



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. 0004704 del 14/05/2024
V (Entrata)

CLASSE V sez. B

Indirizzo Sala e Vendita

DOCUMENTO FINALE A CURA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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



Coordinatore: Prof. Mario Militello

Il D.S. Dott. Emanuele Giordano

PARTE PRIMA:

- Composizione del Consiglio di Classe

Coordinatore di classe: prof. Mario Militello		
DOCENTE	DISCIPLINA	ORE settimanali
Religione	Fiore Stefano	1
Italiano	Militello Mario	4
Storia	Militello Mario	2
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Di Guida Antonino	4
Lingua Inglese	Gambino Gaetana	2
Lingua Francese	Longo Antonina	3
Matematica	Urso Giovanna Maria	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Tamburello Ignazio	4
Scienze motorie	Sciara Giuseppe	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala e Vendita	Amplo Giuseppe	5
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	Barbera Michele	2
Sostegno	Giunta Sergio	18

Rappresentanti alunni: La Mela Lucrezia, La Noma Alessia

Rappresentanti genitori: Carubia Giuseppe, Santoro Antonino

PARTE SECONDA:

1. Descrizione dell'Istituto e Profilo Professionale in uscita
2. Finalità generali
3. Obiettivi educativi formativi e comportamentali
4. Obiettivi cognitivi
5. Obiettivi professionali
6. Obiettivi curriculari

1. STORIA ED IDENTITÀ DELL'ISTITUTO 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 di sintesi, 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. Foderà" 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 maxisperimentazione 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 stato 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 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:

- degli indirizzi di studio in esso attivati sia ordinari che per adulti;
- di un indirizzo di studio originale fatto proprio dall'Istituto, l'indirizzo Linguistico Esabac con doppio diploma italiano – francese;
- 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;
- di attività che arricchiscono i percorsi curricolari quali i progetti e le iniziative di ampliamento dell'offerta formativa;
- 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

3. Obiettivi educativi formativi e comportamentali

Conoscenze	Conosce il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile
	Conosce le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo.....)
	Conosce le tecniche della comunicazione scritta e orale
	Conosce le principali tecniche della produzione scritta (riassunto, sintesi, relazioni)
	Conosce modelli e schemi di riferimento
Competenze	Sa applicare le regole
	Sa applicare le principali tecniche di studio
	Sa leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico
	Sa comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale
	Sa utilizzare modelli e schemi di riferimento
	Sa utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule
	Sa individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema
Capacità	Rispetta le regole
	Studia utilizzando modelli e schemi di riferimento
	Si esprime dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari
	Legge e comprende un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti. Se opportunamente guidato ne compie l'analisi
	Comprende e rielabora modelli e schemi di riferimento
	Ha coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione
	Sa raccogliere e organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

4. Obiettivi cognitivi

Le competenze conseguite nell'anno scolastico 2023/2024 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 ed 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 e 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.

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.

2. Competenze nell'Asse matematico

E' 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.

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.

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

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.

Educazione Civica

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

PREMESSA

IL CURRICOLO DI ISTITUTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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 i 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 a 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.

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

Competenze specifiche di indirizzo sala e vendita:

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

6. Obiettivi curriculari

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.

Quadro orario settimanale

AREA COMUNE	SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	3 [^]	4 [^]	
Lingua e Letteratura italiana	4	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	4
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore sala e vendita	7	6	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore cucina		2	2
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 è composta da 16 alunni frequentanti, 7 di sesso maschile e 9 femminile, tutti provenienti dalla IV B Sala e Vendita dell'anno scolastico 2022/23. Quattro sono gli studenti residenti nel

comune di Bivona, mentre gli altri provengono dai comuni limitrofi, ricadenti nelle province di Agrigento e Palermo.

É presente un alunno diversamente abile con una programmazione differenziata, seguito dal docente di sostegno e dall'assistente alla comunicazione per 18 ore settimanali, per il quale è stato redatto ed approvato dal GLO il PEI. Il predetto documento é stato depositato presso la segreteria alunni dell'istituto. Per questo studente sono state svolte delle prove differenziate così come opportunamente descritto nel PEI.

In generale, quasi tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi di apprendimento previsti da ciascun docente nelle diverse discipline. Si riscontra la presenza di un gruppo di studenti che spicca per capacità, impegno e interesse personale verso le discipline oggetto di studio. D'altro canto, si evidenzia la presenza di qualche alunno che mantiene lacune nelle conoscenze in diverse materie, non possiede un adeguato metodo di studio e difetta nella capacità di seguire con attenzione e costanza lo svolgimento delle lezioni, nonostante lo sforzo profuso dai docenti nel recupero delle carenze riscontrate. In particolare, nelle discipline afferenti l'area linguistica, una piccola parte degli studenti presenta qualche difficoltà nell'espressione orale, poco autonoma nella rielaborazione personale degli argomenti proposti. Questa situazione si ripercuote anche nell'espressione scritta, qualche volta difficoltosa nella costruzione del periodo e nell'articolazione dei contenuti espressi, quasi sempre fedeli alle lezioni svolte in classe e poche volte frutto di una reinterpretazione personale. Durante il primo trimestre, la maggior parte degli studenti ha manifestato difficoltà nell'utilizzo della lingua inglese, tanto da costringere la docente a dedicare il mese di Gennaio al recupero degli argomenti svolti e al consolidamento di un metodo di studio fragile e, a tratti, inadeguato. Tuttavia, la classe è in grado di utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi legati all'indirizzo di studi. In particolare, nella lingua francese, gli studenti sono in grado di esprimere bisogni e richieste in maniera semplice ma corretta e di interagire nei diversi ambiti e contesti professionali. Nelle discipline scientifiche, gli studenti, penalizzati da incertezze di base e lacune pregresse, utilizzano le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico in modo semplice, applicando i principi ed i processi matematici di base. Per quanto riguarda le discipline dell'area scientifico-tecnologica, nel complesso, la classe ha una preparazione piuttosto solida, segue con interesse e partecipazione le lezioni, anche se un gruppo di alunni si distingue per capacità personali, interesse e dedizione verso le materie di indirizzo, mostrando maturità e competenza nelle situazioni laboratoriali delle materie professionalizzanti.

Nelle materie incluse nell'asse storico-sociale ed, in particolare nelle discipline giuridiche, gli studenti raggiungono gli obiettivi prefissati ad un livello diverso a seconda dell'impegno e della costanza nello studio durante l'anno. Dimostrano di conoscere, nelle linee generali, l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale e territoriale. Inoltre, la maggior parte della classe è in grado di riconoscere le caratteristiche principali del sistema socio-

economico, al fine di orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Infine, un gruppetto dimostra chiare difficoltà nell'attualizzazione del fatto storico, sa individuare la correlazione causa-effetto tra i fatti storici oggetto di studio solo se guidato e si affida ad un metodo di studio prettamente mnemonico. Il comportamento è corretto ed adatto al contesto scolastico, le lezioni si svolgono con serenità, nonostante a volte sia necessario il richiamo dei docenti per mantenere costante il livello di attenzione degli studenti.

Come previsto dal *Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)*, Missione 4 "Istruzione e ricerca" – Componente 1 "Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università" – Investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica", sono state attivate azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica. In particolare, alcuni studenti hanno beneficiato dei percorsi di: "Mentoring e orientamento, sostegno alle competenze di base"; "Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e di accompagnamento". Tali iniziative formative, svoltesi sia in orario curriculare che extracurriculare, hanno avuto l'obiettivo di consolidare il metodo di studio e di arricchire il bagaglio culturale dei partecipanti.

In conclusione, nonostante le difficoltà riscontrate soprattutto in qualche studente, la classe, nel complesso, si è mostrata interessata, partecipe all'attività didattica e disposta a seguire la guida dei docenti, che accompagneranno gli studenti al tanto agognato, quanto temuto, Esame di Stato.

(ALLEGATO N.2 BES RISERVATO AL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE)

Viene depositato in segreteria N. 1 ALLEGATI .

2. Partecipazione delle famiglie

Il Consiglio di Classe ha comunicato costantemente alle famiglie le informazioni sul profitto, sul comportamento e sul coinvolgimento degli studenti alle attività didattiche. La partecipazione alla vita scolastica, seppure limitata ai soli ricevimenti dei genitori, è stata costante e le famiglie hanno contribuito attivamente al processo di crescita degli studenti attraverso un dialogo costruttivo e sempre proficuo. Tuttavia, occorre evidenziare che nessuno è intervenuto in occasione delle elezioni dei rappresentanti dei genitori, tanto che i due componenti sono stati individuati d'ufficio tramite sorteggio. Puntualmente, le famiglie sono state informate sull'andamento didattico-disciplinare, oltre che sulla frequenza degli alunni comunicata attraverso e-mail e, ove necessario, tramite telefonate da parte del coordinatore.

3. Continuità del corpo docente

MATERIA	3° Anno 3BSala	3° Anno 3BSala2	4° Anno	5° Anno
Italiano	Gaetani Liseo Sofia	Militello Mario	Militello Mario	Militello Mario
Storia	Gaetani Liseo Sofia	Militello Mario	Militello Mario	Militello Mario
Matematica	Genco Alberta	Panzerà Marinella	Panzerà Marinella	Urso Giovanna
Scienze Motorie	Bellanca Sandra	Bellanca Sandra	Sciara Giuseppe	Sciara Giuseppe
Religione Cattolica	Neri Vittoria	Neri Vittoria	Taiella Calogero	Fiore Stefano
Lingua Francese	Trupia Simona	Longo Antonina	Longo Antonina	Longo Antonina
Lingua Inglese	Gambino Gaetana	Fragapane Melinda	Gambino Gaetana	Gambino Gaetana
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Tamburello Ignazio	Camilleri Sonia / Rinoldo Rosa	Tamburello Ignazio	Tamburello Ignazio
Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive, ed. Civica	Amico Matteo	Longo Angelo	Di Guida Antonino	Di Guida Antonino
Laboratorio Settore Sala e vendita	Amplo Giuseppe	Casà Lidia	Raia Salvatore	Amplo Giuseppe
Laboratorio accoglienza turistica	-----	Agostino Carmelo / Puma Vincenzo	-----	-----
Laboratorio servizi enogastronomici Settore Cucina	-----	-----	Barbera Michele	Barbera Michele
Sostegno	-----	-----	Petruzzelli Anna Maria	Giunta Sergio

4. Obiettivi realizzati per aree disciplinari

Area disciplinare: Tecnico – Scientifica	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici • Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici • 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
Area disciplinare: Linguistico – Espressiva	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari

	<p>contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 di indirizzo: Sala e vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici • Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

5. Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline

Nodo concettuale	Discipline coinvolte
Chocolike	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita • Scienze e cultura dell'alimentazione • Diritto ed economia • Lingue straniere • Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina • Italiano
0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita • Scienze e cultura dell'alimentazione • Lingue straniere

	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina • Italiano
--	---

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

L'insegnamento si è sviluppato intorno a diversi nuclei tematici

Conoscenze	Competenze	Ore	Discipline coinvolte
Costituzione Italiana (Art 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	6	Diritto
Istituzioni della Repubblica e organizzazione regionale	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	2	Diritto
Unione Europea e organismi internazionali	Conoscere i valori che si ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	2 2 3 3	Storia Diritto Inglese Francese
Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerente con gli obiettivi di Agenda 2030, per lo sviluppo sostenibile.	2 6 2	Religione Scienze degli alimenti Laboratorio cucina
Educazione alla legalità	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerente con gli obiettivi di Agenda 2030, per lo sviluppo sostenibile e nel rispetto delle regole.	2 3	Scienze motorie e sportive Storia/Italiano
In ogni disciplina coinvolta, nelle ore previste, è inclusa la verifica	Totale ore del curriculum verticale di Educazione Civica	33	

7. Metodologie applicate

Lezione frontale e partecipata	Discussione guidata
Partecipazione ad attività extra curriculari	Attività di laboratorio
Lezione interattiva	Attività di recupero sostegno potenziamento
Problemsolving	Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche)	Autenticlearnig. Analisi del caso
Cooperative learning	Materiale prodotto dal docente

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. 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 III B

Indirizzo ENO

Ha svolto i seguenti percorsi di PCTO

PERCORSI PCTO	Periodo (mm/aa)
Corso sulla sicurezza MIUR	01/2022
Corso "AMERICAN BAR" I livello	02/2022
Attività di esercitazioni speciali interne ed esterne alla scuola	A.S. 2021/2022
Crescere con l'esperienza "Vini diversi e versi divini"	11/2022

A.S. 2022/2023**Classe IV B****Indirizzo ENO**

Ha svolto i seguenti percorsi di PCTO

PERCORSI PCTO	Periodo (mm/aa)
Corso HACCP	03/2023
Attività di esercitazioni speciali interne ed esterne alla scuola	A.S. 2022/2023
Masterclass Sciacca	01/2023
Accoglienza per l'arrivo della coppa Europea	03/2023
Stage aziendale	A.S. 2022/2023

A.S. 2023/2024**Classe V B****Indirizzo ENO**

Ha svolto i seguenti percorsi di PCTO

PERCORSI PCTO	Periodo (mm/aa)
Orientamento in uscita "Orienta Sicilia"	11/2023
Attività di esercitazioni speciali interne ed esterne alla scuola	A.S. 2023/2024
Visita aziendale presso il Verdura Resort	11/2023
Seminario sulla cultura finanziaria	02/2024
Incontro promosso dalla Camera di Commercio di Agrigento	04/2024
Concorso Desco Sicano 2024: concorso professionale di cucina e bar.	10/04/2024

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 colloquio orale

Dall'O.M. n. 55 del 22-03-2024 "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024"

Allegato A: Griglia di valutazione Prova orale

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

3. Credito scolastico

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali vigenti e in maniera conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti approvando il PTOF, il Consiglio di Classe utilizzerà, per i prossimi scrutini finali, la tabella di assegnazione del credito scolastico allegata al presente documento (ALLEGATO 4).

PARTE SESTA

Programmi delle discipline

MATERIA	ARGOMENTI
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	<p>Esercitazioni pratiche in laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il bar Il servizio dei derivati del caffè, le bevande calde• Mixology: l'arte del bere miscelato: i cocktail e le attrezzature.• La realizzazione delle bevande miscelate• Il lavoro di sala" la mise en place, il servizio di sala, i metodi di servizio.• Analisi sensoriale e degustazione: l'analisi delle caratteristiche organolettiche.• I sommelier• Preparazione tipiche di piatti flambè• Aspetti particolari del servizio di sala: Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici, la trinciatura della carne.• La preparazione di eventi speciali <p>Il menu:</p> <ul style="list-style-type: none">• La composizione del menu• Regole e tipologie• I requisiti del menu• Regole per menu specialiLe tipologie del menu• I tipi di menu nella ristorazione moderna• Menu completo• Altre voci aggiuntive• L'area visiva di maggior richiamo <p>Dalla vite al vino:</p> <ul style="list-style-type: none">• La lavorazione dell'uva• La cantina• Alcune tecniche di produzione dei vini• La successione dei vini a tavola• Alcuni abbinamenti eno-gastronomici• Le temperature di servizio dei vini• Il sommelier• Terminologia per la degustazione dei vini <p>Mixology: L'arte del miscelare:</p> <ul style="list-style-type: none">• La struttura dei cocktail• Definizione e composizione• L'arte del miscelare• I cocktail internazionali

	<p>Catering e Banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il catering • Il Banqueting e il catering – banqueting <p>Enogastronomia e società</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari • I fattori che influenzano le scelte gastronomiche <p>Marketing, qualità e territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificare l'offerta enogastronomica • Comunicare l'offerta enogastronomica • Comunicare la qualità • Comunicare il territorio
<p>Italiano</p>	<p>MODULO 1: Le contraddittorie origini della contemporaneità</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cultura positivista • Il Naturalismo francese: Gustave Flaubert e il suo romanzo "Madame Bovary" (trama e significato del romanzo; "L'Assommoire" di E. Zola: trama e significato del romanzo) • Il Verismo Lettura e commento dei seguenti testi: "Il medico dei poveri" da <i>Le paesane</i> di L. Capuana • Giovanni Verga: vita, pensiero e opere principali Lettura e commento di: "La roba" da <i>Novelle rusticane</i>; "La famiglia Malavoglia" da <i>I Malavoglia</i>; "La morte di Gesualdo" da <i>Mastro don Gesualdo</i>. <p>MODULO 2: La crisi della ragione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Scapigliatura • Lettura e commento di: "Preludio" di E. Praga • Il simbolismo francese • Lettura e analisi di: "Corrispondenze"; "L'albatro" da <i>I Fiori del male</i> di C. Baudelaire "Vocali" di A. Rimbaud; "La bellezza come un valore" da <i>Il ritratto di Dorian Grey</i>, Cap. II, di Oscar Wilde (contenuto e significato generale dell'opera); visione del film "Dorian Grey" di Oliver Parker (2009) • Il Decadentismo italiano: caratteristiche e analogie con il simbolismo francese • Giovanni Pascoli: vita, poetica e opere principali • Lettura e commento di: "Lavandare" da <i>Myricae</i>; "X Agosto" da <i>Myricae</i>; "Il lampo" da <i>Myricae</i>; "Il gelsomino notturno" da <i>I Canti di Castelvecchio</i> • Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e opere principali • Lettura e commento di: "L'attesa dell'amante" da <i>Il Piacere</i>; "La pioggia

	<p>nel pineto", da <i>Alcyone</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Futurismo e Crepuscolarismo: caratteristiche e temi Lettura e commento di: "Bombardamento di Adrianopoli" (da <i>Zang Tumb Tumb</i>) di F.T. Marinetti; "E lasciatemi divertire" di A. Palazzeschi da <i>L'Incendiario</i>. <p>MODULO 3: Tra le due guerre mondiali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italo Svevo: vita, pensiero e opere principali Lettura e commento di: "Prefazione e Preambolo" da <i>La Coscienza di Zeno</i>; "L'ultima sigaretta" da <i>La coscienza di Zeno</i>. • Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere principali Lettura e commento di: "Il treno ha fischiato" da <i>Novelle per un anno</i>; "Una vecchia imbellettata e il sentimento del contrario" da <i>L'umorismo</i>; "La nascita di Adriano Meis" da <i>Il Fu Mattia Pascal</i>; "Un piccolo difetto", da <i>Uno, nessuno e centomila</i> Libro I – Cap I; "Un paradossale lieto fine" da <i>Uno, nessuno e centomila</i> libro VIII – Cap. IV; "L'uomo dal fiore in bocca" da <i>Novelle per un anno</i>; "La patente" da <i>Novelle per un anno</i>; "Un matrimonio ideale" da <i>Novelle per un anno</i>; "L'ingresso dei sei personaggi" da <i>I sei personaggi in cerca d'autore</i>; "La voce della verità" da <i>Così è se vi pare</i>. • L'Ermetismo: la linea novecentista ed antinovecentista • Giuseppe Ungaretti: vita, poetica e opere principali Lettura e commento di: "Veglia" da <i>L'Allegria</i>; "Il Porto sepolto" da <i>L'Allegria</i> ; "Fratelli" da <i>L'Allegria</i>; "I Fiumi" da <i>Allegria</i>; "Soldati" da <i>Allegria</i>; "Sono una creatura" da <i>l'Allegria</i>; "In memoria" da <i>l'Allegria</i>; "La madre" da <i>Sentimento del tempo</i>. • Salvatore Quasimodo: vita, poetica e opere principali Lettura e commento di: "Ed è subito sera" da <i>Acque e terre</i>; "Alle fronde dei Salici" da <i>Giorno dopo giorno</i>. <p>MODULO 4: Educazione civica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione al Concorso internazionale "Uno nessuno e centomila".
	<p>MODULO 1: Il primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • La seconda Rivoluzione industriale • Dall'imperialismo alla prima guerra

<p>Storia</p>	<p>mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'età giolittiana <p>MODULO 2: Le cause e le conseguenze della Grande guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • La prima guerra mondiale • Il dopoguerra • La Rivoluzione russa • La crisi del 1929 e il crollo della Borsa di Wall Street <p>MODULO 3: I Totalitarismi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il regime fascista • Il regime nazista • Il regime staliniano <p>MODULO 4: Il nuovo ordine mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • La seconda guerra mondiale • I trattati di pace <p>MODULO 5: Educazione Civica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030: nascita e contesto di applicazione • Verso la parità di genere (art. 3 e 31 della Costituzione) • Repubblica parlamentare, presidenziale e semipresidenziale • Partecipazione alla visione del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi
<p>Diritto e tecniche amministrative</p>	<p>MODULO 1: Mercato turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il turismo turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne <p>MODULO 2 : Il Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali - Marketing dei servizi e marketing turistico • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing • Il marketing plan <p>MODULO 3: Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione (differenze) • Controllo di gestione (controllo budgetario)

	<p>MODULO 4: Normativa del settore turistico - ristorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Attività di potenziamento (Educazione civica): La Costituzione italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordinamento dello Stato Italiano • Presidente della Repubblica • Parlamento • Governo • Corte Costituzionale
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>MODULO 1: Alimentazione equilibrata</p> <ul style="list-style-type: none"> • I principi nutritivi • Formulazione di una dieta equilibrata • Le 10 linee guida per una sana e corretta alimentazione <p>MODULO 2: Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori – la filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di filiera agroalimentare • Impatto ambientale della filiera agroalimentare • Le frodi agroalimentari • La qualità della filiera agroalimentare • La certificazione di qualità <p>MODULO 3: Il sistema HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene dei prodotti alimentari • Manuali di buone pratiche igieniche • Il sistema Haccp <p>MODULO 4: La contaminazione biologica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) • Agenti biologici e modalità di contaminazione • I prioni, i virus, i batteri e i fattori di crescita • Le tossinfezioni alimentari <p>MODULO 5: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sana e corretta alimentazione • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino

	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La piramide alimentare • La dieta in gravidanza • La dieta della nutrice • La dieta nella terza età <p>MODULO 6: Diete e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diete e benessere • Stili alimentari • La dieta mediterranea • Dieta vegetariana • Dieta macrobiotica • La dieta nordica • La dieta sostenibile • La dieta e lo sport <p>MODULO 7: La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie cardiovascolari • L'ipertensione arteriosa • Le iperlipidemie e l'aterosclerosi <p>MODULO 8: L'alimentazione nelle malattie metaboliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità. <p>MODULO 9: Alimentazione e tumori – Disturbi alimentari</p> <p>I tumori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processo di cancerogenesi • Sostanze cancerogene presenti negli alimenti • Sostanze protettive presenti negli alimenti <p>I disturbi alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anoressia nervosa • Bulimia nervosa • Disturbo da alimentazione incontrollata
<p>Scienze motorie e sportive</p>	<p>Parte pratica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsa (corsa intervallata, corsa continua, corsa veloce), esercizi di preatletica generale (skip, corsa calciata dietro, corsa a ginocchia alte, balzi a piedi pari, balzi a piedi alternati), esercizi a corpo libero (da in piedi sul posto, da in piedi con traslocazione, dal decubito supino, dal decubito prono, dal decubito laterale), esercizi con i piccoli attrezzi (la palla medica, i manubri, l'elastico, il TRX, la fitball), esercizi ai grandi attrezzi (la spalliera, la trave).

	<p>Pratica di alcuni sport:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salto in alto: <i>Parte teorica:</i> il regolamento. <i>Parte pratica:</i> esercizi propedeutici al salto, il salto, arbitraggio. Pallavolo: <i>Parte teorica:</i> il regolamento, tattica di gioco. <i>Parte pratica:</i> fondamentali individuali (il palleggio, il bagher il servizio, la schiacciata, il muro), fondamentali di squadra (la ricezione, la difesa, l'attacco), partita, arbitraggio. <p>Tennistavolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Parte teorica:</i> il regolamento, tattica di gioco. <i>Parte pratica:</i> fondamentali (il servizio, la risposta al servizio, il palleggio, l'attacco), partita, arbitraggio. <p>Badminton:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Parte teorica:</i> il regolamento, tattica di gioco. <i>Parte pratica:</i> fondamentali (il servizio, il drop, il lob, il clear, il drive, lo smash), partita, arbitraggio. <p>Parte teorica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adattamenti indotti dall'attività fisica: L'energetica muscolare. Il controllo della frequenza cardiaca. Adattamenti cardiovascolari, muscoloscheletrici, termoregolatori. L'alimentazione nella vita quotidiana e nella pratica delle attività motorie e sportive: Il fabbisogno energetico. I glucidi, i protidi, i lipidi, le vitamine, i sali minerali, l'acqua. La composizione corporea. La nutrizione quotidiana. La nutrizione nelle attività motorie e negli sport. • Le attività motorie e lo sport nella società odierna: rilevanza delle attività motorie e sportive amatoriali. Lo sport professionistico. Lo sport paralimpico. Il doping. Le Olimpiadi moderne.
	<ul style="list-style-type: none"> • Module 1: Food safety and hygiene The HACCP system • Module 2: Food and drinks Wine Types of wines; the service of wine; wine appellation. Beer

<p style="text-align: center;">Inglese</p>	<p>The history of beer The brewing process of beer Types of beers: bottom-fermented and top-fermented beer Serving beer; cooking with beer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Module 3: Alcoholic and non alcoholic drinks Alcoholic drinks: spirits and liqueurs. Gin,rum,tequila,whiskey. Cocktails Basic equipment for preparing cocktails and techniques. The most common cocktails. Cocktails and Mixology. • Module 4: Flamed dishes Flambéing • Flambéing rules to observe when preparing flamed dishes. Recipes Verbs used in recipes and cooking methods. Catering: Banquets and buffets Planning buffets for special events. • Module 5: Food and health Nutrients. The Eat well plate; My plate. The Food pyramid The Mediterranean diet pyramid,advantages of the Mediterranean diet. Religious diets. Alternative diets: macrobiotics, fruitarian, vegetarian, vegan, zone diet, raw foodists. Special diets for food intolerances and allergies. • Civilization: The European Union ; The Euro.
<p style="text-align: center;">Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina</p>	<p>MODULO 1: Ripasso degli argomenti svolti l'anno precedente</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità alimentare; • Le classi ristorative e il Menu'; • Il catering; • Il banqueting; • La gestione degli acquisti. <p>MODULO 2: Sicurezza e tutela della salute</p> <ul style="list-style-type: none"> • La normativa sulla sicurezza sul lavoro; • Definizione sulla sicurezza alimentare. <p>MODULO 3: Il sistema HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP;

	<ul style="list-style-type: none"> • Quali sono le 5 fasi preliminari dell'HACCP; • Quali sono i 7 principi dell'HACCP; • Come avvengono l'identificazione dei pericoli e l'analisi dei rischi.
<p style="text-align: center;">Religione</p>	<p>MODULO 1: Persona umana e dimensione etica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo - • Catechismo della chiesa cattolica - Gaudium et Spes n.17 – Bibbia. <p>MODULO 2: Il rispetto della vita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo - • La Bibbia - Gaudium et Spes n.27 - • Pubblicazioni varie di Riviste specializzate in bioetica. <p>MODULO 3: Il dono di sé all'altro: sessualità, matrimonio e famiglia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo - • La Bibbia - • Enciclica: Deus caritas est (Benedetto XVI). <p>MODULO 4: Le religioni orientali e i nuovi movimenti religiosi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo - • Riviste specializzate - • Gesù Cristo portatore dell' acqua viva (Riflessione cristiana sulla New Age). <p>MODULO 5: Le relazioni: pace, immigrazione, integrazione, solidarietà</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo - • La Bibbia • Enciclica: Pacem in terris (Giovanni XXIII) <p>Percorso di apprendimento che si prevede di realizzare dopo l'approvazione del presente documento.</p> <p>MODULO 6: Il dialogo interreligioso nella ricerca della verità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Art 3-7-8-19 -20-della Costituzione - • Enciclica: la nostra Aetate - • Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.
	<p>Orientation professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le directeur de la restauration • Le Sommelier • Le Serveur • Le Barman • Trouver un travail -Le C.V.

<p style="text-align: center;">Francese</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trouver un travail - la lettre de motivation • Trouver un travail - l'entretien d'embauche <p>Civilisation -Lois, Organisations et Institutions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les types de gouvernements • La Démocratie • Le lois • Les Institutions françaises • Le système des Nations Unies • L'OTAN <p>Agenda 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objectifs de l'Agenda 2030 <p>Uda pluridisciplinaire: Chocolate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocologie - présentation d'un dessert au chocolat <p>UDA pluridisciplinaire: i numeri del benessere</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5.0 0,5,30 I numeri del benessere - les règles pour se tenir en forme <p>Ed. civica</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Union Européenne • Les organismes internationaux • La Déclaration Universelle des Droits de l'homme <p>Civilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histoire du service et de la salle en France
<p style="text-align: center;">Matematica</p>	<p>Modulo di recupero: Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte.</p> <p>UDA 1: Richiami sulle funzioni di una variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni; • Dominio di funzioni algebriche; • Funzioni pari e dispari; • Intersezione con gli assi; • Segno di una funzione. <p>UDA 2: Esponenziali e logaritmi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richiami sul concetto di potenza; • Funzione esponenziale; • Equazioni esponenziali; • Logaritmi e proprietà dei logaritmi; • Funzione logaritmica; <p>Uda: Modelli di crescita: esempi di vita reale.</p> <p>UDA 3: Limiti di funzioni algebriche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetto intuitivo di limite di funzioni; • Limiti finiti e infiniti; • Limite destro e sinistro; • Operazioni sui limiti;

	<ul style="list-style-type: none"> • Forme indeterminate: $\frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty}$; • Ricerca degli asintoti verticali, orizzontali o obliqui; • Grafico probabile di funzioni algebriche. <p>UDA 4: Le derivate di funzioni algebriche</p> <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; • 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). <p>UDA 5: Le funzioni economiche di una variabile</p> <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; • La funzione del costo (definizione); • La funzione del ricavo (definizione); • La funzione del profitto (definizione).
--	--

ALLEGATO N. 2

Relazione dell'attività didattica per gli alunni Bes, riservato al Presidente della Commissione esaminatrice

A.S. 2023/24 Classe V B ENO - SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Prof. Sergio Giunta

Vengono depositati N. 6 allegati in segreteria.

- Relazione finale dell'insegnamento di sostegno
- Scheda di presentazione
- PEI
- Richiesta di svolgimento di prove differenziate
- Relazione finale
- Esempi di prove differenziate

ALLEGATO 3 Tabella PCTO

INSERIRE TABELLA REPERIBILE TRAMITE L'AUSILIO DELLA REFERENTE PCTO

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

A.S. 2021/2022

Classe III B

Indirizzo ENO

Ha svolto i seguenti percorsi di PCTO

PERCORSI PCTO	Periodo (mm/aa)	n.ore svolte/ totale azione:
Corso sulla sicurezza MIUR	01/2022	12
Corso "AMERICAN BAR" I livello	02/2022 30	
Attività di esercitazioni speciali interne ed esterne alla scuola	A.S. 2021/2022	32
Crescere con l'esperienza "Vini diversi e versi divini"	11/2022	12
TOTALE		86

A.S. 2022/2023

Classe IV B

Indirizzo ENO

Ha svolto i seguenti percorsi di PCTO

PERCORSI PCTO	Periodo (mm/aa)	n.ore svolte/ totale azione:
Corso HACCP	03/2023	12
Attività di esercitazioni speciali interne ed esterne alla scuola	A.S. 2022/2023	40
Masterclass Sciacca	01/2023	8
Accoglienza per l'arrivo della coppa Europea	03/2023	8
Stage aziendale	A.S. 2022/2023	
TOTALE		68

A.S. 2023/2024

Classe V B

Indirizzo ENO

Ha svolto i seguenti percorsi di PCTO

PERCORSI PCTO	Periodo (mm/aa)	n.ore svolte/ totale azione:
Orientamento in uscita "Orienta Sicilia"	11/2023	8
Attività di esercitazioni speciali interne ed esterne alla scuola	A.S. 2023/2024	40
Accoglienza classi prime		8
Visita aziendale presso il Verdura Resort	11/2023	6
Seminario sulla cultura finanziaria	02/2024	2
Incontro promosso dalla Camera di Commercio di Agrigento	04/2024	2
Concorso Desco Sicano 2024: concorso professionale di cucina e bar.	10/04/2024	8
TOTALE		74

ALLEGATO 4

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:

1. 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;
2. 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 curriculum 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.

Tabella per l'attribuzione dei crediti

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 extracurricolari integrative (legate all'indirizzo)	Partecipazione corsi presso conservatorio o scuole musicali convenzionate con il conservatorio	Certificazione lingua straniera:	Concorsi/Olimpiadi	Religione o attività alternative	Certificazioni informatiche ECDL	Partecipazione progetti PON	PCTO con valutazione = > 8	Credito scolastico 3° anno	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 2023/2024", 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

Inoltre, tenendo conto dell' *articolo 11 comma 6* della medesima ordinanza, **i percorsi per le**

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
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

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

ALLEGATO 5

RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE



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

Relazione Finale

Docente: Giuseppe Amplo

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Classe: 5 B ENO (Sala e vendita)

- **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:**

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

- **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.

• **I contenuti programmati:**

- sono stati svolti completamente
- X 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	<ul style="list-style-type: none"> • Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute. • Particolarità del servizio di sala. • Lessico e fraseologia di settore. • Principi di enologia, normative di settore, attrezzature e tecniche per il servizio del vino. • Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. • Classificazione delle bevande superalcoliche. • Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. • Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail. • Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. • Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. • Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta gastronomica.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti. • Regole fondamentali di comportamento professionale. • Regole relative al servizio del vino a tavola. • Conoscenze relative alle bevande alcoliche, analcoliche e miscelate e le modalità di servizio. • Evoluzione storica dei locali enogastronomici e aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. • Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. • Norme per assistere e consigliare il cliente. • Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. • Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro

	<p>caratteristiche specifiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale. • 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. • Distinguere e servire correttamente e nelle dosi adeguate le bevande alcoliche. • Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. • Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. • Saper riconoscere e promuovere i prodotti di qualità. • Definire menu e carte che corrispondano alle esigenze di una specifica clientela. • Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. • Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere correttamente servizio di sala.
--	---

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute. • Particolarità del servizio di sala. • Lessico e fraseologia di settore. • Principi di enologia. • Classificazione delle bevande superalcoliche. • Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. • Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti. • Regole fondamentali di comportamento professionale. • Regole relative al servizio del vino e delle bevande in generale. • Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • 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		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche	X	Attrezzature di laboratorio
	Testi da consultazione		Visite guidate/ Viaggi di istruzione
X	Dispense/ Fotocopie	X	Sussidi audiovisivi
X	Appunti		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	X	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, _07/05/2024

Il Docente:

Giuseppe Amplo



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

Relazione Finale

Docente: Militello Mario

Materia: Letteratura italiana

Classe: V B ENO (Sala e vendita)

- **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 è, in generale, composta da alunni con una buona propensione verso lo studio della disciplina, nonostante sia chiara la presenza di alcuni studenti che presentano difficoltà nell'esposizione orale a causa di lacune pregresse riguardanti la conoscenza delle strutture principali della lingua italiana. Per queste ragioni, oltre che agli argomenti previsti, il docente ha dedicato parte della sua attenzione al consolidamento delle competenze di base della disciplina, soprattutto attraverso le esercitazioni proposte nella piattaforma dell'Invalsi e allo sviluppo di un metodo di studio proficuo ed autonomo. Tali obiettivi sono stati raggiunti anche grazie alla partecipazione al concorso internazionale "Uno, nessuno e centomila" alla cui realizzazione tutti gli studenti hanno contribuito, sfruttando le proprie capacità e inclinazioni personali, mettendo in scena un testo da loro realizzato sulla scia di una novella di Luigi Pirandello (*Un matrimonio ideale*). I risultati raggiunti, comunque, sono soddisfacenti.

- **Rapporti con le famiglie:**

I rapporti con le famiglie sono stati proficui e costanti, sebbene limitati ai momenti istituzionali del ricevimento dei genitori. Frequenti sono stati i contatti telefonici, soprattutto con qualche studente più in difficoltà e con quelli la cui percentuale di assenze si avvicinava alla percentuale massima consentita

- **I contenuti programmati:**

- sono stati svolti completamente
- X 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	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il pensiero e le opere degli autori più importanti della letteratura italiana oggetto di studio; • Conoscere la struttura della lingua italiana nei suoi aspetti grammaticali e sintattici, curando l'arricchimento del lessico.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere il testo in rapporto con la propria esperienza e la propria sensibilità; • Collocare il testo in un quadro di confronti e relazioni riguardanti opere dello stesso e di altri autori; • Leggere in modo scorrevole ed espressivo; • Formulare un personale e motivato giudizio di valore.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire un'analisi quanto più possibile corretta ed esaustiva di un testo sia in prosa che in versi; • Produrre testi scritti di diverso tipo; • Cogliere l'evoluzione del pensiero di un autore attraverso

	l'opera letteraria.
--	---------------------

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi di base della comunicazione scritta e orale; • Conoscere le principali caratteristiche degli autori presi in considerazione.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare in modo elementare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; • Leggere e comprendere semplici testi scritti di vario tipo; • Produrre semplici testi scritti in relazione ai diversi scopi comunicativi.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare un messaggio semplice contenuto in un testo; • Leggere e comprendere semplici testi narrativi.

• 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		Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati
X	Attività di recupero – sostegno potenziamento	X	Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Attività di laboratorio		

• Strumenti utilizzati:

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

• 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	-	X	Sviluppo di progetti
	semistrutturati				
	Prove grafiche				

• **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, 07/05/2024

Il Docente

Mario Militello

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione Finale

Docente: Mario Militello

Materia: Storia

Classe: V B ENO (Sala e vendita)

- **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:**

In generale, la classe è attenta e interessata alle lezioni di storia, nonostante un gruppo di studenti presenti difficoltà sia nell'espressione orale che nella correlazione degli eventi e dei fatti storici. Per questo, il docente dedicherà particolare attenzione alla correlazione tra causa effetto tra i fenomeni storici oggetto di studio. Per quanto riguarda il profitto, il livello generale della classe è soddisfacente, sebbene ci sia qualche alunno che si distingue per capacità e inclinazioni personali. Il comportamento è sempre corretto ed adatto al contesto scolastico e le lezioni si svolgono sempre con serenità.

- **Rapporti con le famiglie:**

I rapporti con le famiglie sono stati proficui e costanti, sebbene limitati ai momenti istituzionali del ricevimento dei genitori. Frequenti sono stati i contatti telefonici, soprattutto con qualche studente più in difficoltà.

- **I contenuti programmati:**

- sono stati svolti completamente
- X 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	<ul style="list-style-type: none"> • Possedere gli elementi fondamentali che danno conto della complessità dell'epoca studiata; • Individuare, nello svolgersi di processi e fatti esemplari, le determinazioni istituzionali, gli intrecci politici, sociali, culturali, religiosi; • Adoperare concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite; • Collegare in maniera sincronica fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali; • Ricostruire in maniera diacronica l'evoluzione di istituzioni politiche, modelli economici e strutture sociali.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Scoprire la dimensione storica del presente; • Usare il linguaggio specifico della disciplina.

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere fatti e avvenimenti proposti nelle linee essenziali.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Possedere essenziali capacità di analisi; • Evidenziare i fondamentali rapporti di causa ed effetto.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Ricavare le informazioni essenziali dal libro di testo o da

	<ul style="list-style-type: none"> • un documento; • Adoperare un linguaggio semplice ma corretto; • Cogliere dalla storia aspetti del quotidiano.
--	---

• **Strategie e metodologie utilizzate:**

X	Lezioni frontali	X	Brainstorming
	Gruppi di lavoro		Problem solving
	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		

• **Strumenti utilizzati:**

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

• **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		

• **Criteri di valutazione adottati:**

- Dell'andamento dei risultati nelle prove orali (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

Il Docente:
Mario Militello

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione Finale

Docente: Antonina Longo

Materia: Francese

Classe: V B ENO (Sala e vendita)

Situazione della classe:

La classe, complessivamente, presenta:

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

Osservazioni relative alla classe:

La classe, composta da 17 alunni (un alunno con programmazione differenziata), 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 la classe ha mantenuto un comportamento corretto e adeguato all'ambiente scolastico.

- **Rapporti con le famiglie:**

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

- **I contenuti programmati:**
 - sono stati svolti completamente
- **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>.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.</p>
Competenze	<p>. 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.</p>
Capacità	<p>.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</p>

	situazioni relative al settore di indirizzo
--	---

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	.Conoscere il lessico e la fraseologia utile ad affrontare situazioni sociali e di lavoro.
Competenze	.Utilizzare il linguaggio settoriale nelle sue forme più semplici per interagire nel contesto professionale
Capacità	.Produrre semplici relazioni inerenti il settore di indirizzo

• **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		

• **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

• **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		

- **Criteri di valutazione adottati:**

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

Bivona, 07/05/2024

Il Docente:

Antonina Longo

ANNO SCOLASTICO 2023/24

Relazione Finale

Docente: Gaetana Gambino

Materia: Inglese

Classe: V B ENO (Sala e vendita)

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 nel suo complesso presenta due fasce di livello: elementi con lievi, o in alcuni casi, gravi carenze strutturali e funzionali nella lingua inglese, non del tutto colmate, e studenti con buone capacità di sintesi, rielaborazione e produzione sia di testi scritti che orali, mostrando uno studio serio e motivato e un interesse per la disciplina. La maggior parte degli studenti, comunque, ha partecipato al dialogo didattico-educativo in modo costante, mostrando uno studio serio e motivato, evidenziando un reale interesse per la disciplina.

- **Rapporti con le famiglie:**

Il rapporto con le famiglie è stato solo in occasione degli incontri formali organizzati dalla scuola e comunque non tutte le famiglie partecipano ai colloqui.

• **I contenuti programmati:**

X 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	<ul style="list-style-type: none"> Un gruppo esiguo di alunni conosce in maniera approfondita e completa la struttura della lingua, il linguaggio specialistico, integrando le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione; un gruppo più numeroso di alunni, invece, ha una conoscenza parziale e non autonoma. Pochi hanno conoscenze limitate e superficiali.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> Solo pochi alunni sanno integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, sanno utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; un gruppo più numeroso ha parzialmente acquisito le competenze di quanto appreso.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> Solo pochi alunni sanno esprimere opinioni personali, effettuare confronti e utilizzare la terminologia e il lessico adatti all'ambito enogastronomico;

	mentre un gruppo più numeroso ha difficoltà nell'espressione e nell'uso del lessico appropriato alla situazione .
--	---

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno come minimi, sono stati adeguatamente raggiunti, in particolare: conoscere la struttura della lingua e il linguaggio specialistico con l'uso del lessico enogastronomico.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Gli obiettivi minimi per quanto riguarda le competenze sono stati raggiunti in modo adeguato in particolare: avere una competenza professionale orientata al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione acquisite negli anni scolastici.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Gli obiettivi minimi per quanto riguarda le capacità acquisite si può dire che si è acquisita una adeguata autonomia nel lavoro individuale.

• 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	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		

• Strumenti utilizzati:

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

- **Strumenti di verifica utilizzati:**

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

- **Criteri di valutazione adottati:**

Le verifiche sono state effettuate mediante prove oggettive e soggettive come prove strutturate e semi-strutturate, tests, questionari, prove scritte e verifiche orali. La valutazione quindi guarderà l'alunno nel suo complesso tenendo conto dei livelli di partenza, dell'impegno personale, delle capacità individuali e dei ritmi di apprendimento oltre a considerare le condizioni socio-ambientali ed eventuali condizioni familiari.

Bivona, 07/05/2024

Il Docente:

Gaetana Gambino



ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione Finale

Docente: Di Guida Antonino

Materia: Diritto e tecniche amministrative

Classe: V B ENO (Sala e vendita)

- **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 Buona. Impegno costante con risultati mediamente buoni.
- **Rapporti con le famiglie:**
I rapporti con le famiglie sono stati proficui e costanti, sebbene limitati ai momenti istituzionali del ricevimento dei genitori.
- **I contenuti programmati:**
X 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	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di turismo come settore economico importante dell'Italia; • Conoscere la struttura del marketing, il concetto di programmazione / pianificazione, normativa sulla sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare e marchi di qualità
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare un rapporto continuo tra conoscenze ed esperienze di casi concreti aziendali; • Collocare le norme in un quadro di scelte autonome nei diversi aspetti della vita gestionale; • Distinguere i diversi marchi di qualità. Formulare un personale motivato esprimendo un giudizio di valore.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire analisi e applicare concetti e norme ai casi concreti; • Saper orientarsi su casi aziendali in tema di sicurezza del lavoro e sicurezza alimentare ; • Cogliere l'evoluzione del turismo come fonte di ricchezza che incide sul PIL

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi di base di Diritto e tecniche di amministrazione; • Conoscere le principali caratteristiche del turismo, pianificazione/ programmazione e tecniche di amministrazione; • Le principali norme sulla sicurezza sul lavoro e sulla sicurezza alimentare.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi orientare e gestire in modo elementare le aziende ristorative. • Leggere e comprendere semplici norme del settore turistico/ristorativo; • Risolvere semplici casi aziendali
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e distinguere scelte strategiche, da scelte operative; • Comprendere e applicare norme del settore.

- **Strategie e metodologie utilizzate:**

X	Lezioni frontali		Brainstorming
	Gruppi di lavoro	X	Problem solving
	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		

• **Strumenti utilizzati:**

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

• **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		

• **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, 07/05/2024

Il Docente

Di Guida Antonino



ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione Finale

Docente: Prof. Ignazio Tamburello

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe: VB Sala e Vendita

.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:

La classe, nel complesso ha una preparazione più che discreta, non presenta particolari difficoltà nella concentrazione ed una capacità di rielaborazione personale discreta, mentre per alcuni alunni si può considerare buona.

Anche se a volte è stata incostante l'applicazione, nel complesso la classe è stata disponibile e propositiva sia nel lavoro scolastico che nel dialogo educativo, rispondendo in modo adeguato agli stimoli e seguendo le indicazioni per ottenere dei miglioramenti.

• Rapporti con le famiglie:

I rapporti con i familiari degli allievi si sono svolti attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali e non si sono manifestate particolari problematiche di collaborazione, anche se diverse famiglie non sono sempre stati presenti agli incontri.

- **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	<ul style="list-style-type: none"> • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno conosce e definisce gli argomenti in modo sufficientemente corretto, ma in maniera mnemonica e senza apporti personali • L'alunno conosce e definisce gli argomenti in modo sufficientemente corretto, ma in maniera mnemonica e senza apporti personali
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Rielabora in modo semplice conoscenze e competenze, ma le applica con incertezza in situazioni nuove.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Individua adeguatamente i concetti fondamentali ma li amplia in

	modo insicuro
--	---------------

• **Strategie e metodologie utilizzate:**

x	Lezioni frontali	x	Brainstorming
	Gruppi di lavoro		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		

• **Strumenti utilizzati:**

x	Libro di testo	x	Attrezzature multimediali
	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

• **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		

• **Criteri di valutazione adottati:**

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari in presenza, extracurriculari, di approfondimento e alla didattica a distanza;
- 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, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo e di partecipazione alla DAD);
 - l'impegno nelle manifestazioni e nelle attività extracurricolari;
- L'obiettivo principale delle verifiche è stato il controllo dell'abilità produttiva orale, sia nelle verifiche più formali, sia nelle continue verifiche informali durante le attività svolte in classe, durante e alla fine di ogni unità didattica.

Bivona, 07/05/2024

Il Docente:

Prof. Ignazio Tamburello



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

Relazione Finale

Docente: Giuseppe Sciara

Materia: Scienze motorie e sportive **Classe:** V/B ENO (Sala e vendita)

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 costruttivi e improntati alla collaborazione.

- **I contenuti programmati:**

X 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	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i regolamenti, le varie tecniche e le diverse tattiche relative agli sport proposti in maniera approfondita. • Conoscere i miglioramenti per la mente e per il corpo, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive e i benefici legati ai percorsi di preparazione fisica specifici. • Conoscere le regole alimentari necessarie per mantenere una buona salute e per praticare efficacemente attività motorie e sportive. • Conoscere gli eventi e i fenomeni più rilevanti legati alla sfera delle attività motorie e dello sport e la loro importanza nella società odierna.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Essere 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. Saper 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. • Essere 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. • Saper comprendere e valutare i fenomeni relativi all'ambito sportivo e a quello delle attività motorie cogliendo l'importanza che rivestono nella società odierna.

Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Praticare, collaborando con i compagni e con fair play, varie attività motorie e sport in ambienti diversi. • Adoperare le capacità motorie in maniera autonoma e pertinente. • Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana. • Riconoscere i vari fenomeni legati allo sport e la loro importanza nella società odierna. • 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. • Svolgere compiti di arbitraggio. Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici e multimediali in maniera appropriata e corretta.
----------	---

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 il ruolo dello sport nella società moderna. • 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. • Saper utilizzare le regole elementari necessarie al mantenimento di uno stile di vita attivo. • Saper interpretare il ruolo dello sport nell'odierna società. • 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.

• Strategie e metodologie utilizzate:

x	Lezioni frontali		Brainstorming
x	Gruppi di lavoro	x	Problem solving

	Simulazione di casi		Elaborazione di mappe concettuali
x	Discussione guidata		Elab. scritto/grafica/computerizzata di dati
	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	Digital Board
	Classi virtuali		Google Classroom

- **Strumenti di verifica utilizzati:**

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

- **Criteri di valutazione adottati:**

Nella valutazione si è tenuto conto:

- dei risultati raggiunti dagli alunni nelle verifiche;
- dei progressi conseguiti rispetto al livello di partenza;
- del grado di partecipazione all'attività didattica;
- dell'impegno dimostrato;
- della capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;
- dei risultati ottenuti rispetto agli obiettivi didattici ed educativi fissati dal Consiglio di Classe.

Per i criteri di valutazione nella rilevazione dei processi di apprendimento si rimanda alla tabella riportata nella programmazione del C. di C..

Bivona, 07/05/2024

Il docente
Giuseppe Sciarra



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

Relazione Finale

Docente: Barbera Michele

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Classe: 5 B ENO (Sala e vendita)

Situazione della classe:

Durante l'anno scolastico la situazione della classe si è evoluta, infatti all'interno della classe sono presenti allievi che hanno partecipato con ottimo 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 mostra un ottimo impegno e partecipazione nelle attività.

La classe ha dimostrato attiva partecipazione e interesse per tutte le attività proposte.

- **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.

- **I contenuti programmati:**

X 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:**

	s ì	solo in parte	n o
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:	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce l'origine, i sistemi di produzione e la classificazione dei cibi; • Conosce le principali forme di ristorazione; • Conoscere le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi; • Conoscere quali sono le autorizzazioni necessarie per avviare un esercizio ristorativo; • Conoscere le particolarità del servizio di banqueting e catering.
Competenze:	<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno è in grado di scegliere gli alimenti e il loro utilizzo; • Sa riconoscere le tipologie di alimenti in funzione della classificazione per gamma; • Sa evidenziare la qualità alimentare; • 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.
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; <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le differenze tra alimenti freschi e surgelati; • Usare le sue conoscenze sulle origini e i principali metodi della conservazione.
--	--

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente per una corretta sicurezza alimentare sul lavoro; • Operare con capacità progettuale ed esecutiva la realizzazione di buffet e tavoli per banchetti.
Competenze:	<ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare il sistema di autocontrollo alimentare; • Sapere quali sono le principali politiche di approvvigionamento.
Capacità:	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore; • Utilizzare al meglio l'organizzazione della produzione;

• 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
	Attività di laboratorio		

• Strumenti utilizzati:

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

Barbera Michele

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione Finale

Docente: Stefano Fiore

Materia: Religione

Classe: V B ENO (Sala e vendita)

- **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:**

La V B SALA è formata da 16 alunni frequentanti, di cui 7 maschi e 9 femmine. I componenti della classe provengono da contesti territoriali diversi, della provincia di Agrigento e qualcuno dalla provincia di Palermo. Tutti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

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 la maggior parte degli studenti sembrano possedere un'ottima conoscenza ed abilità.

- **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.

• **I contenuti programmati:**

- sono stati svolti completamente
- X 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Interpreta correttamente le varie espressioni della fede cristiana a livello locale ed universale, in diverse epoche storiche.
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p>con il pensiero scientifico e con la riflessione culturale;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica, in diverse visioni antropologiche, valori e norme etiche che le caratterizzano e, alla luce del messaggio evangelico, l'originalità della proposta cristiana.
--	--

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Lo studente opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

• 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		

• 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	Digital board

Classi virtuali	Google Classroom
-----------------	------------------

• **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	

• **I Criteri di valutazione adottati hanno tenuto conto:**

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, 07/05/2024

Il Docente

Stefano Fiore

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione Finale

Docente: Prof.ssa Giovanna Maria Urso

Materia: Scienze Matematiche Applicate **Classe:** V B ENO (Sala e vendita)

.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:

La classe, formata da 17 alunni, di cui uno non frequentante, presenta al suo interno un alunno con bisogni educativi speciali, seguito da un insegnante di sostegno per 18 ore e dall'assistente all'autonomia. Attraverso un'analisi dei livelli di partenza, è stato possibile rilevare che molti studenti evidenziavano numerose carenze di base, dovute anche alla discontinuità nello studio negli anni precedenti. Per tale motivo si è ritenuto necessario riprendere gli argomenti trattati negli anni passati.

Si è cercato di far acquisire agli alunni un valido metodo di studio, di indurli alla riflessione e di abituarli alla rielaborazione personale e all'autonomia.

Un gruppo di alunni, composto da elementi sufficientemente motivati, ha lavorato con continuità e impegno per tutto l'anno conseguendo buoni risultati, mentre un altro gruppo ha avuto bisogno di motivazioni, ha partecipato alle lezioni non sempre con impegno e attenzione e ha raggiunto risultati sufficienti.

2. Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie sono stati regolari, costanti e non si sono registrate particolari problematiche di comunicazione.

- I contenuti programmati:**

- sono stati svolti completamente
- sono stati ridotti
- sono stati per alcuni argomenti 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	<ul style="list-style-type: none"> • Richiami sulle funzioni di una variabile reale; • Esponenziali e logaritmi; • Limiti di funzioni algebriche; • Le derivate di funzioni algebriche; • Le funzioni economiche di una variabile.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche in forma grafica; • Tradurre un problema economico in problema matematico e procedere mediante dei modelli alla soluzione;
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Saper classificare le funzioni; • Saper calcolare il dominio, le simmetrie, l'intersezione con gli assi e il segno di una funzione; • Saper operare con le funzioni esponenziali e logaritmiche; • Saper calcolare i limiti e le derivate di funzioni algebriche; • Saper operare con le funzioni economiche di una variabile.

--	--

e i seguenti obiettivi minimi:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Richiami sulle funzioni di una variabile reale; • Limiti di funzioni algebriche; • Le derivate di funzioni algebriche; • Le funzioni economiche di una variabile
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche in forma grafica • Tradurre semplici problemi economici in problema matematico e procedere mediante dei modelli alla soluzione;
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Saper costruire la grafica probabile di semplici funzioni (anche attraverso l'uso di strumenti informatici) considerando solo i punti critici della funzione stessa (dominio, simmetrie, segno, intersezioni con gli assi) • Saper calcolare i limiti e le derivate di semplici funzioni.

• **Strategie e metodologie utilizzate:**

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

• **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
X	Appunti	X	LIM

Classi virtuali	Google Classroom
-----------------	------------------

- Strumenti di verifica utilizzati:**

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

- Criteri di valutazione adottati:**

Impegno e partecipazione al dialogo educativo;
 Progresso rispetto ai livelli di partenza;
 Metodo di studio acquisito;
 Grado di preparazione raggiunto.

Bivona, 07/05/2024

Il Docente

Prof.ssa Giovanna Maria Urso

ALLEGATO 6

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

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/ 2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto grafica, pratica, compositiva/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. 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 del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024. Negli istituti professionali del vigente 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:
 1. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 2. 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.
3. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:
 1. 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.

2. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

ALLEGATO 7

I.I.S.S. LUIGI PIRANDELLO

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Tipologia A: "Analisi del testo"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	20/20
Padronanza e uso della lingua	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	0,5	1

	illeggibile.		
	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
	Punteggio totale della prova		

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

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	0,5	1

	scarsa coesione). Veste grafica disordinata e/o illeggibile.		
	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
	Punteggio totale della prova		

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Tipologia C: "Tema di attualità"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	20/20
Padronanza e usa 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
		Punteggio totale della prova	

ALLEGATO 8

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA SCRITTA – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico - professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico - professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	

di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti / completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

INDICE

PARTE PRIMA

Composizione del Consiglio di classe	Pag. 2
--------------------------------------	--------

PARTE SECONDA

Storia ed identità dell'Istituto Pirandello	Pag. 3
Finalità generali	Pag. 5
Offerta formativa e Pecup	Pag. 7
Obiettivi educativi formativi e comportamentali	Pag. 8
Obiettivi cognitivi	Pag. 8
Obiettivi professionali	Pag. 12
Obiettivi curricolari	Pag. 14
Quadro orario settimanale	Pag. 15

PARTE TERZA

Profilo della classe	Pag. 15
Partecipazione delle famiglie	Pag. 17
Continuità del corpo docente	Pag. 18
Obiettivi realizzati per aree disciplinari	Pag. 18
Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline	Pag. 19
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di "Educazione Civica"	Pag. 20

PARTE QUARTA

Relazione percorsi formativi PCTO	Pag. 21
Elenco e descrizione sintetica dei percorsi realizzati nel triennio	Pag. 22

PARTE QUINTA

Verifica e Valutazione	Pag. 22
Griglia di valutazione del colloquio	Pag. 23
Credito scolastico	Pag. 24

PARTE SESTA

Programmi delle discipline	Pag. 24
----------------------------	---------

ALLEGATI AL DOCUMENTO

Allegato 1: composizione della classe	Pag. 36
Allegato 2: presenza alunni BES	Pag. 37
Allegato 3: tabella PCTO	Pag. 38
Allegato 4: tabella crediti scolastici	Pag. 39

Allegato 5: relazioni finali delle singole discipline	Pag. 42
Allegato 6: esami di stato 2024 – indicazioni operative per la seconda prova	Pag. 85
Allegato 7: griglia di valutazione I Prova scritta	Pag. 87
Allegato 8: griglia di valutazione II Prova scritta	Pag. 92