



Servizi di

Sala e

Vendita

Classe V sez. A

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. A

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera

PERCORSO SERVIZI di SALA E VENDITA

COORDINATRICE DI CLASSE: Prof.ssa ANNA MAUGERI

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

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Napoli

CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Bonaccorso Riccardo	LAB. SERVIZI ENOGASTR. settore CUCINA	
Prof. Costantino Mario	LINGUA INGLESE	
Prof.ssa Foscolo Antonio	SOSTEGNO	
Prof.ssa Ferrara Santina	RELIGIONE	
Prof.ssa Squadrito Caterina	MATEMATICA	
Prof.ssa Maugeri Anna	ITALIANO	
Prof.ssa Maugeri Anna	STORIA	
Prof. Scalisi Davide	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZI ONE	
Prof.ssa Martorana Claudia Stella Marianna	II LINGUA - FRANCESE	
Prof. Maugeri Giovanni	SCIENZE MOTORIE	
Prof.ssa Weigert Ivana	SOSTEGNO	
Prof. Raciti Alessio	LAB. SERVIZI ENOGASTR. settore SALA E VENDITA	
Prof.ssa Parasiliti Provenza Anna Margherita	EDUCAZIONE CIVICA	
Prof. Scibilia Vincenzo Antonio	DIRITTO E TECNICHE. AMMINISTRATIVE DELLESTRUTTURE RICETTIVE	

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
2. PRESENTAZIONE PROFILO PROFESSIONALE.....	4
2.1 Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale	4
2.2 Competenze specifiche in uscita del profilo di indirizzo	5
3. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
3.1 Quadro orario settimanale	6
4. PROFILO DELLA CLASSE.....	7
5. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	9
6. ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	10
7. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	11
8. DESCRIZIONE SITUAZIONECLASSE	13
8.1 Composizione Consiglio di Classe	13
8.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio	14
9. COMPONENTI MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME	15
10. PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE	16
11. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA	31
12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	35
12.1 Adempimenti piattaforma UNICA.....	38
12.2 Moduli orientamento.....	38.
13. CRITERI DI VALUTAZIONE	39
14. CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	41
15. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	45
16. GRIGLIE DI VALUTAZIONE	46
16.1 Griglie di valutazione della prima prova scritta	46
16.2 Griglie di valutazione della seconda prova scritta	49
17. IL COLLOQUIO	51
17.1 Griglia di valutazione della prova orale	52
18. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	53
19. PROGRAMMAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	54

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" dal 01 Settembre 2013 presenta una nuova fisionomia in quanto aggrega in un'unica istituzione due prestigiose realtà scolastiche: **I.I.S.S. di Furci Siculo e 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 sì 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 sala e vendita

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.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.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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	3
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	4	3	4
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	4	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	4	4	9	7	6
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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V^A percorso Servizi di Sala e Vendita è composta da 16 allievi, 11 femmine e 5 maschi. Nella classe sono presenti due allievi con disabilità, uno con programmazione per obiettivi minimi e uno con programmazione differenziata, per i quali il Consiglio di Classe ha adottato i relativi PEI. I due alunni sono affiancati da due insegnanti di sostegno e solo uno di loro si avvale anche del supporto dell'assistente all'autonomia e alla comunicazione. Sia con gli insegnanti di sostegno che con l'assistente, gli alunni hanno instaurato un ottimo rapporto, basato su fiducia e collaborazione. È presente, altresì, un alunno con diagnosi certificata di DSA per il quale 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. Un alunno, risultato idoneo alla classe terza, si è inserito nella classe quarta nello scorso anno scolastico 2022-2023. Un altro alunno, in quanto ripetente, proviene dalla V A Sala dello scorso anno scolastico. Un altro alunno ancora, proveniente dalla III A Sala dell'anno scolastico 2022-2023, ha sostenuto esami di idoneità alla classe quarta e quest'anno ha regolarmente frequentato la classe quinta.

Eccetto i casi sopracitati, la classe attuale si è formata al terzo anno in seguito alla scelta del percorso di studi in Servizi di Sala e Vendita, unendo studenti provenienti da diverse sezioni del primo biennio. Il terzo anno è stato fondamentale per la scolaresca perché deputato alla conoscenza del nuovo corpo docente e degli stessi compagni di classe, all'apprendimento di nuove discipline, metodologie e dinamiche relazionali.

La classe non ha sempre beneficiato durante il triennio della continuità didattica dei docenti e ciò ha contribuito a creare una sorta di destabilizzazione emotiva e didattica negli allievi. La situazione socio-culturale di provenienza dei singoli studenti è alquanto eterogenea per estrazione sociale e situazione socio-economica. La maggior parte degli alunni risiede in località limitrofe al Comune di Taormina (Giardini Naxos, Gaggi, Castelmola), luogo in cui è ubicato l'Istituto; altri provengono da comuni più distanti (Savoca, Scaletta Zanclea) e quindi, dovendo viaggiare, sono sottoposti ai disagi del pendolarismo, con ripercussioni, talvolta, sull'orario di ingresso in classe nelle prime ore di lezione. Persistenti problemi di salute e di famiglia hanno determinato per alcuni allievi una frequenza scolastica assai discontinua, con conseguenti ripercussioni sul profitto. Nonostante le strategie

didattiche messe in atto *in itinere* dai singoli docenti al fine di garantire un adeguato percorso formativo e sollecitare l'interesse dei discenti, non tutti gli alunni appaiono mossi da motivazione e passione per il percorso di studi intrapreso, dimostrando un impegno alquanto superficiale e discontinuo. Pertanto i programmi delle singole discipline sono stati modellati sulle caratteristiche della classe. Tuttavia un gruppo di discenti più interessati ha svolto attività lavorative di rilievo, partecipando a concorsi ed eventi promossi dall'Istituto. Il CdC ha cercato sempre di valorizzare le abilità professionali degli alunni, sollecitandoli costantemente ad esprimersi ed agire anche sul piano pratico. Le attività di PCTO sono state svolte dagli allievi sia mediante corsi di formazione, sia partecipando alle attività scolastiche di Orientamento, agli OpenDay svolti all'interno della Scuola, ma anche effettuando proficuamente periodi di stage, tirocinio e percorsi di apprendistato in aziende del settore enogastronomico. Questo ha permesso il raggiungimento di un discreto livello di competenza professionale anche in quegli alunni che non hanno mostrato attitudine per le discipline teoriche di carattere generale.

Alla fine del quinquennio, tenuti in considerazione i prerequisiti iniziali posseduti, l'interesse, l'impegno e la partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere tre fasce di livello: medio- alta, media e medio -bassa.

La **fascia medio-alta** risulta formata da un esiguo numero di alunni che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione al dialogo educativo dimostrando discrete capacità logico-espressive e raggiungendo un buon livello di conoscenze e competenze.

La **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 profitto discreto.

La **fascia medio-bassa** è costituita dalla maggioranza di alunni, i quali, aventi già una preparazione di base lacunosa e piuttosto superficiale, hanno dimostrato impegno discontinuo e interesse settoriale. Ancorati ad una preparazione piuttosto nozionistica, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale delle conoscenze né da un giudizio critico motivato, questi alunni hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi appena sufficiente.

In quasi tutti gli alunni si rileva comunque un andamento positivo nell'area professionalizzante e nelle discipline d'indirizzo. Nel corso dell'anno, al fine di rendere gli alunni più responsabili e più consapevoli delle difficoltà delle prove d'esame, sono state somministrate delle prove di simulazione dei due esami scritti previsti all'esame di Stato; in data 23/02/24 e in data 24/04/2024 gli alunni hanno

svolto la prova di lingua italiana e in data 29/02/24 e in data 08/05/23 si sono cimentati nella seconda prova. La simulazione del Colloquio orale è prevista per i mesi di Maggio/Giugno.

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. Tuttavia, soprattutto durante quest'ultimo anno scolastico, solo una minoranza di genitori ha preso parte agli incontri Scuola-Famiglia.

5. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N°	ALUNNO/A	PROVENIENZA
1	ALUNNO	Sede
2	ALUNNO	Sede
3	ALUNNO	Sede
4	ALUNNO	Sede
5	ALUNNO	Sede
6	ALUNNO	Sede
7	ALUNNO	Sede
8	ALUNNO	Sede
9	ALUNNO	Sede
10	ALUNNO	Sede
11	ALUNNO	Sede
12	ALUNNO	Sede
13	ALUNNO	Sede
14	ALUNNO	Sede
15	ALUNNO	Sede
16	ALUNNO	Sede

6. ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Elenco alunni	Media 3^ anno	Credito 3^ anno¹	Media 4^ anno	Credito 4^anno²	Totale credito
1	6,09	8	6,42	9	17
2	6,55	9	7,33	10	19
3	7,0	9	7,58	11	20
4	7,09	9	6,83	10	19
5	6,09	8	6,5	9	17
6	6,18	8	6,58	10	18
7	6,27	8	6,33	9	17
8	7,09	9	7,58	11	20
9	6,27	8	6,83	10	18
10	6,82	9	7,58	11	20
11	6,64	9	7	10	19
12	6,55	9	6,09	9	18
13	6,09	8	6,17	9	17
14	6,55	9	6,58	10	19
15	6,73	9	6,92	10	19
16	7,09	9	7,58	11	20

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	Partecipazione alle competizioni agonistiche di livello regionale/nazionale/internazionale, svolte con assiduità e merito, nei settori di indirizzo di studio e nel settore sportivo. <i>(0,10 x 1) - max 0,30</i>
6	Frequenza del conservatorio o comunque lo studio di uno strumento, se certificato da Enti riconosciuti, con superamento degli esami finali. <i>0,30</i>
7	Attività svolte con merito nell'ambito dei Percorsi Trasversali per le Competenze e l'Orientamento (PTCO), ex A.S.L., certificate dal tutor didattico o aziendale (3 [^] -4 [^]): <i>svolgimento del minimo delle ore previste in ordinamento - p. 0,00</i> <i>per svolgimento ore aggiuntive, in ogni singolo anno scolastico:</i> <i>fino a 25 ore - p. 0,10</i> <i>da 26 a 50 ore - p. 0,20</i> <i>da 51 a 75 ore - p. 0,30</i> <i>da 76 a 100 ore - p. 0,40</i>
7 bis	<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> <i>fino a 75(tecnico)-fino a 140 (professionale) ore - p. 0,10</i> <i>fino a 100(tecnico)-fino a 165 (professionale) ore - p. 0,20</i> <i>fino a 125 (tecnico)-fino a 185 (professionale) ore - p. 0,30</i> <i>fino a 150 (tecnico)-fino a 210 (professionale) ore - p. 0,40</i>
8	Attività di volontariato, certificate da Enti esterni. <i>Per la partecipazione ad ogni evento (almeno 10 ore)</i> <i>(0,10x1) - (max 0,20)</i>

*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. Costantino Mario	LINGUA INGLESE	SÌ
Prof. Foscolo Antonio	SOSTEGNO	SÌ
Prof.ssa Ferrara Santina	RELIGIONE	SÌ
Prof.ssa Squadrito Caterina	MATEMATICA	NO
Prof.ssa Maugeri Anna	ITALIANO	SÌ
Prof.ssa Maugeri Anna	STORIA	SÌ
Prof. Scalisi Davide	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SÌ
Prof.ssa Martorana Claudia Stella Marianna	II LINGUA - FRANCESE	SÌ
Prof. Maugeri Giovanni	SCIENZE MOTORIE	SÌ
Prof.ssa Weigert Ivana	SOSTEGNO	SÌ
Prof. Raciti Alessio	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA E VENDITA	SÌ
Prof.ssa Parasiliti Provenza Anna Margherita	EDUCAZIONE CIVICA	SÌ
Prof. Scibilia Vincenzo Antonio	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	SÌ

8.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio

Discipline curriculari	Ore di Lezione	3A	4A	5A
Italiano	4+4+4	Trimarchi Vincenza	Maugeri Anna	Maugeri Anna
Storia	2+2+2	Trimarchi Vincenza	Maugeri Anna	Maugeri Anna
Inglese	2+2+2	Costantino Mario	Costantino Mario	Costantino Mario
Matematica	3+3+3	Fichera Maria	Fichera Maria/Squadrito Caterina	Squadrito Caterina
Diritto e tecniche amministrative	4+3+4	Scibilia Vincenzo	Scibilia Vincenzo	Scibilia Vincenzo
Francese	3+3+3	Martorana Claudia	Martorana Claudia	Martorana Claudia
Scienza e cultura dell'alimentazione	4+4+4	Scalisi Davide	Scalisi Davide	Scalisi Davide
Cucina	0+2+2	//	Nista Alberto	Bonaccorso Riccardo
Sala e vendita	9+7+6	Russo Jani	Raciti Alessio	Raciti Alessio
Scienze Motorie	2+2+2	Cucinotta Cinzia	Maugeri Giovanni	Maugeri Giovanni
Religione	1+1+1	Ferrara Santina	Ferrara Santina	Ferrara Santina

9. COMPONENTI MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Docente	Disciplina
Raciti Alessio	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita
Scibilia Vincenzo	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Scalisi Davide	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. 2023-2024

CLASSE V SEZ. A INDIRIZZO PROFESSIONALE/ENOGASTRONOMICO

PERCORSO: SALA E VENDITA

Coordinatore Prof. ssa ANNA MAUGERI

MEMBRI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DOCENTI		DISCIPLINE
PROF.	Bonaccorso Riccardo	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
PROF.	Costantino Mario	Lingua Inglese
PROF.	Ferrara Santina	Religione
PROF.	Foscolo Antonio	Sostegno
PROF.	Martorana Claudia Stella Marianna	Seconda lingua comunitaria Francese
PROF.	Maugeri Anna	Lingua e letteratura italiana/Storia
PROF.	Maugeri Giovanni	Scienze Motorie e Sportive
PROF.	Parasiliti Provenza Anna Margherita	Educazione civica
PROF.	Raciti Alessio	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
PROF.	Scalisi Davide	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
PROF.	Scibilia Vincenzo	Diritto e Tecniche Amministrative
PROF.	Squadrito Caterina (Sostituisce Maria Fichera)	Matematica
PROF.	Weigert Ivana	Sostegno
RAPPRESENTANTI GENITORI		RAPPRESENTANTI ALUNNI
SIGN.	/	ALLIEVA Emmanuele Erika
SIGN.	/	ALLIEVA Intelisano Consuelo Agnese

Dati generali

	Maschi	Femmine
N. alunni iscritti	5	11
N. alunni frequentanti	5	11
N. alunni ripetenti		1
N. alunni provenienti da altra scuola	/	/
N. alunni non italiani	/	/
N. alunni diversamente abili	1	1
N. alunni DSA (con certificazione)	1	/
N. alunni BES (senza certificazione)	/	/
TOTALE ALUNNI DELLA CLASSE 16		

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da 16 alunni, 5 maschi e 11 femmine. Sono presenti due alunni con disabilità seguiti dai docenti di sostegno. È presente, inoltre, un alunno con DSA certificato. Dal punto di vista comportamentale la classe si mostra piuttosto vivace e non sempre disciplinata. Il clima non favorisce un sereno processo di insegnamento-apprendimento e sono spesso necessari stimoli e richiami per mantenere viva l'attenzione e la partecipazione di tutti.

La maggior parte degli alunni infatti ostenta disinteresse per la quasi totalità delle discipline e un atteggiamento di apatia per qualsiasi attività proposta. Dal punto di vista del profitto è possibile suddividere la scolaresca in tre livelli: il primo livello composto da alunni che dimostrano studio costante e partecipazione propositiva all'attività scolastica; il secondo formato da allievi incostanti nell'impegno didattico ma con discrete capacità di recupero, infine il terzo livello costituito da elementi fortemente demotivati, con una preparazione di base insufficiente e con ritmi di apprendimento carenti, oltre ad una mancanza di un valido metodo di studio. Il livello della classe risulta pertanto complessivamente medio-basso.

OSSERVAZIONI SULLA CLASSE

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DELLA CLASSE	RITMO DI LAVORO	CLIMA RELAZIONALE
<input checked="" type="checkbox"/> X vivace <input type="checkbox"/> tranquilla <input type="checkbox"/> collaborativa <input type="checkbox"/> problematica <input checked="" type="checkbox"/> X demotivata <input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole <input type="checkbox"/> poco scolarizzata <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> medio- alto <input type="checkbox"/> medio <input checked="" type="checkbox"/> X medio- basso <input type="checkbox"/> basso <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input checked="" type="checkbox"/> X lento <input type="checkbox"/> regolare <input type="checkbox"/> sostenuto <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> sereno <input type="checkbox"/> buono <input checked="" type="checkbox"/> X a volte conflittuale <input checked="" 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
- X 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)	6	INTEGRAZIONE mediante <input type="checkbox"/> 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)	5	RECUPERO mediante <input type="checkbox"/> 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)	5	RECUPERO mediante <input type="checkbox"/> X Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> X 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)		RECUPERO Mediante <input type="checkbox"/> X Attività all'interno del Curricolo. <input type="checkbox"/> 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)		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		
Cognome e nome	Motivazioni	Cause
ALUNNO 1	F	A-E
ALUNNO 13	A-D-E	A-B-D-E-F
ALUNNO 16	D	A
	Legenda motivazioni 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	Legenda cause presumibili a. ritmi di apprendimento lenti b. situazione familiare difficile 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:

- Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- Controlli sistematici del lavoro svolto

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

INTEGRAZIONE
mediante:

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

POTENZIAMENTO
mediante:

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

OBIETTIVI TRASVERSALI	
➤ Obiettivi cognitivi	
	<ul style="list-style-type: none">• Acquisire un efficace metodo di studio:<ul style="list-style-type: none">a. Consultare, evidenziare, sottolineare e annotareb. Individuare la struttura di un testo, parafrasare, titolare e schematizzarec. Confrontare: saper fare confronti sul piano tematico, linguistico e proceduraled. Costruire e interpretare tabelle e grafici• Acquisire capacità comunicative<ul style="list-style-type: none">e. Saper ascoltare, comprendere e accettare le opinioni degli altri ed esprimere dissensif. Utilizzare il lessico specifico delle disciplineg. Comunicare in modo efficace, secondo criteri di chiarezza e correttezza• Acquisire capacità critiche di rielaborazione<ul style="list-style-type: none">h. Collegare e rielaborare le conoscenze disciplinari in chiave critica, riconoscendo metodologie già acquisitei. 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

BIETTIVI 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;
Risolvere problemi	Comprende quali sono i propri diritti ed acquista consapevolezza delle dinamiche interpersonali.
	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.	
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.	
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.	X
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	X
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
Progettazione
Come da verbali delle riunioni per materie
PCTO
Il "tutor scolastico" per PCTO, Prof. Alessio Raciti, invierà comunicazioni alle famiglie circa tutte le opportunità che la scuola offre agli alunni e si occuperà di programmare il lavoro finale con la classe.
Uscite didattiche / Visite guidate / Viaggi di integrazione culturale (attinenti al Curriculum d'Istituto)
Da definire
Educazione civica
Il curriculum trasversale è declinato all'interno del PTOF 2022-2025. La coordinatrice di Ed. Civica, prof.ssa A. Parasiliti, fornirà la programmazione da svolgere durante l'anno scolastico.
UDA interdisciplinari
<ul style="list-style-type: none">- "Bere bene per vivere meglio"- "La bellezza in tavola"
Altro

ATTIVITA' INTEGRATIVE PREVISTE

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

- attività teatrali;
- attività connesse ai progetti;
- attività di orientamento;
- attività sportive (da definire);
- visite guidate alle istituzioni locali (da definire)
- visite guidate alle istituzioni culturali (da definire);
- stages aziendali (da definire);
- viaggi di istruzione (da definire);
- 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 • Altro (specificare)_____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • LIM • Software didattici • Riviste • Strumenti di laboratorio • Appunti/schede • CD multimediali • Materiale strutturato • Kahoot • Smart Board • App di google workspace • Altro (specificare) _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 1. Esercizi da risolvere alla

		<p>lavagna</p> <ol style="list-style-type: none">2. Esposizione di lavori di gruppo3. Esposizione individuale di argomenti trattati4. Interrogazioni5. Sondaggi a dialogo frequenti6. Colloqui <ul style="list-style-type: none">• Prove pratiche • Prove strutturate d'Istituto• 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><input type="checkbox"/> Altro (specificare)</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
- Altro (specificare) _____

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 • Altro _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Colloqui individuali • Comunicazioni tramite email • Invio risultati con firme • Comunicazione trimestrale dei risultati • Altro _____

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 ingiustifi)
- 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	

IL COORDINATORE
Prof.ssa *Anna Maugeri*

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

Come previsto dalla Legge n. 92/2019, *"è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, che sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.*

1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona".

La legge n. 92/2019, inoltre, assume a riferimento le seguenti tematiche:

- a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;*
- b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;*
- c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;*
- d) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;*
- e) educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;*
- f) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;*
- g) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;*
- h) formazione di base in materia di protezione civile.*

Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica sono altresì promosse l'educazione stradale, l'educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva. Tutte le azioni sono finalizzate ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

La legge n.92/2019 pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, non soltanto perché si tratta della norma fondamentale del nostro ordinamento giuridico, ma perché la stessa costituisce un criterio per identificare i comportamenti personali e sociali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona, nonché la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Ed ancora, l'allegato C delle linee guida dell'insegnamento dell'educazione civica di cui al D.M. n.35 del 22/06/2020 prevede i seguenti obiettivi specifici di apprendimento:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

L'insegnamento dell'educazione civica viene realizzato dalla legge n.92/2019 attraverso il principio della trasversalità, poiché la pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese non sono ascrivibili ad una singola disciplina. Di conseguenza le istituzioni scolastiche sono state chiamate ad aggiornare i curricula di istituto al fine di sviluppare *"la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società"*. A tale proposito, infatti, nella seduta del 20/10/2020 il collegio docenti dell'IIS S. Pugliatti elaborava e proponeva per ciascuna classe i seguenti contenuti specifici della disciplina:

CONTENUTI	Classe V
ELEMENTI FONDAMENTALI DEL DIRITTO	
LA COSTITUZIONE	1
ISTITUZIONI DELLO STATO ITALIANO	5

STUDIO DEGLI STATUTI REGIONALI	2
L'UNIONE EUROPEA GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI	2
AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	4
TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE	
RISPETTO E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE	
TUTELA DELLE IDENTITÀ ,DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI E AGROALIMENTARI	
NOZIONI DI DIRITTO DEL LAVORO – IL LAVORO MINORILE	3
CITTADINANZA DIGITALE	2
EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ E CONTRASTO DELLE MAFIE	4
EDUCAZIONE AL VOLONTARIATO E ALLA CITTADINANZA ATTIVA	
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE	2
NORME DI PROTEZIONE CIVILE	
EDUCAZIONE STRADALE	
ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE	8
TOT.	33

Successivamente al consiglio di classe, nella seduta del mese di ottobre, il sottoscritto docente presentava una PROPOSTA di distribuzione oraria sull'anno scolastico 2022/2023, unitamente alla scelta delle discipline coinvolte nel percorso didattico e progettuale:

Obiettivo di apprendimento	TOT. ore	1° Trimestre	1° Pentamestre	Docenti a cui affidare l'argomento (ipotesi)
LA COSTITUZIONE		1		Ed. civica /storia
ISTITUZIONI DELLO STATO ITALIANO			5	Ed. civica /storia
STUDIO DEGLI STATUTI REGIONALI		2		Ed. civica /storia
L'UNIONE EUROPEA GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI				
AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE			5	Ed. civica /storia/storia dell'Arte
NOZIONI DI DIRITTO DEL LAVORO		3		Ed. civica /storia/economia
CITTADINANZA DIGITALE			2	Ed. civica/tecniche della Comunicazione
TUTELA DELLE IDENTITÀ ,DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE				Scienze degli alimenti

TERRITORIALI E AGROALIMENTARI				
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE			4	Ed. civica/religione/ed. fisica
EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ E CONTRASTO DELLE MAFIE – Bullismo e cyberbullismo			4	Ed. Civica/storia
ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE			8	Ed. Civica ecc
Totale ore	33			

La legge n.92/2019 dispone inoltre che: *“nelle scuole del secondo ciclo l’insegnamento -dell’educazione civica- è affidato ai docenti abilitati all’insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, ove disponibili nell’ambito dell’organico dell’autonomia”.*

In ordine alla durata dell’insegnamento di educazione civica la normativa in questione prevede una durata non inferiore a n. 33 ore annue, da svolgersi nell’ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, il cui orario è stato organizzato compatibilmente all’orario delle discipline coinvolte.

Di seguito si riportano l’elenco degli argomenti trattati e programmati entro la fine dell’anno scolastico :

Obiettivo di apprendimento
La Costituzione: principi fondamentali
Istituzioni Dello Stato Italiano: Il Presidente della Repubblica -Governano- Parlamento
Studio degli statuti regionali: Sicilia –
La dignità della persona umana
La cura di se e della propria salute
Nozioni di diritto del lavoro- lo sfruttamento del lavoro minorile (Rosso Malpelo e Ciaula scopre la luna)-
Bullismo e cyberbullismo
Le mafie
Diritto alla salute art. 32 della Costituzione- la dieta mediterranea, le malattie correlate ad una cattiva alimentazione-
Le frodi alimentari (sofisticazione, adulterazione e contraffazione dei prodotti alimentari)
Educazione alla legalità e contrasto delle mafie
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
La tutela della privacy ed il rischio della rete
La parità dei sessi- Visione film „ La battaglia dei sessi“
I valori repubblicani nella costituzione italiana

Nell’ambito del percorso trasversale di Educazione civica, inoltre gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti esperienze extrascolastiche:

a.s. 2023 2024	EVENTO	DURATA
	Gli alunni hanno partecipato a conferenze con il Direttore dell’Agenzia delle entrate di Taormina sul tema dell’evoluzione storica e sociale del sistema tributario.	6 H

	Alcuni alunni hanno partecipato ad una visita presso la Camera dei Deputati .	12 H
	Confereze, seminari, visione di film sui problemi dell'adolescenza (film MIA) e problematiche legate all'immigrazione con la visione del film Io Capitano“	5 H
	Conferenza sulla parità di genere.	3 H
	Incontri con Randstad sull'orientamento al lavoro	4 H
	Conferenza dell'Ass.ne Pio La Torre sulla percezione del fenomeno mafioso	2H
	Partecipazione al Salone dello studente di Messina e di Catania Incontro con gli studenti dell'associazione Weloveunict dell'Università di Catania	12 H
	TOTALE	44 H

Il Docente
 Prof. Anna Parasiliti

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
Taormina street food	Taormina	Manifestazione esterna
Naxos Street food	Giardini Naxos	Manifestazione esterna
Agenzia delle entrate “Il fisco nei secoli”	Scuola	corso
Bar didattico	Scuola	Servizio al bar
Incontro con le Istituzioni: Visita culturale alla camera dei deputati	Roma	Visita culturale
Tecniche di degustazione e abbinamento del vino prof. Calì Gregorio	Scuola	Corso
Progetto Sci “Tarvisio”	Tarvisio	Corso di Sci
Pon sull'imprenditorialità	Scuola	Corso
Pon sulla progettazione di pacchetti turistici	Scuola	Corso
Open Day	Scuola	Servizio di sala e bar
Orientamento	Scuola	Servizio di sala e bar

Seminario di formazione "RANDSTAD". Strategie di inserimento nel mondo del lavoro	Scuola	Seminario
Formazione con staff manageriale del Four Seasons Hotel – San Domenico Palace - Taormina	Scuola	Corso aggiornamento e professionale
Buffet per Progetto Erasmus	Scuola	Servizio di sala
Progetto Erasmus	Estero	Progetto Erasmus
GTO – Convegno Giovani Talenti dell'Ospitalità	Catania	Convegno
Progetto "A tutta birra"	Taormina	Progetto
Orientamento in uscita presso il salone dello studente università di Catania "We love unict"	Catania	Orientamento
Orientamento in entrata "Incontro con i rappresentanti degli studenti dell'università di Catania"	Scuola	Orientamento
Concorso "We are Pugliatti team"	scuola	Concorso
Progetto Consapevolmente: "Potenzialità e rischi dell'intelligenza artificiale"	UNIME	Attività laboratoriale
ITS Academy	Scuola	Orientamento

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 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 5A ha iniziato il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento, come previsto dai quadri orari ministeriali, nell'anno scolastico 2021/2022. Le attività di PCTO sono state svolte dagli allievi sia mediante corsi di formazione, sia prendendo parte ad attività scolastiche di Orientamento, agli Open Day svolti all'interno della Scuola, ma anche svolgendo periodi di stage, tirocinio e percorsi di apprendistato in aziende del settore enogastronomico dimostrando sempre impegno e serietà e ottenendo in alcuni casi risultati anche soddisfacenti. Il percorso scolastico è stato inoltre arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore. Concludendo, è possibile affermare che il percorso si è concluso con il raggiungimento degli obiettivi del progetto stesso e che per la maggior parte degli alunni è stata un'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	113	114		227
N.2	17+71	70	52	210
N.3		234		234
N.4	155	98	17	270
N.5	81	31	98	210
N.6	38	117	49	210
N.7	61	135		196
N.8	71	113	28	212
N.9	76	125	14	215
N.10	58	66	14	138
N.11	264	117	4	385
N.12		210		210
N.13	71	130	9	210
N.14	114	117		231
N.15	24+325	29		378
N.16	68	100	42	210

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 V A è stato progettato dal Collegio Docenti, esplicitato nel PTOF ed espletato il seguente modulo orientativo:

IL VALORE DELLA SCELTA VERSO L'UNIVERSITÀ 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.
- 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

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 scarso 2 – 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 COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Rispetta responsabilmente il personale, i compagni, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.
9	CONDOTTA	Comportamento corretto ed educato, rispettoso delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITÀ 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, PUNTUALITÀ 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'ATTIVITÀ 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, PUNTUALITÀ 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.
	CONDOTTA	Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITÀ 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.

7	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	È 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	È stato spesso ripreso verbalmente e ha riportato note disciplinari scritte e/o lievi sanzioni disciplinari.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	È 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, aprile, 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

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

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.	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Articolata e ricca, approfondita ed originale</i> ● <i>Adeguate 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 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. Pertinenza alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Piena, approfondita ed originale</i> ● <i>Adeguate e coerente</i> ● <i>Essenziale</i> ● <i>Parziale e superficiale</i> ● <i>Testo non pertinente rispetto alla traccia</i> 	10 8 6 4 2
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Organico, coerente e coeso.</i> ● <i>Ordinato e sostanzialmente coerente.</i> ● <i>Adeguate, ma con qualche disomogeneità.</i> ● <i>Frammentario, poco coeso e ripetitivo.</i> ● <i>Incoerente e disorganico</i> 	20 16 12 8 4
6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Conoscenze approfondite.</i> ● <i>Buone conoscenze</i> ● <i>Conoscenze essenziali</i> ● <i>Conoscenze superficiali</i> ● <i>Lacunose e inadeguate</i> 	10 8 6 4 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 soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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 limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	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	7,50-8	

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“Salvatore Pugliatti” - Taormina

		collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte		
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 la classe V A SALA il Cdc ha individuato i seguenti nuclei tematici relativi a possibili percorsi pluridisciplinari:

1. MADE IN ITALY
2. TEMPO E SPAZIO
3. SOSTENIBILITÀ

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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4,5	
	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 l'alunno con disabilità che segue 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 la programmazione differenziata verranno predisposte dal docente di sostegno prove di esame equipollenti. Per i suddetti alunni si rimanda alla documentazione riservata allegata al documento.

PROGRAMMAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Disciplina ITALIANO**Classe V^A - CORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA**

<u>Contenuti</u>	<u>Conoscenze</u>	<u>Abilità/Capacità</u>
L'ETÀ DEL POSITIVISMO	<ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo - Il Naturalismo - Il Verismo - Da "L'Assomoir" di E. Zola: Gervasia all'Assomoir (cap.X) - Giovanni Verga: Vita, opere epica - Da "I Malavoglia": La famiglia Toscano cap. I - Da "Mastro Don Gesualdo": L'addio alla Roba 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la biografia dell'autore e saperla inserire nel contesto storico-culturale. - Riconoscere le fasi evolutive della produzione degli autori trattati. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali.
IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del Razionalismo - Il Decadentismo - Le Avanguardie - Il Simbolismo - 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 - Giovanni Pascoli: la vita, le opere, la poetica - Da "Il fanciullino": È dentro di 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.

noi un fanciullino

- Da “Myricae”: X Agosto
(sezione Elegie)
- Da “Myricae”: Temporale
(sezione In Campagna)
- Da “Canti di Castelvechio”: La
mia sera .
- Da “Primi poemetti”: Italy

- Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea.

IL ROMANZO TRA LA FINE DELL’OTTOCENTO E L’INIZIO DELNOVECENTO

- La crisi del Razionalismo
- I temi psicologici
- Italo Svevo: la vita, le opere e la poetica
- Da “La coscienza di Zeno”: L’ultima sigaretta Cap. III

- Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.

IL ROMANZO TRA LA FINE DELL’OTTOCENTO E L’INIZIO DELNOVECENTO

- Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica
- Da “L’Umoreismo: Il sentimento del contrario
- Da “Il fu Mattia Pascal”:
Premessa cap.I; Cambio treno cap VII
- Da “Novelle per un anno”:
La patente.

- Analizzare e redigere testi argomentativi, espositivi, relazioni.

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Salvatore Pugliatti" - Taormina

LA LETTERATURA IN ITALIA TRALE DUE GUERRE	<ul style="list-style-type: none">- L'Ermetismo- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica- Da "L'allegria": San Martino del Carso - Veglia - Fratelli - Soldati -- Da "Il Dolore": Non gridate più- Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica- Da "Erato e Apollion": Ed è subito sera .- Da "Giorno dopo giorno": Alle fronde dei salici	<ul style="list-style-type: none">- 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
--	---	--

Libro di testo: Sambugar M., Salà G., *Tempo di Letteratura 3*, Milano, La Nuova Italia, 2020.

TAORMINA, 15 MAGGIO 2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Anna Maugeri

PROGRAMMA SVOLTO
Prof.ssa MAUGERI ANNA
SEDE TAORMINA

Disciplina STORIA
Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

<u>Contenuti</u>	<u>Conoscenze</u>	<u>Abilità/Capacità</u>
L'Italia tra Ottocento e Novecento	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo e crisi - L'età giolittiana 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
La Grande guerra e la Rivoluzione russa	<ul style="list-style-type: none"> - La Prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa - Il declino europeo e il primato americano 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
I regimi totalitari europei e la Seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa - Il fascismo in Italia - La Germania dalla crisi al nazismo - L'URSS di Stalin - La Seconda guerra mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi. - Analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico. - Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.
Il mondo bipolare	<ul style="list-style-type: none"> - Il mondo diviso - L'Italia ricostruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.

Libro di testo: M. Montanari, *Il tempo e le cose* vol. 3, Firenze, Editori Laterza, 2014

TAORMINA 15 MAGGIO 2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Anna Maugeri

PROGRAMMA SVOLTO**Prof.ssa MARTORANA CLAUDIA STELLA MARIANNA****SEDE TAORMINA****Disciplina LINGUA FRANCESE****Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA**

<i>Contenuti</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
UDA 1 : Un bon verre de vin	<ul style="list-style-type: none"> • Le vin • Le Champagne et la méthode champenoise • Le Spumante • La carte des vins • Le sommelier • Le service du vin • Révision du passé composé 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare appropriate strategie per la ricerca di informazioni, la comprensione globale di messaggi semplici su argomenti d'interesse enogastronomico • Conseiller un vin • Présenter et servir un vin 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela
UDA 2: Un événement spécial	<ul style="list-style-type: none"> • La salle de banquet : la carcasse • Les types de service 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare appropriate strategie per la ricerca di informazioni, la comprensione globale di messaggi semplici su argomenti d'interesse enogastronomico • Saper utilizzare la lingua francese in possibili contesti lavorativi • Connaitre les différents types de service 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela
UDA 3: On se retrouve au bar	<ul style="list-style-type: none"> • Les outils du barman • Les cocktails • La Chandeleur • La Saint Valentin. • Vidéo "Paris et le mur des Je t'aime » 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper presentare il menu delle bevande • Saper descrivere la preparazione delle bevande calde • Utilizzare il lessico specifico del barman • Saper descrivere la preparazione di un cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela

UDA 4: Bien-être à table	EDUCAZIONE CIVICA: <ul style="list-style-type: none"> • Manger et être en forme • La pyramide alimentaire • Couleurs et saveurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere i diversi regimi alimentari e le proprietà nutritive dei cibi • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale
UDA PLURIDISCIPLINARE 1: La bellezza in tavola	<ul style="list-style-type: none"> • Les cocktails à base de Champagne 	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter le Champagne • Utiliser le champagne pour préparer un cocktail • Décrire les critères pour faire une mise en place élégante 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
UDA PLURIDISCIPLINARE 2: Bere bene per vivere meglio	<ul style="list-style-type: none"> • Les habitudes alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Connaitre les propriétés positives et négatives des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

TAORMINA 07/05/2024

FIRMA

Prof.ssa *Claudia Stella M. Martorana*

PROGRAMMA SVOLTO
Prof. COSTANTINO MARIO
SEDE TAORMINA

Disciplina LINGUA INGLESE
Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

From the book: TOAST@SCHOOL

UNIT 7: At your service

bar equipment

Glasses

Drink accompaniments

Temperatures of bar drinks

Serving temperatures in °C

UNIT 8: Let's celebrate!

Cocktails

Soft drinks

MODULE 4: LET'S MEET THE CUSTOMERS!

UNIT 9: Restaurant chit chat

In a crowded restaurant

Reservations

Changes and cancellations

Greeting and seating customers

Taking food orders

Complaints

Describing wines

White wine varieties

Red wine varieties

Taking drink orders

During the meal, bill presentation and customer departure.

Festivities: Saint Valentine's Day

Module 6: A taste of Italy

A region of your choice

From the book: Catering@school:

Food safety precautions

HACCP

Organic food

Slow food

Spirits and Liquers

IL DOCENTE
Prof. Mario Costantino

TAORMINA 15-05-2024

Disciplina MATEMATICA

Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

Conoscenze:

Richiami al programma dell'anno precedente: equazioni di secondo grado.

Conoscenze di base di statistica per una corretta comprensione ed elaborazione dei dati statistici.

Concetto e definizione di relazioni e funzioni.

Competenze:

Conoscere le caratteristiche e saper realizzare grafici, disegnare una parabola a partire dalla sua equazione.

Applicazioni della Statistica Descrittiva, calcolare frequenze assolute, relative e percentuali; calcolare indici di posizione: la media.

Capacità:

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Modulo 1:

Ripasso programmi precedenti:

- Richiami equazioni di secondo grado: monomia, pura e spuria;
- Risoluzione delle equazione di secondo grado con relative formule risolutive.

Modulo 2:

- Disequazioni di secondo grado;
- Risoluzione delle disequazioni con metodo grafico.

Modulo 3:

Studio di Funzione:

- definizione di funzione;
- definizione di dominio e codominio;

- definizione di funzione: iniettiva, suriettiva e biunivoca.

Modulo 4:

Concetti di base di statistica descrittiva:

- I dati statistici Serie e seriazioni;
- Le distribuzioni di frequenze: frequenze assolute, frequenze relative e frequenze percentuali;
- Gli indici di posizione centrale (media, moda e mediana).

Libro di testo adottato: Massimo Bergamini, Graziella Barozzi, Anna Trifone "ELEMENTI DI MATEMATICA - VOLUME A (LD) / DISEQUAZIONI, CONICHE, STATISTICA, ESPON. E LOG., LIM., DER" - Zanichelli.

TAORMINA 15-05-2024

IL DOCENTE
Prof.ssa *Caterina Squadrito*

Disciplina

SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE

Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti*
- Conoscere la classificazione e le proprietà essenziali degli additivi chimici*
- Conoscere le principali cause della contaminazione chimica degli alimenti*
- Conoscere le principali contaminazioni biologiche*
- Conoscere le norme generali sulla qualità nel settore agro-alimentare*
- Conoscere i criteri essenziali per la costruzione di una dieta, i LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana*
- Conoscere i più diffusi modelli alimentari*
- Conoscere cause e conseguenze di obesità, ipercolesterolemia, ipertensione, diabete*

Competenze

Competenze disciplinari

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico*
- Saper distinguere le malattie di origine alimentare più comuni*
- Saper applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni e la trasmissione di malattie infettive*
- Saper applicare, almeno su modelli teorici, il sistema HACCP*
- Saper determinare il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano*
- Saper leggere ed interpretare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti*
- Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane*
- Saper individuare i più importanti correttivi dietetici in caso di patologie significative*
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera*
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico*
- Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse*

Contenuti

MODULI DISCIPLINARI

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI

U.D. 1.1 *Contaminazione chimica e fisica degli alimenti*

Classificazione degli additivi alimentari e DGA

Contaminazioni chimiche: da metalli pesanti piombo, mercurio e cadmio, da pesticidi e fertilizzanti, principali

Moca: migrazione globale e specifica, vetro, acciaio inox alluminio

Contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici o IPA

Contaminazioni radioattive

U.D. 1.2 *La contaminazione biologica*

Modalità di contaminazione

Prioni e malattie prioniche.

La BSEI virus e l'epatite A

I batteri. Classificazione. Riproduzione batterica. Crescita batterica

Infezioni alimentari. Tossinfezioni alimentari.

Intossicazioni alimentari

Principali malattie batteriche di origine alimentare. La Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco.

Botulismo. Tossinfezione da *Clostridium perfringens*. La Listeriosi. Tifo e paratifo. Il Colera.

Escherichia coli.

Funghi microscopici: lieviti e muffe. Le micotossine

Infestazioni da Protozoi e Metazoi (cenni). La Tenia solium e Tenia saginata. *Anisakis simplex*.

Toxoplasmosi

U.D. 1.3 Il controllo igienico degli alimenti

Il Pacchetto Igiene

Igiene del personale e dei locali.

Il sistema HACCP

Modulo 2: SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

U.D. 2.1 *Sicurezza e frodi alimentari*

I riferimenti normativi

Le frodi alimentari. Frodi sanitarie e frodi commerciali

U.D. 2.2 *La qualità degli alimenti*

Qualità alimentare: organolettica, chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale.

I sistemi di qualità e le certificazioni

Le denominazioni di origine: DOP, IGP, STG

Modulo 3: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

U.D. 3.1 *LARN e dieta equilibrata*

I livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia

La ripartizione dell'energia giornaliera in base ai LARN

Le linee guida per una sana alimentazione italiana

U.D. 3.2 DIETOLOGIA

La dieta nelle diverse fasce di età;
Le diete specifiche (in gravidanza, durante l'allattamento)
Le diete particolari (La dieta mediterranea, vegetariana).

U.D. 3.3 DIETOTERAPIA

L'importanza dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative (cenni):
Obesità; Ipercolesterolemia e aterosclerosi; Ipertensione; Diabete

Libro di testo: A. MACHADO –*SCIENZA E CULTURA dell'ALIMENTAZIONE 5°ANNO*
Enogastronomia – Sala e Vendita— Poseidonia Scuola

Taormina 11 Maggio 2024

FIRMA

Prof. Scalisi Davide

PROGRAMMA SVOLTO
Prof. RACITI ALESSIO
SEDE TAORMINA

Disciplina
LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA
Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

Premessa

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza ed i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "servizi di sala e vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. La disciplina nell'ambito della programmazione del C.d.C., ha concorso in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, espressi in:

Competenze:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiere.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
- Riconoscere le varie etichette di vini.

Conoscenze:

- classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità;

- principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici;
- Tecniche di catering e banqueting;
- Caratteristiche organolettiche del vino;
- Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktails;
- Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa;
- Tecniche per la preparazione ed il servizio della cucina di sala;
- Principi di analisi sensoriale dei vini;
- Enografia nazionale ed internazionale;
- Lessico e terminologie tecniche anche in lingua straniera.

Abilità:

- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande;
- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande;
- Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze del cliente e le dinamiche del mercato;
- Progettare menu e servizi funzionali all'erogazione di catering e banqueting;
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione;
- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini;
- Proporre un corretto abbinamento cibo-vino;
- Utilizzare le tecniche per la miscelazione dei cocktails I.B.A;
- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per ambassadeur di prestigio;
- Eseguire analisi sensoriali del vino.

La Metodologia

L'approccio metodologico usato è stato sia di tipo induttivo sia deduttivo, sono state utilizzate lezioni frontali e partecipata, problem solving e attività pratiche.

La metodologia usata ha mirato al raggiungimento da parte degli alunni di una sufficiente autonomia nello studio e ha cercato di porre l'allievo sempre al centro del processo di apprendimento. Gli argomenti sono sempre stati ben motivati, chiariti ed approfonditi, mentre le definizioni e le proprietà più astratte sono state precedute da esempi introduttivi, opportunamente scelti.

Le Tipologia di verifica

Le tipologie di verifica proposte durante l'anno scolastico, oltre che constatare il livello di apprendimento di ogni allievo, sono state finalizzate sia ad accertare i progressi compiuti sia a rettificare eventualmente, gli obiettivi specifici di ogni unità, nonché alla predisposizione di nuove strategie didattiche. Sono state svolte verifiche orali ma in particolare le verifiche pratiche sono state un momento essenziale di verifica del grado di comprensione e di appropriazione dei concetti e dei metodi.

Il programma svolto durante il corrente a.s. è stato suddiviso in tre macroaree ed hanno trattato i seguenti argomenti:

Tecniche di sala

- La cucina Internazionale: Araba, Bavarese, Caraibica, Cinese, Egiziana, Giapponese, Greca, Koreana e Spagnola;
- La filiera corta, il km0 e la tipicità;
- I marchi di qualità DOP, IGT, STG, BIO e i presidi Slow Food;
- La banchettistica: organizzazione dei buffet con e senza posti a sedere, la pianificazione banqueting e catering;
- Tecniche di comunicazione: i diversi tipi di clienti;
- The luxury food: il servizio del caviale e il servizio del salmone affumicato;
- I reparti del ristorante: il ciclo produttivo;
- Tecniche avanzate di sala: La lampada – preparazione di piatti primi, secondi e dessert;
- Tecniche avanzate di sala: diliscare il pesce di piccole dimensioni e tranciare le carni;

Comunicare il territorio: valorizzazione dei prodotti agroalimentari;

La gestione della comanda ed organizzazione del lavoro di sala.

Tecniche di bar

Storia, produzione e servizio del caffè;

Cocktail: gli estratti e i frullati;

Cocktail, i mocktail, i frozen e i frappé;

Il Rum: produzione e servizio;

Le bevande alcoliche: classificazione dei distillati, dei liquori e delle creme;

Tecniche di preparazione dei cocktail livello avanzato: creare un cocktail;

I Pre dinner e gli After dinner;

Tecniche di vendita. Proposte di vendita al bar: apericena, finger food e happy hour.

Tecniche di sommellerie

La DOCG siciliana: Cerasuolo di Vittoria;

Tecniche di abbinamento cibo-vino;

I vini speciali: -vini aromatizzati;

-vini spumanti da metodo classico a metodo Charmat: Asti,

Franciacorta, Trento DOC e Prosecco;

-vini liquorosi: Marsala, Porto, Madeira e Sherry;

Tecniche di degustazione: l'analisi visiva, olfattiva e gustativa;

Tecniche di decantazione;

UDA trasversale

N1 "Bere bene per vivere meglio"

I mocktail, i centrifugati, preparazione e allestimento di un aperitivo.

N2 "La bellezza in tavola"

Luxury food, allestimento tavolo reale realizzazione di un cocktail a base di Champagne.

TAORMINA 15/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Alessio Raciti

PROGRAMMA SVOLTO
Prof. BONACCORSO RICCARDO
SEDE TAORMINA

Disciplina LABORATORIO DEI SERVI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA

Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

MODULI:

- 1) L' Aspetto tecnico della Sala ristorante:
 - reparto;
 - igiene;
 - sicurezza.
- 2) I locali della Ristorazione e la comunicazione tra di essi.
- 3) La Banchettistica e la cucina del Ristorante:
aspetti e nozioni tecniche.
- 4) Il Maitre e lo Chef di Cucina:
comunicazione e organizzazione tecnica di tutti gli eventi
- 5) Il Pass di Cucina:
 - nozioni e movimentazione del personale;
 - regole di base del servizio;
 - la fase di impiattamento

TAORMINA 15/05/2024

IL DOCENTE
Prof. Riccardo Bonaccorso

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. SCIBILIA VINCENZO ANTONIO
SEDE TAORMINA

Disciplina DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
Classe V^A PERCORSO SERVIZI di SALA E VENDITA

Il mercato turistico:

- internazionale
- i fattori che lo influenzano.

Gli organismi e le fonti normative interne:

- enti e organismi interni
- codice del turismo

Le nuove tendenze del turismo:

- tendenze del turismo in Italia

Il marketing:

- aspetti generali
- marketing turistico

Il marketing operativo

- i fattori che influenzano le scelte di marketing sui prezzi
- canali di distribuzione
- il franchising
- la comunicazione
- la pubblicità
- la promozione

Il marketing Plan

- Web marketing
- social media
- blog
- posta elettronica

La pianificazione e programmazione:

- punti di forza/debolezza
- piano aziendale

Il business plan

- piano degli investimenti
- piano finanziario
- bilancio di previsione

Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi

- normativa antincendio

TAORMINA 15-05-2024

IL DOCENTE
Prof. *Vincenzo Scibilia*

PROGRAMMA SVOLTO
Prof. MAUGERI GIOVANNI
SEDE TAORMINA

Disciplina
SCIENZE MOTORIE
Classe V^A - PERCORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

Modalità, metodologie e strategie:

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Applicazione del metodo deduttivo
- Lezione guidata dal docente con l'apporto degli allievi
- Utilizzazione di mezzi audiovisivi a sostituzione dell'uso della lezione frontale per la trattazione di alcuni argomenti
- Utilizzazione di mezzi audiovisivi a integrazione della spiegazione dell'argomento
- Visione di filmati
- Esercitazioni pratiche
- Discussione critica

Tecniche di verifica

- Prove oggettive (test) – tipologia: test motori pre-strutturati/percorsi motori – esercizi con attrezzi – piccole gare, griglie valutative (V.O.);
- Prove semi-strutturate (V.O. e V.S.);
- Lavoro pratico: qualità dell'esecuzione (V.S.+V.O.);
- Osservazione del comportamento motorio (disponibilità al miglioramento e al superamento propri limiti) e relativi progressi (V.S.);
- Produzioni di video.

Al termine di ogni modulo di lavoro pratico e teorico sono stati valutati i progressi e gli apprendimenti attraverso test e verifiche mirate e specifiche della disciplina, valutazione oggettiva della parte pratica, partecipazione, interesse ed impegno dimostrati nelle lezioni pratiche e teoriche.

Minimo due valutazioni trimestrali.

Compito.

Comunicazione dei risultati delle verifiche con comunicazione del voto e motivazione. Comunicazione sul registro elettronico.

Elementi di valutazione

Data la particolarità della disciplina, anche sul piano dei criteri valutativi, si precisa che concorrono alla valutazione complessiva con pari importanza e valore, sia la valutazione oggettiva (V.O.) che quella soggettiva (V.S).

Osservazione:

- Dell'organizzazione del lavoro;
- Del rispetto delle regole di comportamento;
- Del rispetto e attenzione verso altri;
- Della capacità di inclusione e di collaborazione verso i meno abili e capaci;
- Dell'attenzione profusa nei vari ambiti;
- Dell'interesse dimostrato/motivazione.
- Dell'autocontrollo;

Valutazione oggettiva

- Analisi del rendimento individuale rispetto ai livelli di partenza (abilità);
- Assimilazione dei contenuti teorici relativi alle tematiche generali e specifiche della disciplina (conoscenza);
- Valutazione prestazioni motorie (abilità)
- Semplici compiti autentici per valutare competenze disciplinari e di cittadinanza.

Teoria:

- Attività fisica e sistema immunitario.
- Le capacità motorie.
- La forza.
- La resistenza.
- La velocità.
- Le deviazioni della colonna vertebrale.
- Alimentazione.
- Traumatologia sportiva.

Pratica:

- Esercizi di potenziamento generale.
- Esercizi di coordinazione generale.
- Esercizi di ginnastica addominale.
- Esercizi posturali.
- Circuit training.

- Esercizi di potenziamento arti superiori.
- Esercizi di potenziamento arti inferiori.
- Fondamentali della pallavolo.
- Salto in alto.
- Salto in lungo.

Taormina 15/05/2024

Docente:

Prof. *Giovanni Maugeri*

PROGRAMMA SVOLTO
Prof.ssa FERRARA SANTINA
SEDE TAORMINA

Disciplina RELIGIONE CATTOLICA
Classe V^A - CORSO SERVIZI DI SALA E VENDITA

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA RAGGIUNTI:

- Approfondire gli interrogativi di senso più rilevanti sulla questione dell'etica.
- Arricchire il lessico religioso, conoscendone l'origine, il significato e l'attualità di alcuni grandi temi biblici: salvezza, vita eterna, amore verso il prossimo.
- Conoscere e riconoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto coscienza, libertà, verità con particolare riferimento alla bioetica, ai diritti umani, alla giustizia sociale, alla dignità della persona.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.
- Individuare sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo delle nuove tecnologie e modalità di accesso del sapere per la tutela della dignità della persona.

PERCORSI E METODOLOGIE

I percorsi formativi e le modalità metodologiche sono state molteplici e hanno privilegiato i seguenti strumenti didattici:

Lezione aperta dialogico-dialettica.

Problemsolving.

Uso della Lim con apposite riflessioni e confronti inerenti all'unità didattico-tematica.

Uso didattico di fonti e documentazioni pertinenti.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione sono stati valutati tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei che strutturati dall'insegnante, nonché la capacità di riflessione e di osservazione..

Per i processi cognitivi sono stati valutati: le conoscenze acquisite; la capacità di conoscere ed apprezzare i valori religiosi; la comprensione e l'uso del linguaggio specifico; la capacità di analisi, sintesi e valutazione.

CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA DIDATTICO SVOLTO:

L'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
- Tipi di coscienza
- I condizionamenti
- La libertà
- Vivere da cristiani nella società

IL RISPETTO DELLA VITA UMANA

- Origine della bioetica
- I tre principi della bioetica :autonomia, beneficalità, giustizia
- La concezione cristiana della vita umana
- La bioetica e le problematiche attuali sullo sviluppo della vita umana:
 - La difesa della vita sin dal concepimento
 - La fecondazione assistita
 - Eutanasia
 - La pena di morte

I VALORI IN CUI CREDONO I GIOVANI OGGI

- Il valore come fattore motivazionale delle scelte di vita
- I valori di ieri e di oggi
- I valori che fondano le relazioni umane
- Il valore della solidarietà nella società di oggi
- I cristiani e la questione ecologica
- Salvaguardia dell'ambiente e dovere morale dell'uomo

Libro di testo

M. Salani "A Lauto Convito" EDB Scuola

TAORMINA 15-05-2024

IL DOCENTE

Prof.ssa *Santina Ferrara*

