



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"VIRGILIO"**

LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R -IDA- CPIA

IPSEOA

C/DA PRATO S.N. – 93014 MUSSOMELI (CL)

TEL. 0934 993967 – FAX 0934952156 0934 992454 (SEDE I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A)

WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT

CLIS008003@ISTRUZIONE.IT – CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT – LICEOMUSSOMELI@TISCALI.IT

COD. FISC. 92036100854

Albo n.2 dell'11/05/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] B - IPSEOA



A.S. 2023/2024

*Il Dirigente Scolastico
Dott. Vincenzo Maggio*

*Coordinatore
Prof.ssa Simona Cannella*

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PARTE I – DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	Pag. 3
Presentazione dell’Istituto.....	Pag. 3
Profilo in uscita dell’Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera.....	Pag. 4
Quadro orario settimanale.....	Pag. 5
PARTE II – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 6
Elenco dei docenti del Consiglio di classe.....	Pag. 6
Presentazione della classe IPSEOA.....	Pag. 6
Profilo della classe.....	Pag. 7
Situazione di partenza.....	Pag.7
Livello di profitto raggiunti, aspetti comportamentali, relazionali e di frequenza.....	Pag. 7
Composizione della classe.....	Pag. 8
Elenco degli alunni che sosterranno l'Esame di Stato.....	Pag. 8
PARTE III – OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 9
Obiettivi educativo/comportamentali.....	Pag. 9
Obiettivi cognitivi/trasversali.....	Pag. 9
Conoscenze, competenze, abilità.....	Pag. 9
Strategie e metodi.....	Pag. 10
PARTE IV – VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO	Pag. 12
Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti.....	Pag. 12
PARTE V – PERCORSI DIDATTICI	Pag. 13
Percorsi di educazione civica.....	Pag. 13
Attività ampliamento offerte formative dell’anno scolastico.....	Pag. 15
Percorsi per le competenze trasversali per l’orientamento.....	Pag. 16
PARTE VI– ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2023/2024	Pag. 18
Esami di Stato anno scolastico 2023/2024.....	Pag. 18
Prove d’esame.....	Pag. 19
Prove simulate.....	Pag. 19
Credito scolastico.....	Pag. 19
Punteggio finale.....	Pag. 20
ALLEGATI	
Allegato 1 - Consuntivi disciplinari delle materie	
Allegato 2 – Esami di Stato O.M. n. 55 del 22/03/2024 – Griglie di valutazione prima e seconda prova scritta - Griglia di valutazione orale (Allegato A)	
Allegato 3 – Prove simulate svolte dalla classe	
Allegato 4 - Elenco alunni e credito scolastico	
Allegato 5 – Documentazione relativa ai PEI	

PARTE I – **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

IL “VIRGILIO”

L'IISS “Virgilio” di Mussomeli rappresenta una realtà scolastica articolata e aperta ai cambiamenti culturali ed educativi del terzo millennio, ma allo stesso tempo fortemente legata al suo territorio, e si caratterizza per un'ampia e diversificata offerta formativa che prevede una componente liceale e una professionale.

La prima si articola in tre diversi indirizzi: il Liceo classico, il Liceo scientifico e il Liceo linguistico; quella professionale comprende: l'Istituto professionale per i Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale e l'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

La presenza di indirizzi di studio così differenti consente di rispondere in modo adeguato alle nuove e molteplici richieste rivolte al mondo della scuola e anche alle attese culturali ed educative, divenendo fonte di sollecitazione formativa per il Territorio.

Tutte gli indirizzi dell'Istituto trovano la loro collocazione all'interno del complesso edilizio scolastico sito in località Prato nel comune di Mussomeli.

La scuola ha in dotazione:

- Auditorium
- Azienda agraria;
- Biblioteca;
- Cantina;
- Laboratorio linguistico;
- Laboratorio di microbiologia e meristemica;
- Laboratorio di chimica;
- Laboratorio;
- Laboratorio d'informatica;
- Palestra;

Il contesto socio-economico e culturale in cui opera la scuola è caratterizzato da piccole e medie imprese agricole, che operano nel settore zootecnico e cerealicolo. Risultano numerose anche piccole imprese operanti nel settore edilizio. Il terziario è legato soprattutto al commercio.

L'utenza scolastica risulta eterogenea per estrazione sociale, culturale, per interessi e aspettative.

Profilo in uscita dell'Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- 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.
- 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.
- 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.

Come previsto dall'art.5 comma 3 del Decreto del 24 maggio 2018 n. 92, "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione", lo specifico percorso formativo in uscita è stato declinato verso il profilo "Enogastronomia", con il seguente quadro orario:

Quadro orario settimanale

Discipline	Primo biennio		Secondo biennio		V anno
	1^	2^	3^	4^	5^
AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana A012	4	4	4	4	4
Lingua inglese AB24	3	3	2	2	2
Storia, cittadinanza e costituzione A012	1	2	2	2	2
Matematica A026	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive A048	2	2	2	2	2
I.R.C.	1	1	1	1	1
Diritto e economia A046	2	2			
Geografia A021	1				
AREA DI INDIRIZZO					
Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva A046 /A045			4	4	4
Scienze della terra e biologia A050	2	2			
Laboratorio dei servizi enogastronomici -cucina B020	4	4	7	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala B021	4	4			
Laboratorio di accoglienza turistica B019	2	2		2	3
Scienze e cultura dell'alimentazione A031	2	2	4	4	2+1*
Seconda lingua straniera - Spagnolo AC24	2	3	3	3	3
TIC A041	2	1			

*Codocenza tra Scienze e cultura dell'alimentazione e Laboratorio dei servizi enogastronomici –cucina.

PARTE II – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe è composto dai seguenti docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno:

Materia	Docente	Continuità di Insegnamento		
		3 [^] Anno	4 [^] Anno	5 [^] Anno
Religione	Dentico Riccardo			X
Italiano	Cannella Simona	X	X	X
Storia	Cannella Simona	X	X	X
Matematica	Pardi Antonino Giuseppe			X
Scienze e Cultura degli alimenti	Rap Rossana*			X
Diritto e Tecn. Amministrative	Falletta Maria Rita		X	X
Scienze Motorie	Lipari Enrico*		X	X
Lingua Inglese	Guddemi Lucia	X	X	X
Lingua Spagnola	Peritore Floriana			X
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	Pera Francesco			X
Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina	Belluzzo Giuseppe *	X	X	X
Sostegno	Mancino Maria Vittoria	X	X	X
Sostegno	Cordaro Armando Orlando	X	X	X

*COMMISSARI D'ESAME INTERNI

PRESENTAZIONE CLASSE V B IPSEOA

Profilo della classe

La classe è costituita da 13 alunni di cui 8 pendolari che giungono dai paesi limitrofi di: Acquaviva Platani, Milena, San Giovanni Gemini, Valledolmo, Sutera.

All'interno della classe sono presenti due alunni diversamente abili: uno segue una programmazione differenziata, mentre uno segue una programmazione personalizzata (per obiettivi minimi). Non sono presenti alunni DSA.

Situazione di partenza

Ciascun docente, mediante test d'ingresso, conversazioni e colloqui, ha effettuato un'analisi tesa a conoscere il livello degli alunni sul piano cognitivo, sociale e affettivo, allo scopo di identificare i bisogni della classe e del singolo. Sul piano specifico della propria disciplina, ogni docente ha verificato i requisiti necessari ed indispensabili per affrontare i contenuti disciplinari.

In generale sembra di poter dividere la classe in tre gruppi:

- un primo piccolo gruppo formato da alunni che mostrano buone capacità logico-intuitive, abilità di base e capacità nell'interpretare i messaggi, interiorizzandoli e riproducendoli in varie forme espressive.
- un secondo gruppo è costituito da alunni che, nonostante presentino lacune di base, mostrano impegno e partecipazione adeguate al dialogo educativo;
- un ultimo gruppo, infine, caratterizzato dalle carenze di base e affianca una mancanza di adeguato metodo di studio, mostrando un impegno saltuario e minore costanza nel lavoro domestico.

Livello di profitto raggiunti, aspetti comportamentali, relazionali e di frequenza

L'attività didattica si è svolta cercando sempre il dialogo con gli alunni, andando alla ricerca del contatto con la realtà e inserendo continui stimoli che potessero incrementare la motivazione degli alunni allo studio. Sono state messe in atto diverse strategie didattiche affinché i discenti potessero compiere le loro esperienze e scoperte, acquisire abilità e competenze specifiche. Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di costruire sempre un clima positivo e sereno per poter lavorare in armonia e sintonia con gli alunni.

Da un punto di vista disciplinare gli alunni hanno avuto, nel corso dell'anno, un comportamento per la maggior parte delle volte corretto che ha permesso il regolare svolgimento del lavoro scolastico; solo di tanto in tanto è stato necessario richiamare l'attenzione degli alunni in modo più fermo per spronarli maggiormente e coinvolgerli nel dialogo educativo.

Con l'apporto delle diverse discipline, si è lavorato al fine di sviluppare la capacità di orientare tutti gli alunni verso conoscenze e competenze spendibili, nell'ipotesi, sia di un proseguimento degli studi, sia di un proficuo e consapevole inserimento nel mondo del lavoro (le attività riguardanti l'orientamento in uscita sono parte integrante del presente documento).

E' stata sollecitata spesso la partecipazione della classe ad attività ed eventi organizzati dalla scuola, partecipazione che si è avuta in modo consapevole e attento da una parte degli alunni della classe, mentre altri hanno mantenuto un atteggiamento più distaccato.

A fine anno scolastico la classe presenta la seguente fisionomia rispetto agli stimoli didattici forniti dai docenti:

- Un piccolo gruppetto, che ha lavorato in modo continuativo, possiede un buon metodo di studio e adeguate competenze di analisi e rielaborazione raggiungendo risultati appropriati nelle diverse discipline, anche in quelle professionalizzanti, dove è in grado di operare in maniera autonoma;

-Un altro gruppo, che comprende la maggior parte degli studenti della classe, ha acquisito conoscenze in modo organico e adeguato raggiungendo obiettivi e competenze apprezzabili anche nelle discipline professionalizzanti, però, per alcuni, rimane incerto ancora il livello espositivo;

-Un esiguo numero di allievi, infine, nonostante l'impegno, ancora fatica a conseguire sempre risultati sufficienti al raggiungimento delle competenze in uscita richieste in diverse discipline, pur avendo raggiunto, ad oggi, complessivamente, gli obiettivi minimi previsti.

Per quanto riguarda la frequenza va segnalato che qualche studente ha accumulato nel corso dell'anno assenze, che non hanno certamente agevolato il percorso per raggiungere gli obiettivi educativi e disciplinari prefissati dal Consiglio di Classe.

Il Consiglio si impegnerà ad intervenire anche nell'ultimo periodo, in prossimità degli esami contando sull'impegno maggiore degli studenti per supportare e guidare tutti, anche coloro i quali non hanno ancora superato difficoltà ad oggi presenti in alcune discipline, per il raggiungimento delle competenze in uscita richieste.

COMPOSIZIONE						
N. ALUNNI 13		maschi n. 13		femmine n. 0		
PROVENIENZA						
Anno scolastico	Classe	Alunni promossi dalla classe precedente	Alunni ripetenti +	Alunni esterni +	Alunni ritirati in corso d'anno -	Totale alunni termine anno scolastico
2021/2022	3 [^] B	n. 12	n. 0	n. 1	n. 0	n. 13
2022/2023	4 [^] B	n. 13	n. 0	n.0	n. 0	n. 13
2023/2024	5 [^] B	n. 13	n. 2	n. 0	n. 2	n. 13

ELENCO DEGLI ALUNNI CHE SOSTERRANNO L'ESAME DI STATO

Omissis

PARTE III- **OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta;
- Capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

Conoscenze

- conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina;
- conoscenza dei linguaggi specifici di ogni disciplina;
- conoscenza dei linguaggi multimediali.

Competenze

- Sapersi esprimere in modo chiaro e corretto con la terminologia specifica di ogni disciplina, costruendo un discorso organico e coerente;
- saper utilizzare le conoscenze acquisite anche attraverso le nuove tecnologie;
- saper rielaborare i contenuti disciplinari e relazionare in maniera articolata e organica collegando fatti e fenomeni a livello multidisciplinare;
- saper rielaborare i contenuti di studio in forma critica ed originale;
- essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa-effetto all'interno dei diversi argomenti;
- saper valorizzare l'insieme delle risorse linguistiche e culturali in una prospettiva interculturale;
- saper aggiornare;
- saper prospettare soluzioni ai problemi formulando ipotesi;
- saper applicare le regole e le conoscenze acquisite in contesti noti;
- saper argomentare e dimostrare.
- saper riconoscere la relatività dei fenomeni culturali per confrontarsi in modo aperto e rispettoso con le altre culture

Capacità

- padroneggiare la lingua in rapporto alle varie situazioni comunicative;
- analizzare e interpretare fenomeni secondo prospettive diverse;
- argomentare e sostenere una tesi;
- analizzare/sintetizzare, astrarre/dedurre, risoluzione dei problemi;
- operare collegamenti infra e interdisciplinari;
- riflettere e valutare in modo autonomo, personale e critico;
- organizzare le proprie modalità di apprendimento, utilizzando strumenti e strategie adeguate.

STRATEGIE E METODI

I docenti hanno utilizzato una metodologia interattiva, in grado di suscitare l'interesse, la partecipazione individuale e di gruppo, di stimolare la capacità di valutazione critica dei contenuti culturali.

A tal fine i docenti hanno ritenuto utile avvalersi di procedimenti didattici sia di tipo inferenziale-euristico, come la lezione frontale e/o dialogata, l'osservazione, l'indagine, la discussione, il dibattito e la ricerca, sia di tipo laboratoriale.

La suddetta metodologia ha potenziato altresì la capacità di costruire reti concettuali pluri- disciplinari in vista di un approccio integrato ai saperi; pertanto i contenuti delle discipline sono stati affrontati, laddove possibile, con un approccio di tipo tematico.

Sono stati utilizzati strumenti quali: libri di testo, riviste e quotidiani, mezzi audiovisivi e informatici, biblioteca, conferenze e seminari, rappresentazioni teatrali, visite guidate e viaggi di integrazione culturale, nonché tutte le risorse, reperibili nella scuola e nel territorio, che si sono ritenuti necessari per il raggiungimento degli obiettivi formativi e cognitivi.

PARTE IV – **VERIFICA E VALUTAZIONE** **DELL'APPRENDIMENTO**

Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

I criteri di verifica e di valutazione sono stati stabiliti dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe, ciascuno per la parte di propria competenza. In particolare, il Consiglio di classe ha accertato, attraverso continui confronti, gli obiettivi raggiunti o le difficoltà che ne hanno ritardato o parzialmente impedito l'attuazione.

La valutazione nelle diverse fasi dell'apprendimento ha orientato tutto il processo educativo in ordine alla scelta dei contenuti e alla sequenza stessa di utilizzo del materiale didattico.

Per le griglie di valutazione disciplinare e per le griglie di valutazione della condotta si rimanda agli allegati al PTOF.

PARTE V – **PERCORSI DIDATTICI**

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

In accordo con le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, la scuola, per una corretta attuazione dell’innovazione normativa, (che implica, ai sensi dell’articolo 3, una revisione dei curricoli di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni), ha provveduto ad aggiornare i curricoli di istituto e l’attività di programmazione didattica al fine di sviluppare “la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società” (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché ad individuare nella conoscenza e nell’attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare “la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità” (articolo 1, comma 1 della Legge).

L’educazione civica, alla luce della normativa vigente, è un insegnamento caratterizzato da contitolarità e trasversalità anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Il monte orario dedicato a questo insegnamento e svolto nell’ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, è stato stabilito in seno al Collegio dei docenti nella misura di 99 ore annue.

Il Collegio dei Docenti ha provveduto nell’esercizio dell’autonomia di sperimentazione di cui all’art. 6 del D.P.R. n.275/1999, ad integrare nel curriculum di Istituto gli obiettivi specifici di apprendimento/risultati delle singole discipline con gli obiettivi/risultati e traguardi specifici per l’educazione civica utilizzando per la loro attuazione l’organico dell’autonomia.

In accordo col DPR 22 giugno 2009, n. 122, inoltre ha integrato i criteri di valutazione deliberati per le singole discipline e già inseriti nel PTOF in modo da ricomprendere anche la valutazione dell’insegnamento dell’educazione civica e ha predisposto una griglia di valutazione allegata al curriculum verticale e approvata dal collegio dei docenti.

Al fine di assolvere la loro funzione di cittadini, gli studenti necessitano di conoscenze sempre più ampie per cui nella programmazione sono presenti approfondimenti sul sistema socio-politico nazionale, sui problemi legati alla società e alla dimensione europea e non.

Le conoscenze che tutti debbono, quindi, acquisire alla fine del percorso di “Educazione Civica” in quanto necessarie per una solida democrazia, sono:

- a) l’iter didattico istituzionale, dall’atomo istituzionale nazionale (Comune) all’organismo istituzionale sovranazionale (Comunità Europea)

- b) i contenuti e gli obiettivi di documenti: Costituzione della Repubblica italiana-Statuto dei lavoratori- Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo- la Carta dei diritti dell'Ue e la Costituzione europea;
- c) gli obiettivi di Organismi Internazionali;
- d) conoscenza e comprensione dei diritti umani e dei valori democratici tra cui equità e giustizia;
- e) conoscenza e comprensione delle norme sociali e norme giuridiche, regole fondamentali per una civile convivenza; rispetto delle persone; rispetto dell'ambiente; rispetto della legge come principio fondamentale di libertà ed uguaglianza; devianze giovanili; sostanze stupefacenti: effetti nocivi per i singoli e per la collettività; Educazione stradale;
- f) conoscenza del valore storico con particolare attenzione all'approfondimento delle giornate celebrative dedicate alla Shoah, il 27 gennaio giornata in commemorazione delle vittime dell'olocausto, alle Foibe, il 10 febbraio giorno del ricordo in memoria delle vittime dei massacri e dell'esodo giuliano-dalmata.

Competenze

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti hanno dimostrato di possedere le seguenti competenze essenziali:

- competenze civiche (partecipazione alla società tramite azioni come il volontariato e l'intervento sulla politica pubblica attraverso il voto e il sistema delle petizioni, nonché partecipazione alla governance della scuola);
- competenze sociali (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti);
- competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
- competenze interculturali (stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali).

Dal raccordo fra le discipline, ciascuna delle quali fa parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno, sono state svolte rispettivamente nel primo e nel secondo quadrimestre le seguenti unità di apprendimento:

UNITA' DI APPRENDIMENTO PRIMO QUADRIMESTRE	
Denominazione	<i>"Cittadini del Mondo"</i>
Tematiche	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi fondamentali del diritto • Costituzione • Ordinamento della Repubblica • Unione Europea • Organismi internazionali • Nozioni di diritto del lavoro • Educazione alla legalità e al contrasto alle mafie • Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva • Pericoli degli ambienti digitali

UNITA' DI APPRENDIMENTO SECONDO QUADRIMESTRE

Denominazione	<i>" A scuola di rispetto: dall'uomo al territorio "</i>
Tematiche	- Agenda 2030 - Tutela del patrimonio ambientale - Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze alimentari - Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale - Conoscenza storica del territorio - Educazione alla salute e al benessere - Partecipazione e temi di pubblico dibattito - Forme di comunicazione digitale e affidabilità delle fonti

Sono stati affrontati inoltre i seguenti argomenti:

Argomenti svolti in seno alle giornate istituzionali (vedi Attività di Ampliamento Dell'offerta Formativa)

ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTE FORMATIVE SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

Progetti e Manifestazioni culturali
Eventi e manifestazioni
<ul style="list-style-type: none">• Visione del film "C'è ancora domani" presso il Cinema Manfredi di Mussomeli• Visione del film "Oppenheimer" presso il Cinema Manfredi di Mussomeli• Svolgimento attività 25 novembre 2023, Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne• Visione spettacolo "La porta della vita" di Alessandro Ienzi• Iniziative per la prevenzione del bullismo e del cyberbullismo: attività di riflessione: 7 Febbraio• Attività di riflessione sul femminicidio promosso dal collettivo "Amarena"• Attività relativa alla Giornata della memoria – Visione del musical "Edith, la verità dell'amore" presso il Cinema Manfredi di Mussomeli• Incontro Fratres per sensibilizzare gli studenti alla "Donazione di Sangue e di Plasma"• Evento "D.E.I. – Diversità, equità ed inclusione" promosso dal Rotary Club e Interact
Attività laboratoriali
- Partecipazione ad eventi: open day, orientamento in entrata, Accoglienza in occasione delle manifestazioni organizzate presso il nostro Istituto, manifestazioni esterne.

Orientamento

- Incontro orientamento Università degli Studi di Enna e visita in presenza presso le facoltà Kore di Enna e Università degli Studi di Palermo.
- Partecipazione presso la Fiera del Mediterraneo all'OrientaSicilia
- Incontro con l'esercito italiano
- Incontro con Accademia Europea del Cinema
- Incontri di formazione e orientamento: "A scuola con Grana Padano", "Corso di formazione con lo Chef Marco Chiarenza", "Corso di formazione con la lady chef Concetta Marino", "Incontro streaming con Antonio Cannavacciuolo"

Attività pluridisciplinari

- Partecipazione agli articoli del giornalino d'istituto "La voce del Virgilio"
- L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO – LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

I Percorsi di alternanza scuola-lavoro, istituiti con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005, ridefiniti dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107, regolamentati dal Decreto Legislativo n° 62 del 13 aprile 2017, vengono ridenominati con la legge del 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio 2019), all'articolo 1 comma 784, "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento".

Il nostro Istituto, coerentemente con le indicazioni della L. 107, ha ricercato sul territorio partners con cui avviare percorsi di alternanza, ricercando fra aziende, enti pubblici, società del terzo settore, associazioni culturali turistico-culturali e realtà museali. Le attività si sono articolate in momenti di formazione con metodiche didattiche privilegianti la laboratorialità, svolta sia a scuola sia in "azienda", e la permanenza tutorata nelle varie realtà lavorative (chiamate per semplicità strutture ospitanti). Non sono mancate visite guidate, laboratori sul posto e partecipazione a conferenze.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nelle seguenti tabelle:

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	
Attività	
Tirocinio curriculare (a.s. 2021/2022) 40 ore	OPERATORE DI CUCINA

Tirocinio presso Resort Kastalia percorso Freedom of Holiday (a.s. 2021/2022)	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio presso il Serenus Village (a.s. 2021/2022)	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio presso Bar Didattico della scuola (a.s. 2021/2022)	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio curriculare (a.s. 2022/2023) 40 ore	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio presso Bar Didattico della scuola (a.s. 2022/2023)	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio presso Bar Didattico della scuola (a.s. 2023/2024)	OPERATORE DI CUCINA
Eventi, Fiere, Ricorrenze: - partecipazione a manifestazioni esterne -Open day -Preparazione pecorelle e uova di Pasqua -Realizzazione rosticceria e pasticceria per il bar didattico	OPERATORE DI CUCINA

DESCRIZIONE DELLA ATTIVITA' OGGETTO DEL TIROCINIO:

Gli studenti hanno affrontato servizi in Cucina, lavorato alla preparazione delle varie pietanze gastronomiche. Hanno accettato la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dallo chef di cucina, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti.

Il programma è articolato attraverso un'alternanza d'attività teoriche in aula, di attività di verifica ed approfondimento e di esercitazione di gruppo e di stage. Nelle attività teoriche sarà dato ampio spazio al Learning by doing, alla didattica laboratoriale al Problem posing e Problem solving.

OBIETTIVI FORMATIVI: Gli studenti hanno partecipato in modo attivo alla preparazione della mise en place, al servizio delle pietanze, preparando le vivande davanti al cliente, e di alcune preparazioni alla griglia, sono in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni effettuate in cucina, di preparazione e servizio delle pietanze grigliate con la supervisione del tutor aziendale. Sono stati puntuali ogni giorno al team leader per la consegna dei compiti giornalieri assegnati e a collaborare con gli altri colleghi.

COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE

- Conoscere i prodotti enogastronomici del territorio e della Regione Sicilia,
- Conoscere i parametri di qualità dei prodotti enogastronomici,
- Conoscere i processi di lavorazione e preparazione dei prodotti tipici,
- Sapere selezionare prodotti da lavorare in cucina,
- Conoscere i prodotti tipici siciliani,
- Conoscere e saper utilizzare le tecniche di trasformazione in cucina,
- Conoscere e saper utilizzare i materiali tecnologici per la preparazione, la trasformazione dei piatti e la mise en place,
- Conoscere ed applicare le norme sanitarie e di sicurezza negli ambienti di lavoro,
- Sapere gestire la realizzazione delle pietanze,
- Sapere lavorare in gruppo,
- Sapere essere autonomo nelle scelte gestionali,
- Sapere collaborare con personale esterno

PARTE VI – ESAME DI STATO

ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PROVE D'ESAME

Secondo quanto reca l'Ordinanza ministeriale del 22 marzo 2024 n. 55, Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024, l'esame di Stato consisterà in due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio.

La *prima prova scritta* accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La *seconda prova scritta* non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame è unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale di riferimento" che indica:

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

Il *colloquio* si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione ai sensi del comma 3. In riferimento al colloquio orale durante l'anno scolastico sono stati affrontati i seguenti nuclei tematici con collegamenti interdisciplinari:

- Allergie e intolleranze alimentari
- Una sana alimentazione e uno stile di vita equilibrato
- La sicurezza alimentare
- Modelli alimentari
- Fattori di rischio e prevenzione delle malattie legate alla cattiva alimentazione
- Disturbi del comportamento alimentare

PROVE SIMULATE

Il consiglio di classe decide di far svolgere agli alunni una prima simulata di PRIMA PROVA in data 28 Febbraio, una seconda simulata di PRIMA PROVA in data 17 Aprile.

Per quanto riguarda la SECONDA PROVA è stata svolta dagli alunni una prima simulata in data 21 Marzo e una seconda simulata in data 22 Aprile. Si allegano al presente documento le tracce delle simulazioni svolte dalla classe.

Le prove simulate vengono corrette utilizzando le griglie di valutazione Esami di Stato d.m. 769 del 26 novembre 2018, aggiornate dall'ordinanza ministeriale n. 55/2024.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'O.M. Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024 ridefinisce per il corrente anno scolastico il sistema dei crediti scolastici maturati dagli studenti delle classi terminali nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti di cui dodici per la classe terza, tredici per la classe quarta e quindici per la classe quinta. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base della tabella di cui all'allegato A al D.lgs. 62/2017.

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

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO FINALE

Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il credito scolastico
- massimo 20 punti per il primo scritto
- massimo 20 punti per il secondo scritto
- massimo 20 punti per il colloquio

Il punteggio minimo per superare l'esame resta fissato in sessanta (60) punti.

La Commissione d'esame, ai sensi dell'articolo 18, comma 5, del D. lgs. 62/2017 può motivatamente integrare il punteggio, fino ad un massimo di cinque punti ove il candidato abbia ottenuto un credito scolastico di almeno trenta punti e un risultato complessivo delle prove d'esame pari almeno a cinquanta punti.

La Commissione d'esame all'unanimità può motivatamente attribuire la lode ai candidati che conseguono il punteggio massimo di 100 punti senza fruire dell'integrazione, a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto per ogni prova d'esame.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 10/05/2024 alla quale hanno partecipato i docenti, i rappresentanti degli alunni e il Dirigente Scolastico così come di seguito indicato

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] B I.P.S.E.O.A

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Religione	Dentico Riccardo	
Matematica	Pardi Antonino Giuseppe	
Italiano	Cannella Simona	
Storia	Cannella Simona	
Scienze e Cultura degli alimenti	Rap Rossana	
Diritto e Tecn. Amministrative	Falletta Maria Rita	
Scienze Motorie	Lipari Enrico	
Lingua Inglese	Guddemi Lucia	
Lingua Spagnola	Peritore Floriana	
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	Pera Francesco	
Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina	Belluzzo Giuseppe	
Sostegno	Mancino Maria Vittoria	
Sostegno	Cordaro Armando Orlando	
Componente genitori		
Componente alunni	Bonfante Pasquale	
Componente alunni	Genco Samuele	

Mussomeli, 10/05/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Vincenzo Maggio)

In ottemperanza a quanto stabilito dal Garante della protezione dei dati personali con la **nota prot. n. 10719 del 21 marzo 2017**, volto a tutelare la pubblicazione di dati personali, anche riferiti al semplice nome e cognome dell'alunno, all'interno del Documento del 15 maggio, l'elenco degli alunni ed il loro rispettivo credito scolastico vengono inseriti in allegato al presente documento e non pubblicati all'albo della scuola.

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.I.S.S. "VIRGILIO".