motorie e sportive | Ruvolo Giuseppe |  |
| Matematica | Pumilia Ignazio |  |
| Sostegno | Pullara Giuseppina |  |

Bivona, 07 maggio 2024

ALLEGATO n.1

ELENCO CANDIDATI

| n. | COGNOME | NOME | PROVENIENZA |
|-----------|----------------|-------------|--------------------|
| 1. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 2. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 3. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 4. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 5. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 6. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 7. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 8. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 9. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 10. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 11. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 12. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 13. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 14. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 15. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 16. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 17. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 18. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 19. | omissis | omissis | 4A CUC |
| 20. | omissis | omissis | 4A CUC |

TABELLA PCTO

La seguente tabella è il riepilogo delle ore effettuate dagli alunni e dalle alunne nel triennio di studi e nell'ultimo anno.

A.S. 2021/2022

Classe IIIA Indirizzo ENO

| PERCORSI PCTO | Periodo (mm/aa) | n. ore svolte |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| Corso su piattaforma Miur Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro (formazione generica) | 02/2022 | 16 |
| Memorial Vincenzo Busciglio | 05/2022 | 8 |
| Banchetto ERASMUS SPAGNA | 06/2022 | 8 |

A.S. 2022/2023

Classe IVA Indirizzo ENO

| PERCORSI PCTO | Periodo (mm/aa) | n. ore svolte |
|---------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Corso on line di formazione per alimentaristi HACCP | 03/2023 | 12 |
| Evento accoglienza (Classi prime) | 06-07/10/22 | 8 |
| Evento svolto manifestazione Bivona "Vini diversi Vini" | 10/11/12-12-2022 | 20 |
| Evento svolto Corso caseificazione | 12/13-01/2023 | 16 |
| FIC AGRIGENTO Agnello pasquale - Uovo di pasqua | 27/03/23 | 4 |

A.S. 2023/2024

Classe VA Indirizzo ENO

| PERCORSI PCTO | Periodo (mm/aa) | n. ore svolte |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------|
| • Orienta Sicilia 2023 - giovedì 16 novembre | Orienta Sicilia 2023 - giovedì 16 novembre | 8 |
| • Orientamento in uscita "Welcome Week 2024" - Presentazione Corsi di Laurea | 19 e 20 febbraio | 8 |
| • Partecipazione all'Expo Cook 2024 - | 14 marzo 2024 | 8 |
| • Visita aziendale presso il Resort Verdura di Sciacca | | 6 |
| • Corso di caseificazione | | 16 |
| • Seminario sulla cultura finanziaria | 09/febbraio/2024 | 2 |
| Seminario con il prof. Francesco Milazzo sul tema "L'Europa e il Diritto Romano" | 05/aprile/2024 | 3 |
| • Incontro con gli ufficiali dell'Esercito Italiano | aprile/2024 | 3 |
| • Incontro promosso dalla Camera di Commercio di Agrigento | aprile/2024 | 3 |
| • Concorso "DESCOSICANO" SCIACCA (AG) | 21/aprile/24 | 10 |

Tabella Crediti scolastici

Al fine di assicurare omogeneità di comportamento nelle decisioni dei Consigli di classe, il Collegio dei Docenti ha deliberato di seguire i sottoelencati criteri

Criteri e tabella per l'attribuzione dei crediti scolastici previsti:

Se la media dei voti è \geq di 6,5, di 7,5, di 8,5, di 9,5 all'alunno viene attribuito il punteggio massimo previsto dalla corrispondente banda di oscillazione, anche non in presenza di attestati/certificazioni;

Agli alunni che non abbiano riportato tale media viene attribuito il punteggio minimo della banda di appartenenza. Tale punteggio, però, può ugualmente raggiungere il valore massimo previsto nella relativa banda di oscillazione considerando le esperienze del curricolo che valorizzano il percorso e le competenze scolastiche. Il valore massimo della banda verrà attribuito all'alunno che avrà ottenuto almeno tre delle voci della tabella predisposta

| IISS "LUIGI PIRANDELLO" | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|----------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| BIVONA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO ANNO <u>2023-2024</u> CLASSE _____ SEZ. _____ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alunni | Media dei voti | Assiduità frequenza | Attività di volontariato minimo 20 ore | Attività complementari curriculari | Attività extracurriculari integrative (legate) | Partecipazione corsi conservatorio o scuole musicali convenzionate con conservatorio | Certificazione lingua | Concorsi/Olimpiadi | Religione o attività | Certificazioni informatiche ECDL | Partecipazione progetti PON | PCTO con valutazione => 8 | Credito scolastico 3° | Credito scolastico 4° anno | Credito scolastico 5° anno | Totale credito scolastico |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

Oltre che della media dei voti si terrà conto anche dei seguenti elementi:

- Frequenza delle lezioni
- Partecipazione e collaborazione al dialogo educativo
- Partecipazione con interesse ed impegno ad attività didattiche e/o integrative

del P.T.O.F.

- Documentazione di qualificate esperienze formative acquisite fuori dalla scuola (credito formativo) (Certificazioni conseguite a seguito di un esame, attività sportive riconosciute da Coni, risultati di rilievo a concorsi, gare, manifestazioni e/o mostre)
- Eccellente e documentata partecipazione alle attività di PCTO (ex alternanza scuola lavoro)
- Aver conseguito la valutazione di Ottimo in Religione Cattolica o nell'eventuale attività alternativa.

Sulla base dell' "O.M. n. 55 del 22-03-2024 "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023", il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all' *Allegato A al D.L. 62/2017*, nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 comma 1 della stessa ordinanza.

Allegato A - D.L. n.62 del 13.04.2017 articolo 15, comma 2
Tabella in quarantesimi per l'attribuzione del credito scolastico nel triennio

| Media dei voti | Fasce di credito ANNO III | Fasce di credito IV ANNO | Fasce di credito V ANNO |
|----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| M < 6 | - | - | 7-8 |
| M = 6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6 < M ≤ 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7 < M ≤ 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8 < M ≤ 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9 < M ≤ 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Inoltre, tenendo conto dell' *articolo 11 comma 6* della medesima ordinanza, **i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**, previsti dal *d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015* e così ridenominati dall' *art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145*, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Secondo l' *art. 11 comma 7* della

medesima ordinanza, **per i candidati esterni** il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'*Allegato A al d.lgs. 62/2017*. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata. Per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

Infine, sulla base dell'*O.M. n. 45 del 09-03-2023 "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023"*, **l'ammissione dei candidati esterni**, che non siano in possesso della promozione o dell'idoneità all'ultima classe, è subordinata al superamento di un esame preliminare volto ad accertare la loro preparazione sulle discipline previste dal piano di studi dell'anno o degli anni per i quali non siano in possesso della promozione o dell'idoneità alla classe successiva, nonché su quelle previste dal piano di studi dell'ultimo anno. Sostengono altresì l'esame preliminare sulle discipline previste dal piano di studi dell'ultimo anno i candidati in possesso di idoneità o di promozione all'ultimo anno, che non hanno frequentato il predetto anno ovvero che non hanno titolo per essere scrutinati per l'ammissione all'esame.

| TABELLA CREDITO SCOLASTICO | | | | |
|----------------------------|---------|----------------|-----------------|---------------------|
| Cognome | Nome | Credito 3°anno | Credito 4° anno | Credito complessivo |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |

| | | | | |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |
| OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS | OMISSIS |

RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Relazione Finale

Disciplina: ITALIANO/STORIA

Docente: Giuseppa Maria Leto

Materia: Italiano-Storia

Classe: V A ENO

1. Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza | | | X | | |
| partecipazione al lavoro in classe | | | X | | |
| autonomia nello studio a casa | | | X | | |
| comportamento/disciplina | | X | | | |

Osservazioni relative alla classe:

La classe risulta formata da studenti dotati di una discreta maturità, ma non tutti gli alunni si sono dedicati con la medesima costanza e diligenza allo studio, mancando talvolta, in alcuni di essi, un'applicazione regolare e metodica con la conseguenza di un andamento didattico incostante in entrambe le discipline. Dal punto di vista didattico è possibile individuare nella classe 3 diverse fasce di livello secondo l'impegno e le motivazioni allo studio, il senso di responsabilità, le capacità di rielaborazione delle conoscenze, le competenze, lo stile di apprendimento. Un primo gruppo è costituito da alunni che hanno conseguito discreti risultati, grazie a uno studio costante, basato su discrete motivazioni personali e su un metodo di lavoro diligente e autonomo, mostrando partecipazione alle attività didattiche. Un secondo gruppo comprende alunni dotati di una preparazione di base sufficiente e che, nell'arco del percorso formativo, hanno maturato il loro metodo di studio. Infine, un altro gruppo è costituito da alunni che, per via di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta e attiva al dialogo formativo, mostra di avere maturato nel complesso una preparazione appena sufficiente.

2. Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie sono avvenuti tramite colloqui generali ed individuali, registro elettronico "Argo scuola" mediante cui, i genitori, hanno potuto visionare l'andamento didattico-disciplinare dei loro figli.

3. I contenuti programmati: sono stati svolti.

Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | sì | solo in parte | no |
|-------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | x | | |
| obiettivi didattici | x | | |
| strategie di intervento | x | | |

4. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none">• ITALIANO: Gli alunni, sia pure nella diversa preparazione di base, impegno e capacità, conoscono le principali correnti ed i maggiori esponenti della letteratura tra Ottocento e Novecento e i più alti rappresentanti della poesia italiana tra le due guerre.• STORIA: Gli aspetti generali dell'economia, della società e della politica nei Paesi industrializzati agli inizi del '900. Cause, conseguenze ed eventi della Prima Guerra Mondiale.• La crisi dello stato liberale in Italia e in Germania.• L'avvento dei totalitarismi.• La Seconda Guerra Mondiale. |
| Competenze e capacità | <ul style="list-style-type: none">• ITALIANO: Pochi sono gli alunni che in maniera più o meno autonoma, riescono a collocare autori ed opere nel periodo storico e culturale a cui appartengono, ad individuare motivi e temi presenti in un testo e ad esprimerli in modo chiaro e corretto. Nel gruppo classe alcuni alunni sono stati costanti nell'impegno, nella frequenza e nella partecipazione al lavoro didattico evidenziando una discreta conoscenza dei concetti fondamentali; altri sono arrivati a risultati appena sufficienti, altri ancora a causa di carenza di studio manifestano notevoli difficoltà. |

| | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Gli alunni sono stati avviati fin dall' anno precedente alla stesura di varie tipologie di testi</p> <ul style="list-style-type: none"> • STORIA: Un'esigua parte di alunni sa esporre i contenuti, usare il linguaggio della storia e rielaborare in modo coerente i problemi relativi agli eventi storici studiati, altri evidenziano un metodo di studio tendenzialmente scolastico. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze- Competenze-Capacità.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Italiano-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire • l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; • -produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e adeguati alle • diverse tipologie testuali previste dall'Esame di Stato; • -leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo e di varie epoche; • -leggere consapevolmente e identificare il significato di un testo letterario, la sua • collocazione in un genere di pertinenza e nella produzione dell'autore, la sua contestualizzazione; • -conoscere gli elementi essenziali della storia letteraria. • Storia conoscere gli elementi essenziali della storia letteraria. • -Conoscenza e corretto uso della periodizzazione storica e capacità di collocazione geostorica degli eventi; |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5. Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| X | Lezioni frontali | | Brainstorming |
| | Gruppi di lavoro | X | Problem solving |
| | Simulazione di casi | X | Elaborazione di mappe concettuali |
| X | Discussione guidata | X | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| X | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | X | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

6. Strumenti utilizzati:

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| X | Libro di testo | X | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| | Dispense/ Fotocopie | | Sussidi audiovisivi |
| | Appunti | X | LIM |
| X | Classi virtuali | X | Google Classroom |

7. Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| X | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | X | Prove scritto/grafiche |
| X | Interrogazione | | Prove plastiche |
| X | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |
| | | | |

8. **Criteri di valutazione adottati:**

La valutazione ha tenuto principalmente conto:

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- del possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curricolari, extracurricolari, di recupero e di approfondimento;
- dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno;
- della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e di organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità, di frequenza assidua.

Bivona,07/05/2024

Il Docente
Prof.ssa Giuseppa Maria Leto

Relazione Finale

Disciplina: INGLESE

Docente: Leto Barone Maria Anastasia

Materia: Lingua Inglese

1. Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|-----------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza e a distanza | | | X | | |
| Partecipazione al lavoro in classe | | | X | | |
| Autonomia nello studio a casa | | | X | | |
| Comportamento/disciplina | | | X | | |

Osservazioni relative alla classe:

Il gruppo classe, con lacunose conoscenze pregresse della lingua inglese, ha mostrato un discreto interesse nei confronti della disciplina ma diverse difficoltà nell'affrontare lo studio degli argomenti proposti e nell'utilizzo del linguaggio di settore. È stato dunque necessario ridurre notevolmente i contenuti della programmazione di inizio anno e sollecitare continuamente gli alunni allo studio, tramite l'utilizzo di metodologie didattiche varie e frequenti momenti di revisione del lavoro svolto.

Un buon gruppo di alunni ha partecipato alle attività proposte in classe e ha mostrato un discreto impegno nello studio autonomo da svolgere a casa, sviluppando un metodo di studio abbastanza efficace e riuscendo a conseguire gli obiettivi previsti. Un altro gruppo di alunni, al contrario, ha mostrato apatia, disinteresse e tempi di attenzione fortemente limitati, non sempre riuscendo a raggiungere gli obiettivi prefissati.

Il comportamento della classe, vivace in alcuni momenti, è stato complessivamente abbastanza corretto. Il rapporto con il docente è stato sereno e collaborativo, pur con diversi momenti di confronto che si sono sempre rivelati costruttivi. Buoni anche i rapporti tra compagni, con una discreta propensione alla collaborazione, alla condivisione e all'inclusione.

2. Rapporti con le famiglie:

La maggior parte dei genitori è intervenuta durante i colloqui con il consiglio di classe, mostrandosi disponibile al dialogo e alla collaborazione scuola-famiglia.

3. I contenuti programmati:

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

4. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | sì | solo in parte | no |
|----------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| Obiettivi didattici | X | | |
| Strategie di intervento | X | | |

5. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|-------------------|--|
| Conoscenze | |
|-------------------|--|

| | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi. • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle inerenti al proprio settore di indirizzo; fattori di coerenza e coesione del discorso. • Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale e di studio. • Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera adeguata una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. • Interagire utilizzando il linguaggio settoriale relativo al proprio percorso di studio. • Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati. • Utilizzare una lingua straniera in un'ottica interculturale, sviluppando la consapevolezza di analogie o differenze culturali. • Acquisire, in una lingua straniera moderna, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere a livello globale e/o specifico testi tecnici e scientifici • Saper rispondere a domande referenziali chiuse o aperte su testi noti • Saper comporre brevi paragrafi riassuntivi su argomenti noti • Saper sostenere una conversazione su argomenti relativi al settore di indirizzo, interagendo in modo sufficientemente appropriato e corretto • saper leggere e comprendere un testo di microlingua settoriale a livello globale e/o specifico • comprendere messaggi orali legati al mondo del lavoro individuando informazioni sia esplicite che implicite • saper trasporre in lingua italiana il significato di testi letti, prestando attenzione alla precisione della terminologia specifica e salvaguardando l'intenzione comunicativa del testo • saper produrre testi scritti sufficientemente corretti dal punto lessicale e strutturale relativi ad argomenti noti |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strategie per la comprensione globale di testi relativamente semplici, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali inerenti al proprio settore di indirizzo. • Lessico relativo ad argomenti di interesse generale e di studio. • Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. • Interagire utilizzando il linguaggio settoriale relativo al proprio percorso di studio. • Utilizzare una lingua straniera in un'ottica interculturale, sviluppando la consapevolezza di analogie o differenze culturali. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le idee principali di testi relativamente semplici inerenti al settore di indirizzo. • Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti di carattere generale e su semplici argomenti legati alla sfera professionale. • Produrre brevi e semplici relazioni, sintesi, commenti, testi funzionali al lavoro anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. • Utilizzare autonomamente dizionari e supporti multimediali. |

6. Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| X | Lezioni frontali | X | Brainstorming |
| X | Gruppi di lavoro | X | Problem solving |
| | Simulazione di casi | X | Elaborazione di mappe concettuali |
| X | Discussione guidata | X | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| X | Attività di recupero – sostegno - potenziamento | X | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| X | Attività di laboratorio | | |

7. Strumenti utilizzati:

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| X | Libro di testo | X | Attrezzature multimediali |
| X | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| X | Dispense/ Fotocopie | X | Sussidi audiovisivi |
| X | Appunti | X | LIM |
| X | Classi virtuali | | Google Classroom |

8. Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| X | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | X | Prove scritto/grafiche |
| X | Interrogazione | | Prove plastiche |
| X | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| X | Questionari aperti strutturati-semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |

9. Criteri di valutazione adottati:

- [X] Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- [X] Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- [X] Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (**valutazione formativa**);
- [X] Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (**valutazione sommativa**);
- [X] Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (**valutazione comparativa**);
- [X] Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (**valutazione orientativa**).

Bivona, 29/04/2024

Il Docente
Maria Anastasia Leto Barone

Relazione Finale

Disciplina: FRANCESE

Docente: Longo Antonina

Materia: Francese

1. Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza | | | x | | |
| partecipazione al lavoro in classe | | | x | | |
| autonomia nello studio a casa | | | x | | |
| comportamento/disciplina | | | x | | |

Osservazioni relative alla classe:

La classe, composta da 20 alunni, ha evidenziato durante l'anno scolastico una sufficiente attitudine allo studio, la partecipazione alle attività didattiche si è dimostrata discreta per quanto riguarda il lavoro svolto in classe, lo studio domestico invece è stato discontinuo e finalizzato alla verifica piuttosto che essere occasione di approfondimento e ampliamento dei contenuti proposti.

Dal punto di vista disciplinare gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto e adeguato al contesto scolastico anche se, talvolta la vivacità è risultata eccessiva

10. Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie sono stati sporadici, limitata anche la partecipazione dei genitori degli alunni in occasione dei ricevimenti.

11. I contenuti programmati:

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

12. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | si | solo in parte | no |
|----------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | x | | |
| obiettivi didattici | x | | |
| strategie di intervento | x | | |

13. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali. - Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio – culturali, in particolare il settore di indirizzo.• Lessico e fraseologia per affrontare situazioni sociali e di lavoro.• Aspetti socio-culturali dei Paesi francofoni riferiti in particolare al settore di indirizzo. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale per interagire nel contesto professionale al livello B2 del Q.C.E.R.• Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none">• Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità su argomenti generali di studio e di lavoro. Comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi del settore di indirizzo.• Produrre relazioni, sintesi e commenti su esperienze e situazioni relative al settore di indirizzo |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il lessico e la fraseologia utile ad affrontare situazioni sociali e di lavoro. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio settoriale nelle sue forme più semplici per interagire nel contesto professionale |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Produrre semplici relazioni inerenti il settore di indirizzo |

14. Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------|
| x | Lezioni frontali | | Brainstorming |
| x | Gruppi di lavoro | | Problem solving |
| x | Simulazione di casi | | Elaborazione di mappe concettuali |
| | Discussione guidata | | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| x | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| x | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

15. Strumenti utilizzati:

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| x | Libro di testo | x | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| x | Dispense/ Fotocopie | | Sussidi audiovisivi |
| | Appunti | | LIM |
| x | Classi virtuali | x | Google Classroom |

16. Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| x | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | x | Prove scritto/grafiche |
| x | Interrogazione | | Prove plastiche |
| x | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| x | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |
| | | | |

17. Criteri di valutazione adottati:

Per i CRITERI DI VALUTAZIONE nella RILEVAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO si rimanda alla Tabella riportata nel PTOF.

Bivona, li 07-05- 2024

Il Docente:

Antonina Longo

Relazione Finale

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: CABIBI TEA

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: V A

Indirizzo: ENO

1. Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

| | Ottimo | Buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza e a distanza | | | X | | |
| partecipazione al lavoro in classe | | | X | | |
| autonomia nello studio a casa | | | X | | |
| comportamento/ disciplina | | X | | | |

□ Osservazioni relative alla classe:

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha tenuto un comportamento adeguato al contesto scolastico e il clima relazionale è apparso sereno, collaborativo e improntato al rispetto delle esigenze di ciascun alunno. Anche nei confronti della docente, tutti gli alunni hanno sempre manifestato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso.

La maggior parte degli allievi ha mostrato partecipazione e interesse per la disciplina e ha evidenziato una sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio individuale, tranne qualche alunno che ha mostrato un bagaglio culturale limitato, carenze nell'uso dei linguaggi specifici, un metodo di studio approssimativo stentando a procedere autonomamente e necessitando di continui supporti e rassicurazioni.

In relazione al profitto, la classe, sebbene formata da ragazzi con buone potenzialità ed attitudini, non ha però sempre espresso l'impegno necessario per rispondere in modo adeguato agli stimoli proposti. Lo studio non sempre si è rivelato continuativo e corrispondente ai contenuti curricolari dell'indirizzo, ma più intenso e produttivo soprattutto a ridosso delle verifiche, determinando, in taluni casi, un apprendimento mnemonico, poco approfondito e caratterizzato da scarsa rielaborazione critica. Molti studenti hanno partecipato, ascoltato e preso appunti con impegno, qualcuno, pur seguendo le lezioni, ha avuto un atteggiamento piuttosto dispersivo. Il lavoro a casa è stato generalmente eseguito da un buon numero con precisione, puntualità e sforzo di interiorizzazione, da qualcun altro in modo sommario e discontinuo. Naturalmente tutto questo ha avuto ripercussioni sui risultati raggiunti: perché il primo gruppo ha dimostrato di aver acquisito una preparazione abbastanza organica e completa, di saper rielaborare i contenuti studiati e risulta, dunque, in grado di operare in autonomia i collegamenti interdisciplinari, gli altri studenti si sono espressi sia all'orale che allo scritto in modo più frammentario e meno organico avendo avuto bisogno di qualche indicazione per orientarsi attraverso i concetti in quanto hanno manifestato difficoltà nell'esposizione e nella rielaborazione personale dei contenuti. Tuttavia, nella seconda parte dell'anno, anche coloro che non avevano conseguito un profitto positivo nel 1° trimestre hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più adeguata soprattutto in classe. Alla termine delle attività didattiche è emerso che, complessivamente, la preparazione raggiunta dagli alunni è sufficiente, in particolare, un piccolo gruppo di alunni, in virtù di un impegno costante, ha conseguito buoni risultati, i restanti allievi, per lo più per un impegno discontinuo e/o per pregresse lacune parzialmente superate, hanno raggiunto un livello di profitto e di maturità culturale accettabile, fermo restando che in alcuni casi permangono ancora notevoli incertezze e carenze nell'impostazione metodologica del lavoro. Il quadro che emerge, a fine anno, è quello di una classe positiva e complessivamente il livello delle competenze acquisite è sufficiente.

2. I contenuti programmati:

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

3. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | Sì | solo in parte | no |
|-------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| obiettivi didattici | X | | |
| strategie di intervento | X | | |

4. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di

| | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • I principi nutritivi • I principi di dietologia e dietoterapia • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie • La contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti • La classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni • Le principali tossinfezioni alimentari • La sicurezza alimentare a tutela dei consumatori • Il sistema di autocontrollo e HACCP • Nuovi alimenti |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro • Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • I principi di dietologia e dietoterapia • L'alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche • L'alimentazione nelle principali patologie • La contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti • Le principali tossinfezioni alimentari • Il sistema di autocontrollo e HACCP |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro |

5. **Strategie e metodologie utilizzate:**

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| x | Lezioni frontali | x | Brainstorming |
| | Gruppi di lavoro | x | Problem solving |
| x | Simulazione di casi | x | Elaborazione di mappe concettuali |
| x | Discussione guidata | | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| x | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | x | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

6. **Strumenti utilizzati:**

| | | | |
|---|--------------------|---|-----------------------------|
| x | Libro di testo | x | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| x | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| x | Dispense/ Fotocopie | | Sussidi audiovisivi |
| x | Appunti | x | LIM |
| | Classi virtuali | x | Google Classroom |

7. **Strumenti di verifica utilizzati:**

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| x | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | x | Prove scritto/grafiche |
| x | Interrogazione | | Prove plastiche |
| x | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| x | Questionari aperti strutturati -semi strutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |
| | | | |

8. **Criteri di valutazione adottati hanno tenuto conto:**

- Dell'andamento dei risultati nelle prove orali e scritte (non della semplice media aritmetica);
- Del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- Del possesso del linguaggio specifico della disciplina;
- Del metodo di studio maturato;
- Dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- Del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- Dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- Della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.c. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità).

Bivona,07/05/2024

La Docente
Tea Cabibi

Relazione Finale

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Di Guida Antonino

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative

1. **Situazione della classe:**

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza e a distanza | | | X | | |
| partecipazione al lavoro in classe | | | X | | |
| autonomia nello studio a casa | | | X | | |
| comportamento/disciplina | | X | | | |

Osservazioni relative alla classe:
Motivazione e impegno accettabile

2. **Rapporti con le famiglie: in occasione di scadenze istituzionali (Trimestri e pentamestre)**

3. **I contenuti programmati:**

- X sono stati svolti completamente
 sono stati ridotti
 sono stati integrati e ampliati

4. **Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:**

| | sì | solo in parte | no |
|-------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| obiettivi didattici | | X | |
| strategie di intervento | | X | |

5. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di

| | |
|------------|---------------|
| Conoscenze | • Accettabili |
| Competenze | • Accettabili |
| Capacità | • Accettabili |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|------------|
| Conoscenze | • Discrete |
| Competenze | • Discrete |
| Capacità | • Discrete |

6. Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lezioni frontali | | Brainstorming |
| | Gruppi di lavoro | <input checked="" type="checkbox"/> | Problem solving |
| | Simulazione di casi | | Elaborazione di mappe concettuali |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Discussione guidata | | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

7. Strumenti utilizzati:

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Libro di testo | | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dispense/ Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> | Sussidi audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Appunti | | LIM |
| | Classi virtuali | | Google Classroom |

8. Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | <input checked="" type="checkbox"/> | Prove scritto/grafiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Interrogazione | | Prove plastiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |

9. Criteri di valutazione adottati:

- I criteri di valutazione utilizzati per la classe sono quelli contenuti nel PTOF

Bivona, 07 maggio 2024

Il Docente: Di Guida Antonino

Relazione Finale

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina

Docente: Francesco Guardino

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina

Classe: 5 A ENO

1 Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza | X | | | | |
| Partecipazione al lavoro in classe | | X | | | |
| Autonomia nello studio a casa | | X | | | |
| Comportamento/disciplina | X | | | | |

1. Osservazioni relative alla classe:

Sotto l'aspetto didattico la classe si divide in due, un gruppo mostra un ottimo impegno e partecipazione nelle attività laboratoriali, il resto mostra un sufficiente impegno generale nelle attività laboratoriali. La classe ha dimostrato attiva partecipazione e interesse per tutte le attività proposte, soltanto qualcuno ha dimostrato un interesse saltuario e una partecipazione non sempre costante.

2 Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie, principalmente stabiliti negli incontri previsti nei diversi ricevimenti dei genitori, si sono svolti in un clima di serenità e completa fiducia senza prospettare situazioni particolari degne di segnalazione.

3 I contenuti programmati:

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

4 Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | sì | solo in parte | no |
|-------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| Obiettivi didattici | | X | |
| Strategie di intervento | X | | |

5 In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. • Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune. • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico. • Identificare le materie prime, riconoscere i principali elementi che ne determinano la qualità e saperle conservare correttamente. • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per le preparazioni di base. • Apprendere la diverse tecniche di cottura degli alimenti con cui si preparano i secondi piatti. • Saper suddividere i prodotti alimentari, essere in grado di applicare esatte tecniche di conservazione. • Saper gestire correttamente le tecniche lavorative del reparto. • Saper programmare un servizio catering e un servizio banqueting. • Essere in grado di occuparsi della gestione amministrativa e contabile dell'azienda ristorativa. |
| <p>Competenze</p> | <p>Il percorso didattico si propone di fornire agli allievi le basi fondamentali per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente; • Apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune; • Attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi; • Riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti; • Attivare la consapevolezza relativa all'uso del linguaggio professionale nel contesto di appartenenza; • Pianificare operazioni di diversa tipologia e di progressiva complessità. • |
| <p>Capacità</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sapere compilare una scheda tecnica di una ricetta di cucina e elencare i nomi degli alimenti. • Calcolare il prezzo di vendita di un piatto. • Conoscere le tecniche di cottura e le modalità di trasmissione del calore; • Sapere riconoscere le attrezzature di cucina; • Saper riconoscere la freschezza degli alimenti • Saper riconoscere i vari tipi di menu • Conoscere la mise en place • Conoscere le norme igienico-sanitario |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sapere compilare una scheda tecnica di una ricetta di cucina con calcolo calorico e nutrizionale e elencare i nomi degli |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare il prezzo di vendita di un piatto. • Conoscere le tecniche di cottura e le modalità di trasmissione del calore • Saper riconoscere i vari tipi di menu • Conoscere la mise en place • Conoscere le norme igienico-sanitarie • Sapere organizzare la mise en place in base al lavoro. • Mettere in atto comportamenti corretti dal punto di vista igienico nella preparazione dei piatti |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente; • Apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune; • Attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi; • Riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le tecniche di cottura e le modalità di trasmissione del calore; • Sapere riconoscere le attrezzature di cucina; • Saper riconoscere la freschezza degli alimenti • Saper riconoscere i vari tipi di menu • Conoscere la mise en place • Conoscere le norme igienico-sanitarie |

6 Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| X | Lezioni frontali | X | Brainstorming |
| X | Gruppi di lavoro | X | Problem solving |
| X | Simulazione di casi | X | Elaborazione di mappe concettuali |
| X | Discussione guidata | X | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| X | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | X | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| X | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

7 Strumenti utilizzati:

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| X | Libro di testo | X | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | X | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| X | Dispense/ Fotocopie | X | Sussidi audiovisivi |
| X | Appunti | X | LIM/ Touch board |
| X | Classi virtuali | | |

8 Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|
| X | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | | Prove scritto/grafiche |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------|
| X | Interrogazione | | Prove plastiche |
| X | Interrogazione breve | X | Prove pratiche |
| X | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |
| | | | |

9 Criteri di valutazione adottati:

La valutazione ha tenuto conto delle prove di verifica orali singole e di gruppo, quelle strutturate e delle esercitazioni pratiche.

Inoltre si è tenuto conto della partecipazione all'attività didattica, della continuità del profitto, della situazione di partenza, del metodo di studio.

Bivona, 07/05/2024

Il Docente

Francesco Guardino

Relazione Finale

DISCIPLINA: Religione

Docente: STEFANO FIORE

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

1. Situazione della classe:

La V A CUCINA è formata da 20 alunni di cui 9 maschi e 11 femmine. I componenti della classe provengono quasi tutti dal territorio agrigentino. Tutti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|-----------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza e a distanza | | X | | | |
| partecipazione al lavoro in classe | | X | | | |
| autonomia nello studio a casa | | X | | | |
| comportamento/disciplina | X | | | | |

2. Osservazioni relative alla classe:

Il contesto socio-culturale di appartenenza è ricco di valori positivi e consolidate tradizioni ma l'impegno

nell'apprendimento è accettabile, con una buona partecipazione al lavoro in classe. Le conoscenze di base sono molto eterogenee anche se un gran numero di studenti sono vicini agli obiettivi minimi, lungi dall'averne un'ottima conoscenza ed abilità.

3. Rapporti con le famiglie:

Ci sono stati degli incontri con alcuni genitori con buoni rapporti ma non con tutti a causa dell'assenza di questi ultimi.

4. I contenuti programmati:

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

5. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | Sì | solo in parte | no |
|----------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| obiettivi didattici | | X | |
| strategie di intervento | X | | |

6. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | Lo studente rileva, nel cristianesimo, la centralità del mistero pasquale e la corrispondenza del Gesù dei Vangeli con la testimonianza delle prime comunità codificata nella genesi redazionale del Nuovo Testamento; Lo studente arricchisce il proprio lessico religioso, conoscendo origine, significato ed attualità di alcuni grandi temi biblici: salvezza, redenzione, comunione, grazia. |
| Competenze | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Lo studente riconosce l'immagine di Dio e dell'uomo negli spazi e nei tempi sacri del cristianesimo e di altre religioni; Inoltre interpreta correttamente le varie espressioni della fede cristiana a livello locale ed universale, in diverse epoche storiche. |
| Capacità | Lo studente individua, in dialogo e confronto con le diverse posizioni delle religioni sui temi dell'esistenza e sulle domande di senso, la specificità del messaggio cristiano, in rapporto anche con il pensiero scientifico e con la riflessione culturale; Inoltre identifica, in diverse visioni antropologiche, valori e norme etiche che la caratterizzano e, alla luce del messaggio evangelico, l'originalità della proposta cristiana. |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | Lo studente conosce il rapporto tra la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. |
| Competenze | Costruire conoscenze significative e dotate di senso. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente. |
| Capacità | Lo studente opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo. |

7. Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| X | Lezioni frontali | X | Brainstorming |
| | Gruppi di lavoro | X | Problem solving |
| X | Simulazione di casi | | Elaborazione di mappe concettuali |
| X | Discussione guidata | | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| X | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

8. Strumenti utilizzati:

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| X | Libro di testo | X | Attrezzature multimediali |
| X | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| | Dispense/ Fotocopie | X | Sussidi audiovisivi |
| X | Appunti | X | LIM |
| | Classi virtuali | | Google Classroom |

9. Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|
| X | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | | Prove scritto/grafiche |
| X | Interrogazione | | Prove plastiche |
| X | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |

10. Criteri di valutazione adottati:

Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;

Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (**valutazione formativa**);

Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (**valutazione comparativa**);

Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (**valutazione orientativa**).

Bivona, 03/05/2024

Il Docente

STEFANO FIORE

Relazione Finale

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente: Gaspare Giorelano

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Classe: 5 A ENO (settore cucina)

1. **Situazione della classe:** Durante l'anno scolastico la situazione della classe si è evoluta, pertanto all'interno della classe sono presenti allievi che hanno partecipato con discreto interesse ed impegno migliorando in alcuni casi il livello della loro preparazione, conseguendo risultati complessivamente buoni.

Gli allievi, hanno instaurato sin dall'inizio un positivo clima di collaborazione ed hanno partecipato costruttivamente e con continuità al dialogo didattico-educativo. Le attività sono state seguite con attenzione e vi è stato un vivo interesse e disponibilità

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza | | X | | | |
| Partecipazione al lavoro in classe | | X | | | |
| Autonomia nello studio a casa | | X | | | |
| Comportamento/disciplina | X | | | | |

Osservazioni relative alla classe:

Sotto l'aspetto didattico la classe si divide in due, un gruppo mostra un ottimo impegno e partecipazione nelle attività il resto mostra un sufficiente impegno generale nelle attività.

La classe ha dimostrato attiva partecipazione e interesse per tutte le attività proposte, soltanto qualcuno ha dimostrato un interesse saltuario e una partecipazione non sempre costante.

2 Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie, principalmente stabiliti negli incontri previsti nei diversi ricevimenti dei genitori, si sono svolti in un clima di serenità e completa fiducia senza prospettare situazioni particolari degne di segnalazione.

3 I contenuti programmati:

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

- **Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:**

| | sì | solo in parte | no |
|-------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| Obiettivi didattici | | X | |
| Strategie di intervento | X | | |

- In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <p>conosce l'origine, i sistemi di produzione e la classificazione dei liquori</p> <ul style="list-style-type: none"> -conosce i principali liquori amari a le piante più usate da cui si ricavano. -conosce le differenti tecniche di distillazione <p>-Conoscere le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi</p> <ul style="list-style-type: none"> -conoscere quali sono le autorizzazioni necessarie per avviare un esercizio ristorativo <p>Conoscere le particolarità del servizio di banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le procedure di preparazione e di esecuzione del lavoro in sala per un evento |
| Competenze | <p>il corsista è in grado di scegliere i liquori in base alla loro tecnica di preparazione</p> <ul style="list-style-type: none"> -sa riconoscere le tipologie più importanti dei liquori del mondo. -sa evidenziare le differenze tra i principali distillati del mondo. - Distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione -spiegare quali sono i requisiti necessari per poter avviare un'attività ristorativa -Allestire opportunamente gli spazi e disporre le mise en place per un evento speciale. -Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. - esecuzione di piatti alla lampada, per flambè di prestigio. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Individuare le differenze tra liquore e distillato -Usare le sue conoscenze sulle origini e i principali metodi della distillazione per riconoscere i distillati più importanti e usarli nel mondo del bar. |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | C06 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. -Operare con capacità progettuale ed esecutiva la realizzazione di buffet e tavoli per banchetti. |
| Competenze | Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti. Regole fondamentali di comportamento professionale. Regole relative al servizio delle bevande in generale. Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. |
| Capacità | Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Consigliare opportunamente il cliente sugli abbinamenti enogastronomici. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere correttamente servizio di sala. |

● **Strategie e metodologie utilizzate:**

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| X | Lezioni frontali | X | Brainstorming |
| X | Gruppi di lavoro | X | Problem solving |
| X | Simulazione di casi | X | Elaborazione di mappe concettuali |
| X | Discussione guidata | X | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| X | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | X | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| X | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

● **Strumenti utilizzati:**

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| X | Libro di testo | X | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | X | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| X | Dispense/ Fotocopie | X | Sussidi audiovisivi |
| X | Appunti | X | LIM/ Touch board |
| X | Classi virtuali | | |

● **Strumenti di verifica utilizzati:**

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|
| X | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | | Prove scritto/grafiche |
| X | Interrogazione | | Prove plastiche |
| X | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| X | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |
| | | | |

- **Criteri di valutazione adottati:**

La valutazione ha tenuto conto delle prove di verifica orali singole e di gruppo, quelle strutturate e delle esercitazioni pratiche.

Inoltre si è tenuto conto della partecipazione all'attività didattica, della continuità del profitto, della situazione di partenza, del metodo di studio.

Bivona, 03/05/2024

Il Docente:
Gaspere Giorelando

Relazione Finale

DISCIPLINA: Matematica

Docente: prof. Ignazio Pumilia

Materia: Matematica

1. Situazione della classe

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|------------------------------------|--------|----------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza e a distanza | | X | | | |
| Partecipazione al lavoro in classe | | X | | | |
| Autonomia nello studio a casa | | | X | | |
| comportamento/disciplina | | X | | | |

La classe è composta da 20 alunni, 11 femmine e 9 maschi, di cui 5 provenienti dalla 4 A EGOA. Gli alunni per la maggior parte sono pendolari (solo 5 alunni sono di Bivona) e provengono da diversi paesi della provincia di Agrigento e Palermo. Nella classe è presente anche un alunno diversamente abile, seguito da un'insegnante di sostegno per 9 ore.

Gli alunni hanno mostrato sin da subito un comportamento corretto e rispettoso e non sono emerse gravi problematiche di carattere disciplinare nel corso dell'intero anno scolastico.

In relazione al profitto medio ottenuto durante il corso dell'anno, si è rilevato che la maggior parte degli alunni si è dimostrata in possesso di sufficienti capacità ed ha raggiunto gli obiettivi prefissati, mentre alcuni di loro, pur manifestando gravi lacune di base, si sono impegnati e hanno cercato di recuperare.

Gli alunni nella maggior parte dei casi hanno abbastanza spirito critico e generalmente sono coscienti delle proprie mancanze in termini didattici. Quasi tutti gli alunni hanno comunque raggiunto gli obiettivi minimi prefissati e alcuni hanno raggiunto un buon livello di apprendimento.

2. Rapporti con le famiglie

I rapporti con le famiglie si sono limitati ai momenti formali organizzati dalla scuola. Bisogna sottolineare che non tutte hanno partecipato a tali incontri.

3. I contenuti programmati

X sono stati svolti completamente
sono stati ridotti
sono stati integrati e ampliati

4. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | sì | solo in parte | no |
|-------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| Obiettivi didattici | X | | |
| Strategie di intervento | X | | |

5. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Il piano cartesiano e il concetto di funzione. • Le funzioni di una variabile reale, funzioni algebriche, classificazione, dominio, segno ed intersezione con gli assi, simmetrie. • Limiti di funzione algebriche, concetto intuitivo e forme indeterminate, ricerca degli asintoti, grafico probabile di funzioni algebriche. • Concetto di derivata, derivate elementari e regole di derivazione, massimi, minimi, flessi, grafico di una funzione algebrica. • L'economia e le grandezze economiche: concetti di base, la funzione della domanda, modello lineare e parabolico, iperbolico ed esponenziale, la funzione dell'offerta, modello lineare e parabolico, elasticità della domanda e dell'offerta, il prezzo di equilibrio, equilibrio tra domanda ed offerta; definizioni delle funzioni: del costo, del ricavo, del profitto. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. • Saper applicare le conoscenze analitiche di una funzione matematica all'economia. • Alla stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati ad un livello mediamente sufficiente dalla maggioranza della classe e discreto per qualcuno degli alunni. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico • Riconoscere e classificare una funzione economica • Determinare il prezzo di equilibrio di un bene • Calcolare l'elasticità della domanda |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Il piano cartesiano e il concetto di funzione. • Le funzioni di una variabile reale, funzioni algebriche, classificazione, dominio, segno ed intersezione con gli assi, simmetrie. • Limiti di semplici funzioni algebriche, • Grafico probabile di semplici funzioni algebriche. • L'economia e le grandezze economiche: concetti di base, la funzione della domanda, modello lineare, la funzione dell'offerta, modello lineare, il prezzo di equilibrio. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli |

| | |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • Saper applicare le conoscenze analitiche di una funzione matematica all'economia. |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico |

6. Strategie e metodologie utilizzate

| | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| X | Lezioni frontali | | Brainstorming |
| X | Gruppi di lavoro | X | Problem solving |
| | Simulazione di casi | X | Elaborazione di mappe concettuali |
| X | Discussione guidata | X | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| X | Attività di recupero - sostegno - potenziamento | X | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| | Attività di laboratorio | | |
| | | | |

7. Strumenti utilizzati

| | | | |
|---|------------------------|---|--------------------------------------|
| X | Libro di testo | | Attrezzature multimediali |
| | Riviste specifiche | | Attrezzature di laboratorio |
| | Testi da consultazione | | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| X | Dispense/ Fotocopie | | Sussidi audiovisivi |
| X | Appunti | X | LIM |
| X | Classi virtuali | | Google Classroom |

8. Strumenti di verifica utilizzati

| | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| X | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | X | Prove scritto/grafiche |
| X | Interrogazione | | Prove plastiche |
| X | Interrogazione breve | | Prove pratiche |
| X | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | | Sviluppo di progetti |
| | Prove grafiche | | |
| | | | |

9. Criteri di valutazione adottati

Sono state realizzate delle verifiche di tipo formativo, durante il processo di apprendimento per accertare eventuali carenze e delle verifiche sommative a conclusione di un percorso educativo-didattico in riferimento alla valutazione trimestrale e intermedio. Le verifiche proposte sono di tipo orale e scritta. Per la verifica e valutazione si è accertato il grado di raggiungimento degli obiettivi da parte degli alunni a conclusione di ogni modulo, ma anche nelle varie tesi del processo di insegnamento/apprendimento.

La valutazione finale ha tenuto conto:

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte, della partecipazione alle attività sincrone e asincrone (non delta semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati rimodulati, tenendo conto della situazione di partenza (in termini di conoscenze, competenze e abilità);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- della partecipazione alle attività didattiche curricolari, di recupero e di approfondimento;
- dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- della crescita personale.

Bivona li 02/05/2024

Il Docente: Prof. Ignazio Pumilia

Relazione Finale

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

Docente: Ruvolo Giuseppe

Materia: Scienze Motorie e Sportive

1. Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

| | ottimo | buono | Sufficiente | insufficiente | scarso |
|-----------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--------|
| Impegno in presenza e a distanza | | X | | | |
| partecipazione al lavoro in classe | | X | | | |
| autonomia nello studio a casa | | X | | | |
| comportamento/disciplina | X | | | | |

Osservazioni relative alla classe:

Gli studenti hanno dimostrato un buon interesse per i contenuti della materia, sono stati collaborativi e si sono impegnati in tutte le attività. Il comportamento della classe è sempre stato corretto ed improntato al rispetto degli altri.

Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie sono stati sporadici, limitata anche la partecipazione dei genitori degli alunni in occasione dei ricevimenti.

2. I contenuti programmati:

- X sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati integrati e ampliati

3. Aderenza fra le indicazioni generali della progettazione didattico-educativa contenute nel PTOF e la progettazione applicata:

| | sì | solo in parte | no |
|----------------------------|----|---------------|----|
| Obiettivi educativi | X | | |
| obiettivi didattici | | X | |
| strategie di intervento | X | | |

4. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivo-operativi disciplinari in termini di:

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscono i metodi per praticare le attività motorie e sportive proposte • Conoscono i miglioramenti psicofisici, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive • Conoscono le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive • Conoscono gli effetti di sostanza dopanti sul corpo • Conoscono le principali dipendenze |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Sono in grado, sia di incrementare le capacità motorie, sia di cogliere e approfondire i benefici relativi agli adattamenti positivi per l'organismo derivanti dalla pratica regolare di attività motorie e sportive • Sono in grado di praticare in ambienti diversi, con perizia e fair play, sport e attività motorie di diverso grado di complessità e proporzionate al proprio grado di maturazione, ricoprendo vari ruoli compresi quelli relativi all'arbitraggio • Sono in grado di utilizzare i metodi per prevenire gli infortuni e saper distinguere le varie tipologie di intervento occorrenti nel primo soccorso • Sanno usare diversi sistemi di comunicazione e di espressione • Sono in grado di applicare sia i principi dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute, sia le regole nutrizionali opportune nella pratica delle attività motorie e sportive • Sanno cogliere il ruolo e il contributo della pratica delle attività motorie e dello sport nel miglioramento e nella salvaguardia della salute durante tutta l'esistenza • Hanno compreso gli effetti delle dipendenze ed imparato a controllare il proprio agire |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Sanno utilizzare le capacità motorie in maniera adeguata durante lo svolgimento delle attività motorie e sportive avvalendosi anche del linguaggio non verbale • Sanno svolgere compiti di arbitraggio • Sanno utilizzare varie attrezzature sportive in maniera appropriata e corretta • Utilizzano i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana • Sono in grado di utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive; • Hanno Sviluppato un buon rispetto per il proprio corpo e hanno sperimentato stili di vita sani |

e i seguenti obiettivi minimi:

| | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le regole essenziali di alcuni sport • Conoscere le regole elementari per mantenere uno stile di vita attivo • Conoscere le regole alimentari essenziali |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> • Saper praticare con fair play e collaborando con gli altri sport e attività motorie applicando le regole, le tecniche e le tattiche • Sapere utilizzare le regole elementari necessarie al mantenimento di uno stile di vita attivo • Saper applicare le regole alimentari essenziali per una buona nutrizione |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Praticare sport e attività motorie rispettando le regole essenziali; • Mantenere uno stile di vita attivo • Riconoscere i principali fenomeni legati allo sport • Utilizzare le regole elementari relative all'alimentazione |

5. Strategie e metodologie utilizzate:

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lezioni frontali | <input checked="" type="checkbox"/> | Brainstorming |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gruppi di lavoro | <input checked="" type="checkbox"/> | Problem solving |
| <input type="checkbox"/> | Simulazione di casi | <input type="checkbox"/> | Elaborazione di mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> | Discussione guidata | <input type="checkbox"/> | Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati |
| <input type="checkbox"/> | Attività di recupero – sostegno - potenziamento | <input type="checkbox"/> | Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | |

6. Strumenti utilizzati:

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Libro di testo | <input type="checkbox"/> | Attrezzature multimediali |
| <input type="checkbox"/> | Riviste specifiche | <input checked="" type="checkbox"/> | Attrezzature di laboratorio |
| <input type="checkbox"/> | Testi da consultazione | <input type="checkbox"/> | Visite guidate/ Viaggi di istruzione |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dispense/ Fotocopie | <input type="checkbox"/> | Sussidi audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Appunti | <input type="checkbox"/> | Digital board |
| <input type="checkbox"/> | Classi virtuali | <input type="checkbox"/> | Google Classroom |

7. Strumenti di verifica utilizzati:

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | <input type="checkbox"/> | Prove scritto/grafiche |
| <input type="checkbox"/> | Interrogazione | <input type="checkbox"/> | Prove plastiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Interrogazione breve | <input checked="" type="checkbox"/> | Prove pratiche |
| <input type="checkbox"/> | Questionari aperti strutturati -semistrutturati | <input type="checkbox"/> | Sviluppo di progetti |
| <input type="checkbox"/> | Prove grafiche | <input type="checkbox"/> | |

8. I Criteri di valutazione adottati hanno tenuto conto:

- Dell'andamento dei risultati nelle prove orali e scritte (non della semplice media aritmetica);
- Del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- Del possesso del linguaggio specifico della disciplina;
- Del metodo di studio maturato;
- Dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- Del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;

- Dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- Della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità).

Bivona, 02/05/2024

Il Docente: Giuseppe Ruvolo

ALLEGATO n. 5

ESAMI DI STATO 2024: INDICAZIONI OPERATIVE PER LA SECONDA PROVA

1. Esami di Stato 2024: indicazioni operative per la seconda prova.

Si fa riferimento alla nota M.I. n. 23988 del 19 Settembre 2022. Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

2. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova

avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

- a) Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
- b) Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), 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 tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

3. 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. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

4. Negli istituti che mettono a disposizione delle commissioni e dei candidati i materiali e le necessarie attrezzature informatiche e laboratoriali (con esclusione di internet), è possibile effettuare la prova progettuale (per esempio, di Progettazione, costruzioni e impianti e di analoghe discipline) avvalendosi del CAD. È opportuno che tutti i candidati della stessa classe eseguano la prova secondo le medesime modalità operative.

5. Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche o delle calcolatrici grafiche purché non dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS - Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System), cioè della capacità di manipolare espressioni matematiche, e non abbiano la disponibilità di connessione INTERNET. Per consentire alla commissione d'esame il controllo dei dispositivi in uso, i candidati che intendono avvalersi della calcolatrice devono consegnarla alla commissione in occasione dello svolgimento della prima prova scritta.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

ALUNNO: _____ CLASSE: _____

Tipologia A: "Analisi testuale"

| INDICATORI | DESCRITTORI | 10/10 | 20/20 |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| | Correttezza ortografica e punteggiatura | | |
| | Buona (assenza di errori / presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza sintattica | | |
| | Buona (assenza di errori / presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza lessicale | | |
| | Buona | 1,5 | 3 |
| | sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico | 1 | 2 |
| improprietà di linguaggio e lessico ristretto | 0,5 | 1 | |
| Comprensione dell'argomento e del contesto di riferimento | Conoscenza delle caratteristiche formali e comprensione del testo e del contesto di riferimento | | |
| | Padroneggia con sicurezza le strutture retorico-formali e dimostra ottima comprensione del testo e del contesto di riferimento. | 2 | 4 |
| | Dimostra di conoscere e comprendere discretamente le strutture retorico- formali, il testo e il contesto di riferimento | 1,5 | 3 |
| | Descrive sufficientemente le strutture retorico-formali e dimostra sufficiente comprensione del testo e del contesto di riferimento | 1 | 2 |
| | Dimostra una conoscenza lacunosa delle strutture retorico-formali, un'inadeguata e/o parziale comprensione del testo e del contesto di riferimento | 0,5 | 1 |
| Capacità logico-critiche ed espressive | Organizzazione della struttura dell'elaborato | | |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica chiara e ordinata. | 2 | 4 |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica comprensibile. | 1,5 | 3 |
| | Il tema è sufficientemente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica non sempre comprensibile | 1 | 2 |
| | Il tema è disorganico (presenza di incongruenze e scarsa coesione). Veste grafica disordinata e/o illeggibile. | 0,5 | 1 |
| | Capacità di riflessione e contestualizzazione | | |
| | Offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace con opportuni riferimenti e approfondimenti personali | 1,5 | 3 |
| | Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione | 1 | 2 |
| Scarsi spunti critici | 0,5 | 1 | |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

ALUNNO: _____

CLASSE _____

Tipologia B: Testo argomentativo

| INDICATORI | DESCRITTORI | 10/10 | 20/20 |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Padronanza e uso della lingua | Correttezza ortografica e punteggiatura | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza sintattica | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza lessicale | | |
| | Buona | 1,5 | 3 |
| | sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico | 1 | 2 |
| | improprietà di linguaggio e lessico ristretto | 0,5 | 1 |
| Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento | Struttura e coerenza dell'argomentazione/uso dei documenti | | |
| | Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve/articolo di giornale, utilizzando i documenti in maniera incisiva ed efficace | 2 | 4 |
| | Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve/articolo di giornale e sviluppa discretamente l'argomentazione, utilizzando adeguatamente i documenti. | 1,5 | 3 |
| | Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve/articolo di giornale; sviluppa l'argomentazione e utilizza i documenti in modo accettabile | 1 | 2 |
| | Non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve/articolo di giornale; l'argomentazione e l'utilizzo dei documenti sono incompleti, superficiali o assenti | 0,5 | 1 |
| Capacità logico-critiche ed espressive | Organizzazione della struttura dell'elaborato in base alla tipologia scelta | | |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica chiara e ordinata. | 2 | 4 |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica comprensibile. | 1,5 | 3 |
| | Il tema è sufficientemente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica non sempre comprensibile | 1 | 2 |
| | Il tema è disorganico (presenza di incongruenze e scarsa coesione). Veste grafica disordinata e/o illeggibile. | 0,5 | 1 |
| | Capacità di approfondimento e di riflessione | | |
| | Dimostra una buona capacità di riflessione/critica | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente capacità di riflessione/critica | 1 | 2 |
| Non dimostra sufficienti capacità di riflessione/critica | 0,5 | 1 | |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

Tipologia C: "Tema storico"

| INDICATORI | DESCRITTORI | 10/10 | 20/20 |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Padronanza e uso della lingua | Correttezza ortografica e punteggiatura | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza sintattica e lessicale | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza lessicale | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 | |
| Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 | |
| Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento | Conoscenza degli eventi storici | | |
| | Ottima (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie) | 2 | 4 |
| | Buona (sviluppa tutti i punti e le conoscenze sono esatte anche se non particolarmente approfondite) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (sviluppa tutti i punti della traccia e le conoscenze sono corrette anche se limitate) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (alcune parti del tema sono fuori traccia e alcuni aspetti non sono stati sviluppati. Le conoscenze risultano limitate, imprecise e/o scorrette) | 0,5 | 1 |
| Capacità logico-critiche ed espressive | Organizzazione della struttura dell'elaborato in base alla tipologia scelta | | |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica chiara e ordinata. | 2 | 4 |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica comprensibile. | 1,5 | 3 |
| | Il tema è sufficientemente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica non sempre comprensibile | 1 | 2 |
| | Il tema è disorganico (presenza di incongruenze e scarsa coesione). Veste grafica disordinata e/o illeggibile. | 0,5 | 1 |
| | Capacità di riflessione, analisi e sintesi | | |
| | Sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo) | 1 | 2 |
| | Non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi | 0,5 | 1 |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

ALUNNO: _____

CLASSE _____

Tipologia D: "Tema di ordine generale"

| INDICATORI | DESCRITTORI | 10/10 | 20/20 |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Padronanza e uso della lingua | Correttezza ortografica e punteggiatura | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza sintattica e lessicale | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| | Correttezza lessicale | | |
| | Buona (presenza di qualche errore non grave) | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente (errori non gravi o limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficiente (errori ripetuti e/o gravi) | 0,5 | 1 |
| Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento | Sviluppo dei quesiti della traccia e correttezza dell'informazione | | |
| | Ottimi (sviluppa esaurientemente tutti i punti e i concetti espressi sono numerosi, esatti, approfonditi) | 2 | 4 |
| | Discreti (sviluppa tutti i punti e i concetti espressi sono numerosi ed esatti anche se non particolarmente approfonditi) | 1,5 | 3 |
| | Sufficienti (sviluppa sufficientemente tutti i punti della traccia ed i concetti espressi sono corretti anche se limitati) | 1 | 2 |
| | Insufficienti (alcune parti del tema sono fuori traccia o alcuni aspetti non sono stati sviluppati. L'informazione risulta imprecisa e/o scorretta). | 0,5 | 1 |
| Capacità logico-critiche ed espressive | Organizzazione della struttura dell'elaborato in base alla tipologia scelta | | |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica chiara e ordinata. | 2 | 4 |
| | Il tema è organicamente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica comprensibile. | 1,5 | 3 |
| | Il tema è sufficientemente strutturato, coerente e coeso. Veste grafica non sempre comprensibile | 1 | 2 |
| | Il tema è disorganico (presenza di incongruenze e scarsa coesione). Veste grafica disordinata e/o illeggibile. | 0,5 | 1 |
| | Capacità di riflessione, analisi e sintesi | | |
| | Dimostra una buona capacità di riflessione e di approfondimento personale | 1,5 | 3 |
| | Sufficiente capacità di riflessione/critica | 1 | 2 |
| | Non dimostra sufficienti capacità di riflessione/critica | 0,5 | 1 |

Alunno/a.....

| INDICATORI | Punt. max per indicatore | Livelli di valutazione | DESCRITTORI | Punt. per livello | Valutazione |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | 3 | Gravemente insufficiente | Scarsa comprensione del testo o delle tematiche proposte | 0-0.7 | |
| | | insufficiente | Comprensione parziale del testo o delle tematiche proposte | 0.8- 1.7 | |
| | | sufficiente | Comprensione complessivamente approssimativa del testo, talvolta fraintendendo alcuni concetti | 1.8 | |
| | | buono | Comprensione corretta della maggior parte del testo | 1.9 - 2.5 | |
| | | ottimo | Comprensione piena del testo in tutte le sue parti | 2.6 - 3 | |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | 6 | Gravemente insufficiente | Conoscenze lacunose e frammentarie. | 0 - 1 | |
| | | insufficiente | Conoscenze incomplete e superficialmente acquisite | 1,1- 3.5 | |
| | | sufficiente | Sufficiente conoscenza dei contenuti fondamentali con individuazione e analisi degli elementi essenziali sebbene con qualche imprecisione | 3.6 | |
| | | buono | Conoscenze ampie e esaustive con individuazione e analisi completa di tutti gli elementi essenziali | 3.7 - 4.6 | |
| | | ottimo | Conoscenze approfondite, precise e complete | 4.7 - 6 | |
| PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | 8 | Gravemente insufficiente | Competenze tecnico professionali nulle o incerte. Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta | 0 - 2 | |
| | | insufficiente | Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti | 2.1 - 4.7 | |
| | | sufficiente | Competenze tecnico professionali sufficienti. Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare | 4.8 | |
| | | buono | Competenze tecnico professionali corrette e adeguate. Sa cogliere i problemi proposti organizzando i contenuti in modo completo ed efficace | 4.9 - 6.5 | |
| | | ottimo | Competenze tecnico professionali eccellenti. Sa cogliere i problemi | 6.6. - 8 | |

| | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| | | | proposti organizzando i contenuti in modo eccellente e con riflessione critica e consapevole | | |
| CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale | 3 | Gravemente insufficiente | Informazioni strutturate in modo disorganico, con molti errori di grammatica. Uso limitato e improprio del lessico specifico | 0-0.7 | |
| | | Insufficiente | La struttura del discorso non è pienamente organica e a tratti risulta poco chiara con errori grammaticali. Uso superficiale e non sempre adeguato del lessico specifico | 0.9 - 1.7 | |
| | | sufficiente | Svolge il discorso in modo schematico, ma abbastanza ordinato, chiaro e coerente commettendo pochi errori di grammatica. Uso accettabile del lessico specifico pur con qualche incertezza | 1.8 | |
| | | buono | Struttura ben organizzata del discorso svolto in modo articolato, completo e coeso, con qualche errore di grammatica Lessico specifico appropriato | 1.9 - 2.5 | |
| | | ottimo | Struttura efficace del discorso svolto in modo articolato e approfondito. Lessico specifico approfondito e analitico | 2.6 - 3 | |
| Punteggio max della prova | 20/20 | | Punteggio attribuito alla prova | /20 | |

Griglia di VALUTAZIONE elaborata secondo la Nota n.23988 del 19 settembre 2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e delle “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

ALLEGATO n. 8

Relazioni sull'attività didattica per gli alunni BES/DSA, riservate al Presidente della Commissione esaminatrice, vengono depositati N. 3 relazioni in segreteria:

1. Relazione sull'attività didattica per 1' alunno D.A. O.M. n°90 21/05/2001 art.15 comma 3
2. Relazione sull'attività didattica per 1' alunno/a con DSA
3. Relazione sull'attività didattica per 1' alunno/a con DSA

INDICE

PARTE PRIMA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Composizione del Consiglio di Classe | pag. 1 |
|--------------------------------------|--------|

PARTE SECONDA

| | |
|-------------------------------------------------|---------|
| Storia ed identità dell'IISS "Pirandello" | pag. 2 |
| Finalità generali | pag. 5 |
| Offerta formativa | pag. 7 |
| Obiettivi educativi formativi e comportamentali | pag. 8 |
| Obiettivi cognitivi | pag. 9 |
| Obiettivi professionali | pag. 14 |
| Obiettivi curriculari | pag. 16 |
| Quadro orario settimanale | pag. 17 |

PARTE TERZA

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Profilo della classe | pag.18 |
| Partecipazione delle famiglie | pag.20 |
| Continuità del corpo docente | pag.21 |
| Obiettivi realizzati per aree disciplinari | pag.22 |
| Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline | pag.23 |
| Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di "Educazione Civica" | pag.24 |
| Metodologie e strategie didattiche applicate | pag.25 |

PARTE QUARTA

| | |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Relazione percorsi PCTO | pag.26 |
| Elenco e descrizione sintetica dei percorsi realizzati nel triennio | pag.27 |

PARTE QUINTA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Verifica e Valutazione | pag.28 |
| Griglia di valutazione del colloquio | pag.28 |
| Credito scolastico | pag.30 |

PARTE SESTA

| | |
|------------------------|--------|
| Programmi disciplinari | pag.30 |
| Il Consiglio di Classe | Pag.41 |

ALLEGATI AL DOCUMENTO

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Allegato n.1</i> Elenco candidati | pag. 42 |
| <i>Allegato n.2</i> Tabella PCTO | pag. 43 |
| <i>Allegato n. 3</i> Tabella crediti scolastici | pag. 44 |
| <i>Allegato n . 4</i> Relazioni finali delle singole discipline | pag. 48 |
| <i>Allegato n. 5</i> Esami di stato 2023: indicazioni operative per la seconda prova | pag. 82 |
| <i>Allegato n. 6</i> Griglia di valutazione I prova scritta | pag. 85 |
| <i>Allegato n. 7</i> Griglia di valutazione II prova scritta | pag. 89 |
| <i>Allegato n.8</i> Relazioni alunni BES/DSA | pag. 91 |

