



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

*Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI  
Prot. 0009754 del 13/05/2024  
IV (Entrata)

**CLASSE 5 F**

**INDIRIZZO: IPSEOA**

**Anno scolastico: 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**15 maggio 2024**

# Sommario

<b>1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	3
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI.....	4
<b>2 - PERCORSO FORMATIVO</b> .....	5
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	5
OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI.....	7
COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI .....	8
OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI.....	11
<b>3-ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRA CURRRICULARIVISITEDIDATTICHE - VIAGGI DI ISTRUZIONE</b> .....	16
METODOLOGIE DIDATTICHE.....	17
<b>4 - EDUCAZIONE CIVICA</b> .....	19
<b>5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b> .....	23
<b>6- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE</b> .....	28
<b>7 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b> .....	38
<b>8 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI</b> .....	39
<b>9 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b> .....	32
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO .....	37
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO.....	33
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI.....	36
<b>10-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	61

**1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE****DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA INSEGNATA</b>
LOMBARDO GIUSEPPA ELDA	Italiano e storia
GELO VALENTINA	Lingua inglese
RIBAUDO MARIA PAOLA	Lingua francese
VIRZÌ GIROLAMA	Matematica
SAPIENZA ANGELA	Diritto e tec amministrativa
LOCASCIO RUGGIERO	Lab. dei servizi settore cucina
TULUMELLO CATERINA	Scienza e cultura degli alimenti
DI LORENZO ONOFRIO	Scienze motorie e sportiva
LO DUCA BALDASSARE	Religione
VITALE AGATA	Sostegno 1
GENOVESE MARIA	Sostegno 2
FRADELLA GIUSEPPINA	Sostegno 3
FORESTA SALVATORE	MARC

## CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

<b>MATERIA</b>	<b>TERZO ANNO</b>	<b>QUARTO ANNO</b>	<b>QUINTO ANNO</b>
Italiano e storia	Lombardo Giuseppa Elda	Lombardo G.E.	Lombardo G.E.
Lingua inglese	Garofalo Rosa Linda	Gelo V.	Gelo V.
Lingua francese	Ribaudò Maria Paola	Chimenti Rossana	Ribaudò M.P.
Matematica	Virzì Girolama	Virzì G.	Virzì G.
Diritto e tec amministrativa	Fiscelli Enrico	Sapienza Angela	Sapienza A
Lab. dei servizi enogastronomi a settore cucina	Locascio Ruggiero	Locascio R.	Locascio R.
Scienze e cultura dell'alimentazione	Guagenti Giovanna	Tulumello C.	Tulumello C.
MARC	Sirugo Pinella	Davì Carlo Salvatore	Foresta S.
Scienze motorie e sportiva	Di Lorenzo Onofrio	Di Lorenzo	Di Lorenzo
Religione	Prestigiacomò Domenica	Prestigiacomò D.	Lo Duca B.
Sostegno 1	Vitale Agata	Vitale A.	Vitale A.
Sostegno 2	Lo Bello Silvana	Genovese M.	Genovese M.
Sostegno 3	Fradella Giuseppina	Fradella G.	Fradella G.

## 2- PERCORSO FORMATIVO

In base alla **Nota10719 del 21 marzo2017 emanata dal MIUR**, con la quale il Ministero sollecita le Istituzioni Scolastiche al rispetto delle indicazioni fornite dal Garante della protezione dei dati personali, nella redazione del presente documento non sono stati inseriti i Curricula scolastici degli alunni, né alcun dato sensibile riconducibile ad essi, rimandando ogni informazione ai fascicoli personali degli alunni.

(Allegati elenco alunni e credito scolastico)

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5F è composta da 10 alunni, 1 ragazza e 9 ragazzi, di cui tre con disabilità.

(In riferimento a questi alunni, i docenti specializzati allegheranno le loro relazioni in busta chiusa).

Le dinamiche di socializzazione fanno della classe un gruppo non molto coeso, non sempre capace di forme di cura nei confronti dei compagni diversamente abili.

Dal punto di vista comportamentale, la classe, nel complesso, non ha sempre mostrato una condotta rispettosa delle norme scolastiche e di quelle che regolano la convivenza civile. Pur tuttavia il clima scolastico è stato, nel corso degli anni, quasi sempre sereno.

Nel corso degli anni, la classe ha subito delle modifiche nella struttura numerica. Per altro, anche il C.d.C. ha subito in parte cambiamenti nella composizione per l'avvicinarsi, negli anni, di un discreto numero di docenti.

La mancanza di continuità didattica in alcune discipline, ha indotto pertanto gli alunni a confrontarsi con le diverse metodologie didattiche adottate dagli insegnanti.

Gli alunni hanno quindi manifestato sufficiente capacità di adattamento ed hanno instaurato anche con i nuovi docenti rapporti nel complesso adeguati e se opportunamente sollecitati collaborativi.

La classe risulta eterogenea sia per quanto riguarda l'estrazione socio-culturale di provenienza, sia per le conoscenze e il livello di maturazione personale dei singoli discenti e anche sul piano didattico, infatti sin dall'inizio dell'anno la classe risultava divisa in due gruppi: un primo gruppo mostrava sufficienti capacità, il possesso di competenze adeguate e un metodo di studio complessivamente corretto; un secondo gruppo, pur dimostrando una partecipazione quasi attiva al dialogo educativo e un impegno saltuario, evidenziava ancora difficoltà dovute ad un metodo di studio mnemonico e a difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale. Quindi è stato necessario programmare una serie di strategie finalizzate a superare il gap educativo-formativo rilevato. Da un lato, quindi, sono state messe in atto continue attività di recupero e di consolidamento con strategie didattiche alternative (uso del pc, video, mappe concettuali, studi su argomenti di interesse immediato, attività di lettura e scrittura diversificate), volte a superare le carenze e le difficoltà iniziali.

Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, in particolare, nel mese di febbraio, tutto il C.d.C. si è adoperato in itinere per il recupero delle lacune. Nello specifico, nelle varie discipline sono stati effettuati interventi di recupero/potenziamento in orario curriculare e i singoli docenti hanno continuamente stimolato gli alunni attraverso un dialogo educativo costruttivo, mirato alla presa di coscienza da parte degli alunni dei loro livelli di apprendimento, dei loro punti di forza e delle loro

carenze (autovalutazione). Tra le attività extracurricolari, organizzate dalla scuola: “Percorso competenze di base di italiano- preparazione prove d’esame” e “ Percorso competenze di base: Alimentazione e scienze naturali” ha partecipato solo un esiguo numero di alunni.

Le diverse partecipazioni alle gare sportive organizzate dalla scuola, le tante assenze individuali, considerato l’esiguo numero di alunni, il metodo di studio superficiale hanno, talvolta, compromesso il regolare svolgimento delle attività didattiche, per cui la coordinatrice ha informato i genitori tempestivamente sia telefonicamente che in presenza dell’andamento didattico dei loro figli.

Nel complesso la partecipazione alle attività curriculari è stata mediamente regolare e, in ogni caso, conforme ai parametri richiesti per considerare valido l'anno scolastico.

La programmazione iniziale delle singole discipline, elaborata a seguito della somministrazione dei test di ingresso da parte di alcuni docenti e dei risultati emersi dal primo periodo di osservazione e di valutazioni formative, è stata rispettata nelle linee essenziali anche se, ai fini di una maggiore efficacia didattica, sono state apportate integrazioni alle programmazioni di alcune discipline. Rispetto alla situazione di partenza ad oggi è possibile riscontrare un generale progresso per ciò che riguarda il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e trasversali, anche se gli alunni necessitano di continue sollecitazioni.

Dalle verifiche effettuate sono ad oggi individuabili due fasce di livello: un primo gruppo, formato da un esiguo numero di alunni, dotati di discrete capacità logico-intuitive e dialettiche grazie al metodo di studio efficace, all'impegno profuso nelle attività curriculari, adeguatamente stimolata ed indirizzata dal Consiglio di Classe, ha raggiunto risultati quasi discreti. Un secondo gruppo di alunni nonostante un metodo di studio inizialmente mnemonico, difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, è riuscito, grazie ad un impegno costante, ad un metodo di studio efficace, ad una proficua attività di tutoring tra alunni, a compiere importanti progressi sul piano degli obiettivi cognitivi, raggiungendo un livello di preparazione mediamente sufficiente anche se in alcune discipline permangono difficoltà di carattere linguistico -espressivo.

Durante il percorso scolastico gli alunni sono stati sempre sollecitati alla rielaborazione personale dei contenuti via via proposti; si è cercato di sviluppare in loro la consapevolezza che quanto studiato non è finalizzato solo alla buona riuscita dell'esame finale, ma costituirà un bagaglio personale di conoscenze spendibili anche nel mercato del lavoro.

Inoltre, l'azione educativo formativa del Consiglio di classe ha mirato a valorizzare alcuni obiettivi in armonia con le linee programmatiche d'Istituto:

- la costruzione di una concreta scala di valori che assuma come punto di partenza la Costituzione e i suoi principi fondamentali, quali la libertà e la democrazia, l'educazione alla legalità, il rispetto per la cosa pubblica e per l'ambiente;
- la costruzione, di concerto con la famiglia e con le altre istituzioni educative, di una coscienza critica e di un consapevole atteggiamento di responsabilità e correttezza personale, basati su opportuni processi di valutazione e autovalutazione;
- lo sviluppo di un vivo senso di solidarietà e l'acquisizione di un'etica collettiva e di una concezione aperta di cittadinanza;
- la capacità di accettare la diversità di ognuno, e il rifiuto di ogni tipo di pregiudizio e di razzismo, anche all'interno del singolo gruppo classe, cercando di superare eventuali atteggiamenti di chiusura o ostilità;
- l'educazione alla partecipazione consapevole alla vita della società, attraverso la graduale acquisizione di una forte memoria storica, e, in particolare, della coscienza di essere soggetti della storia, per poter contribuire in modo critico alla costruzione di nuovi modelli sociali e culturali.

## OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

Alla luce di quanto sopra esposto si evince che tutta la classe ha raggiunto, in maniera differente a seconda delle capacità e dell'impegno profuso, i seguenti obiettivi trasversali, le conoscenze e le competenze di seguito elencate e stabilite nelle programmazioni di dipartimento dei Quattro Assi culturali e nelle progettazioni del Consiglio di Classe:

- Condivisione delle regole
- Educazione alla democrazia, alla libertà, alla legalità, alla solidarietà come modello di partecipazione sociale
- Sviluppo della coscienza di se stessi e del territorio circostante
- Acquisizione di autonomia e assunzione di responsabilità
- Capacità di organizzare un metodo di lavoro efficace
- Capacità di lavorare in team
- Risoluzione dei problemi nei vari ambiti
- Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative attraverso l'utilizzo dei mezzi digitali per favorire l'apprendimento dei discenti
- Integrazione tra le conoscenze di base e le competenze professionalizzanti specifiche per rispondere adeguatamente alle richieste del mercato e sviluppare sistemi di alternanza e tirocini
- Sviluppo di un senso di identità europea, promozione di una cittadinanza europea basata su valori comuni
- Promozione di riflessioni su tematiche relative alla salute e all'ambiente

## COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI

COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA'
<b>Competenza alfabetica funzionale</b>	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo
<b>Competenza multilinguistica</b>	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare; capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali

<p><b>Competenza matematica e competenza inscienze.</b></p>	<p>Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica; capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici.</p>
<p><b>Competenza digitale</b></p>	<p>Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p>

<p><b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></p>	<p>Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.</p>
<p><b>Competenza in materia di cittadinanza</b></p>	<p>Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità</p>



<p><b>Competenza imprenditoriale</b></p>	<p>Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario</p>
<p><b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></p>	<p>Saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p>

ASSE MATEMATICO – SCIENTIFICO	ASSE TECNICO – PRATICO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico</li> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>• Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici-ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>• Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera</li> <li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>• Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</li> <li>• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Valutare criticamente il consumo di alimenti e lo stato di salute</li> <li>• Acquisire comportamenti adeguati per seguire una sana alimentazione e mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

#### ASSE DEI LINGUAGGI

- Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi semplici

#### ASSE STORICO – SOCIALE

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

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.
- Usare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare.
- Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

	<p style="text-align: center;"><b>Diritto e tecniche amministrative</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</li><li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li><li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li></ul>
--	--

**STANDARD MINIMI DI  
APPRENDIMENTO**

- Leggere e decodificare testi di vario genere, anche letterari
- Comprendere un testo e saperne individuare i nuclei tematici fondamentali
- Saper produrre testi scritti in una forma espressiva complessivamente corretta, in italiano, inglese francese
- Sapersi esprimere oralmente e saper organizzare brevi argomentazioni in maniera personale
- Saper utilizzare le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e mediazione turistico alberghiera

### 3-ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI VISITE DIDATTICHE - VIAGGI DI ISTRUZIONE

#### MODULO ORIENTAMENTO

##### Titolo: Io e la mia crescita in cucina

Il C.d. D. con delibera n. 24 del 22/11/23 ha approvato il D.M.28/22 “Riforma del Sistema Orientamento”, il Consiglio di classe del 13 dicembre 2023 ha progettato un *Contenitore* di tutte le attività afferente la didattica orientativa e trasversale a tutte le discipline in sinergia con le azioni poste in essere dal Tutor per l’Orientamento assegnato agli alunni della classe.

QUADRI DI RIFERIMENTO	COMPETENZE	ATTIVITÀ	LUOGHI	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
Competenze Democratiche	<b>Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali</b> <i>- Abilità di cooperazione</i> <i>- Abilità di risoluzione dei conflitti</i>	Incontri con docenti ed ex alunni diventati imprenditori Incontro online in streaming con lo Chef Antonino Cannavacciuolo	Auditorium	Docenti Ex studenti	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito	2
	<b>Valorizzare la democrazia, la giustizia, l'equità, l'uguaglianza e il primato del diritto</b> <i>- Abilità di ascolto e di osservazione</i> <i>- Empatia</i> <i>- Abilità di cooperazione</i> <i>- Abilità di risoluzione dei conflitti</i> <i>- Abilità di pensiero analitico e critico</i>	Dibattiti su temi di interesse generale, su temi di attualità, di legalità <ul style="list-style-type: none"> <li>Giornata sui temi della giustizia minorile visione del docufilm “Prova contraria” (circ. n° 195/23)</li> <li>Incontro con i LIONS sulla violenza contro le donne: “STOP AGLI ABUSI STOP AL SILENZIO”</li> <li>Attività con l’associazione “A Strummula” sull’utilizzo dei beni confiscati alla mafia</li> </ul> Visione di film <ul style="list-style-type: none"> <li>“Io capitano” (circ. n° 103/2023)</li> <li>“C’è ancora domani” (circ. n° 196/2023)</li> </ul>	Cinema  Auditorium  cinema	Esperti esterni Docenti	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito ✓ Interdisciplinarietà	13
Competenze Democratiche	<b>Lavorare sulle capacità comunicative</b> <i>- Abilità linguistiche, comunicative e plurilingui</i>	Dibattiti su temi di interesse generale e della salute <ul style="list-style-type: none"> <li>Incontro informativo AVIS (circ. 244 del 06/12/2023)</li> <li>Incontro informazione-formazione prevenzione primaria dei tumori maschili organizzata dalla LILT</li> <li>incontro</li> </ul>	Auditorium Scuola	Esperti esterni Docenti	✓ Lezione dialogata ✓ Cooperative learning ✓ Interdisciplinarietà	7

GreenComp	<b>Conoscere la formazione superiore</b> <i>- Pensiero esplorativo</i>	L'offerta universitaria <ul style="list-style-type: none"> <li>• XXI<sup>a</sup> Orientasicilia (circ. n° 147/2023)</li> <li>• Orientamento universitario</li> </ul>	Fiera del Mediterraneo Università	Docenti universitari Esperti esterni Docenti	✓ Didattica esperenziale ✓ Dibattito	6	
		Le professioni militari	Scuola	Docenti Referenti esterni	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito	2	
GreenComp	<b>Conoscere il territorio</b> <i>- Iniziativa individuale</i>	Visite presso imprese <ul style="list-style-type: none"> <li>• Museo delle acciughe delle arti marinare ad Aspra</li> <li>• Frantoio del Cavaliere a Bagheria</li> <li>• Manifestazione "Educarnival 2023"</li> <li>• Manifestazione "EXPOCREAM" Hotel Saracen</li> <li>• EXPOCOOK 2024-SICILIA</li> </ul>	Fiere specialistiche Imprese	Docenti Imprenditori	✓ Didattica esperenziale ✓ Didattica laboratoriale	3	11
Lifecomp	<b>Competenze "personali, sociali e imparare ad imparare"</b> <b>-Impegno nell'attività di gruppo e nel lavoro di squadra riconoscendo e rispettando gli altri</b>	Creazione di piatti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di pasti per mensa scolastica</li> <li>• Partecipazione al parco cittadino (domenica 17 dicembre)</li> <li>• Criterium interstudentesco</li> <li>• Concorso "Giacchino Rossini, Grand Gourmet"</li> <li>• Tornei da tavolo, di basket</li> </ul>	Educandato statale "Maria Adelaide"  Pesaro	Docente della classe	✓ Didattica esperenziale	9	9



## METODOLOGIE DIDATTICHE

### MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il Consiglio di Classe ha usato i seguenti strumenti:

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Lettura dei testi letterari e analisi guidata degli stessi
- Attività integrate lettura/scrittura
- Didattica modulare: attuazioni di moduli e/o percorsi interdisciplinari
- Didattica metacognitiva: rispettosa dei tempi e dei ritmi di apprendimento, tende a rendere consapevoli i discenti del processo di insegnamento- apprendimento e a costruire un dialogo relazionale affettivo, per promuovere la motivazione e l'interesse.

Come strategie di apprendimento:

- Diversificazione e adattamento individualizzato delle unità di apprendimento;
- Utilizzo di mappe concettuali;
- Brainstorming
- Utilizzo di schemi;
- Utilizzazione di prove differenziate;
- Valorizzazione ed apprezzamento dei progressi.
- Cooperative –learning: valorizzazione del lavoro di gruppo in funzione di un apprendimento “learning by doing”
- Didattica diversificata

Come mezzi didattici:

- Libri di testo delle singole discipline, come indicati nei piani di lavoro dei docenti;
- Eventuali sussidi didattici: video, testi di approfondimento, schede storiche, quotidiani, riviste specializzate, mappe concettuali, materiale didattico in copia.
- Programmi software: vari siti Internet didattici e non, video.

Gli ambienti di apprendimento sono stati:

classe e, qualora fosse stato possibile, aula informatica (computer portatile), palestra e spazi esterni, laboratorio enogastronomia- cucina, auditorium.

**Dotazioni librerie:** dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, materiale didattico in copia.

**Attrezzature tecniche:** CD, collegamento Internet, video, palestra.

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative, interventi mirati ed eventuali ri-programmazioni, ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate, anche se in modo differenziato, individuando percorsi didattici adeguati per gli alunni in difficoltà. Va precisato che dopo lo scrutinio del primo quadrimestre tutti i docenti hanno fatto attività di recupero/potenziamento per permettere agli alunni di colmare parte delle lacune che ancora

emergevano in alcune discipline.

In generale, la valutazione è stata considerata una riflessione sul percorso educativo e non un'analisi dei traguardi.

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Verifica d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le conoscenze pregresse e i livelli di partenza;
- Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per controllare ed orientare l'attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti;
- Valutazione sommativa: attraverso prove scritte e/o orali di diverse tipologie, per l'accertamento conclusivo, finalizzato alla misurazione del conseguimento degli obiettivi finali o intermedi.

**Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:**

- discussioni e dibattiti su tematiche di riferimento ai contenuti studiati
- discussioni guidate e non aperte all'intera classe
- sondaggi generali all'interno del gruppo-classe
- esercizi scritti e orali – questionari a risposta aperta o chiusa
- esercizi applicativi e/o esplicativi
- stesura di schemi e/o mappe concettuali
- ricerche individuali e di gruppo
- esercitazioni alla lavagna
- correzione dei compiti assegnati

**Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:**

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/testo argomentativo nella lingua italiana e straniera
- la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti
- la cura nell'esecuzione.
- la correttezza
- la personalizzazione.

**Valutazione:**

La valutazione si è basata sulle capacità acquisite, tenendo conto dei progressi ottenuti rispetto alla preparazione di partenza. Si sono tenuti inoltre in considerazione l'impegno e la partecipazione dimostrati nel dialogo di classe e nelle attività di coppia o in gruppo. Le valutazioni sono state fatte secondo i parametri indicati nel P.O.F. Per la valutazione finale si terrà conto dei risultati ottenuti e dei risultati previsti, della situazione di partenza e del percorso seguito dall'alunno, delle sue abilità di comprensione e produzione orale, della partecipazione alle attività individuali e/o di gruppo, della produttività e dei ritmi di apprendimento e della condotta.

## 4- EDUCAZIONE CIVICA

### PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO (EDUCAZIONE CIVICA)

In applicazione della legge n° 92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione Civica, il consiglio di classe ha nominato tutor la prof.ssa Sapienza Angela e ha adottato, per l'a.s. 2023-2024, il percorso didattico disciplinare di seguito riportato e così articolato:

#### **Tema individuato: "DALLA COSTITUZIONE ITALIANA ALL'UNIONE EUROPEA E ALLE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI"**

<b>TITOLO</b>	"DALLA COSTITUZIONE ITALIANA ALL'UNIONE EUROPEA E ALLE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI"
<b>NUCLEO</b>	Cittadinanza digitale
<b>DESTINATARI</b>	Alunni della classe

#### **Nucleo concettuale: LA COSTITUZIONE**

##### Competenze PECuP

- 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
- 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.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile
- Certificazioni Ambientali come strumenti per valutare e certificare l'impegno verso le tematiche di Sostenibilità Ambientale e di tutela e impatto ambientale delle attività produttive.

- Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento.
- Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con particolare riferimento alla "Dichiarazione universale dei diritti umani".
- Essere in grado di decifrare dei contesti di pratica quotidiana, identificando ed enucleando in tali contesti quali sono i diritti e i doveri del cittadino.
- Essere in grado di individuare e di distinguere i compiti e i ruoli delle organizzazioni internazionali con particolare riferimento all'Unione Europea
- Cogliere la conformità dei comportamenti ai criteri di legalità
- Comprendere il significato di cittadinanza attiva
- Identificare comportamenti conformi al principio di legalità e di cittadinanza attiva.
- Conoscere l'Agenda 2030 è sapere che è strutturata in 17 obiettivi con i traguardi connessi.

<ul style="list-style-type: none"> <li>●Compiere le proprie 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.</li> <li>●Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	
<b>Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE</b>	
<p style="text-align: center;">Competenze PECuP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Adottare le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambiente digitale.</li> <li>●Usare in modo adeguato le tecnologie digitali per ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa.</li> <li>●Essere consapevole che occorre adottare buone pratiche per la protezione dei dati personali in ambito digitale.</li> </ul>

<b>NUCLEO CONCETTUALE</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE</b>	<b>CONOSCENZE/ ARGOMENTI</b>
Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà	Storia <span style="float: right;">ore 2</span>	Dallo Statuto ottocentesco alla costituzione repubblicana. I primi passi dell'Europa unita. Il futuro dell' E.U.
	Francese <span style="float: right;">ore 3</span>	Vers le monde du travail: j'eserai un chef Le gaspillage alimentaire L 'economie verte Agenda 2030(obiettivo 7) Le respect de l'environnement,les sources d'énergies alternatives Les troubles du comportement alimentaire L'alimentation del' adolescent Agenda 2030 (obiettivo 7) Les institutions politiques enFrance. Les institutions européennes Agenda 2030 (obiettivo 16)
	Matematica <span style="float: right;">ore 4</span>	Dalla Costituzione Europea alla Costituzione italiana, all'unione europea

	Italiano	ore 4	e alle organizzazioni internazionali : power point  Il Manifesto di Ventotene. Dalla CEE all'U.E. Le istituzioni dell'U.E. Norme e diritti dell'Europa. L'ONU e gli altri organismi internazionali
	Diritto e tecniche amministrative	ore 4	Le funzioni dell'Unione Europea, gli organi dell'U.E. Gli organi dell'U.E. e loro compiti, la politica internazionale dell'U.E.
Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio	Lingua inglese	ore 3	Agenda 2030; job opportunities and legislation; sustainable tourism and sustainable food.
	Scienze e cultura dell'alimentazione	ore 4	Agenda 2030
	Religione	ore 2	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Art. 36 e 45 della Costituzione Italiana: "Il lavoratore ha diritto a una retribuzione proporzionata alla quantità e qualità del suo lavoro e in ogni caso sufficiente ad assicurare a sé e alla famiglia un'esistenza libera e dignitosa".
	Scienze motorie	ore 2	Il Fair Play e lo Sport
	Lab.di servizi en Cucina	ore 5	La libera circolazione delle persone e delle merci I dazi doganali La certificazioni europee sulla qualità degli alimenti
Cittadinanza Digitale	Tutte le discipline		
<b>TOTALE ORE 33</b>			

<b>Metodologia</b>	lezione interattiva, <ul style="list-style-type: none"> <li>● problem solving e problem posing,</li> <li>● lavori di gruppo e di ricerca personale,</li> <li>● flipped classroom,</li> <li>● peer education,</li> <li>● cooperative learning,</li> <li>● episodi di apprendimento situato (EAS).</li> </ul>
<b>Strategie di verifica e valutazione</b>	Svolgere almeno una verifica scritta e/o orale a quadrimestre sui seguenti disciplinari trattati. Per la valutazione si farà riferimento alle rispettive griglie concordate in sede di dipartimento disciplinari e agli indicatori del PTOF

**Relazione Finale Tutor Scolastico**

**Corso F 2021/2024  
Tutor Prof. : RUGGIERO  
LOCASCIO**

I progetti di PCTO proposti alle/agli studentesse/studenti hanno mirato a fornire:

- Occasioni di apprendimento e di trasferimento delle competenze disciplinari acquisite a scuola in un contesto lavorativo;
- Contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento);
- Occasioni di consolidamento delle competenze sociali (autonomia, responsabilità, rispetto dell'altro, lavoro in team);
- Possibili opportunità di sbocco professionale.

**Obiettivi per l'istituzione scolastica**

- Consolidamento delle collaborazioni con enti/associazioni/aziende e valorizzazione della presenza dell'Istituto sul territorio
- Maggiore coerenza dei percorsi con i profili in uscita. Le esperienze di PCTO sono state realizzate in modalità e-learning, attraverso la piattaforma utilizzata per la DAD, messe a disposizione dai vari istituti ed enti, mentre in sostituzione degli stage si sono proposte attività di service learning, projectwork, in alcuni casi convergenti con le tematiche di Educazione Civica.

I percorsi sono stati organizzati prevedendo più annualità. Si individuano alcuni principali punti di forza:

- Attivazione dei processi di orientamento e promozione del successo formativo degli allievi;
- Promozione di dinamiche virtuose, spesso gli studenti poco motivati in classe riescono, durante lo stage, a uscire dall'immagine negativa scolastica;
- Disponibilità delle/degli studentesse/studenti alle proposte istruttive formative interne ed esterne all'istituzione scolastica;
- Strutture ospitanti e tutor esterni propositivi e motivati;
- Creazione di legami con il territorio e consolidamento rapporti di collaborazione con enti, associazioni, istituzioni, imprese ed aziende del comparto afferente il curriculum d'istituto e il corso di studi degli studenti.

## **Titolo Progetto**

### **L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA SICILIANA NEGLI ULTIMI DUE SECOLI**

Si è dato impulso ad una analisi volta a conoscere e comprendere la cultura gastronomica della Sicilia e, successivamente, a ragionare se e come le influenze date dalle dominazioni straniere e le numerose invenzioni tecnologiche, scoperte scientifico-alimentari abbiano potuto mutare e in che modo la sua essenza.

#### **Attività svolte dagli studenti**

Nel corso dei tre anni scolastici, in seno alla progettazione iniziale formulata di concerto con tutti i docenti del consiglio di classe, sono state proposte e messe in atto a tutte le studentesse e gli studenti le seguenti attività come da prospetto che segue:

- Formazione e orientamento in aula ed in attività laboratoriale in sede e fuori sede (modulo diraccordo e attività di banqueting in sede e fuori sede);
- Attività e manifestazioni promosse dall'Istituto Mursia quali: un concorso interno per gli studenti; il "Natale al Mursia"
- Stages formativi in aziende del territorio;
- Test iniziale e finale per ogni anno scolastico
- Relazione finale dello studente n° 2 ore per ogni anno scolastico

*le attività fin qui descritte trovano conforto e conferma all'interno del plico dedicato al progetto PCTO della classe fornito dallo scrivente all'Istituto sia in formato digitale che cartacea*

#### **Attività Svolta dal tutor Scolastico interno**

Per quanto riguarda l'attività di tutoraggio, questa ha richiesto i seguenti interventi:

- Progettazione iniziale ex novo per le classi terze, rimodulazione raccordo, per le classi quarte e quinte;
- Comunicazione al Consiglio di classe delle attività svolte e del loro andamento
- Stesura calendario stage
- Contatti strutture ospitanti
- Contatti con i referenti dei progetti
- Contatti con il Referente PCTO d'Istituto
- Consegna e ritiro dei patti formativi
- Monitoraggio in itinere dei progetti
- Conteggio ore /progetto/alunno/attività e gestione della modulistica occorrente
- Registrazione delle valutazioni/progetto/alunno
- Trasmissione dati delle ore e delle valutazioni al Referente
- Comunicazione al Consiglio di classe delle attività svolte e del loro andamento
- Supporto agli studenti, docenti del consiglio di classe, esperti esterni e altri tutors.
- Redazione della relazione finale, a consuntivo delle attività previste al termine dell'anno scolastico



### Report dell'attività svolta nel triennio per singolo allievo

Allievo	Terzo anno	Azienda ospitante n° ore svolte	Quarto anno	Azienda ospitante n° ore svolte	Quinto anno	Totale	Valutazione finale del percorso

Le ore caricate per il quinto anno, ovvero per l'anno scolastico 2023/2024 non comprendono attività di stage in aziende del territorio e neppure alcun modulo di raccordo, bensì le varie attività laboratoriali, oggetto di esercitazioni pratiche, in occasione di preparazione e servizio per eventi svolti all'interno

dell'Istituto, ma anche alcune lezioni improntate alla preparazione a concorsi, sfruttando la partecipazione alla fase finale del concorso "Giacchino Rossini Gran Gourmet" tenutosi a Pesaro lo scorso 7 marzo ed ancora la partecipazione a manifestazioni di settore quali:

Expo-cook; Expo-cream ed attività di orientamento svolte all'interno del nostro Istituto, presso la Fiera del Mediterraneo e all'interno di UNIPA.

**RELAZIONE FINALE TUTOR PFI**  
**CLASSE VF**  
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**  
**ALLEGATO DOCUMENTO 15 MAGGIO**  
**TUTOR: Genovese Maria**

**PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE**

La classe VF è composta da 10 studenti, 1 femmina e 9 maschi. Gli studenti con disabilità certificata risultano 3.

La classe presenta un livello di apprendimento eterogeneo. Alcuni studenti dimostrano attenzione e reattività alle richieste dei docenti, con una discreta motivazione all'apprendimento. Ciò si traduce in un ascolto attento delle spiegazioni, un buon coinvolgimento nelle attività in classe e nei laboratori, un impegno sufficiente nello studio e nelle verifiche. Tuttavia, il restante gruppo di studenti presenta alcune lacune di base, con una conseguente diminuzione di motivazione e attenzione sia durante le attività in classe che nello studio individuale. Il loro rendimento risulta appena sufficiente. Nonostante le difficoltà, gli studenti dimostrano una spiccata intelligenza, una viva curiosità e la capacità di ragionare criticamente se opportunamente stimolati dai docenti. Queste doti permettono loro di affrontare le sfide derivanti dal ridotto e discontinuo impegno nello studio.

Il modello PFI somministrato alla classe evidenzia che gli studenti provengono da un contesto socio-culturale modesto. Le loro esperienze e interessi culturali sono eterogenei, sia in relazione al vissuto e al contesto di riferimento che alle aspettative future.

**MODALITA' DI LAVORO**

Gli studenti sono stati seguiti dalla professoressa Maria Genovese. I discenti sono stati coinvolti in Unità di Apprendimento (UDA):

- Primo Quadrimestre: "Diete e stili alimentari"
- Secondo Quadrimestre: "I prodotti tipici e di nicchia"

Le metodologie adottate risultano essere le seguenti:

- Didattica Laboratoriale
- Lezione Frontale
- Cooperative Learning

La scrivente, in qualità di tutor, si è occupata di:

- Mantenere i contatti con la referente per lo sviluppo e l'applicazione dei progetti UDA e per la compilazione del modello PFI.
- Contattare le famiglie degli studenti.
- Redigere la bozza della scheda PFI e sottoporla al consiglio di classe.
- Monitorare e orientare gli studenti.
- Aggiornare il PFI sulla base delle proposte di personalizzazione.

Le attività previste dalle UDA sono state svolte in presenza dal docente di ciascuna disciplina coinvolta, registrando una discreta partecipazione da parte dei ragazzi presenti, i quali hanno mostrato un livello di interesse sufficiente ed un atteggiamento collaborativo nei confronti degli argomenti trattati. Le valutazioni scaturite dallo svolgimento delle due UDA hanno, dunque, portato a risultati nel complesso soddisfacenti.

## **6-SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA**

In riferimento alle simulazioni delle prove scritte d'esame, si sono svolte due prove scritte:

1° prova scritta di italiano in data 4 aprile 2024: sessione ordinaria esami di stato anno scolastico 2021/2022 (si rimanda al sito [www.istruzione.it](http://www.istruzione.it) Esame di Stato)

2° prova scritta di italiano in data 09 maggio 2024: sessione ordinaria esami di stato anno scolastico 2022/2023 ( si rimanda al sito [www.istruzione.it](http://www.istruzione.it) Esame di Stato)

La seconda prova scritta tiene conto delle indicazioni riportate nella circolare ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023

1° prova scritta pluridisciplinare discipline coinvolte: Scienze degli alimenti e cucina in data 03 aprile 2024

2° prova scritta di diritto e tecnica amministrativa: scienze degli alimenti e cucina in data 10 maggio 2024

## SECONDA PROVA SCRITTA

### Prima simulazione

**Indirizzo:** IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
Articolazione Enogastronomia Settore Cucina

#### Dieta mediterranea, prodotti tipici e marchi di qualità

##### *Documento n.1*

### **La Dieta Mediterranea**

La Dieta Mediterranea è un modello nutrizionale diffuso in alcuni paesi del bacino mediterraneo e rappresenta l'insieme delle abitudini alimentari sviluppatasi nel corso dei millenni, costituendo un unicum per ricchezza di biodiversità. È stato introdotto dal fisiologo statunitense Ancel Keys il quale, osservando la popolazione di alcune zone del sud Italia e, notandone la particolare longevità, decise di studiarne le abitudini, indagando gli effetti sull'incidenza epidemiologica di malattie cardiovascolari, tumori e malattie croniche, come obesità e diabete II, correlate all'alimentazione. (...)

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

##### *Documento n.2*

Consideriamo come esempio ciò che viene proposto per il Nord America, la patria della cosiddetta “dieta occidentale”, ricca di cereali raffinati, carne rossa e processata, bevande zuccherate e “cibo spazzatura”. I risultati appena pubblicati sulla rivista *Nature Food*, di uno studio in cui è stata valutata la qualità dell'alimentazione in 185 nazioni, pongono gli Stati Uniti tra i Paesi dove si mangia in modo meno sano. In una scala da 0 (meno sana) a 100 (più sana), l'alimentazione degli statunitensi ottiene solo 31 punti. La qualità della dieta è insoddisfacente a livello globale: solo dieci nazioni raggiungono o superano i 50 punti (l'Italia si difende a malapena con 46 punti).

Servirebbero interventi davvero radicali per cambiare la situazione, tuttavia **l'introduzione di alcuni prodotti locali** potrebbe rappresentare un primo importante passo nella giusta direzione.

[www.airc.it](http://www.airc.it)

### **TEMA**

A) Nei documenti sopra riportati si parla dell'importanza di una corretta alimentazione. Il candidato anche sulla base dei testi forniti:

- dia una definizione del termine dieta e della dieta mediterranea e ne illustri le principali caratteristiche e gli effetti benefici sulla salute;
- esponga le caratteristiche nutrizionali degli alimenti tipici della dieta mediterranea, con riferimento anche all'importanza della stagionalità e del consumo dei prodotti locali e legati alla tradizione.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico siciliano comprensivo di tre portate per un gruppo di turisti americani alla scoperta di una cucina autentica e genuina. Nello specifico:

- spieghi le peculiarità della cucina siciliana e l'importanza di una cucina del territorio;

- illustri le motivazioni che hanno condotto alla scelta dei piatti da elaborare, compreso l'utilizzo di alimenti con qualità certificata;
- spieghi in fase di elaborazione le procedure da seguire per la produzione di uno dei piatti previsti, evidenziando i passaggi che caratterizzano in chiave regionale il piatto illustrato.

C) La presenza sul territorio di prodotti tipici della dieta mediterranea contraddistinti da marchi di qualità è un elemento di attrattività per lo sviluppo del turismo enogastronomico.

Il candidato spieghi:

- la differenza tra i diversi marchi di qualità alimentare dei prodotti locali legati alla tradizione e riconosciuti a livello europeo;
- cosa s'intende per prodotti a km 0 e quali sono i vantaggi.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio, o in contesti extra-scolastici (stage, tirocini...).

## Seconda simulazione

### IP17 – ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

**Indirizzo:** IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia Settore Cucina

### Dietoterapia, malattie del benessere e marketing

#### *Documento n.1*

Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma prima ancora l'educazione ad un corretto comportamento alimentare. È fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere.

È utile, dunque, intervenire su questi modelli errati introducendo a tavola modifiche concrete fatte di controllo delle porzioni, maggior consumo di frutta e verdura, riduzione dei grassi e gestione oculata di spuntini e bibite zuccherate. La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori.

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

#### *Documento n.2*

(...) Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) l'obesità rappresenta attualmente uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. È una vera e propria epidemia globale che si è diffusa in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata e costante, problemi sanitari gravi nei prossimi anni. Infatti, l'obesità ha un impatto negativo sullo stato di salute generale della popolazione sia in età giovanile (dislipidemia, ipertensione, problemi ortopedici, steatosi epatica, ecc. sia in età adulta (progressivo aumento dei pazienti affetti da diabete e altre patologie croniche, ecc). (...)

[www.epicentro.iss.it /okkioallasalute/indagine-2019-riflessione](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/indagine-2019-riflessione)

#### **TEMA**

A) Nei documenti sopra riportati si parla del ruolo preventivo di una corretta alimentazione. Il candidato anche sulla base dei testi forniti:

- scelga una tra le diverse patologie del benessere quali obesità, malattie cardiovascolari, diabete e ne illustri le caratteristiche principali;
- spieghi la correlazione tra uno scorretto stile di vita e l'insorgenza della patologia stessa, indicando le principali regole dietetiche e gli alimenti da preferire.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite il candidato supponga di dover predisporre un menu da servire a degenti di una struttura sanitaria, partendo dal presupposto di garantire un adeguato equilibrio nutrizionale, evidenziando i criteri legati a cotture non invasive che salvaguardino la salubrità degli alimenti. Nello specifico:

- rediga un menu di tre portate (antipasto, primo e secondo) spiegando nel dettaglio le motivazioni che hanno portato a tale scelta;
- metta in evidenza due o più alimenti adatti ad una dieta ipoglicemica e come verranno gestiti nel processo produttivo di uno dei piatti previsti nel menu sopracitato;
- indichi le cotture più idonee a garantire la salubrità dei piatti.

C) I consumi e le abitudini alimentari in Italia sono sottoposti a continui mutamenti e dipendono da molti fattori tra i quali: reddito medio pro-capite dei consumatori; maggiore attenzione alla dieta; maggiori consumi di

prodotti biologici e con marchi di qualità; aumento delle malattie legate all'alimentazione; globalizzazione, che introduce nel mercato alimenti provenienti da tutte le parti del mondo, cambiando gli stili alimentari.

Il consumatore oggi è più consapevole e attento alla qualità degli alimenti anche per contrastare la crescita delle patologie correlate con l'alimentazione (intolleranze, allergie, obesità, malattie metaboliche...). Gli operatori del turismo e della ristorazione possono utilizzare l'innovazione per sviluppare campagne di marketing creative e soddisfare le esigenze del cliente.

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, illustri le diverse strategie di marketing e promozione che le imprese devono adottare e descriva sinteticamente le leve del "marketing-mix".

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio, o in contesti extra-scolastici (stage, tirocini...).

---

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madre lingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia



## 9-GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

ALUNNO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
<b>INDICATORE 1</b> (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	<b>INDICATORE 1</b> _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
<b>INDICATORE 2</b> (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Medioc.	Insuffic.	Scarso	Grav.insuf f.	<b>INDICATORE 2</b> _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
<b>INDICATORE 3</b> (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	<b>INDICATORE 3</b> _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI									Punteggio
<b>INDICATORE 1</b>	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	<b>INDICATORE 1</b> _____/40
<b>(Max.15p)</b> Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	15	14	13	12	11	8	7	6	4	
<b>(Max.10 pp.)</b> Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
<b>(Max.7 pp.)</b> Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7	6	5	4	3	3	2	1	1	
<b>(Max.8 pp.)</b> Interpretazione corretta e articolata del testo	8	7	6	5	4	4	3	2	1	

\*\*I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

\*\* In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: \_\_\_\_\_/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: \_\_\_\_\_/20

PUNTEGGIO FINALE: \_\_\_\_\_/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

DATA \_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA  
TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	
<b>INDICATORE 1 (Max.20 pp)</b>										INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
<b>INDICATORE 2 (Max.15 pp)</b>	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
<b>INDICATORE 3 (Max.25 pp)</b>	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	
<b>INDICATORE 1 (Max.15 pp)</b>										INDICATORE 1 _____/40
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
<b>(Max.15 pp)</b> Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
<b>(Max.10 pp.)</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

\*\*I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

\*\* In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: \_\_\_\_\_/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: \_\_\_\_\_/20

PUNTEGGIO FINALE: \_\_\_\_\_/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA  
TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVA-ARGOM.SU TEMATICHE ATTUALITA'**

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno	
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		
<b>INDICATORE 1 (Max.20p)</b>											<b>INDICATORE 1</b> _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	<b>INDICATORE 2</b> _____/15	
<b>INDICATORE 2 (Max.15 pp)</b>	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	<b>INDICATORE 3</b> _____/25	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2		
<b>INDICATORE 3 (Max.25 pp)</b>	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	<b>INDICATORE 3</b> _____/25	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno	
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		
<b>INDICATORE 1</b>											<b>INDICATORE 1</b> _____/40
(Max.15 pp) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15	14	12	11	9	8	7	6	4		
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2		
(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		

\*\*\*I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

\*\* In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: \_\_\_\_\_/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: \_\_\_\_\_/20

PUNTEGGIO FINALE: \_\_\_\_\_/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Indicatore	Descrittore		Punteggio
<b>Comprensione del testo</b> <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione completa della traccia proposta	3	_____/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2,5	
	<b>Comprensione sufficientemente adeguata</b>	<b>2</b>	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1,5	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	1	
<b>Padronanza delle conoscenze</b> <i>Padronanza delle conoscenze relativa ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	_____/6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito.	5	
	<b>Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.</b>	<b>4</b>	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	3,5	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante.	2	
<b>Competenze tecnico-professionale</b> <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	_____/8
	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	6	
	<b>Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice</b>	<b>4</b>	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	3,5	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
<b>Utilizzo del linguaggio specifico</b> <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della tecnologia tecnico-aziendale	3	_____/3
	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2,5	
	<b>Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale</b>	<b>2</b>	
	Uso non appropriato di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1,5	
	Assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	

La commissione

Il Presidente

## GRIGLIA COLLOQUIO

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con 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 solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e Padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova			20	

La commissione

Il Presidente

<b>7-DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Progettazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

I predetti documenti sono reperibili sul sito [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

## 8-CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

**Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Prof. Titolare:** SAPIENZA ANGELA

**Libro di testo :** Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva-enogastronomia-Sala e Vendita.

Caterina De Luca-Maria Teresa Fantozzi

**Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024**

**Modulo n.1 Elementi di legislazione delle imprese ristorative**

Unità 1.1 : Le leggi che regolano l'attività ristorativa

Unità 2.1 : I contratti delle imprese ristorative

Unità 2.3 : La gestione della qualità

**Modulo n.2 Le politiche di vendita: il marketing**

Unità 1.1 :Le funzioni del Marketing

Unità 1.2 : Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

**Modulo n.3 La programmazione aziendale ed il controllo di gestione**

Unità 1.1 : Il business plan

Unità 1.2 : La programmazione e il controllo di gestione

**Modulo di educazione civica :**

1-Le funzioni dell'Unione Europea- la catena agroalimentare

2-II rapporti con l'ONU e l'adozione dell'Agenda 2030

**TITOLO U.D.A. :**

1- Diete e stili alimentari

2- I prodotti tipici di Nicchia

**Modulo interdisciplinare PCTO**

**Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2024**

## Materia di insegnamento: Matematica

Prof. Titolare: Virzì Girolama

**Libro di Testo:** MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO  
(LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Editore :Massimo Bergamini  
Casa ed. Zanichelli Editore

### Contenuti svolti:

#### Modulo 1 : le disequazioni

- U.D.1.1 disequazioni di primo grado
- U.D.1.2 disequazioni fratte di primo grado
- U.D.1.3 sistemi di disequazioni di primo grado
- U.D.1.4 disequazioni di 2° grado

#### Modulo 2: le funzioni

- U.D.2.1 le funzioni: generalità
- U.D.2.2 funzioni simmetriche
- U.D.2.3 dominio di funzioni razionali intere e fratte
- U.D.2.4 intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- U.D.2.5 studio del segno della funzione

#### Modulo 3: i limiti

- U.D. 3.1 generalità sui limiti
- U.D. 3.2 limiti di funzione tendente ad un valore finito
- U.D.3.3 limiti di funzione tendente ad infinito
- U.D.3.4 limiti nella forma indeterminata infinito/infinito
- U.D.3.5 limiti nella forma indeterminata infinito-infinito

#### Modulo 4: gli asintoti

- U.D. 4.1 asintoto verticale
- U.D. 4.2 asintoto orizzontale
- U.D. 4.3 asintoto obliquo

#### Modulo 5: ed. civica

- U.D.5.1 : Dalla Costituzione Europea alla Costituzione italiana, all'unione europea e alle organizzazioni internazionali : power point

#### Modulo : pfi

- U.D. i prodotti di nicchia: power point



**Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio**

**Modulo 6: le derivate**

- U.D.6.1 Derivata di una somma, di un prodotto e di una divisione
- U.D.6.2 Derivata di una potenza

**Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente:** Tulumello Caterina

**Libro di testo adottato:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi " Clitt editore, Distribuzione esclusiva Zanichelli

**Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024:**

**Modulo N 0 Principi alimentari**

Riepilogo dei principi alimentari: caratteristiche, funzioni e fabbisogno

**Modulo N 1 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

UD n. 1.1 – Alimentazione equilibrata

UD n. 1.2 – Dieta equilibrata e valutazione dello stato nutrizionale

UD n. 1.3 – Fabbisogno energetico

UD n. 1.4 – LARN

UD n. 1.5 – Linee Guida per una sana alimentazione

**Modulo N 2 Dieta nelle varie fasce d'età**

UD n. 2.1 – Alimentazione in gravidanza

UD n. 2.2 – Alimentazione della nutrice

UD n. 2.3 – Alimentazione nell'età evolutiva

UD n. 2.4 – Alimentazione nell'adolescenza

UD n. 2.5 – Alimentazione in età adulta

UD n. 2.6 – Alimentazione nella terza età

UD n. 2.7 – Dieta nello sport

**Modulo N 3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche**

UD n. 3.1 – Dieta mediterranea e piramide alimentare

UD n. 3.2 – Diete vegetariane

UD n. 3.3 – Dieta Dukan

UD n. 3.4 – Fast Food e Slow Food

**Modulo N 4 Dieta in particolari condizioni patologiche**

UD n. 4.1 – Obesità

UD n. 4.2 – Malattie cardiovascolari

UD n. 4.3 – Diabete

UD n. 4.4 – Malattie dell'apparato digerente

UD n. 4.5 – Alimentazione e tumori

UD n. 4.6 – Disturbi del comportamento alimentare

UD n. 4.7 – Allergie e intolleranze alimentari

**Modulo N 5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari**

UD n. 5.1 – Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

UD n. 5.2 – Sistemi produttivi in agricoltura

- UD n. 5.3 – Filiera agroalimentare
- UD n. 5.4 – Carta di Milano e doppia piramide
- UD n. 5.5 – Nuovi prodotti alimentari
- UD n. 5.6 – Qualità degli alimenti
- UD n. 5.7 – Promozione del Made in Italy

### **Modulo N 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**

- UD n. 6.1 – Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- UD n. 6.2 – Virus, batteri, lieviti e muffe
- UD n. 6.3 – Malattie prioniche e virali
- UD n. 6.4 – Tossinfezioni alimentari
- UD n. 6.5 - Infestazioni da vermi parassiti
- UD n. 6.6 - Igiene e sicurezza nella ristorazione
- UD n. 6.7 - Il sistema HACCP
- UD n. 6.8 - Additivi alimentari

### **UDA ED. CIVICA**

- Agenda 2030

### **UDA n.1: “Diete e stili alimentari”**

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- LARN e linee guida per una sana alimentazione.

### **UDA n. 2: “I prodotti tipici e di nicchia”**

- Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell’agricoltura biologica.
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

**Materia di insegnamento : RELIGIONE CATTOLICA**

**Prof.ssa Titolare:** PRESTIGIACOMO DOMENICA – **Professore (supplente):** BALDASSARE LO  
DUCA

**Libro di Testo Adottato:** Claudio Cassinotti – Gianmario Marinoni, “Sulla Tua Parola”, Ed.  
Marietti Scuola

**Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024**

**MODULO O: RILEVAZIONE PREREQUISITI TEST D’INGRESSO E TEST FINALE.**

**UNITA’ DIDATTICHE**

- U.D. n. 0.1 Test d’Ingresso.
- U.D. n. 0.2 Recupero prerequisiti e Valutazione Formativa.
- U.D. n. 0.3 Test Finale.
- U.D. n. 0.4 Visione Test Finale e Valutazione Formativa.

**MODULO I: L’AMORE.**

**UNITA’ DIDATTICHE**

- U.D. n. 1.1 “Maschio e Femmina li creò”.
- U.D. n. 1.2 La sessualità: educarsi alla sessualità.
- U.D. n. 1.3 La coppia e il matrimonio.
- U.D. n. 1.4 La famiglia e l’educazione dei figli.
- U.D. n. 1.5 Paternità e maternità responsabili.
- U.D. n. 1.6 La famiglia: dialogo tra le generazioni
- U.D. n. 1.7 Unioni di fatto e convivenze.

**MODULO II: LA VITA.**

**UNITA’ DIDATTICHE**

- U.D. n. 2.1 Il rispetto della vita umana.
- U.D. n. 2.2 Le opere di misericordia.
- U.D. n. 2.3 La bioetica del nascere.
- U.D. n. 2.4 Sofferenza e malattia.
- U.D. n. 2.5 La bioetica del morire.
- U.D. n. 2.6 La pena di morte: deterrente o vendetta?
- U.D. n. 2.7 Il valore del creato.
- U.D. n. 2.8 La Chiesa e la questione ambientale.
- U.D. n. 2.9 Il rapporto tra l’uomo e il mondo animale.
- U.D. n. 2.10 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.
- U.D. n. 2.9 Il rapporto tra l’uomo e il mondo animale.
- U.D. n. 2.10 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.

**MODULO III: UN MONDO GIUSTO.**

**UNITA’ DIDATTICHE**

- U.D. n. 3.1 Il primato della persona e i principi della società.
- U.D. n. 3.2 Il senso cristiano del lavoro.
- U.D. n. 3.3 I diritti e i doveri delle persone.
- U.D. n. 3.4 Le offese alla dignità umana: il razzismo, schiavitù e tortura.
- U.D. n. 3.5 Il senso dello Stato e il valore della politica.

U.D. n. 3.6 La laicità dello Stato e il ruolo della religione.

U.D. n. 3.7 La libertà educativa.

**UDA ED. CIVICA: “Per un’economia a misura di persona”**

**Contenuti:**

1° Quadrimestre: lo sviluppo è sostenibile? – la questione della solidarietà

2° Quadrimestre: profit o non profit? – rete solidale cercasi

**UDA PFI 1° Quadrimestre: “Diete e stili alimentari”.**

**Contenuti:**

“Il digiuno nelle grandi religioni monoteiste, segno di purificazione spirituale e di uno stile di vita più sano ed equilibrato.”

**UDA PFI 2° Quadrimestre: “I prodotti tipici e di nicchia.”**

**Contenuti:**

“Le tradizioni alimentari nelle grandi religioni monoteiste. Cultura del cibo e integrazione culturale.”

**Attività da svolgere dopo il 15 maggio:**

**MODULO III: UN MONDO GIUSTO.**

**UNITA’ DIDATTICHE**

U.D. n. 3.8 Legalità, obiezione di coscienza e giustizia penale.

U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.

U.D. n. 3.10 La Costituzione italiana e i valori cristiani.

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive**

**DOCENTE:** Di Lorenzo Onofrio

**Libro di Testo:**

**Contenuti :**

**MODULI :** Capacità senso percettive, condizionali, coordinative, mobilità articolare e di espressione corporea.

U.D.1.1 Attività ed esercizi a carico naturale ( corpo libero)

U.D.1.2 Attività ed esercizi di opposizione a resistenza

U.D.1.3 Attività ed esercizi con piccoli attrezzi e ai grandi attrezzi

Codificati e non codificati

U.D. 1.4 Attività ed esercizi di equilibrio in situazioni dinamiche complesse ed in volo.

U.D. 1.5 Attività sportiva individuale ( tennis da tavolo, atletica, Badminton)

U.D.1.6 Sport di squadra ( pallavolo – i fondamentali della pallavolo rispettando le norme di sicurezza )

U.D. 1.7 Sport di squadra (calcio a cinque ) i fondamentali

UD.1.8 ginnastica correttiva e posturale con l'ausilio delle spalliere e delle bacchette.

**MODULI :** Sport e cultura; educazione alla Salute- sicurezza e prevenzione;  
conoscenza delle tecniche di alcune discipline Sportive e conoscenza delle regole del” fair play”

U.D. 2.1 La colonna vertebrale

U.D. 2.2 Apparato locomotore( scheletro e muscoli articolazioni)

U.D. 2.3 Le Capacità motorie

U.D.2.4 La coordinazione motoria e l'equilibrio

U.D.2.5 Schemi motori di base e posturali

U.D. 2.6 Sistema muscolare

U.D. 2.7 l' allenamento. Aspetti generali.

U.D. 2.8 La nutrizione -Aspetti generali.

U.D. 2.9 Attività fisica da fare a casa ,per combattere il” Virus”

U.D.2.10 L'Atletica :le principali discipline dell'atletica

U.D.2.11 Alcune nozioni di pronto soccorso

U.D. 2.12 Paramorfismi E Dismorfismi :

La scoliosi, la ipercifosi, la lordosi .

U.D- 2.13 L'alimentazione : il fabbisogno giornaliero, il metabolismo basale,  
i carboidrati, le proteine, i grassi.

U.D.-2.14 Apparato cardio vascolare.

U.D.-2.15 Apparato respiratorio

U.D.- 2.16 La meccanica della respirazione.

U.D. 2.17 La Pallavolo : i fondamentali.

U.D 2.18 il calcio a cinque : i fondamentali.

Altre unità didattiche prossime da inserire dopo il 15 maggio sono :

le dipendenze e il Doping e la sana alimentazione per lo sportivo.

### **Educazione civica**

“ LO SPORT E FAIR PLAY”

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: FRANCESE**

**DOCENTE:** Ribaldo Maria Paola

**Libro di Testo:** C. Duvallier, **Gourmet**, ELI

**Contenuti**

**MODULO 1 : LE VIN**

U. D. 1.1 : Histoire du vin

U. D. 1.2 : Les régions viticoles françaises : les cépages

U. D. 1.3 : La dégustation

U.D. 1.4 : Le champagne et la méthode champenoise

**MODULO 2: REGIMES ET NUTRITION**

U. D. 2.1 : Les régimes alternatifs

U. D. 2.2 : Les allergies et les intolérances alimentaires

U. D. 2.3: Les troubles du comportement alimentaire

**MODULO 3: LA CUISINE DE LA FRANCOPHONIE**

U.D 3.1 : Les DROM et les COM

( quelques spécialités gastronomiques )

U. D. 3. 2 : Tour gastronomique de quelques pays magrébins

**MODULO 4 : LE RECRUTEMENT**

U. D. 4.1 : Le curriculum vitae

U. D. 4.2 : La lettre de motivation

U.D 4.3 :L'entretien d'embauche

**Educazione civica**

Le tourisme durable et le tourisme vert en France (écotourisme)



**MATERIA DI INSEGNAMENTO: Lingua Inglese****DOCENTE:** Valentina Gelo**Libro di Testo:** A. De Chiara, V.A. Gambari, C. Torchia “*Catering Today*” – Trinity Whitebridge.

Materiale per integrazioni e approfondimenti tratto da altri testi.

**Contenuti**

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024 :

## Module 1 : Food Today

- Fast food and fast food restaurants
- The negative aspects of fast food
- Slow food
- Nouvelle cuisine
- Fusion food and cuisine

## Module 2 : Beer in history

- The history of pubs
- Pubs today
- Food in the UK

## Module 3 : Diets

- Healthy eating
- The Food Pyramid
- The Mediterranean diet
- The Vegetarian diet
- The Vegan diet

## Module 4 : Eating disorders

- Psychological aspects
- Anorexia, nervosa, bulimia, binge eating.
- Food allergies and food intollerances

**Educazione civica :** Job opportunities in food industry ; Agenda 2030.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico:

## Module 5 : Government and Politics

- A constitutional monarchy
- The Government

Module 6: Working in catering

- Marketing basics
- Restaurants start-up
- Promoting a restaurant

**MATERIA DI INSEGNAMENTO:** Materia alternativa alla religione cattolica

**DOCENTE:** Salvatore Foresta

**Libro di Testo:** Materiale per integrazioni e approfondimenti tratto da altri testi. Dispense fornite dal docente.

Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

Appunti dalle lezioni.

Postazioni multimediali.

**Contenuti**

1° Unità di Apprendimento “La persona umana: una finestra aperta sul mondo attuale”

- La necessità di principi di riferimento
- L’etica e il riferimento ai valori
- La dignità della Persona e i diritti umani
- Il senso ed il valore del lavoro per l’uomo
- questione sociale e i diritti umani.

2° Unità di Apprendimento “L’etica del bene e della giustizia nella società del XXI secolo”

- I diritti umani nel XXI secolo.

**MATERIA DI INSEGNAMENTO:** enogastronomia settore cucina

**DOCENTE:** Ruggiero Locascio

**Libro di Testo:** TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA edizioni Plan

Dispense fornite dal docente

Ricerche sul web

### **Contenuti**

#### Modulo 1

- Il servizio di catering
- Il banqueting
- La ristorazione collettiva
- Il catering sociale e privato
- La ristorazione viaggiante
- Il banqueting e i professionisti del settore
- Il servizio del banqueting
- Il contratto di catering.

#### Modulo 2

- I prodotti alimentari
- I nuovi stili alimentari
- Il concetto di qualità alimentare
- Le classificazioni degli alimenti
- Le nuove esigenze alimentari e gli alimenti atti a soddisfarle
- Le nuove abitudini alimentari e le tendenze più in voga
- Gli alimenti biologici e gli OGM
- I marchi di qualità
- I consorzi di tutela

#### Modulo 3

- Il menu e la carta delle vivande
- Le funzioni del menu
- *Le regole per la corretta redazione del menu*

- I vari tipi di menu

#### Modulo 4

- L'economato
- La struttura magazzino
- L'economo
- I canali di approvvigionamento
- Il fabbisogno aziendale
- Il food-cost

#### Modulo 5

- l'arte bianca
- gli impasti fondamentali
- Gli sfarinati del grano
- La forza della farina
- I lieviti
- Gli impasti di base

#### Modulo 6

- Il marketing nella ristorazione
- Uno strumento di marketing: il menu
- Il web marketing e la visibilità su internet

#### Modulo 7

- Uno strumento di marketing: il menu
- Il web marketing e la visibilità su internet
- Il gusto: mangiare, assaggiare, degustare
- L'analisi organolettica e la degustazione
- Gli abbinamenti gastronomici
- La combinazione dei sapori
- Le tipologie di abbinamento; la scheda Mencandini
- La degustazione del formaggio

#### Modulo 8

- La gestione delle risorse umane
- Le risorse umane nelle imprese di servizi

- L'organizzazione del lavoro
- Lo staff management
- La struttura organizzativa ed il sistema operativo in un'azienda ristorativa
- La politica del personale
- La selezione del personale
- Il rapporto di lavoro ed il CCNL

I moduli fino qui elencati sono stati svolti alla data del 15 maggio

IL modulo che segue verrà svolto entro il termine dell'anno scolastico

Modulo 9

- La cucina internazionale
- Le principali realtà gastronomiche europee ed internazionali

Ed. civica

**SVILUPPO SOSTENIBILE: LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE**

Contenuti

- Aziende eco-solidali: un circolo virtuoso
- La cucina circolare
- Lotta allo spreco alimentare

**Materia d'insegnamento : ITALIANO**

**Docente : Lombardo Giuseppa Elda**

**Libro di Testo : Paolo Di Sacco - Paola Manfredi " Scoprirai leggendo " Pearson, vv. 2 - 3**

**Contenuti svolti fino al 9 maggio**

## **MODULO 1 : LA NATURA**

### **U.D.1.1. *Il Romanticismo***

Il panorama letterario. La poesia romantica in Europa e in Italia.

### **U.D.1.2. *Leopardi***

Il contesto storico, sociale e letterario. La biografia e le idee. La poetica. *I Canti. Le Operette morali.*

*Lo Zibaldone.*

T1 "L'Infinito " (da I Canti)

T2 "A Silvia " (da I Canti)

T3 "Dialogo di un venditore d'almanacchi e di un passeggiere " (dalle Operette morali)

## **MODULO 2 : LE FIGURE SOCIALI E DEL MONDO DEL LAVORO**

### **U.D. 2.1. *Quadro socio - culturale***

Il Positivismo, l'ideologia dominante : Positivismo, razionalismo, scienza. L'evoluzionismo darwiniano. L'ideologia del progresso.

### **U.D. 2.2. *Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo***

Il Naturalismo : Il bisogno di realtà nel romanzo di fine Ottocento. Letteratura e scienza.

Emile Zola, l'iniziatore del Naturalismo. Il ciclo dei Rougon – Macquart. *Germinale* : la trama.

Naturalismo e Verismo a confronto.

T1 "L'ingresso nella miniera " (da Germinale, cap. I)

*(Educazione civica : Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile Obiettivo 11 : "Città e comunità sostenibili")*.

### **U.D. 2.3. *Il Verismo***

Il Verismo.

Luigi Capuana, il teorico del Verismo. *Giacinta* : la trama.

Verga : *Vita dei campi. Novelle rusticane. I Malavoglia* : Le origini dei Malavoglia e la trama. Il contrasto fra tradizione e progresso. L'inevitabile sconfitta e il significato dei Malavoglia. Il

realismo narrativo : un borgo di mare al microscopio.

T1 "*Rosso Malpelo*" (da Vita dei campi).

(*Educazione civica* : *Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile Obiettivo 8* : "*Lavoro dignitoso e crescita economica*" - «*Nuove forme di sfruttamento nella narrativa* » di G. Falco).

T2 "*La roba*" (da *Novelle rusticane*).

#### **U.D. 2.4. Pascoli**

T1 "*Italy*" (da Poemetti)

(*Educazione civica* : *Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile Obiettivo 10* : "*Ridurre le disuguaglianze*").

#### **U.D. 2.5. Svevo**

T1 "*Zeno investe in Borsa e dimentica il funerale di Guido*" (da *La coscienza di Zeno*).

" Zeno gioca in Borsa " Svevo ci fa riflettere sul mondo della finanza.

(*Educazione civica* : *Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile Obiettivo 8* : "*Lavoro dignitoso e crescita economica*" : *La tutela di risparmiatori e investitori* ).

#### **U.D. 2.6. Il romanzo italiano del secondo Novecento**

La narrativa neorealista. La vita del popolo. Il meridionalismo.

C. Levi. *Cristo si è fermato a Eboli*.

T1 "*I contadini e lo Stato*" (da *Cristo si è fermato a Eboli*).

#### **U.D. 2.7. La letteratura industriale**

La narrativa industriale : L'interesse per il mondo del lavoro.

P. Volponi e l'alienazione della fabbrica. *Memoriale* : la trama.

T1 "*I primi giorni in fabbrica*" (da *Memoriale*).

(*Educazione civica* : *Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile Obiettivo 8* : "*Lavoro dignitoso e crescita economica*" : *Smart working. La legge tutela il lavoro agile*).

#### **U.D. 2.8. Gli anni Duemila**

Il non fiction novel. La poesia contemporanea : La poesia dell'ultimo Novecento. La poesia degli anni Duemila.

### **MODULO 3 : L'IMMAGINE DELLA DONNA**

#### **U.D. 3.1. Il teatro del secondo Ottocento**

Il dramma borghese. La nascita del teatro di regia. La popolarità del teatro lirico. La condizione della donna in *Casa di bambola*.

#### **U.D. 3.2. Due scrittrici del vero**

Matilde Serao e Sibilla Aleramo. Il Verismo simbolico di Grazia Deledda.

#### **U.D. 3.3. Giovanni Verga**

La grande novità del bozzetto Nedda.

T1 " *Nedda e le compagne* " (da Nedda)

(*Educazione civica* : **Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - Obiettivo 5** Parità di genere).

T2 " *La lupa* " (da Vita dei campi)

T3 " *La morte della Longa* " (da I Malavoglia, cap.11)

#### **U.D. 3.4. Gabriele D'Annunzio**

T1 " *La pioggia nel pineto* " (da Alcyone)

#### **U.D. 3.5. Giovanni Pascoli**

T1 " *Il gelsomino notturno* " (da Canti di Castelvecchio)

#### **U.D. 3.6. Il tempo ribelle delle Avanguardie**

Il rifiuto della tradizione. Il Futurismo. Le altre Avanguardie storiche. Il teatro del primo Novecento.

(P.F.I. : " **Diete e stili alimentari** " : Il banchetto e la gastronomia nel XX secolo. Il Manifesto della cucina futurista).

T1 " *Contro la pastasciutta* " (da Il Manifesto della cucina futurista).

#### **U.D. 3.7. Umberto Saba**

La biografia. Le idee. La poetica. *Il Canzoniere* : il racconto di una vita. I temi del Canzoniere.

T1 " *A mia moglie* " (da Il canzoniere).

#### **U.D. 3.8. Giuseppe Ungaretti**

La biografia. Le idee. La poetica. *Sentimento del tempo*.

T1 " *La madre* " (da Sentimento del tempo, sezione Leggende)

#### **U.D. 3.9. Eugenio Montale**

La biografia. Le idee. La poetica. *Ossi di seppia*. Dalle *Occasioni* a *Satura*

T1 " *La casa dei doganieri* " (da Le occasioni).

**Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico**

### **MODULO 4 : LA FAMIGLIA E IL CONFRONTO TRA GENERAZIONI**

#### **U.D. 4.1. Giovanni Verga**

La biografia. Le idee. La poetica. *I Malavoglia*. *Mastro-don Gesualdo*.

T1 " *L'inizio dei Malavoglia* " (da I Malavoglia, cap.1)

T2 " *Fantasticheria* " (da Vita dei campi)

T3 " *Padron 'Ntoni: due opposte concezioni di vita* " (da I Malavoglia).

T4 " *La morte di Gesualdo* " (da Mastro-don Gesualdo, parte IV, cap. 5).

**Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico**



#### **U.D. 4.2. Giovanni Pascoli**

La biografia. Le idee. La poetica. *Myricae*. I *Canti di Castelvecchio*.

T1 " X Agosto" (da *Myricae*)

T2 " *Italy* "( da Poemetti)

#### **U.D. 4.3. Italo Svevo**

La biografia. Il pensiero. *La coscienza di Zeno*.

T1 " *Prefazione e Preambolo*" (da *La coscienza di Zeno*, capitoli 1 e 2)

#### **U.D. 4.4. Umberto Saba**

T1 " *Mio padre è stato per me "l'assassino"*" (da *Il canzoniere*, sezione Autobiografia)

#### **Simulazione della prima prova scritta dell'Esame di Stato**

Prima simulazione : svolta in data 4 aprile 2024

Seconda simulazione : svolta in data 9 maggio 2024

#### **Educazione civica : " Dalla Costituzione italiana all'Unione Europea e alle Organizzazioni internazionali" :**

- ✓ Il Manifesto di Ventotene
- ✓ Dalla CEE all'Unione Europea
- ✓ Le istituzioni dell'UE
- ✓ Norme e diritti dell'Europa
- ✓ L'ONU e gli altri organismi internazionali

**Materia d'insegnamento : STORIA**

**Docente : Lombardo Giuseppa Elda**

**Libro di Testo : Paolo Di Sacco " Agenda Storia - Idee persone cose " SEI, vv. 2 - 3**

**Contenuti svolti fino al 6 maggio**

### **MODULO 1 : L'EUROPA DELLA RESTAURAZIONE**

#### **U.D. 1.1. "Riportare indietro l'orologio della storia"**

Il Congresso di Vienna. Lo scopo del Congresso di Vienna : impedire nuove rivoluzioni.

#### **U.D. 1.2. "I primi moti liberali "**

Le nuove idee dell'Ottocento. Il dissenso contro la Restaurazione. I "moti" del 1820 -1821. I moti rivoluzionari degli anni Trenta.

#### **U.D. 1.3. "L'Europa industriale "**

L'Europa in crescita. Si diffonde il modello industriale. Nasce la classe operaia. Le rivendicazioni dei lavoratori e la " questione sociale". Gli inizi del socialismo e Max.

#### **U.D. 1.4. " L'Italia che verrà"**

L'ideale risorgimentale prende forma. I progetti mazziniani. I programmi dei liberali. Le posizioni federaliste. Le diverse " Italie " di inizio Ottocento.

#### **U.D. 1.5. " La scossa del 1848, la "primavera dei popoli"**

Le rivoluzioni del 1848. La reazione dell'Austria e l'ascesa di Luigi Bonaparte. Il Quarantotto in Italia. La prima guerra d'indipendenza.

### **MODULO 2 : RISORGIMENTO E STATI - NAZIONE**

#### **U.D. 2.1. " Il Risorgimento italiano"**

La Seconda guerra d'indipendenza. L'impresa dei Mille. Il regno d'Italia.

#### **U.D. 2.2. " L'Italia unita e i suoi problemi : la Destra storica"**

Questioni da risolvere. Gli eredi di Cavour. La questione meridionale. Il brigantaggio. La questione di Roma e i difficili rapporti con Pio IX.

### **MODULO 3 : IL TEMPO DELL'IMPERIALISMO**

#### **U.D. 3.1. " La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio "**

Il nuovo processo di industrializzazione. Scienza e progresso : la cultura del positivismo. Vent'anni di crisi economica : la " Grande depressione". Dalla questione operaia alla Prima Internazionale. La Comune di Parigi e i primi partiti socialisti. Le divisioni del movimento operaio.

### **U.D. 3.2. " *L'Italia della Sinistra storica fino a Crispi*"**

Destra e Sinistra storiche. Le riforme di Depretis. Il protezionismo economico. La politica estera di Depretis. L'età di Crispi. Il movimento cattolico e la *Rerum novarum*.

### **U.D. 3.3. " *L'Europa a fine Ottocento*."**

## **MODULO 4 : UN INQUIETO INIZIO PER IL XX SECOLO**

### **U.D. 4.1. " *La Belle Époque e la nuova società di massa*"**

Benessere e bellezza. Produrre e consumare. In massa a votare. Le conquiste delle donne.

### **U.D. 4.2. " *Nuovi protagonisti sulla scena internazionale*"**

### **U.D. 4.3. " *L'Italia di Giolitti* "**

Reprimere l'opposizione socialista a colpi di cannone. L'"età giolittiana", fra meditazione e clientelismo. Uno sviluppo economico disomogeneo. Le riforme sociali di Giolitti. L'accordo con i cattolici. La guerra di Libia e la fine dell'"età giolittiana".

### **U.D. 4.4. " *Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914* "**

Il bellicoso nazionalismo di inizio secolo. Gli effetti del nazionalismo. L'impetuosa crescita della Germania. Il pericoloso sistema di alleanze e contro-alleanze. La polveriera balcanica. La scintilla : Sarajevo, 28 giugno 1914.

## **MODULO 5 : GUERRA E DOPOGUERRA**

### **U.D. 5.1. " *L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale* "**

Dall'ultimatum alla guerra. Il confronto fra neutralisti e interventisti in Italia. Fronte occidentale e fronte orientale. 1915 : l'Italia in guerra. Una guerra " totale". 1917 : l'anno della svolta militare. La conclusione del conflitto.

### **U.D. 5.2. " *Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente* "**

Il mondo dopo la guerra. La Conferenza di Versailles : vincitori e vinti si siedono allo stesso tavolo. Una pace per punire. L'Italia al tavolo della pace. La nascita della Società delle nazioni.

### **Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico**

### **U.D. 5.3. " *Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar* "**

Il difficile ritorno alla normalità. L'impreparazione delle istituzioni. Il dopoguerra in Italia. Finisce l'impero tedesco, inizia la Repubblica.

## **MODULO 6 : L'ASCESA DEI TOTALITARISMI**

### **U.D. 6.1. " *Il fascismo scala il potere in Italia*"**

Il panorama politico in Italia dopo le elezioni del 1919. I due estremi : destra e sinistra. L'avanzata fascista. La « marcia su Roma ». Il primo governo di Mussolini. Le elezioni del 1924 e il « caso

Matteotti ».

**U.D. 6.2. " Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929"**

Gli USA e la ripresa economica. Crollano la Borsa e l'economia mondiale. Il coraggioso *New Deal* di Roosevelt. Le difficoltà e la resistenza delle democrazie in Europa.

**U.D. 6.3. "Il fascismo diventa regime"**

Verso la dittatura fascista. Chiesa e fascismo. L'economia sotto il fascismo : il sistema corporativo. Gli italiani « fascistizzati ». L'«impero » e la razza. Consenso e dissenso.

**U.D. 6.4. "L'URSS di Stalin"**

Stalin al potere. Contadini e collettivizzazione. L'industrializzazione dell'URSS, pianificata e forzata. Terrore e potere.

**U.D. 6.5. "La Germania di Hitler"**

Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. L'ascesa politica del nazismo. Il Terzo Reich.

**MODULO 7 : NELL'ABISSO DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE**

**U.D. 6.1. "I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato"**

L'Europa invasa dai fascismi. La guerra civile spagnola. Nuove alleanze per Hitler. La Germania alla conquista del mondo.

**U.D. 6.2. "Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo "**

Si avvicina la guerra. Churchill, un leader per la libertà. La « guerra parallela » di Mussolini. 1941 : USA e URSS nel conflitto. Dalla massima espansione dell'Asse alla svolta militare. Verso la fine del conflitto in Europa e l'annientamento del nazifascismo.

**U.D. 6.3. "La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica"**

Arrivano gli americani. L'Italia divisa in due. L'Italia della Resistenza. La guerra partigiana. Il significato della vittoria. Il primo dopoguerra e la nascita della Repubblica.

**Educazione civica : " Dalla Costituzione italiana all'Unione Europea e alle Organizzazioni internazionali" :**

- ✓ Dallo Statuto ottocentesco alla Costituzione repubblicana.
- ✓ I primi passi dell'Europa unita.
- ✓ Il futuro dell'UE ( dal libro di testo di storia pag. 438).

10- FIRME CONSIGLIO DI CLASSE

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>			
<b>N°</b>	<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>1</b>	<b>Religione</b>	<b>Lo Duca Baldassare</b>	
<b>2</b>	<b>Italiano/storia</b>	<b>Lombardo Giuseppa Elda</b>	
<b>3</b>	<b>Inglese</b>	<b>Gelo Valentina</b>	
<b>4</b>	<b>Francese</b>	<b>Ribaudo Maria Paola</b>	
<b>5</b>	<b>Matematica</b>	<b>Virzì Girolama</b>	
<b>6</b>	<b>Diritto e tec. amministrativa</b>	<b>Sapienza Angela</b>	
<b>7</b>	<b>Scienze e cultura degli alimenti</b>	<b>Tulumello Caterina</b>	
<b>8</b>	<b>laboratorio di enogastronomia settore cucina</b>	<b>Locascio Ruggiero</b>	
<b>9</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>	<b>Di Lorenzo Onofrio</b>	
<b>10</b>	<b>Sostegno 1</b>	<b>Genovese Maria</b>	
<b>11</b>	<b>Sostegno 2</b>	<b>Fradella Giuseppina</b>	
<b>12</b>	<b>Sostegno 3</b>	<b>Vitale Agata</b>	
<b>13</b>	<b>MARC</b>	<b>Foresta Salvatore</b>	

Carini lì, 09/05/2024

Letto, approvato e sottoscritto



