



CUCINA

Classe 5 sez. B

A.S. 2023/2024



Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Salvatore Pugliatti"

Taormina (Me)

con Sede Associata in Furci Siculo (ME)

tel.: 0942 50237 - 0942 792206

e-mail: meis03300g@istruzione.it PEC: meis03300g@pec.istruzione.it



ESAME DI STATO
Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V[^] sez. B

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera

PERCORSO CUCINA

COORDINATRICE DI CLASSE: Prof.ssa MARIKA RUGGERI

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10 Maggio 2024.

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Napoli

CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Bonaccorso Riccardo	LAB. SERVIZI ENOGASTR. settore CUCINA	
Prof.ssa Parisi Maria	LINGUA INGLESE	
Prof.ssa Maccarone Tiziana	SOSTEGNO	
Prof. Faraone Costantino	SOSTEGNO	
Prof.ssa Russo Giuseppina	SOSTEGNO	
Prof. D'Agostino Cleto	RELIGIONE	
Prof. Cassaniti Antonino	MATEMATICA	
Prof.ssa Molino Donatella	ITALIANO	
Prof.ssa Molino Donatella	STORIA	
Prof.ssa Ruggeri Marika	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof.ssa Famà Antonella	II LINGUA - FRANCESE	
Prof. Stracuzzi Maria Antonietta	SCIENZE MOTORIE	
Prof. Imbiscuso Cristina	LAB. SERVIZI ENOGASTR. settore SALA E VENDITA	
Prof.ssa Paffumi Ada Natalina	EDUCAZIONE CIVICA	
Prof.ssa Paffumi Ada Natalina	DIRITTO E TECNICHE. AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	

Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
2. PRESENTAZIONE PROFILO PROFESSIONALE	5
2.1 Competenze in uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale.....	5
2.2 Competenze specifiche in uscita del profilo di indirizzo - Percorso cucina	6
3. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	7
3.1 Quadro orario settimanale	7
4. PROFILO DELLA CLASSE	8
5. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	11
6. ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO.....	13
7. CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO COLASTICO/FORMATIVO	15
8. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	17
8.1 Composizione Consiglio di Classe.....	17
8.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio	18
9. COMPONENTI MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME.....	19
10. PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE	20
11. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA	34
12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA.....	37
12.1 Adempimenti – Piattaforma UNICA	38
12.2 Moduli Orientamento.....	38
12.3 Competenze EQF e di cittadinanza acquisite	39
13. CRITERI DI VALUTAZIONE	41
14. CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO.....	43
15. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO.....	47
16. Griglie di valutazione	48
16.1 Griglie di valutazione della prima prova scritta	48
16.2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta	51
17. IL COLLOQUIO	53
17.1 Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A).....	54
18. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	55
19. PROGRAMMAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	56
Disciplina LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	56

Disciplina STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE	61
Disciplina DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE.....	64
Disciplina ED. CIVICA.....	66
Disciplina LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	68
Disciplina MATEMATICA	69
Disciplina INGLESE	71
Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	72
Disciplina LINGUA FRANCESE	74
Disciplina LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA	76
Disciplina SCIENZE MOTORIE.....	77
Disciplina RELIGIONE CATTOLICA	78

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L'I.I.S.S. Pugliatti di Taormina, scuola secondaria II grado, è un Istituto Superiore, ubicato in Contrada Arancio SNC Taormina-Trappitello.

Per effetto del Decreto dell'Assessore Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia N. 8 del 5 Marzo 2013, l'Istituto "S. Pugliatti" d al 01 Settembre 2013 presenta una nuova fisionomia in quanto aggrega in un'unica istituzione due prestigiose realtà scolastiche: **l'I.I.S.S. di Furci Siculo e l'I.I.S.S. "S. Pugliatti" di Taormina**, e il codice meccanografico unico dell'Istituto viene modificato in MEIS03300G.

I due istituti, pur avendo storie e tradizioni diverse, hanno perseguito obiettivi comuni nel tempo, proponendo sui due territori di appartenenza un'ampia offerta formativa caratterizzata da una solida preparazione culturale e dall'acquisizione di competenze specifiche che permettono sia la possibilità di proseguire gli studi all'università o di specializzarsi ulteriormente con i corsi di formazione tecnica superiore.

Oggi pertanto l'I.I.S.S. "Salvatore Pugliatti" rappresenta un unico polo formativo che unisce in sé l'identità degli:

- **istituti professionali**, caratterizzati da una solida base di istruzione generale e tecnico

professionale che consente agli studenti di sviluppare saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento;

- **istituti tecnici**, caratterizzati da una solida base culturale di carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, offrendo una molteplicità di percorsi formativi diversi.

Dall'aggregazione dei due istituti, per effetto dell'armonizzazione delle esperienze reciproche, i giovani della riviera Ionica possono scegliere il percorso verso il quale si sentono più portati.

2. PRESENTAZIONE PROFILO PROFESSIONALE

2.1 Competenze in uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale

- n.1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- n.2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- n.3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- n.4** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio di lavoro.
- n.5** Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previsti dei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- n.6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ambientali.
- n.7** Individuare utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- n.8** Utilizzare le reti gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca approfondimento
- n.9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- n.10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, l'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- n.11** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, la tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- n.12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

2.2 Competenze specifiche in uscita del profilo di indirizzo - Percorso cucina

- n.1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- n.2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- n.3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- n.4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- n.5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- n.6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- n.7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- n.9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- n.11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

3.1 Quadro orario settimanale

MONTE ORARIO SETTIMANALE PER DISCIPLINA	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
II LINGUA (FRANCESE)	2	2	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	2	0	0	0
DIRITTO E ECONOMIA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	2	2	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	5	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	9	6	6
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	4	4	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURIST.	2	2	0	0	0
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	1	1	1
LABORATORIO DI CHIMICA	0	0	0	0	0

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V^B percorso Cucina è molto numerosa e con prevalenza maschile composta da 27 allievi, 3 femmine e 24 maschi, provenienti dalla precedente IV B tranne un allievo proveniente da altra scuola, ma stesso indirizzo di studio.

Nella classe sono presenti tre allievi con disabilità, due con programmazione semplificata e uno con programmazione differenziata per i quali il Consiglio di Classe ha adottato i relativi PEI. I tre alunni sono affiancati da tre insegnanti di sostegno e due di loro si avvalgono anche del supporto dell'assistente all'autonomia e alla comunicazione. Sia con gli insegnanti di sostegno che con gli assistenti, gli alunni hanno instaurato un ottimo rapporto, basato su fiducia e collaborazione con qualche raro caso di attrito. Si segnala però il caso dell'allieva seguita solamente per 9 ore dalla docente di sostegno a rischio dispersione scolastica per l'eccessivo numero di assenze effettuate durante il corso dell'anno. Sono presenti, altresì, 3 alunni con diagnosi certificata di DSA per i quali è stato predisposto un PDP cui tutti i docenti hanno fatto riferimento per la somministrazione delle prove con i relativi strumenti compensativi e misure dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di esame e che è disponibile in forma riservata per la commissione; è infine presente un alunno BES in situazione di svantaggio socio-economico per il quale è stato predisposto un PDP dopo attenta osservazione e relazione da parte del Consiglio di Classe e degli assistenti sociali. È doveroso segnalare la presenza di un allievo madre lingua non italiana, proveniente dallo Sri Lanka per il quale non è stato redatto un PDP, ma gli è stato concesso durante l'anno l'uso di strumenti compensativi durante lo svolgimento delle prove come previsto dal suo PFI.

La classe non ha sempre beneficiato durante il triennio della continuità didattica dei docenti e per alcune discipline, come la matematica, si sono avvicendati docenti diversi ogni anno.

La maggior parte degli alunni risiede in località limitrofe al Comune di Taormina (Giardini Naxos, Gaggi, Calatabiano, Francavilla), luogo in cui è ubicato l'Istituto; altri provengono da comuni più distanti (Santa Teresa di Riva, Sant'Alessio, Furci Siculo, Ali Terme, Nizza) e quindi, dovendo viaggiare in treno, sono sottoposti ai disagi del pendolarismo, con ripercussioni, talvolta, sull'orario di ingresso in classe nelle prime ore di lezione.

La classe attuale si è formata al terzo anno di corso in seguito alla scelta del percorso di studi, congiungendo studenti che provenivano da seconde diverse. Il terzo anno è stato quindi particolarmente delicato perché deputato alla conoscenza del nuovo corpo

docente e degli stessi compagni di classe, alla conoscenza di nuovi apprendimenti, metodologie e dinamiche relazionali, ed è stato anche l'anno in cui il gruppo classe si è mostrato particolarmente problematico, poco avvezzo al rispetto delle regole e alla serena e pacifica convivenza e quasi tutti gli allievi hanno assunto comportamenti tali da rendere difficile il naturale processo di crescita personale, culturale e professionale. Con gli anni l'aspetto disciplinare della classe è lievemente migliorato, ma non tutti gli allievi hanno raggiunto la maturità che ci si aspettava.

In classe non si è sempre instaurato un clima sereno e cooperativo, l'intero gruppo di allievi si mostra partecipativo al dialogo educativo solo ed esclusivamente durante alcune discipline di interesse e non sempre si è mostrato ossequioso delle regole comportamentali rapportandosi con i docenti talvolta in maniera poco rispettosa e sleale con comportamenti puerili e immaturi. Tuttavia la causa di questi atteggiamenti spesso va ricercata nella situazione socio-culturale di provenienza dei singoli studenti che benché sia eterogenea per estrazione sociale, nella classe è presente un cospicuo gruppo di alunni con gravi casi di disagio economico-sociale-culturale: in particolare diversi alunni sono orfani di padre e altri, dopo rapporti profondamente conflittuali con la figura paterna, non hanno più avuto alcun contatto con essa, condizione questa che li ha costretti a contribuire economicamente al sostentamento della famiglia, espletando attività lavorative fin dalla più giovane età con ripercussioni sullo studio, la frequenza e la puntualità in classe.

Non tutti gli allievi sono mossi da motivazione e passione per il percorso di studi intrapreso. Tuttavia un cospicuo gruppo di allievi è spinto da profondo interesse esponendosi in prima persona in concorsi ed esperienze promosse dall'Istituto svolgendo esperienze lavorative in hotel di prestigio del territorio Taorminese ricevendo ottimi feedback.

Dal punto di vista didattico solo un piccolissimo gruppo di alunni ha dimostrato nel corso del triennio disponibilità a svolgere le attività con spirito attivo, con curiosità utilizzata come spinta propulsiva al sapere e, di conseguenza, ha dimostrato una certa propensione a uno studio non soltanto mnemonico, ma basato su ricerca e dialogo continuo, conseguendo risultati più che soddisfacenti in tutte le discipline. Si evidenzia ancora un altro piccolo gruppo con buone capacità intellettive, ma che non sempre ha mostrato impegno continuo né dedizione allo studio raggiungendo risultati sufficienti, ma al di sotto delle proprie capacità e infine un gruppo cospicuo di allievi con impegno non sempre costante, o comunque canalizzato solo verso alcune discipline di interesse, scarsa attenzione e motivazione, a cui è mancata una continua, attiva e coinvolgente partecipazione, elementi questi che hanno condizionato l'acquisizione e il

consolidamento delle competenze specifiche, raggiungendo con grande difficoltà risultati appena sufficienti.

Le attività di PCTO sono state svolte dagli allievi mediante la partecipazione a masterclass tenute da esperti del settore in sede scolastica, sia partecipando alle attività di Orientamento, agli Open Day svolti all'interno della Scuola, ma anche effettuando proficuamente periodi di stage, tirocinio in aziende del settore enogastronomico. Questo ha permesso il raggiungimento di un livello avanzato di competenza professionale in alcuni studenti, anche in coloro che non hanno mostrato attitudine per le discipline teoriche di carattere generale.

Complessivamente, partendo dai prerequisiti iniziali posseduti e tenendo conto dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione dimostrati durante il percorso didattico, si può affermare che gli obiettivi cognitivi e formativi sono stati conseguiti su tre fasce di livello di profitto in cui potenzialmente sono collocabili gli alunni del gruppo classe:

- **Fascia medio/alta:** è costituita da un esiguo gruppo di studenti che si distingue ed ha conseguito buoni risultati in tutte le discipline, in virtù di uno studio attento e costante, nonché di un impegno e senso di responsabilità adeguato e proficuo. Tali alunni sono riusciti a sviluppare capacità logiche, intuitive e analitiche, con potenziamento dei linguaggi specifici e capacità di orientamento e coordinamento opportuno tra le tematiche trattate.
- **Fascia media:** comprende allievi che, opportunamente stimolati e in virtù di un impegno che ne ha migliorato le abilità specifiche, è riuscito a raggiungere una certa autonomia di lavoro e ha conseguito un discreto profitto o quasi, mostrando assimilazione dei contenuti e capacità di rielaborazione.
- **Fascia bassa:** comprende un alto numero di allievi che si sono applicati discontinuamente, non riuscendo a colmare pienamente le lacune pregresse nelle competenze disciplinari e rimanendo ancorati ad una preparazione troppo nozionistica, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale delle conoscenze, da un giudizio critico motivato e da una visione interdisciplinare.

Tutto il CdC si è impegnato nel corso degli anni a sollecitare le famiglie ad una proficua collaborazione, informandole dell'andamento didattico-disciplinare degli alunni e sottolineando l'importanza di un'azione educativa sinergica.

5. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N°	ALUNNO/A	PROVENIENZA
1		Sede
2		Sede
3		Sede
4		Sede
5		Sede
6		Sede
7		Sede
8		Sede
9		Sede
10		Sede
11		Sede
12		Sede
13		Sede
14		Sede
15		Sede
16		Sede
17		Sede
18		Sede
19		Sede
20		Sede
21		Sede
22		Sede

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Salvatore Pugliatti" - Taormina

23		Sede
24		Sede
25		Sede
26		Sede
27		Sede

6. ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Elenco alunni	Media 3^ anno	Credito 3^ anno¹	Media 4^ anno	Credito 4^anno²	Totale credito
1	6.91	9	6.67	10	19
2	6.36	8	6.33	9	17
3	7	9	6.83	10	19
4	6.55	9	6.58	10	19
5	8.09	10	7.50	11	21
6	6.73	9	6.58	10	19
7	8	10	7.75	11	21
8	7.09	9	6.67	10	19
9	6.73	9	7.08	10	19
10	7.55	10	6.83	10	20
11	6.5	9	6.27	6	15
12	7.64	10	6.75	10	20
13	6.73	9	6.33	9	18
14	6.45	8	6.50	9	17
15	6.55	9	6.58	10	19
16	7	9	7.33	11	20
17	7.64	10	7	10	20
18	6.64	9	7.17	10	19
19	6.55	9	6.58	10	19
20	6.64	9	6.67	10	19
21	6.70	9	6	8	17

¹ Attribuito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

² Attribuito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Salvatore Pugliatti" - Taormina

22	6.8	9	6.42	8	17
23	6.36	8	6.17	9	17
24	6.55	9	6.25	9	18
25	6	8	6.17	10	18
26	6.27	8	6.58	10	18
27	6.64	9	6.25	9	18

7. CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO COLASTICO/FORMATIVO

Approvati nella seduta del Collegio Docenti del 29/11/2023

TIPOLOGIA	
1	Partecipazione (individuale/squadre) a competizioni sportive scolastiche extracurricolari, con risultati significativi. <i>(0,05 x 1) - max 2 attestazioni</i>
2	Partecipazione attiva ai progetti promossi dalla scuola con impegni extra-curricolari (conferenze, seminari, manifestazioni, dibattiti etc.) <i>(0,10 x1) - max0,20</i>
3	Vincita di premi e/o concorsi (a titolo individuale) 0,20
4	Partecipazione a corsi di formazione extra-curricolari promossi dalla scuola (PON, Certificazioni linguistiche, ECDL, EBCL...) con frequenza pari ad almeno l'80% del monte ore previsto. <i>(0,10 X 1) - max0,30</i>
5	Partecipazione alle attività di accoglienza e di orientamento della scuola <i>(le attività svolte, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovranno essere documentate dal docente di riferimento)</i> <i>Per la partecipazione ad ogni evento p. 0,05</i> <i>(0,05x1) - max0,10</i>
6	Partecipazione a premi e/o concorsi <i>(a gruppo) - 0,10</i>
CREDITI FORMATIVI	
1	Per ogni certificazione linguistica rilasciata da Ente accreditato (CAMBRIDGE - DELF - DELE - GOETHE) <i>0,30</i>
2	Certificazioni europee Informatiche: ECDL <i>ECDL base p.0,15</i> <i>ECDL Full p. 0,30</i>
3	Certificazioni europee Economiche: EBCL <i>0,30</i>
4	Certificazioni settore Enogastronomico

	<i>(0,10x1) – max 0,30</i>
5	<p>Partecipazione alle competizioni agonistiche di livello regionale/nazionale/internazionale, svolte con assiduità e merito, nei settori di indirizzo di studio e nel settore sportivo.</p> <p style="text-align: right;"><i>(0,10 x 1) - max 0,30</i></p>
6	<p>Frequenza del conservatorio o comunque lo studio di uno strumento, se certificato da Enti riconosciuti, con superamento degli esami finali.</p> <p style="text-align: right;"><i>0,30</i></p>
7	<p>Attività svolte con merito nell'ambito dei Percorsi Trasversali per le Competenze e l'Orientamento (PCTO), ex A.S.L., certificate dal tutor didattico o aziendale (3[^]-4[^]):</p> <p style="text-align: right;"><i>svolgimento del minimo delle ore previste in ordinamento - p. 0,00</i></p> <p style="text-align: right;"><i>per svolgimento ore aggiuntive, in ogni singolo anno scolastico:</i></p> <p style="text-align: right;"><i>fino a 25 ore - p. 0,10</i></p> <p style="text-align: right;"><i>da 26 a 50 ore - p. 0,20</i></p> <p style="text-align: right;"><i>da 51 a 75 ore - p. 0,30</i></p> <p style="text-align: right;"><i>da 76 a 100 ore - p. 0,40</i></p>
7 bis	<p><i>*Per le classi 5[^] in deroga a quanto previsto nella presente tabella, in considerazione degli eventi pandemici che hanno reso impossibile lo svolgimento dei PCTO negli ultimi 2 anni scolastici si adotta la seguente tabella:</i></p> <p style="text-align: right;"><i>fino a 75(tecnico)-fino a 140 (professionale) ore - p. 0,10</i></p> <p style="text-align: right;"><i>fino a 100(tecnico)-fino a 165 (professionale) ore - p. 0,20</i></p> <p style="text-align: right;"><i>fino a 125 (tecnico)-fino a 185 (professionale) ore - p. 0,30</i></p> <p style="text-align: right;"><i>fino a 150 (tecnico)-fino a 210 (professionale) ore - p. 0,40</i></p>
8	<p>Attività di volontariato, certificate da Enti esterni.</p> <p style="text-align: right;"><i>Per la partecipazione ad ogni evento (almeno 10 ore)</i></p> <p style="text-align: right;"><i>(0,10x1) - (max 0,20)</i></p>

*Deroga

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 (prof. Luigi Napoli)

8. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

8.1 Composizione Consiglio di Classe

COGNOME NOME	DISCIPLINA	RUOLO (SÌ/NO)
Prof. Bonaccorso Riccardo	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	SÌ
Prof.ssa Parisi Maria	LINGUA INGLESE	SÌ
Prof.ssa Maccarone Tiziana	SOSTEGNO	SÌ
Prof. Faraone Costantino	SOSTEGNO	SÌ
Prof.ssa Russo Giuseppina	SOSTEGNO	NO
Prof. D'Agostino Cleto	RELIGIONE	NO
Prof. Cassaniti Antonino	MATEMATICA	SÌ
Prof.ssa Molino Donatella	ITALIANO	Sì
Prof.ssa Molino Donatella	STORIA	Sì
Prof.ssa Ruggeri Marika	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SÌ
Prof.ssa Famà Antonella	FRANCESE	SÌ
Prof. Stracuzzi Maria Antonietta	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SÌ
Prof. Imbiscuso Cristina	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA E VENDITA	SÌ
Prof.ssa Paffumi Ada Natalina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	SÌ
Prof.ssa Paffumi Ada Natalina	EDUCAZIONE CIVICA	Sì

8.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio

Discipline curriculari	Ore di Lezione	3B	4B	5B
Italiano	4+4+4	Gagliano Emilio	Molino Donatella	Molino Donatella
Storia	2+2+2	Gagliano Emilio	Molino Donatella	Molino Donatella
Inglese	2+2+2	Totaro Maria Concetta	Parisi Maria	Parisi Maria
Matematica	3+3+3	Squadrito Giacomo	Silaro Maria Catena	Cassaniti Antonino
Diritto e tecnica amministrativa	3+3+3	Laudani Salvatore	Laudani Salvatore	Paffumi Ada Natalina
Francese	3+3+3	Famà Antonella	Famà Antonella	Famà Antonella
Scienza e cultura dell'alimentazione	5+4+4	Ruggeri Marika	Ruggeri Marika	Ruggeri Marika
Cucina	9+6+6	Raciti Mario	Bonaccorso Riccardo	Bonaccorso Riccardo
Sala e vendita	0+2+2		Nucifora Leonardo	Imbiscuso Cristina
Scienze Motorie	2+2+2	Vitale Giuseppe	Vitale Giuseppe	Stracuzzi Maria
Religione	1+1+1	D'Agostino Cleto	D'Agostino Cleto	D'Agostino Cleto

9. COMPONENTI MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Docente	Disciplina
Imbiscuso Cristina	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita
Bonaccorso Riccardo	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina
Ruggeri Marika	Scienza e Cultura dell'alimentazione

**10. PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE
IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE**

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A. S. 2023/24

CLASSE V SEZ. B INDIRIZZO PROFESSIONALE/ENOGASTRONOMICO

PERCORSO: CUCINA

Coordinatore Prof. MARIKA RUGGERI

MEMBRI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DOCENTI		DISCIPLINE
PROF.	Ruggeri Marika	Sc. E cultura dell'alimentazione
PROF.	Molino Donatella	Italiano e storia
PROF.	Paffumi Ada Natalina	Diritto ed. civica
PROF.	Cassaniti Antonino	Matematica
PROF.	Imbiscuso Cristina	Sala e vendita
PROF.	Stracuzzi Maria Antonietta	Scienze motorie
PROF.	D'Agostino Cleto	Religione
PROF.	Parisi Maria	Lingua inglese
PROF.	Famà Antonella	Lingua francese
PROF.	Bonaccorso Riccardo	Cucina
PROF.	Maccarrone Tiziana	Sostegno
PROF.	Faraone Costantino	Sostegno
PROF.	Russotti Claudia	Sostegno
RAPPRESENTANTI GENITORI		RAPPRESENTANTI ALUNNI
SIGN.	Cardone Cristina	ALLIEVO/A Di Giovanni Francesca
SIGN.		ALLIEVO/A Chisari Antonino

Dati generali

	Maschi	Femmine
N. alunni iscritti	24	4
N. alunni frequentanti	22	4
N. alunni ripetenti		
N. alunni provenienti da altra scuola	1	
N. alunni non italiani	1	
N. alunni diversamente abili	2	1
N. alunni DSA (con certificazione)	2	1
N. alunni BES (senza certificazione)	1	
TOTALE ALUNNI DELLA CLASSE	28	

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è numerosissima, prevalentemente maschile ed estremamente vivace. Spesso durante le lezioni si crea confusione, a causa dell'enfasi che i ragazzi mettono nella partecipazione attiva alla lezione, non riuscendo a modulare la loro energia. Non mancano inoltre allievi che si distraggono continuamente e arrecano disturbo ai compagni. Particolarmente significativo è il numero di assenze pro capite, il numero di ritardi e le uscite anticipate effettuate in maniera strategica per evitare discipline più ostiche. Si crea dunque un ambiente di apprendimento non sempre proficuo e troppo caotico, ma talvolta dinamico, vivace e curioso. Il livello di partenza della classe è piuttosto basso, ma fortemente eterogeneo. Un gruppo motivato e responsabile che nonostante la propria esuberanza riesce comunque a raggiungere buoni risultati, un gruppo consistente più svogliato e non sempre costante che raggiunge risultati sufficienti e un piccolo gruppo fortemente disinteressato che non riesce a raggiungere le competenze previste.

OSSERVAZIONI SULLA CLASSE

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DELLA CLASSE	RITMO DI LAVORO	CLIMA RELAZIONALE
<input type="checkbox"/> vivace <input type="checkbox"/> tranquilla <input type="checkbox"/> collaborativa <input type="checkbox"/> problematica <input type="checkbox"/> demotivata x. poco rispettosa delle regole <input type="checkbox"/> poco scolarizzata <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> medio- alto <input type="checkbox"/> medio <input type="checkbox"/> medio- basso X. basso <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	X lento <input type="checkbox"/> regolare <input type="checkbox"/> sostenuto <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> sereno X buono <input type="checkbox"/> a volte conflittuale <input type="checkbox"/> problematico <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____

MEZZI UTILIZZATI PER INDIVIDUARE LA SITUAZIONE DI PARTENZA E LE FASCE DI LIVELLO

- X. Come da verbale delle riunioni per materie
- Prove di ingresso
- Griglie di osservazione appositamente predisposte dai docenti
- Rilevazioni elaborate d'intesa con la classe di provenienza
- Informazioni fornite dalla scuola secondari di I grado
- Informazioni fornite dai genitori
- Conversazioni con gli alunni e osservazioni sistematiche degli alunni
- _____
- _____

	Fasce di livello	Valutazione	Alunni	INTERVENTI (recupero / consolidamento / potenziamento)
9-10	Alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo completo, approfondito e sicuro; impegno costante.	Alta (potenziamento)		POTENZIAMENTO mediante <input type="checkbox"/> Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
7-8	Alunni con conoscenze e abilità complete e corrette, necessitano di chiarimenti; impegno non sempre costante.	Medio-alta (integrazione)	4	INTEGRAZIONE mediante X. Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
6	Alunni con conoscenze e abilità complete ma non approfondite; impegno adeguato.	Media (consolidamento)	10	RECUPERO mediante X. Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
5	Alunni con conoscenze incomplete e superficiali ed abilità carenti; impegno inadeguato.	Bassa (recupero individualizzato)	7	RECUPERO mediante X. Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati con l'ausilio delle docenti di sostegno. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.

4	Alunni con conoscenze frammentarie e superficiali ed abilità carenti; impegno discontinuo.	Molto Bassa (recupero individualizzato)	1	RECUPERO Mediante X. Attività all'interno del Curricolo. X. Percorsi individualizzati con l'ausilio delle docenti di sostegno. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
3/2	Alunni con conoscenze alquanto lacunose ed abilità carenti; impegno discontinuo ed inadeguato.	Molto Bassa (recupero individualizzato)	2	RECUPERO mediante <input type="checkbox"/> Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati con l'ausilio delle docenti di sostegno. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.

Casi particolari		
Numero in elenco	Motivazioni	Cause
12	Portatore di disabilità	Ritmi di apprendimento lenti.
18	Portatore di disabilità	Ritmi di apprendimento lenti. Programmazione differenziata
26	Portatore di disabilità	Ritmi di apprendimento lenti. Dispersione scolastica.
19	Allievo con DSA	
20	Allievo con DSA	
25	Allievo con DSA	Scarsa motivazione allo studio
9	Allievo BES senza certificazione	Situazione familiare difficile
27	Difficoltà linguistiche (stranieri)	Ritmi di apprendimento lenti
	Legenda motivazioni	Legenda cause presumibili a. ritmi di apprendimento lenti b. situazione familiare difficile

	A. gravi difficoltà di apprendimento B. difficoltà linguistiche (stranieri) C. disturbi comportamentali D. portatore di disabilità E. gravi lacune nella preparazione di base F. allievo con DSA G: allievo BES senza certificazione	c. motivi di salute d. svantaggio socio-culturale e. scarsa motivazione allo studio f. difficoltà di relazione con coetanei e/o adulti
--	--	---

INTERVENTI

RECUPERO
mediante:

- X Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- X. Controlli sistematici del lavoro svolto
- Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato e organizzato
- Attività personalizzate
- X. Esercitazioni guidate
- X. Stimoli all'autocorrezione
- X. Attività per gruppi di livello
- Interventi finalizzati al recupero delle abilità di base
- Diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari
- X. Metodologie e strategie d'insegnamento individualizzato
- X. Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari
- X. Affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e/o di responsabilità
- X. Impiego di diversi approcci multisensoriali per soddisfare gli stili cognitivi diversi degli studenti
- X. Attenzione non solo alle caratteristiche cognitive, ma anche affettive e relazionali di ciascun alunno

INTEGRAZIONE
mediante:

- X Attività mirate a migliorare il metodo di studio e di lavoro
- X. Attività per consolidare la comprensione, la comunicazione e le abilità logiche
- X Attività per gruppi di livello

POTENZIAMENTO
mediante:

- X Approfondimento degli argomenti di studio
- X. Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro
- X. Applicazione della metodologia della ricerca scientifica

OBIETTIVI TRASVERSALI

➤ **Obiettivi cognitivi**

- Acquisire un efficace metodo di studio:
 - a. Consultare, evidenziare, sottolineare e annotare
 - b. Individuare la struttura di un testo, paragrafare, titolare e schematizzare
 - c. Confrontare: saper fare confronti sul piano tematico, linguistico e procedurale
 - d. Costruire e interpretare tabelle e grafici
- Acquisire capacità comunicative
 - e. Saper ascoltare, comprendere e accettare le opinioni degli altri ed esprimere dissensi
 - f. Utilizzare il lessico specifico delle discipline
 - g. Comunicare in modo efficace, secondo criteri di chiarezza e correttezza
- Acquisire capacità critiche di rielaborazione
 - h. Collegare e rielaborare le conoscenze disciplinari in chiave critica, riconoscendo metodologie già acquisite
 - i. Ricepire e rielaborare criticamente stimoli e informazioni provenienti da ambiti non prettamente disciplinari

➤ **Obiettivi comportamentali**

◆ **Rispettare leggi – regolamenti – regole**

◆ **Puntualità**

- a. Pretendere il rispetto degli orari di entrata e di uscita
- b. nell'ingresso in classe, nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi
- c. nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe e nei lavori extrascolastici
- d. nella riconsegna dei compiti assegnati per casa

◆ **Sapersi relazionare con gli altri**

- a. Essere disponibili all'ascolto
- b. Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori
- c. Socializzare con i compagni, con i docenti e con tutto il personale della scuola
- d. Essere disponibili ad affrontare tematiche non strettamente disciplinari

◆ **Lavorare in gruppo**

- a. Essere collaborativi nell'esecuzione dei compiti
- b. Non prevaricare gli altri
- c. Rispettare le regole che il gruppo si è dato

◆ **Sviluppare valori etici**

- a. Essere disponibili ad aiutare i compagni in difficoltà
- b. Orientare il proprio pensiero e la propria azione verso soluzioni non violente della conflittualità, sia nei rapporti personali che in quelli sociali
- c. Adoperarsi per una fattiva integrazione nella classe di eventuali compagni svantaggiati
- d. Avere cura degli ambienti destinati alle diverse attività

GLI ASSI CULTURALI

<ul style="list-style-type: none">• asse dei linguaggi:• utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici);• riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;• stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;• riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;• padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi;• utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);• stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;• individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;• saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo.	<ul style="list-style-type: none">• asse matematico:• padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica;• possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;• collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.
--	--

<ul style="list-style-type: none">• asse scientifico-tecnologico:• Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.• Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.• Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date.• Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata.• Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.• Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato.• Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti. Riconoscere ed interpretare:• le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;• i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica.• padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, nell'ambiente e del territorio.	<ul style="list-style-type: none">• asse storico-sociale:• agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;• stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;• collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;• analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;• riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;• essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;• individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali.
--	--

Strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi trasversali

- Sviluppare la capacità di interconnessione fra argomenti diversi nell'ambito della stessa disciplina e discipline diverse;
- Potenziare le capacità di analisi e sintesi ed avviare rielaborazioni critiche;
- Rendere gli alunni consapevoli del progetto didattico complessivo e delle varie fasi di attuazione;
- Sollecitare la partecipazione attiva e consapevole ai vari momenti di vita democratica della scuola e all'attività più propriamente didattica;
- Insistere sul concetto che il voto non penalizza e che non esiste un voto che non si possa recuperare;
- Trasparenza e obiettività nella valutazione.

OBIETTIVI TRASVERSALI	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
Imparare ad imparare	Utilizza gli strumenti di lavoro e di studio;
	Arricchisce ed integra le informazioni;
	Rispetta i tempi di esecuzione;
	Rispetta i ruoli assegnati
Individuare collegamenti e relazioni	Definisce in modo appropriato il fenomeno;
	Elenca le loro principali caratteristiche;
	Individua le caratteristiche comuni e non comuni;
	Riconosce in una relazione la causa e l'effetto;
	Esegue la tecnica di rappresentazione richiesta;
	Sceglie il modo più opportuno di rappresentare un evento/fenomeno
Agire in modo autonomo e responsabile	Rispetta le regole ed è consapevole del loro valore educativo;
	Esegue regolarmente le incombenze ricevute;
	È puntuale nella presentazione dei valori;
	Dimostra ordine nell'uso del materiale;
	Comprende quali sono i propri diritti ed acquista consapevolezza delle dinamiche interpersonali.
Risolvere problemi	Individua la richiesta del problema;
	Individua i saperi o le fonti legati all'ambito di riferimento del problema;
	Individua gli strumenti legati all'ambito di riferimento del problema;
	Elenca le strategie di risoluzioni possibili;
	Individua la strategia più idonea;
	Applica la tecnica risolutiva scelta;
	Formula un'ipotesi di soluzione;
	Valuta la compatibilità della soluzione trovata.
Acquisire e interpretare l'informazione e l'espressione culturale	Reperisce ed utilizza le informazioni;
	Sa valutare l'attendibilità e l'utilità dell'informazione;
	Sa distinguere fatti ed opinioni;
	Sa riflettere ed applicare il giudizio critico
Collaborare e partecipare	Rispetta il turno di parola;
	Rispetta i ruoli assegnati;
	Rispetta la partecipazione altrui;
	Sa sostenere la propria opinione;
	Porta a termine il compito assegnato;
	Pone domande appropriate;
	Propone soluzioni;
	Accetta le decisioni assunte a maggioranza
Comunicare	Sa ascoltare;
	Legge con espressione;
	Comprende il messaggio;
	Sa porre domande pertinenti;
	Sa rispondere in maniera adeguata;
	Sa esporre;
	Comunica scrivendo in maniera logica ed efficace;
	Conosce e usa linguaggi diversi
Progettare	Elabora progetti realistici;
	Sa organizzare il proprio tempo e rispetta i tempi assegnati;
	Ha capacità critiche;
	Partecipa attivamente;
	Sa consultare in maniera autonoma il materiale utile al compito assegnato;
	Porta a termine il compito assegnato;
	Pone domande appropriate;
	Individua l'obiettivo del compito e propone soluzioni;
	Accetta le decisioni assunte a maggioranza quando lavora in gruppo.

Definizione delle competenze professionali di livello 4 riferite al QNQ
 (contrassegnare con una X solo le competenze caratterizzanti il percorso di studi)

Competenza n.1	Utilizzare tecniche tradizionali innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	X
Competenza n.2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	X
Competenza n.3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	X
Competenza n.4	Predisporre prodotti, servizi e menu, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	X
Competenza n.5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	X
Competenza n.6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	X
Competenza n.7	Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.	X
Competenza n.8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti nel contesto territoriale utilizzando il web.	
Competenza n.9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	
Competenza n.10	Supportare le attività di budgeting reporting aziendale Entrare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	
Competenza n.11	Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione dei Beni Culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	

Individuazione dei tempi e dei contenuti delle prove per classi parallele

Come da verbali delle riunioni per materie

Contenuti e obiettivi determinati nelle riunioni disciplinari con riferimento alla rimodulazione delle programmazioni e alle attività di formazione

Come da verbali Dipartimenti

Definizioni competenze comuni in uscita (obiettivi specifici di apprendimento).

Come da verbali Dipartimenti

PCTO

Le attività di PCTO verranno programmate in itinere dal tutor PCTO mediante percorsi formativi in azienda e seminari in Istituto.

Come da verbali delle riunioni per materie

Uscite didattiche / Visite guidate / Viaggi di integrazione culturale (attinenti al Curriculum d'Istituto)

Come da verbale delle riunioni per materie/dipartimento

Educazione civica

La progettazione della disciplina di educazione civica verrà stilata dal referente prof.ssa Paffumi Ada Natalina e condivisa con il Consiglio di Classe.

UDA interdisciplinari

- 1) Giocando con la sicurezza si perde sempre
- 2) Mangiare bene per vivere meglio

Altro

ATTIVITA' INTEGRATIVE PREVISTE

Durante il corso dell'anno scolastico si effettueranno le seguenti attività:

- X. attività teatrali;
- attività connesse ai progetti;
- X. attività di orientamento;
- X. attività sportive (settimana bianca, torneo di calcio);
- X. visite guidate alle istituzioni locali (_____)
- X. _____ visite guidate alle istituzioni culturali (_____);
- X. stages aziendali (_____);
- X. viaggi di istruzione (_____);
- altro (_____).

METODOLOGIE	STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Attività laboratoriali ➤ Problem solving ➤ Cooperative learning ➤ Interpretazione di ruoli ➤ Individualizzazione ➤ Lavoro di gruppo ➤ Brainstorming ➤ Discussione ➤ Lezione frontale ➤ Lavoro in coppie di aiuto (tutor) ➤ Lavoro di gruppo per fasce di livello ➤ Lavoro di gruppo per fasce eterogenee ➤ Discussione guidata ➤ Circle time ➤ Debate ➤ Role playing ➤ Gamification 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libri di testo ➤ LIM ➤ Software didattici ➤ Riviste ➤ Strumenti di laboratorio ➤ Appunti/schede ➤ Materiale strutturato ➤ Kahoot ➤ Smart Board ➤ App di google workspace 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <input type="checkbox"/> Prove scritte (di tipo oggettivo che soggettivo) - Prove strutturate costituite da esercizi: <ol style="list-style-type: none"> 1. a completamento 2. a corrispondenze 3. vero/falso 4. scelta multipla 5. esercizi di calcolo 6. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici problemi 7. quesiti a risposta aperta - prove semistrutturate; - trattazione sintetica di argomenti - produzioni di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo 2. Relazioni 3. Lettere 4. Articoli di cronaca 5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi 6. Sintesi e riassunti 7. Parafrasi 8. Tipologia A-B-C degli esami di Stato 9. Lavori in laboratorio di Informatica - Altro (specificare) ➤ Prove orali <ol style="list-style-type: none"> 1. Esercizi da risolvere alla lavagna 2. Esposizione di lavori di

		<p>gruppo</p> <p>3. Esposizione individuale di argomenti trattati</p> <p>4. Interrogazioni</p> <p>5. Sondaggi a dialogo frequenti</p> <p>6. Colloqui</p> <p>➤ □ Prove pratiche</p> <p>➤ Prove strutturate d'Istituto</p> <p>➤ Compiti di realtà. Un compito per ogni trimestre e pentamestre. Uno dei due compiti dovrà essere necessariamente svolto in forma interdisciplinare. Il compito di realtà potrà essere scelto dallo studente come "Capolavoro" come da direttive ministeriali. (D.M. 328/2022). *</p>
--	--	---

*** Le linee guida per l'Orientamento per l'E-portfolio stabiliscono la funzione principale di "valorizzare le competenze acquisite, avere a disposizione le più importanti prove di un'altra trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale, gli altri e il mondo esterno, a partire dal mondo del lavoro e del terzo settore".**

Lo studente è chiamato in prima persona alla sua definizione anche tramite l'individuazione a sua scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro".

Può essere un prodotto realizzato in ambito scolastico o extrascolastico realizzato attraverso attività, anche cooperative e collaborative, culturali, artistiche, in campo letterario, nel campo delle lingue straniere e nel campo della comunicazione, musicale e coreutiche, in campo matematico, scientifico, tecnico, tecnologico, motorio/sportive, di cittadinanza attiva e di volontariato, professionali o altro.

Per gli alunni diversamente abili si fa riferimento al PEI, per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali sarà predisposto il PDP, saranno previsti strumenti compensativi e misure dispensative.

Il numero minimo di verifiche scritte, orali e pratiche sarà quello deliberato dal Collegio Docenti.

Nel dettaglio gli strumenti di verifica utilizzati:

Verifiche formative

- Correzione dei compiti svolti a casa
- Interrogazione dialogica
- Discussione guidata

Al termine di ogni U. di A. si svolgeranno attività di Sintesi magistrale, Verifica e Feedback.

Verifiche per Unità di apprendimento

- Verifiche scritte
- Verifiche orali

Verifiche sommative che comprendono più Unità di apprendimento.

Per gli alunni diversamente abili si fa riferimento al PEI, per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali sarà predisposto il PDP, saranno previsti strumenti compensativi e misure dispensative.

VALUTAZIONE

La valutazione sarà effettuata in ingresso, in itinere e a fine anno scolastico, per classi parallele, avrà anche valenza di autovalutazione d'Istituto.

A conclusione di ogni segmento significativo di apprendimento o di attività di recupero, integrazione e approfondimento previste durante la pausa didattica all'inizio del secondo quadrimestre.

Nella valutazione si terrà conto non solo del livello di conoscenze e competenze raggiunto, ma anche:

- del livello di partenza e dei miglioramenti mostrati nel corso delle lezioni;
- del grado di attenzione, partecipazione e impegno mostrati durante le attività;
- del metodo di studio elaborato.

Ai fini della valutazione di primo quadrimestre e finale si specifica che:

- **per gli allievi diversamente abili che seguono la programmazione curricolare** saranno applicati gli stessi criteri stabiliti per il resto della classe;
- **per gli allievi diversamente abili che seguono una programmazione differenziata** saranno valutati i risultati dell'apprendimento con l'attribuzione di giudizi o di voti relativi esclusivamente allo svolgimento della programmazione differenziata, in particolare si terrà conto dei tempi di apprendimento, del livello di abilità che l'allievo dimostrerà durante le esercitazioni pratiche, del grado di partecipazione, di impegno e di buona volontà profusi durante le attività in classe e del grado di rispetto delle regole.

CRITERI	MODALITÀ DI TRASMISSIONE DELLE VALUTAZIONI ALLE FAMIGLIE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Livello di partenza ➤ Evoluzione del processo di apprendimento ➤ Metodo di lavoro ➤ Impegno ➤ Partecipazione ➤ Rielaborazione personale 	Colloqui individuali Comunicazioni tramite email Comunicazione trimestrale dei risultati

DEFINIZIONE DEL NUMERO MASSIMO DI PROVE SOMMATIVE		
	SCRITTE	ORALI
TRIMESTRE	2	2
PENTAMESTRE	4	4

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

- colloqui secondo modalità stabilite dal Collegio Docenti;
- comunicazioni e/o convocazioni in casi particolari (scarso impegno, assenze ingiustificate, comportamenti censurabili sotto il profilo disciplinare, ecc...).

Obiettivi di Apprendimento	Si fa riferimento alle singole programmazioni disciplinari
Traguardi per lo sviluppo delle competenze	
Tassonomie per ambiti per la traduzione della valutazione in voto	Si fa riferimento al PTOF
Valutazione del comportamento	
Valutazione dell'educazione civica	

Data Taormina 29/11/2023

Il COORDINATORE
Marika Ruggeri

11. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

In ottemperanza della LEGGE 20 agosto 2019, n. 92 che ha istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica per favorire lo sviluppo, la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società, è stato pianificato, dalla docente coordinatrice della disciplina, prof.ssa Ada Natalina Paffumi, un Percorso interdisciplinare intitolato "I marchi di qualità siciliani", che il C.d.c ha condiviso e attuato.

Alla luce del dettato normativo, pertanto, l'insegnamento è stato effettuato dalla docente delle discipline giuridiche ed economiche, con compiti di coordinamento, in codocenza con i docenti delle altre discipline individuate dal Consiglio di Classe, nel rispetto del principio di trasversalità previsto dalla normativa in questione. Le attività didattiche svolte hanno riguardato i nuclei tematici previsti dalla normativa.

1. Costituzione e cittadinanza

A fondamento dell'insegnamento dell'educazione civica, è posta la conoscenza della Costituzione italiana, "per sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà". Collegati alla Costituzione, sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'Unione Europea, nonché i concetti di rispetto delle leggi e delle regole comuni.

2. Sostenibilità

L'Agenda 2030 dell'ONU fissa i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibili. Gli obiettivi non riguardano solo la conservazione dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, città, modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque anch'esso previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per i beni comuni.

3. Cittadinanza digitale

La pervasività che le tecnologie dell'informazione e della comunicazione digitali hanno assunto nella vita quotidiana di tutti, ha indotto il legislatore a trattare con particolare attenzione la tematica dell'etica nell'uso dei dispositivi e nella navigazione in rete, a tutela del rispetto tra persone, della riservatezza, dell'identità e dei dati personali. Il dilagare di messaggi che recano contenuti falsi, antiscientifici, ostili e aggressivi, pongono in primo piano anche la necessità di educare al pensiero critico e alla capacità di reperire, valutare, validare informazioni attendibili e di distinguere le fonti autorevoli e affidabili. I traguardi di competenza e gli obiettivi/risultati di apprendimento, sono state definite secondo anche le direttive deliberate in Collegio dei Docenti del 12.10.20, indicati nell'allegato C delle linee guida che integrano il profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A).

Tematiche e contenuti svolti durante l'anno scolastico:

Costituzione e cittadinanza

- **L'evoluzione dello Stato italiano dal punto di vista storico e giuridico.**
 - Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana
- **I Patti Lateranensi**
- **La Costituzione italiana:** origini; struttura; caratteri.
- **I Principi fondamentali dello Stato Italiano:**
 - Art.1 principio democratico – Art. 2 principio di solidarietà Art. 3 principio di uguaglianza (parità di genere) – Art.4 principio lavorista Art. 10 principio internazionalista – Art. 11 principio pacifista ripudio della guerra
- **I diritti - doveri**

Art. 13 Libertà personale - Art. 8 e 19 Libertà religiosa Art. 21 Libertà di manifestazione del pensiero e di stampa

- **Diritto – dovere al lavoro**

Art. 1 -4- dal 35 al 40 della Costituzione

Partecipazione al seminario di formazione Randstad "Il mio primo lavoro"

Partecipazione all'incontro di formazione "Orientamento al lavoro"

Partecipazione all'incontro di formazione "Ambasciatore del futuro"

- **Diritto – dovere allo studio**

Art.33 e 34 Cost.

Orientamento in uscita: Incontro in auditorium con i rappresentanti degli studenti dell'Università di Catania -

- **Dovere tributario**

Il fisco e la Costituzione Art. 53

Partecipazione al progetto "Il Fisco nei secoli, evoluzione dei sistemi tributari dall'antichità ad oggi."

Partecipazione all'incontro con il direttore dell'Agenzia delle Entrate

- **Ordinamento della Repubblica**

Parlamento : composizione, funzioni e iter legislativo

Governo: composizione e funzioni

Presidente della Repubblica: ruolo e attribuzioni.

Corte Costituzionale: composizione e funzioni

Magistratura : giurisdizione civile – amministrativa- penale - CSM

- **Ordinamento internazionale**

Il diritto internazionale

L'Unione europea: origini storiche ed evoluzione nel corso del tempo - le istituzioni

- gli atti normativi

- **Gli Organismi internazionali del turismo** : OMT – WTTC : struttura e funzioni

Cittadinanza attiva

Diritto – dovere al voto

Art. 48 Cost.

Elezioni

- **Educazione alla salute**

Diritto alla salute:

Art. 32 Cost.

L'alcol : effetti

The Mediterranean diet – Special diet for food allergies and intolerances

Alternative diets - The food Pyramid – Food groups- The Eatwell Plate - MyPlate

Sicurezza alimentare: normativa – frodi alimentari

Food contamination

- **Sostenibilità**

Agenda 2030

- **Il patrimonio agro-alimentare siciliano**

Sicile : la gastronomie et les produits certifiés DOP/IGP

I marchi di qualità siciliani

Il disciplinare di produzione

Sostenibilità in cucina: combattere lo spreco attraverso il recupero degli scarti

Nuove tecniche di cottura e di produzione in cucina

La carne coltivata alternativa ecosostenibile
I vini Biologici
Spotr e sostenibilità
Profilo editoriale-letterario dall'Ottocento al Novecento
Partecipazione al progetto "Taormina Gourmet"

- **Cittadinanza digitale**

Identità digitale
Sistema pubblico di Identità digitale : attivazione e funzioni
La richiesta oni-line del marchio
Adempimenti fiscali oni-line per avviare l'attività ristorativa

La coordinatrice ed. civica
Paffumi Ada Natalina

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Titolo e descrizione del percorso triennale	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte
HACCP	Scuola	Corso
Salute e sicurezza art 37 DL 81/08	Scuola	Corso
"Taormina Gourmet"	Taormina	Manifestazione esterna
Naxos Street Food	Giardini Naxos	Manifestazione esterna
Street Food Taormina	Taormina	Manifestazione esterna
Agenzia delle Entrate "Il Fisco nei Secoli"	Scuola	Corso
Ambasciatori del futuro	Scuola	Corso
Cineforum	Ali Terme	Progetto Cinema
Olimpiadi di matematica	Scuola	Gara
Incontro con le Istituzioni "Visita Culturale alla Camera dei Deputati"	Roma	Visita Culturale
Open Day	Scuola	Settore Cucina
Orientamento	Scuola	Settore Cucina
Formazione con staff manageriale del Four Seasons Hotel – San Domenico Palace - Taormina	Scuola	Corso aggiornamento e professionale
Buffet per Progetto Erasmus	Scuola	Settore Cucina
Banqueting cena RENAIA	Taormina	Settore Cucina
Settimana Bianca "Progetto Sci- Tarvisio"	Tarvisio	Corso di sci
GTO – Convegno Giovani Talenti dell'Ospitalità	Catania	Convegno
Seminario di formazione RANDSTAD "Strategie di inserimento nel mondo del lavoro"	Scuola	Corso
Orientamento in entrata "Incontro con Rappresentanti Studenti Università di Catania"	Scuola	Attività orientativa
Concorso "We Are Pugliatti Team"	Scuola	Concorso
Progetto Consapevolmente "Analisi chimiche sugli alimenti"	UNIME	Attività laboratoriale
Incontro con il Centro per l'impiego "Orientamento al lavoro"	Scuola	Orientamento
Progetto "A tutta birra"	Taormina	Corso
Orientamento in uscita presso il salone dello studente università di Catania "We Love UNICT"	Catania	Orientamento
Viaggio d'Istruzione a Barcellona	Barcellona Spagna	Viaggio
ITS Academy	Scuola	Attività orientativa

Corso di perfezionamento "Il sushi Siciliano"	Scuola	Corso
Corso di alta formazione di cucina "tecniche di impiattamento"	Scuola	Corso
I dolci al cucchiaino "Chef Barone"	Scuola	Corso
Torte classiche della tradizione	Scuola	Corso

12.1 Adempimenti – Piattaforma UNICA

Tutti gli allievi della classe hanno provveduto a compilare le varie sezioni dell'e-portfolio richieste dalla piattaforma UNICA così come previsto dal Decreto n. 328 del 22 dicembre 2022.

Nello specifico sono state espletate le seguenti azioni:

- Inserimento attività e Certificazioni per lo sviluppo delle competenze
- Realizzazione e inserimento del "CAPOLAVORO"

Tali attività sono state supportate dai docenti Tutors individuati dall'Istituzione Scolastica.

12.2 Moduli Orientamento

Lo stesso D.M. del 22 dicembre 2022 n. 328 prevede l'espletamento di 30 ore di orientamento per ogni annualità della scuola secondaria di secondo grado al fine di garantire un processo di apprendimento e formazione permanente, destinato ad accompagnare l'intero progetto di vita dello studente.

Nelle Linee guida si evidenzia che i moduli di 30 ore costituiscono uno strumento fondamentale per supportare gli studenti *"a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione"*.

Nella classe 5B è stato progettato dal Collegio Docenti, esplicitato nel PTOF ed espletato il seguente modulo orientativo:

IL VALORE DELLA SCELTA VERSO L'UNIVERSITA' E IL MONDO DEL LAVORO

- 1h Introduzione alle attività di orientamento
- 1h Introduzione all'utilizzo piattaforma UNICA
- 10h Orientamento verso percorsi di istruzione superiore ITS Academy, UNIME e UNICT
- 15h Attività di PCTO:
Formazione con staff manageriale del Four Seasons Hotel – San Domenico Palace – Taormina.
Corso di alta formazione di cucina "Tecniche di impiattamento"
Corso professionale Torte classiche della tradizione
- 3h Progetto di ed. civica: RANDSTAND "strategie di inserimento nel mondo del lavoro":
Simulazione di un colloquio di lavoro con riflessione e autovalutazione competenze
- 5h Attività di tutoraggio: scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio a cura del tutor prof.ssa Marika Ruggeri

12.3 Competenze EQF e di cittadinanza acquisite

- Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi.
- Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento.

Nei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento messi in atto, l'Istituto mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio, attraverso esperienze formative significative realizzate presso le strutture ristorative-alberghiere.

Gli studenti nel loro percorso vengono opportunamente seguiti e formati sia dal tutor didattico che da un tutor aziendale.

Alla fine del loro percorso sono stati valutati:

- per le per competenze relazionali, ovvero per la capacità di interagire ed integrarsi con lo staff, la conoscenza ed il rispetto delle regole aziendali, la curiosità e l'interesse dimostrati.
- per abilità professionali, ovvero la capacità di imparare dall'esperienza, la velocità dell'apprendimento e i progressi formativi verificati dopo l'attività di tirocinio.
- per conoscenze di base, ovvero l'abilità manuale, le conoscenze organizzative, tecniche e normative, il lessico professionale, l'etica professionale.

La classe 5B ha iniziato il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento, come previsto dai quadri ministeriali, nell'anno scolastico 2021/2022. Il percorso, coordinato dal tutor scolastico è stato svolto interamente in aziende del settore enogastronomico del territorio limitrofo espletando attività di PCTO presso hotel prestigiosi quali "San Domenico" gruppo Four Season, San Pietro 5 stelle Luxury, NH hotel 5 stelle, Atlantis bay 5 stelle, Diodoro Hotel 5 stelle e presso cucine insignite da Stelle Michelin.

Durante il triennio, gli studenti della classe hanno partecipato anche in maniera attiva nell'organizzazione e realizzazione di numerose manifestazioni che si sono svolte sia presso l'Istituto, sia presso strutture esterne, dimostrando sempre impegno e serietà e ottenendo risultati molto soddisfacenti. Il percorso scolastico è stato inoltre arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore.

Il percorso si è concluso con il raggiungimento degli obiettivi del progetto stesso e che per la maggior parte degli alunni è stata una esperienza più che positiva, utile per la propria formazione futura.

Si riporta lo schema riassuntivo relativo al Percorso PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro), svolta per ciascun alunno nel corso del triennio

ALUNNO	ANNO 2021/22	ANNO 2022/23	ANNO 2023/24	TOT
N.1	130	170		300
N.2	9	554		563
N.3	156	309		465
N.4	136	138	6	322
N.5	131	162	6	299
N.6	123	116		239
N.7	149	400	258	807
N.8	160	172		332
N.9	66	70		136
N.10	121	122		243
N.11				231
N.12	62	67	6	135
N.13	123	125		248
N.14	26	83		109
N.15	126	126		252
N.16	514	127		641
N.17	126	113		239
N.18	20	36		56
N.19	126	149		275
N.20	122	168	6	296
N.21			309	309
N.22				56
N.23	12	117		277
N.24	71	42	200	318
N.25	66	137		203
N.26		59		59
N.27	96	76		172

13. CRITERI DI VALUTAZIONE

Deliberati dal Collegio Docenti in data 29/11/2023

La valutazione si effettua tenendo conto dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze, come definite in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF) nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7/09/2006.

Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari proposti.
 “Indicano il risultato dell’assimilazione di informazioni attraverso l’apprendimento. Le conoscenze sono l’insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro; sono descritte come teoriche e/o pratiche” (EQF)

Abilità/Capacità (sfera del saper essere): capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti.

“Indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l’abilità manuale e l’uso di metodi, materiali, strumenti)”

Competenze (sfera del saper fare): applicazione di una o più conoscenze e utilizzazione delle categorie linguistiche tecnico – specifiche delle discipline, anche in contesti problematici nuovi.

“Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia”

Sulla base di quanto detto si assume in generale la tabella di seguito illustrata, da specificare per ogni disciplina.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE				
	Conoscenze	Abilità /Capacità	Competenze	Partecipazione
Molto scarso2 - 3	Dimostra pochissime conoscenze	Non è capace di effettuare alcuna analisi e a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e valutazione.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette errori gravi.	Frequenta le lezioni in maniera saltuaria e /o sporadica, mostrando interesse quasi nullo alle varie proposte didattiche
Scarso 4	Mostra conoscenze frammentarie e superficiali	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell’esecuzione	Frequenta le lezioni in maniera saltuaria, mostrando interesse superficiale alle varie proposte didattiche

<p>Insufficiente5</p>	<p>Mostra conoscenze superficiali e non del tutto complete</p>	<p>Effettua analisi e sintesi, ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite sulla loro base effettua semplici valutazioni.</p>	<p>Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici</p>	<p>Frequenta le lezioni in maniera irregolare, mostrando interesse discontinuo per le varie proposte didattiche</p>
<p>Sufficiente6</p>	<p>Mostra conoscenze complete ma non approfondite</p>	<p>Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni</p>	<p>Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori</p>	<p>Frequenta le lezioni in maniera discontinua, mostrando interesse non sempre adeguato per le varie proposte didattiche</p>
<p>Discreto 7</p>	<p>Mostra conoscenze complete ed approfondite</p>	<p>Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite con qualche incertezza. Se aiutato effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>	<p>Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave</p>	<p>Frequenta le lezioni in maniera costante, mostrando interesse passivo per le varie proposte didattiche</p>
<p>Buono 8</p>	<p>Mostra conoscenze complete approfondite e coordinate</p>	<p>Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza</p>	<p>Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione</p>	<p>Frequenta le lezioni in maniera assidua, mostrando interesse attivo per le varie proposte didattiche</p>
<p>Ottimo/ Eccellente 9 – 10</p>	<p>Mostra conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate e personalizzate</p>	<p>Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali</p>	<p>Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p>	<p>Frequenta le lezioni in maniera continua, mostrando interesse vivo e propositivo per le varie proposte didattiche</p>

14. CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Deliberati dal Collegio Docenti in data 29/11/2023

La valutazione del comportamento di ogni studente riveste sempre una valenza educativa; essa intende fornire agli alunni e ai genitori una puntuale condivisione nel rispetto del Patto di corresponsabilità sottoscritto all'atto dell'iscrizione alla scuola.

La valutazione del comportamento, insieme alla valutazione del profitto, rientra nei compiti primari della scuola che si propone la formazione dell'uomo e del cittadino attraverso un percorso di potenziamento del livello di formazione etica, civile e culturale: forte è la fiducia nelle potenzialità di recupero di ogni alunno.

Il voto di condotta viene attribuito dal Consiglio di classe, riunito per gli scrutini, in base all'osservanza dei doveri stabiliti dallo "Statuto delle studentesse e degli studenti", dal "Regolamento Disciplinare dell'Istituto. Si ribadisce che il voto di comportamento concorre alla valutazione complessiva dello studente (art. 2 comma3 legge 30 ottobre 2008, n. 169)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Gli indicatori si riferiscono a:

- Condotta
- Partecipazione all'attività didattica
- Frequenza e puntualità - rispetto degli impegni scolastici
- Rispetto del regolamento d'Istituto
- Note disciplinari
- Rispetto del personale, dei compagni e delle strutture scolastiche

Il Consiglio, per individuare la fascia di valutazione dell'alunno, deve riferirsi alla maggior parte dei comportamenti descritti.

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	CONDOTTA	Sempre corretto ed educato, rispettoso delle regole del vivere civile, collaborativo.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e favorisce il lavoro in classe.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni, rari ritardi e/o uscite anticipate (per un numero di ore annuali inferiori o uguali a 44= da 1 a 8 giorni). Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione (con il materiale adatto e compiti svolti), nessun ritardo (tranne documentati).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
	NOTE DISCIPLINARI	Non ha ricevuto note o sanzioni nell'arco di ogni periodo di suddivisione dell'anno scolastico.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI	Rispetta responsabilmente il personale, i compagni, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.

	COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	
9	CONDOTTA	Comportamento corretto ed educato, rispettoso delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione le tematiche proposte, interviene in maniera opportuna; si impegna con costanza; regolare partecipazione (con il materiale adatto e compiti svolti) nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita. Frequenza assidua, entrate in ritardo e uscite anticipate entro i limiti consentiti, rari ritardi e/o uscite anticipate (per un numero di ore annuali comprese tra 53 e 104= da 9 a 15 giorni).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
	NOTE DISCIPLINARI	Non ha ricevuto note o sanzioni nell'arco di ogni periodo di suddivisione dell'anno scolastico.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Rispetta generalmente gli altri, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.
8	CONDOTTA	Corretto ed educato, rispetta le norme del vivere civile.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione (con il materiale adatto e compiti svolti) nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; rari ritardi e/o uscite anticipate (per un numero di ore annuali comprese tra 105 e 156= da 16 a 25 giorni); giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.
	NOTE DISCIPLINARI	Non ha ricevuto note o sanzioni nell'arco di ogni periodo di suddivisione dell'anno scolastico.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Rispetta il personale e i compagni, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.
7	CONDOTTA	Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari; giustificazioni qualche volta non riportate il giorno del rientro dall'assenza; poche entrate in ritardo e uscite anticipate al di fuori dei limiti consentiti (per un numero di ore annuali comprese tra 157 e 208 = da 26 a 34 giorni).

	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
	NOTE DISCIPLINARI	E' stato richiamato solo verbalmente (v. annotazione sul registro personale del docente).
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli.
6	CONDOTTA	Il comportamento non è sempre adeguato al contesto scolastico; non applica sempre le regole del corretto vivere civile, in classe e/o durante le uscite didattiche; disturba spesso lo svolgimento dell'attività scolastica e non sempre risponde prontamente alle richieste.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi (scarsa precisione nel portare il materiale, nessuna puntualità nei compiti).
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni (per un numero di ore annuali comprese tra 209 e 264= da 35 a 44 giorni).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi
	NOTE DISCIPLINARI	E' stato spesso ripreso verbalmente e ha riportato note disciplinari scritte e/o lievi sanzioni disciplinari.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	E' poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli.
5	CONDOTTA	Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto in classe.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni .
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità. Comportamenti perseguiti dal Regolamento d'Istituto con sanzioni disciplinari e aggravati dalla mancata progressione, cambiamenti o miglioramenti nel comportamento e nel percorso di crescita e maturazione a seguito delle sanzioni irrogate, anche di natura educativa.

	NOTE DISCIPLINARI	Ha riportato diverse note disciplinari scritte e più sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Utilizza in modo irresponsabile il materiale didattico e non rispetta i ruoli.
4	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Viola e non rispetta la dignità delle persone; crea concrete situazioni di pericolo per l'incolumità degli altri.
	NOTE DISCIPLINARI	Ha riportato una sanzione del C.d.I. con l'allontanamento temporaneo dalla Comunità scolastica per un periodo superiore ai 15 giorni.

Limite minimo di frequenze e deroghe: ai sensi del DPR 122/09, art.14, c. 7 agli studenti di tutte le classi di istruzione secondaria di secondo grado è richiesta, ai fini della valutazione finale, la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, il cui "mancato conseguimento comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo". Come chiarito dalla CM 20 del 4 marzo 2011, la base di riferimento per la determinazione del limite minimo di presenza consiste nella somma oraria annuale complessiva di tutte le discipline.

Ore settimanali	Ore annuali	Limite minimo di ore di frequenza (3/4 del monte ore annuale)	Limite massimo di ore di assenze (1/4 del monte ore annuale)
32	32×33 = 1056	792 (con religione)	264 (pari a 44 giorni)

Si precisa che entrano nel computo delle ore d'assenza anche quelle legate ad entrate posticipate e uscite anticipate dalle lezioni, non solo le giornate intere di assenza.

Il nostro istituto ha previsto, in sintonia con la norma, deroghe al suddetto limite di assenze solo in casi eccezionali, certi e documentati a fronte di:

gravi motivi di salute adeguatamente documentati;

terapie e/o cure programmate;

donazioni di sangue;

partecipazione ad attività sportive ed agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;

adesioni a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo;

Viaggi per il rientro nel paese di origine di uno dei genitori per motivi legali o per inderogabili motivi di famiglia, autocertificati da un genitore e notificati al Dirigente.

Tutte le motivazioni devono essere preventivamente e, comunque, tempestivamente documentate secondo la normativa vigente al momento del rientro a scuola.

15. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Nei mesi di febbraio, maggio e giugno, per le quinte classi dell'Istituto sono state programmate delle simulazioni della prima e seconda prova scritta, elaborate dai docenti delle discipline coinvolte, sulla base delle indicazioni fornite Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 e valutate secondo le griglie consultabili nel seguente paragrafo del presente documento.

Tali simulazioni sono state svolte nelle seguenti date:

Simulazioni della prima prova scritta: Italiano

1. 23/02/2024
2. 24/04/2024

Simulazioni della seconda prova scritta: Scienza e Cultura dell'alimentazione

1. 29/02/2024
2. 08/05/2024

Simulazione del colloquio orale

Prevista per i mesi di maggio/giugno

16. Griglie di valutazione

16.1 Griglie di valutazione della prima prova scritta

Approvate in sede di collegio il 29/11/2023

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

<i>Candidato</i>		<i>Classe V SEZ.</i>
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	• Articolata e ricca, approfondita ed originale	20
	• Adeguate e coerente	16
	• Essenziale	12
	• Parziale e superficiale	8
	• Incoerente sul piano logico e disorganico	4
2. Ricchezza, padronanza lessicale, correttezza grammaticale e uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Esposizione corretta con proprietà e ricchezza lessicale	20
	• Esposizione parzialmente corretta, sintassi chiara e scorrevole, lessico adeguato Lessico generico. Forma linguistica parzialmente corretta	16
	• Esposizione poco corretta, modesta padronanza linguistico-lessicale	12
	• Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato	8
	• Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato	4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e di valutazioni personali	• Osservazioni ampiamente motivate, conoscenze approfondite, concetti significativi ed apprezzabili	20
	• Osservazioni motivate, buone conoscenze, concetti significativi	16
	• Osservazioni sufficientemente motivate, conoscenze e idee non approfondite ma adeguate	12
	• Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente	8
	• Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente	4
4. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	• Rispetta in modo puntuale ed efficace tutti i vincoli	10
	• Rispetta in modo adeguato tutti i vincoli	8
	• Rispetta quasi tutti i vincoli	6
	• Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	4
	• Non rispetta alcun vincolo	2
5. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	• Comprensione completa ed approfondita	10
	• Pertinente con riferimenti storico letterari adeguati	8
	• Semplice ed essenziale	6
	• Superficiale ed approssimativa	4
	• Confusa e lacunosa	2
6. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	• Completa ed approfondita	10
	• Adeguate e coerente	8
	• Essenziale	6
	• Comprensione ed analisi, confuse e lacunose	4
	• Assente o con gravissimi fraintendimenti	2

7. Interpretazione corretta ed articolata del testo.	● <i>Interpretazione completa ed approfondita</i>	10
	● <i>Adeguata e coerente</i>	8
	● <i>Essenziale</i>	6
	● <i>Comprensione ed analisi, confuse e lacunose</i>	4
	● <i>Interpretazione del tutto scorretta</i>	2

Esito ____/100 p Esito ____/20 p

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato _____ Classe V SEZ. _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Articolata e ricca, approfondita ed originale</i> ● <i>Adeguata e coerente</i> ● <i>Essenziale</i> ● <i>Parziale e superficiale</i> ● <i>Incoerente sul piano logico e disorganico</i> 	20 16 12 8 4
2. Ricchezza, padronanza lessicale, correttezza grammaticale e uso corretto ed efficace della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Esposizione corretta con proprietà e ricchezza lessicale</i> ● <i>Esposizione parzialmente corretta, sintassi chiara e scorrevole, lessico adeguato</i> ● <i>Lessico generico. Forma linguistica parzialmente corretta</i> ● <i>Esposizione poco corretta, modesta padronanza linguistico-lessicale</i> ● <i>Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato</i> 	20 16 12 8 4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e di valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Osservazioni ampiamente motivate, conoscenze approfondite, concetti significativi ed apprezzabili</i> ● <i>Osservazioni motivate, buone conoscenze, concetti significativi</i> ● <i>Osservazioni sufficientemente motivate, conoscenze e idee non approfondite ma adeguate</i> ● <i>Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali</i> ● <i>Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente</i> 	20 16 12 8 4
4. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Completa ed approfondita</i> ● <i>Adeguata e pertinente</i> ● <i>Semplice ed essenziale</i> ● <i>Superficiale ed approssimativa</i> ● <i>Assente o del tutto errata</i> 	10 8 6 4 2
5. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Valida, approfondita e originale</i> ● <i>Soddisfacente e coerente</i> ● <i>Adeguata e essenziale</i> ● <i>Parziale e superficiale</i> ● <i>Incoerente e disorganico</i> 	20 16 12 8 4

6. Correttezze e congruenza dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	• <i>Valida, approfondita e originale</i>	10
	• <i>Soddisfacente e coerente</i>	8
	• <i>Adeguate e essenziale</i>	6
	• <i>Parziale e superficiale</i>	4
	• <i>Lacunosa e inadeguata</i>	2

Esito ____/100 p Esito ____/20 p

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

Candidato/a _____ classe V Sez. _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	• <i>Articolata e ricca, approfondita ed originale</i>	20
	• <i>Adeguate e coerente</i>	16
	• <i>Essenziale</i>	12
	• <i>Parziale e superficiale</i>	8
	• <i>Incoerente sul piano logico e disorganico</i>	4
2. Ricchezza, padronanza lessicale, correttezza grammaticale e uso corretto ed efficace della punteggiatura	• <i>Esposizione corretta con proprietà e ricchezza lessicale</i>	20
	• <i>Esposizione parzialmente corretta, sintassi chiara e scorrevole, lessico adeguato</i>	16
	• <i>Lessico generico. Forma linguistica parzialmente corretta</i>	12
	• <i>Esposizione poco corretta, modesta padronanza linguistico-lessicale</i>	8
	• <i>Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato</i>	4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	• <i>Osservazioni ampiamente motivate, conoscenze approfondite, concetti significativi ed apprezzabili</i>	20
	• <i>Osservazioni motivate, buone conoscenze, concetti significativi</i>	16
	• <i>Osservazioni sufficientemente motivate, conoscenze e idee non approfondite ma adeguate</i>	12
	• <i>Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali</i>	8
	• <i>Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente</i>	4
4. Pertinenza alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	• <i>Piena, approfondita ed originale</i>	10
	• <i>Adeguate e coerente</i>	8
	• <i>Essenziale</i>	6
	• <i>Parziale e superficiale</i>	4
	• <i>Testo non pertinente rispetto alla traccia</i>	2
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	• <i>Organico, coerente e coeso.</i>	20
	• <i>Ordinato e sostanzialmente coerente.</i>	16
	• <i>Adeguate, ma con qualche disomogeneità.</i>	12
	• <i>Frammentario, poco coeso e ripetitivo.</i>	8
	• <i>Incoerente e disorganico</i>	4

6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	● Conoscenze approfondite.	10
	● Buone conoscenze	8
	● Conoscenze essenziali	6
	● Conoscenze superficiali	4
	● Lacunose e inadeguate	2

Esito ____/100 p Esito ____/20 p

16.2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Approvata in sede di Collegio Docenti in data 29/11/2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	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	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo 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	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare 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 di adeguate	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera	2,50-4	

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“Salvatore Pugliatti” - Taormina

soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi		limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	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	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI _____

17. IL COLLOQUIO

Per lo svolgimento del colloquio orale, il Consiglio di Classe farà riferimento all'art. 22 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 concernente l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.

Per la valutazione del colloquio verrà pertanto utilizzata la seguente griglia, allegata alla sopracitata Ordinanza Ministeriale (Allegato A).

Per l'avvio e l'espletamento della prova orale, i documenti faranno riferimento ai seguenti nuclei tematici:

- La sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro
- Educazione alla salute
- La Sicilia: eccellenze agroalimentari e marchi di qualità

17.1 Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti 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	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				

18. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Per gli alunni con disabilità che seguono la programmazione della classe per obiettivi minimi, non sono state previste prove di esame equipollenti, ma verrà richiesto il supporto del docente di sostegno durante lo svolgimento delle stesse. Invece per l'alunno con disabilità che segue una programmazione differenziata verranno predisposte prove di esame differenziate dal docente di sostegno.

Si rimanda alla documentazione riservata allegata al documento.

19. PROGRAMMAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof.ssa MOLINO DONATELLA
SEDE TAORMINA

Disciplina LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe V[^] sez. B ENO

Risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale

- Acquisire una valida educazione linguistica generale
- Acquisire una funzionale competenza comunicativa, ricettiva e produttiva
- Conoscere il lessico specialistico e settoriale
- Rapportare la dimensione individuale a quella sociale
- Analizzare la complessità dei fatti culturali attraverso varie fonti informative
- Acquisire attitudini al senso della complessità, alla creatività e alla flessibilità del pensiero
- Acquisire consapevolezza del valore del patrimonio artistico e culturale nelle dinamiche del contesto territoriale
- Promuovere esperienze atte a favorire una capacità critica autonoma
- Individuare le caratteristiche fondamentali di un' epoca attraverso le figure e le opere più rappresentative
- Cogliere l'intreccio fra l'atmosfera culturale e la produzione artistica.
- Competenze disciplinari
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Individuare le relazioni fra l'atmosfera culturale dell'epoca, i mutamenti sociali e la produzione letteraria

Ricavare dai testi il pensiero e i principi di poetica di un autore

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Padroneggiare la lingua orale e scritta per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Saper inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare

<u>Contenuti</u>	<u>Conoscenze</u>	<u>Abilità/Capacità</u>
<p>L'ETA' DEL POSITIVISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo - Il Naturalismo - Emile Zola: l'Assommoir - Il Verismo Caratteristiche e gli esponenti (Luigi Capuana) - Giovanni Verga: Vita, opere e poetica - Vita dei campi, Rosso Malpelo - Da "I Malavoglia": Prefazione, La famiglia Malavoglia (cap I), Il ritorno e l'addio di 'Ntoni (cap XV), - Da "Novelle rusticane": La roba - Da Mastro don Gesualdo: La morte di Gesualdo (parte IV cap 5); 	<p>Conoscere la biografia dell'autore e saperla inserire nel contesto storico-culturale.</p>

<p>IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE</p>	<p>La crisi del Pensiero scientifico Il Decadentismo Il Simbolismo</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere e la poetica Da "Il Piacere": Il ritratto dell'esteta Da "Alcyone" – sezione II : La pioggia nel pineto</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, le opere, la poetica</p> <p>Da "Il fanciullino": È dentro di noi un fanciullino</p> <p>Da "Myricae": X Agosto (sezione Elegie)</p> <p>Da Canti di Castelvecchio : La Tovaglia</p> <p>Da Nuovi poemetti : Piada</p>	<p>- Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.</p> <p>- Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea.</p>
--	---	---

<p>IL ROMANZO TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E L'INIZIO DEL NOVECENTO E LA NARRATIVA DELLA CRISI</p>	<p>Italo Svevo: biografia, opere, pensiero e poetica La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta La morte del padre</p> <p>Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica</p> <p>Il saggio L'Umore, avvertimento e il sentimento del contrario</p> <p>Da "Il fu Mattia Pascal": Cambio treno cap VII</p> <p>Da Quaderni di Serafino Gubbio : Ciak, si gira (Quaderno primo)</p> <p>Da Novelle per un anno: La Giara (materiale fornito dal docente)</p>	<p>- Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p>
<p>LE AVANGUARDIE</p>	<p>Le avanguardie storiche II</p> <p>Futurismo</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manifesto del Futurismo - Manifesto della cucina futurista - Zang Tumb Tumb : il bombardamento di Adrianopoli 	

<p>LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE. La poesia italiana tra Ermetismo e antiermetismo, poesia civile</p>	<p>Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica</p> <p>Da “L’allegria”: San Martino del Carso – Veglia</p> <p>Da “Il Dolore” : Non gridate più</p> <p>Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica</p> <p>Da “Erato e Apollion” : Ed è subito sera .</p> <p>Da “Giorno dopo giorno”: Alle fronde dei salici</p>	<p>Riconoscere le fasi evolutive della produzione degli autori trattati.</p>
<p>NARRATIVA DI GUERRA E DI RESISTENZA</p>	<p>- Neorealismo e Memorialistica</p> <p>Caratteri generali</p> <p>- Primo Levi vita e opere</p> <p>- Da “Se questo è un uomo”: versi introduttivi; I sommersi e i salvati.</p>	

<p>EDUCAZIONE CIVICA LA SOSTENIBILITÀ : Profilo editoriale-letterario tra Ottocento e Novecento</p>	<p>Pellegrino Artusi: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene</p> <p>Giovanni Pascoli: il cibo, la casa e la famiglia</p>	<p>Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali</p>
---	---	--

Libro di testo: Tempo di Letteratura, Sambugar – Salà, vol 3 La Nuova Italia

TAORMINA, 15 MAGGIO 2024

LA DOCENTE
 Molino Donatella

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof.ssa MOLINO DONATELLA

SEDE TAORMINA

Disciplina STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Classe V[^] sez. B ENO

Risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale

Valorizzazione della conoscenza degli eventi storici del passato per cogliere i legami che intercorrono tra presente e passato.

Focalizzazione dell'attenzione su eventi e problematiche ricorrenti e comparazione di personaggi, eventi, situazioni al fine di valutare e comprendere i perché dei fenomeni.

Sviluppo, attraverso le conoscenze acquisite, di capacità critiche ed interpretative autonome.

Conoscenza del lessico specialistico e settoriale.

Acquisizione della consapevolezza del valore del patrimonio storico-artistico e culturale.

Competenze disciplinari

Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Correlare conoscenza storica e sviluppi socio-economici dei campi tecnico-professionali di riferimento.

<u>Contenuti</u>	<u>Conoscenze</u>	<u>Abilità/Capacità</u>
L'Italia tra Ottocento e Novecento	- Sviluppo e crisi La Sinistra storica L'età giolittiana	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
Dalla Grande guerra al post Prima guerra mondiale	- La Prima guerra mondiale - L'alimentazione nelle trincee italiane - La Rivoluzione russa - Il declino europeo e il primato americano La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa Primi movimenti di indipendenza coloniale: India di Gandhi - La nascita della "questione palestinese" Dichiarazione Balfour	Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; Individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. - Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio, collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale.

<p>I regimi totalitari europei e la Seconda guerra mondiale</p>	<p>Il fascismo in Italia La Germania dalla crisi al nazismo L'URSS di Stalin La Seconda guerra mondiale La propaganda alimentare</p>	<p>Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi. Analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.</p>
<p>Il mondo bipolare</p>	<p>Il mondo diviso L'Italia ricostruita - Dalla “guerra fredda” alla coesistenza pacifica</p>	<p>Utilizzare il lessico delle scienze storico- sociali. Utilizzare fonti storiche di</p>
<p>Il tramonto del colonialismo e i nuovi equilibri mondiali</p>	<p>- Nuove tensioni nel Mondo: Israele</p>	<p>diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
<p>Educazione civica</p>	<p>La Costituzione italiana: profilo storico (dallo Statuto Albertino) Nascita dell'Europa</p>	<p>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti.</p>

Libro di testo: M. Montanari - *Il tempo e le cose* vol. 3 – Editori Laterza

TAORMINA 15 MAGGIO 2024

LA DOCENTE
 Molino

Donatella

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof. PAFFUMI ADA NATALINA

SEDE TAORMINA

Disciplina DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Classe V^AB ENO

- Modulo A Il mercato turistico

UD 1 Il mercato turistico internazionale Quali sono i caratteri del turismo ?

Quali fattori influenzano il turismo internazionale? Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

UD 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali Quali sono gli organismi internazionali?

Quali sono gli organi dell'Unione europea?

Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

UD 3 il mercato turistico nazionale

Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

UD 4 Gli organismi e le fonti normative interne Quali sono gli organismi interni?

Quali sono le fonti normative interne?

UD 5 Le nuove tendenze del turismo

Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale? Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

- Modulo B Il marketing

UD 1 Il marketing: aspetti generali Che cos'è il marketing?

Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? Che cos'è il marketing turistico?

UD 2 Il marketing strategico

Quali sono le fasi del marketing strategico? Quali sono le fonti normative?

Come si effettua l'analisi: interna, della concorrenza, della domanda? Che cos'è la segmentazione, il target, il posizionamento?

Come si determinano gli obiettivi strategici?

UD 3 Il marketing operativo

Quali sono le caratteristiche del prodotto? Come si può utilizzare la leva del prezzo? Quali sono i canali di distribuzione?

Che cos'è la comunicazione?

UD 4 Il web marketing

Che cos'è il web marketing?

Quali sono gli strumenti di web marketing?

UD 5 Il marketing plan Che cos'è il marketing plan

Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

Come è composto il marketing plan di un'impresa medio-grande?

- Modulo C pianificazione, programmazione controllo di gestione

UD 1 La pianificazione e la programmazione

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia d'impresa?

Che cosa sono la mission e la vision dell'impresa?

Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? Che cos'è il vantaggio competitivo?

Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

UD 2 Il budget

Che cos'è il budget?

Qual è la differenza tra bilancio di esercizio e budget ? Come si articola il budget ?
Come viene redatto il budget degli investimenti ?
Come viene redatto il budget economico di un ristorante? Che cos'è il controllo budgetario ?
UD 3 Il business plan Che cos'è Il business plan
Qual è il contenuto del business plan ?

- Modulo D La normativa del settore turistico –ristorativo

UD 1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro ? Di che cosa si occupa la normativa antincendi?
UD 2 Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali Di che cosa si occupa la normativa alimentare ?
Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti? Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare? Che cosa si intende per frode alimentare?
Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
Che cosa si intende per protezione dei dati personali? Che cosa sono le norme volontarie ISO9000?
UD 3 I contratti delle imprese ristorative Quali sono i requisiti di un contratto ?
Quali sono i contratti del settore ristorativo ?
Quali sono le caratteristiche del contratto ristorativo ? Quali sono le caratteristiche del contratto di catering ? Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting ?

- Modulo E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio UD 1 Le abitudini alimentari

Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? Quali sono le caratteristiche e le tendenze dei consumi alimentari? UD 2 I marchi di qualità alimentare
Che cos'è un marchio? Quali sono i marchi di qualità alimentare ? Che cosa sono i prodotti a km 0 ?

TAORMINA 15/05/2024

La docente
Prof.ssa Ada Natalina Paffumi

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. PAFFUMI ADA NATALINA
SEDE TAORMINA

Disciplina ED. CIVICA
Classe V^AB ENO

- **Costituzione e cittadinanza**

L'evoluzione dello Stato italiano dal punto di vista storico e giuridico.

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana

I Patti Lateranensi

La Costituzione italiana: origini; struttura; caratteri.

I Principi fondamentali dello Stato Italiano:

Art.1 principio democratico – Art. 2 principio di solidarietà Art. 3 principio di uguaglianza (parità di genere) – Art.4 principio lavorista Art. 10 principio internazionalista – Art. 11 principio pacifista ripudio della guerra

I diritti - doveri

Art. 13 Libertà personale - Art. 8 e 19 Libertà religiosa Art. 21 Libertà di manifestazione del pensiero e di stampa

Diritto – dovere al lavoro

Art. 1 -4- dal 35 al 40 della Costituzione

Partecipazione al seminario di formazione Randstad "Il mio primo lavoro"

Partecipazione all'incontro di formazione " Orientamento al lavoro"

Partecipazione all'incontro di formazione " Ambasciatore del futuro"

- **Diritto – dovere allo studio**

Art.33 e 34 Cost.

Orientamento in uscita: Incontro in auditorium con i rappresentanti degli studenti dell'Università di Catania -

- **Dovere tributario**

Il fisco e la Costituzione Art. 53

Partecipazione al progetto "Il Fisco nei secoli, evoluzione dei sistemi tributari dall'antichità ad oggi."

Partecipazione all'incontro con il direttore dell'Agenzia delle Entrate

- **Ordinamento della Repubblica**

Parlamento : composizione, funzioni e iter legislativo

Governo: composizione e funzioni

Presidente della Repubblica: ruolo e attribuzioni.

Corte Costituzionale: composizione e funzioni

Magistratura : giurisdizione civile – amministrativa- penale - CSM

- **Ordinamento internazionale**

Il diritto internazionale

L'Unione europea: origini storiche ed evoluzione nel corso del tempo - le istituzioni

- gli atti normativi

- **Gli Organismi internazionali del turismo** : OMT – WTTC : struttura e funzioni

Cittadinanza attiva

Diritto – dovere al voto

Art. 48 Cost.

Elezioni

- **Educazione alla salute**

- **Diritto alla salute:**

- Art. 32 Cost.

- L'alcol : effetti

- The Mediterranean diet – Special diet for food allergies and intolerances

- Alternative diets - The food Pyramid – Food groups- The Eatwell Plate - MyPlate

- Sicurezza alimentare: normativa – frodi alimentari

- Food contamination

- **Sostenibilità**

- Agenda 2030

- **Il patrimonio agro-alimentare siciliano**

- Sicile : la gastronomie et les produits certifiés DOP/IGP

- I marchi di qualità siciliani

- Il disciplinare di produzione

- Sostenibilità in cucina: combattere lo spreco attraverso il recupero degli scarti

- Nuove tecniche di cottura e di produzione in cucina

- La carne coltivata alternativa ecosostenibile

- I vini Biologici

- Spotr e sostenibilità

- Profilo editoriale-letterario dall'Ottocento al Novecento

- Partecipazione al progetto "Taormina Gourmet"

- **Cittadinanza digitale**

- Identità digitale

- Sistema pubblico di Identità digitale : attivazione e funzioni

- La richiesta on-line del marchio

- Adempimenti fiscali on-line per avviare l'attività ristorativa

Taormina 15/05/2024

La prof.ssa
Paffumi Ada Natalina

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. BONACCORSO RICCARDO
SEDE Taormina

Disciplina LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
Classe V^B ENO

Agricoltura biologica, filiera corta e km0: Conoscere l'importanza dei prodotti locali, e di stagione

(mercato del contadino); Conoscere l'importanza della stagionalità dei prodotti.

Allergie e intolleranze alimentari: Conoscere i corretti stili alimentari, le abitudini alimentari e l'insorgere

di patologie. Gli alimenti che sono particolarmente a rischio.

L'igiene e la sicurezza in cucina: Conoscere i 7 principi dell'haccp; sapere individuare i principali punti

critici di controllo; sapere applicare le principali norme di sicurezza igienica all'interno dei locali della Ristorazione

Il catering: Conoscere le regole fondamentali del servizio ; conoscere le figure professionali; la veicolazione caldo-freddo e fresco-caldo

Il banqueting: Conoscere le regole fondamentali del servizio; conoscere gli aspetti normativi e organizzativi del servizio

Il buffet: Conoscere le tecniche per preparare un buffet e le regole per la preparazione dei piatti, il dressage e l'esposizione tecnica

l'attrezzatura per il Buffet e le decorazioni: Conoscere gli ingredienti fondamentali impiegati per la realizzazione di soggetti artistici; conoscere le linee artistiche per realizzare decori

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. CASSANITI ANTONINO
SEDE TAORMINA

Disciplina MATEMATICA
Classe V^B ENO

MODULO 0: RECUPERO ABILITÀ DI BASE

U.D. 1: Disequazioni di 2° grado e superiore, intere e fratte

Studio del segno del trinomio di secondo grado. Disequazioni di 2° grado e loro risoluzione grafica. Disequazioni fratte o frazionarie. Disequazioni di grado superiore al secondo intere e fratte che si risolvono per raccoglimento a fattore comune totale o parziale.

MODULO 1: FUNZIONI REALI

U.D.1: Funzioni reali di una variabile reale

Funzione reale di una variabile reale. Dominio di una funzione. Determinazione del campo di esistenza di una funzione polinomiale e razionale fratta. Studio del segno ed intersezione di una funzione polinomiale e razionale fratta con gli assi coordinati.

MODULO 2: LIMITI DI FUNZIONI REALI

U.D. 1: Limite di una funzione

Concetto intuitivo di limite di una funzione. Limite finito di una funzione per $x \rightarrow x_0$. Limiti immediati. Limite destro e limite sinistro in un punto x_0 . Limite finito e infinito di una funzione per $x \rightarrow x_0$. Limite finito di una funzione per $x \rightarrow \infty$. Limite infinito di una funzione per $x \rightarrow \infty$. Operazioni con i limiti e calcolo di limiti di funzioni polinomiali e razionali fratte. Comportamento agli estremi di una funzione.

MODULO 3: FUNZIONI CONTINUE

U.D.1: Funzioni continue

Concetto intuitivo e approccio grafico di funzioni continue e discontinue. Asintoti verticali. Asintoti orizzontali. Asintoti obliqui (cenni). Grafico probabile di semplici funzioni polinomiali e razionali fratte.

MODULO 4: DERIVATE DI UNA FUNZIONE

U.D. 1: Derivate

Derivata prima di una funzione di una variabile. Derivate di funzioni elementari.

U.D. 2: Calcolo di derivate

Calcolo di derivate di funzioni elementari. Regole di derivazione di una somma, di un prodotto e del quoziente di funzioni.

MODULO 5: ESTREMI DI UNA FUNZIONE

U.D. 1: Massimi e minimi relativi di una funzione di una sola variabile reale

Intervalli di crescita e intervalli di decrescenza di una funzione continua e derivabile. Ricerca degli estremi relativi di funzioni polinomiali e razionali fratte con lo studio del segno della derivata prima.

TAORMINA 15/05/2024

Prof. Antonino Cassaniti

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof. PARISI MARIA
SEDE TAORMINA

Disciplina INGLESE
Classe V^B ENO

1. How to write a recipe pag. 160
2. Food preparation techniques pagg. 162, 163
3. Cooking methods (wet methods) pagg. 170, 171
4. Dry and mixed cooking methods pagg. 172, 173
5. The food Pyramid pag. 243
6. Food groups pag. 244
7. The Eatwell Plate pag. 246
8. MyPlate pag. 247
9. The Mediterranean diet and its advantages pag. 250, 251
10. Special diets for food allergies and intolerances pag. 252
11. Alternative diets pag. 255
12. Sustainable and organic food pag. 303
13. GMOs pag. 304
14. Slow food pag. 305
15. 0 km food pag. 306
16. Food waste reduction pag. 307
17. Food contamination pag. 268
18. Food poisoning pag. 271
19. Food spoliage and safe storage pag. 273

Taormina li, 15 maggio 2024

Prof.ssa Parisi Maria

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE Prof.ssa RUGGERI MARIKA SEDE TAORMINA
Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Classe V[^]B ENO

TRAGUARDI FORMATIVI

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

U.D.A.	Competenze	Conoscenze	Abilità/Capacità
Titolo: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; valorizzare e promuovere le tradizioni locali; applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Consumi alimentari in Italia; identificazione della tendenza di consumo; sicurezza alimentare nel sistema produttivo; contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche; additivi alimentari; innovazioni tecnologiche di conservazione e cottura; filiera corta e sostenibilità	Saper utilizzare il linguaggio specifico; saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna; saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera; contaminanti a varia natura; sistemi innovativi di conservazione e cottura; riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera
Titolo: Nuovi prodotti alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; valorizzare e promuovere le tradizioni locali; applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, tracciabilità e trasparenza.	Alimenti light, fortificati, arricchiti, supplementari; alimenti funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici; alimenti nutraceutici, nutrigenomici e prodotti con nanotecnologie	Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementari, funzionali e innovativi; saper classificare gli alimenti di gamma;
Titolo: Contaminazioni chimico-fisiche	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Contaminazioni chimiche, da metalli, da fertilizzanti e pesticidi, radioattive	Riconoscere ed esemplificare le contaminazioni chimiche e fisiche

<p>Titolo: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Microrganismi: struttura, riproduzione, classificazione, crescita; tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche; Botulino, Salmonella, Stafilococco, Escherichia coli, Schighella,; muffe; parassiti (Tenia, Anisakis, Trichinella)</p>	<p>Saper utilizzare il linguaggio specifico; saper mettere in relazione il contaminante con la malattia; profilassi delle contaminazioni biologiche.</p>
<p>Titolo: Sistema HACCP egualità degli alimenti</p>	<p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, tracciabilità e trasparenza. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, chimico- fisico e gastronomico. Realizzare un piano di autocontrollo</p>	<p>Igiene degli ambienti di lavoro, igiene dei locali, del personale; HACCP, fasi preliminari e principi; igiene degli alimenti; sicurezza e antinfortunistica; qualità alimentare e totale.</p>	<p>Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari; riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti; adottare comportamenti corretti riguardanti la persona, i locali, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti, saper leggere e compilare un check list del sistema HACCP, riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare.</p>
<p>Titolo: Dieta in particolari condizioni patologiche Ed. Civica</p>	<p>Riconoscere gli aspetti ecologici, geografici, territoriali dell'ambiente territoriale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Obesità; aterosclerosi; ipertensione; diabete; alimentazione e cancro; anoressia e bulimia; allergie e intolleranze alimentari; allergeni ed etichette alimentari.</p>	<p>Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie; carenze alimentari e patologie; considerare il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali; elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti utili per combattere e prevenire determinate patologie; individuare gli alimenti consumabili in caso di intolleranze alimentari; elencare gli allergeni da indicare in etichetta.</p>

Taormina, li 15 maggio 2024

Prof.ssa Ruggeri Marika

PROGRAMMA SVOLTO DEL DOCENTE

Prof.ssa FAMA' ANTONELLA
SEDE TAORMINA

Disciplina LINGUA FRANCESE
Classe V^B ENO

Au cours de l'année scolaire on a révisé, consolidé, appris :

Structures grammaticales, verbes, phonétique, accentuation

Savoir faire...

Activités langagières autour de la préparation d'une recette: ingrédients, ustensiles, verbes :

- Comprendre, décrire et écrire les étapes d'une recette
- Lire ou regarder/écouter la préparation d'une recette et retrouver/noter les ingrédients utilisés, les temps de préparation et de cuisson, les ustensiles utilisés
- Choisir les ustensiles selon leur fonction
- Reconnaître et utiliser les verbes de la préparation d'une recette

Les légumes

- Les légumes de saison
- Les légumes secs
- Les tailles des légumes

Fonctions

- Reconnaître les bienfaits des légumes pour notre santé
- Distinguer les légumes de saison, les légumes que l'on peut trouver toute l'année, les légumes secs
- Associer chaque technique de taille à sa définition et en fonction du type de préparation

Les sauces

- Les sauces mères et les sauces dérivées
- Les fonds : les fonds blancs, les fonds bruns, les fonds de poisson (ou fumets)
- Les roux : le roux blanc, le roux blond, le roux brun
- Les sauces froides et les sauces chaudes
- La sauce béchamel

Fonctions

- Distinguer et classier les fonds et les roux
- Décrire les sauces froides et les sauces chaudes
- Faire la différence entre les sauces françaises et les sauces italiennes

Les épices et les herbes aromatiques

- Les épices
- Les herbes aromatiques
- Le bouquet garni et les herbes de Provence

Fonctions

- Classifier les épices et les herbes aromatiques
- Composer un bouquet garni
- Associer les aromates et les épices de Sicile aux plats typiques de la tradition locale

Les différentes méthodes de cuisson

- Modes de cuisson

-Procédés

Fonctions

- Associer le mode de cuisson à son procédé
- Choisir la méthode de cuisson selon les aliments
- Choisir le matériel pour la cuisson de chaque aliment

Les pâtes

- Les ingrédients et les types de farine
- Les trois catégories : pâtes fraîches, pâtes sèches, pâtes farcies
- D'autres préparation à base de farine : le pain et la pizza

Fonctions

- Parler des ingrédients et des types de farine que l'on peut utiliser
- Regrouper et décrire les trois types de pâtes
- Choisir les ingrédients pour obtenir des pâtes colorées
- Décrire la préparation du pain et de la pizza

UDA 1 -Le système HACCP

UDA 2 -La pyramide alimentaire

EDUCAZIONE CIVICA – Sicile : La gastronomie et les produits certifiés DOP/IGP

Taormina, 10/05/2024 Prof.ssa Antonella Famà

LIBRO DI TESTO

Marina Zanotti – Marie-Blanche Paour, <i>Passion Salle et Bar – Le Français professionnel pour le service et la vente</i> , Editrice San Marco, 2015.

Taormina, 15/05/2024

Prof.ssa Antonella Famà

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. IMBUSCUSO CRISTINA
SEDE TAORMINA

Disciplina LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA
Classe V^B ENO

MODULI	ARGOMENTI
Modulo 0	Illustrazione dei contenuti di 5° anno e delle competenze in uscita. Ripasso di contenuti essenziali già trattati nel 4° anno
Modulo 1 La struttura ristorativa	La progettazione della sala ristorante
Modulo 2 Il menù come strumento di vendita	2.1 Le funzioni del menù 2.2 I tipi di menù
Modulo 3 Il Banqueting e il Catering	3.1 I banchetti ed il servizio 3.2 Organizzazione evento / allestimento Buffet
Modulo 4 Il cliente e la vendita	4.1 La comunicazione
Modulo 5 I Liquori e Distillati	5.1 La Distillazione 5.2 I Liquori e gli amari
Modulo 6 L ' Enologia	6.1 I vini e l'enologia nazionale ed europea 6.2 L'analisi sensoriale 6.3 L'abbinamento cibo vino.

Taormina, lì 15 maggio 2024

Prof.ssa Imbiscuso Cristina

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE Prof. STRACUZZI MARIA ANTONIETTA SEDE TAORMINA
Disciplina SCIENZE MOTORIE Classe V[^]B ENO

Libro di testo: Del Nista - Parker - Tasselli "Il corpo e i suoi linguaggi" Casa editrice: G. D'Anna		
U.D.A. n.1: Potenziamento fisiologico		
Obiettivi	Competenze	Contenuti
Conoscere e migliorare le capacità motorie.	Sapere svolgere compiti motori in base alla situazione di partenza. Utilizzare in modo adeguato le abilità motorie sviluppate. Essere responsabile nel ruolo di studente.	Modificazioni fisiologiche legate al riscaldamento muscolare. Tecnica dei rispettivi movimenti affinché un gesto sia più funzionale ed efficace possibile. Qualità motorie e loro caratteristiche : capacità condizionali : forza, resistenza, velocità, mobilità articolare. Capacità coordinative : apprendimento, adattamento, coordinazione. Fattori che permettono di sviluppare le varie capacità motorie. Potenziamento delle capacità coordinative e condizionali: - esercitazioni per il miglioramento della funzione cardio-respiratoria: marcia, corse, andature ginnastiche, esercizi di preatletica generale, esercizi per il miglioramento della resistenza generale e specifica a corpo libero e con piccoli attrezzi; - esercizi per il rafforzamento della potenza muscolare, a carico naturale e con piccoli attrezzi, relativi alla muscolatura degli arti superiori, inferiori, del dorso e dell'addome; - esercizi di mobilitazione attiva e passiva, a corpo libero e con piccoli attrezzi, delle principali articolazioni e del rachide. - esercizi volti a ridurre al massimo i tempi di reazione ad ogni genere di stimolo. - esercizi di destrezza.
U.D.A. n.2: Sport		
Obiettivi	Competenze	Contenuti
Conoscere e praticare sport individuali e di squadra. Favorire la socializzazione, la collaborazione ed il rispetto delle regole. Promuovere attività sportive e favorire situazioni di sano confronto agonistico.	Eseguire i fondamentali di alcune discipline sportive. Utilizzare tattiche e strategie di gioco. Organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. Comportarsi in modo corretto nella sfera pubblica e nelle relazioni con gli altri.	Discipline sportive individuali: tennistavolo. Calcio: fondamentali individuali, regole di gioco e ruoli dell'arbitro. Pallavolo: fondamentali individuali, regole di gioco e ruoli funzionali dell'arbitro. Valore educativo e sociale dello sport.
U.D.A. n.3: Corpo umano e tutela della salute		
Obiettivi	Competenze	Contenuti
Conoscere il proprio corpo e formare nei giovani una coscienza nuova in tema di tutela della salute.	Prendere coscienza del proprio corpo e della sua funzionalità Prendere consapevolezza dei benefici dell'attività motoria sui vari organi e apparati. Assumere comportamenti funzionali ad un sano stile di vita.	Cenni sulla differenza fra tessuti, organi, sistemi ed apparati. Sistema scheletrico: organi, struttura e funzione. Apparato articolare: organi, struttura e funzione. Apparato cardiocircolatorio: organi, struttura e funzione. Apparato respiratorio: organi, struttura e funzione. Sistema muscolare: le proprietà del muscolo, tipi di muscolo, struttura del muscolo scheletrico e contrazione muscolare, tipi di contrazione muscolare, classificazione dei muscoli a seconda delle azioni che svolgono, caratteristiche delle fibre muscolari, l'energia muscolare. Cenni sul Sistema nervoso: centrale e periferico. Benefici del movimento sui vari apparati e sistemi del corpo umano.

Taormina 15/05/2024

Prof.ssa Maria Antonietta Stracuzzi

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. D'AGOSTINO CLETO
SEDE Taormina

Disciplina RELIGIONE CATTOLICA
Classe V^B ENO

ETICA DELLA VITA

- Modelli e valori della nostra cultura
- Le diverse tipologie di etica
- Etica religiosa e laica: differenze e convergenze
- La coscienza ed il discernimento

- **IL RISPETTO DELLA VITA**

- I principi della Bioetica
- La concezione cristiana della vita
- La difesa della vita sin dal concepimento
- La fecondazione assistita
- Eutanasia

- **VERSO UN PROGETTO DI VITA**

- Il valore come fattore motivazionale delle scelte di vita
- I valori di ieri e di oggi
- I valori in cui credono i giovani di oggi
- I valori che fondano le relazioni umane
- Il valore della solidarietà nella società di oggi
- Una forma di solidarietà: il Volontariato

Libro di testo

Titolo: A Lauto Convito

Editore: EDB Scuola

Taormina, 15/05/2024

Prof. Cleto D'Agostino