



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



**CLASSE VL**  
**INDIRIZZO IPSEOA ENOGASTRONOMIA**  
**Articolazione Servizi Enogastronomici**  
**Cucina**  
**Anno scolastico: 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI  
CLASSE**

**15 Maggio 2024**

1



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## Sommario

Sommario .....	2
<b>1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	<b>3</b>
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI.....	4
<b>2 - PROFILO DELLA CLASSE</b> .....	<b>6</b>
ALLEGATO 1: ELENCO ALUNNI .....	6
<b>3 - PERCORSO FORMATIVO</b> .....	<b>7</b>
COMPOSIZIONE E STORIA DEL GRUPPO CLASSE.....	7
ALLEGATO 2: QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI.....	14
OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI.....	15
OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI.....	18
CONOSCENZE .....	21
ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....	23
METODOLOGIE DIDATTICHE-MEZZI-STRUMENTI E SPAZI- CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO .....	24
<b>4 - EDUCAZIONE CIVICA E PFI</b> .....	<b>29</b>
<b>5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b> .....	<b>49</b>
ATTIVITA' SVOLTA DURANTE IL TRIENNIO .....	49
<b>6 – ORIENTAMENTO</b> .....	<b>58</b>
<b>7- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE</b> .....	<b>62</b>
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA.....	63
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE .....	70
SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA.....	73
SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	79
<b>8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b> .....	<b>82</b>
<b>9 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI</b> .....	<b>83</b>
<b>10 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b> .....	<b>116</b>
<b>11-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	<b>126</b>

2



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## 1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**COORDINATRICE: prof.ssa: CICERO ANGELA MARIA**

**SEGRETARIA: prof.ssa CILLUFFO ALESSANDRA**

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Cicero Angela Maria	Lingua e civiltà straniera (Francese)
Faldetta Carmelina	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina
Lombardo Giovanna	Matematica
Monterosso Francesca	Lingua e civiltà straniera (Inglese)
Porcaro Rosario	Scienze e cultura dell'alimentazione
Prestigiacomò Domenica	IRC
Romano Ruggero	Scienze motorie e sportive
Sapienza Angela	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Sgroi Filippo	Lettere italiane
Sgroi Filippo	Storia
Virzi Girolama	Materia alternativa Religione Cattolica
Aleo Fabiola	Sostegno 1
Aspresso Maria	Sostegno 2
Cilluffo Alessandra	Sostegno 3

3



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



**CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI**

<b>MATERIA</b>	<b>TERZO ANNO</b>	<b>QUARTO ANNO</b>	<b>QUINTO ANNO</b>
Lettere italiane	Di Spezio Pietra Valeria	Manno Silvia	Sgroi Filippo
Storia	Di Spezio Pietra Valeria	Demma Florinda	Sgroi Filippo
Matematica	Biondo Ilenia	Lombardo Giovanna	Lombardo Giovanna
Lingua e civiltà straniera (Francese)	Cicero Angela Maria	Cicero Angela Maria	Cicero Angela Maria
Lingua e civiltà straniera (Inglese)	Garofalo Rosa Linda	Pedone Teresa	Monterosso Francesca
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Fricano Giuseppe	Tumminelli Giuseppe	Sapienza Angela
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Fecarotta Pasquale Valerio	Faldetta Carmelina	Faldetta Carmelina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Guagenti Giovanna	Guagenti Giovanna	Porcaro Rosario
Scienze motorie e sportive	Orlando Carmela	Orlando Carmela	Romano Ruggero
Religione cattolica	Prestigiacomò Domenica	Prestigiacomò Domenica	Prestigiacomò Domenica
Materia alternativa religione cattolica	Lombardo Giovanna	Sirugo Pinella	Virzi Giolama

4



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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

Sostegno	Anselmo Salvatore Bono Alessandra Cilluffo Alessandra Ingordo Carola Palermo Rosa	Aleo Fabiola Cilluffo Alessandra Fichera Raffaella	Aleo Fabiola Aspresso Maria Cilluffo Alessandra
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

5



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## 2 - PROFILO DELLA CLASSE

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.

### ALLEGATO 1: ELENCO ALUNNI

OMISSIS

6



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



### 3 - PERCORSO FORMATIVO

#### COMPOSIZIONE E STORIA DEL GRUPPO CLASSE

##### **Composizione del gruppo classe**

La classe V L Enogastronomia e ospitalità alberghiera Articolazione Cucina è costituita da 12 alunni 8 maschi e 4 femmine tutti regolarmente frequentanti, di cui tre alunni diversamente abili. Alcuni alunni risiedono nel comune di Carini, la maggior parte sono pendolari provenienti dai comuni limitrofi Capaci ed Isola delle Femmine.

##### **Continuità didattica**

Tutti gli alunni provengono dalla IV L ad eccezione di un alunno ripetente che proviene dalla classe VL dell'anno scolastico precedente. Una diversa situazione presenta invece la composizione del Consiglio di classe che, nel corso del triennio, ha subito diversi cambiamenti per l'avvicinarsi, negli anni, di un nutrito numero di docenti. Gli alunni, dopo un iniziale e fisiologico riadattamento, hanno dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche proposte.

##### **Livelli di partenza**

##### **Profilo comportamentale**

Le dinamiche di socializzazione fanno della classe un gruppo per lo più coeso, capace altresì di essere rispettosi ed inclusivi nei confronti dei compagni più fragili e con disabilità. La classe si è sempre comportata in modo corretto e responsabile osservando, anche le norme scolastiche e di convivenza civile ed ha partecipato in maniera propositiva al dialogo educativo. Il rapporto tra pari e con i docenti, sufficientemente aperto ed interattivo, è stato sempre improntato sul reciproco

7



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pa004009@istruzione.it](mailto:pa004009@istruzione.it) – PEC: [pa004009@pec.istruzione.it](mailto:pa004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



rispetto, nonostante la vivacità di un piccolo gruppo, dimostrando di avere acquisito un decoroso standard di comportamento sociale e di cittadinanza e ciò ha permesso di instaurare in classe, nel corso degli anni, un clima sereno e positivo.

**Profilo cognitivo**

La classe risulta eterogenea sia per quanto riguarda l'estrazione socioculturale di provenienza, sia per ciò che concerne le conoscenze, l'impegno, la motivazione allo studio, la partecipazione al dialogo educativo e il livello di maturazione personale dei singoli discenti. Nell'arco del tempo, la maggior parte degli alunni ha manifestato una graduale e costante crescita sul piano delle competenze, delle abilità e delle conoscenze disciplinari, sebbene i livelli di profitto non siano stati sempre omogenei. Sul piano didattico, all'inizio dell'anno scolastico, la classe si presentava articolata nella sua composizione così riportata: accanto ad alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo soddisfacente, impegno buono, metodo di lavoro da affinare ve ne sono altri con conoscenze e abilità sufficienti, impegno regolare, metodo di lavoro in corso di strutturazione, altri ancora con conoscenze e abilità mediocri, impegno discontinuo, difficoltà nel metodo lavoro e pochi con conoscenze frammentarie e abilità carenti e metodo di lavoro da acquisire. Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, nel mese di febbraio, i docenti hanno effettuato dei percorsi di recupero/potenziamento in itinere. Durante questo periodo sono state proposte svariate attività di tipo interattivo in contesto di lezione partecipata, atte a stimolare la curiosità, l'autostima e un apprendimento esperienziale e significativo e a valorizzare il contributo degli allievi e il metodo della ricerca e della scoperta e attività formative di orientamento (come previste nelle Linee guida D.M. n.328/2022 relative alla "Riforma del sistema di orientamento" del P.N.R.R) e di PCTO. I singoli docenti hanno continuamente stimolato gli alunni attraverso un dialogo educativo

8



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



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). Tale dialogo ha coinvolto anche i genitori, che sono stati informati in maniera tempestiva telefonicamente dell'andamento didattico dei loro figli ed hanno potuto monitorare il percorso formativo anche attraverso lo strumento del registro elettronico. Il Consiglio di classe ha creato livelli più omogenei attraverso interventi di recupero delle abilità di base e favorito l'acquisizione di un metodo di studio più efficace e funzionale; ha cercato di coinvolgere l'intera classe, attivando le strategie più utili per sollecitare i meno partecipi verso un impegno più fattivo e per accompagnare e stimolare i più pronti ad acquisire abilità e competenze sempre più appropriate. Ciò anche con l'aiuto degli insegnanti di sostegno in quanto figure di riferimento per l'intera classe, al fine del raggiungimento degli obiettivi prefissati per ogni alunno sia nelle singole discipline che nelle varie attività trasversali proposte.

Si è cercato di valorizzare al massimo le capacità dei discenti, semplificando ove necessario la complessità degli argomenti dell'anno in corso, ma rendendo al contempo visibile l'importanza di una buona preparazione di base sia in riferimento al superamento dei futuri Esami di Stato sia in ordine alla formazione personale/professionale. Il progetto educativo didattico è stato caratterizzato dallo studio dei contenuti disciplinari e di contenuti interdisciplinari e da un approccio interdisciplinare per favorire negli alunni lo sviluppo di capacità critiche, di confronto e di interconnessione dei saperi.

Nel complesso la partecipazione alle attività curriculari è stata mediamente regolare anche se si è ravvisata una certa stanchezza e conseguente calo delle performance nel secondo quadrimestre.

9



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



La programmazione iniziale delle singole discipline è stata rispettata nelle linee essenziali anche se, ai fini di una maggiore efficacia didattica, sono stati apportati tagli e integrazioni alle programmazioni di alcune discipline. Rispetto alla situazione di partenza ad oggi è possibile riscontrare una generale maturazione e un generale progresso per ciò che riguarda il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e trasversali. Relativamente alla frequenza degli alunni, la coordinatrice nel corso dell'anno ha monitorato costantemente le assenze e i ritardi degli alunni e stabilito contatti telefonici con le famiglie al fine di instaurare un positivo clima di dialogo educativo con le famiglie e un atteggiamento di reciproca collaborazione con i docenti. La frequenza è stata per la maggior parte dei discenti regolare pur con numerosi ingressi posticipati e uscite anticipate. Va segnalato, infine, che alcuni alunni hanno frequentato in maniera discontinua. Dalle verifiche effettuate sono ad oggi individuabili tre 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 nel triennio, all'assiduità nella frequenza, alla partecipazione alle attività didattiche e puntualità nella rielaborazione dei contenuti, all'impegno costante profuso nelle attività curriculari, ad una innata curiosità, adeguatamente stimolata ed indirizzata dal Consiglio di Classe, ha raggiunto risultati più che sufficienti.

Un secondo gruppo, che, nonostante un metodo di studio inizialmente mnemonico, difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, è riuscito, grazie ad un maggiore impegno, ad un metodo di studio più efficace, ad una proficua attività di co-tutoring tra alunni, a particolari metodologie e strategie messe in atto dai docenti, a compiere progressi sul piano degli obiettivi cognitivi, raggiungendo un livello di preparazione sufficiente anche se, ad oggi, in alcune



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



discipline permangono difficoltà di carattere linguistico-espressivo.

Un terzo gruppo, pur sparuto, con conoscenze e abilità quasi sufficienti, impegno discontinuo, difficoltà nel metodo di lavoro ad oggi, nonostante le strategie e le metodologie messe in atto, non ha ancora raggiunto gli obiettivi minimi nelle discipline storico-letterarie e matematico-scientifiche. Gli alunni con l'aiuto dei docenti curricolari e di sostegno stanno man mano recuperando le carenze per raggiungere gli obiettivi didattici in vista dei prossimi esami di Stato.

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:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini;
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli

12



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



studenti;

- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti.



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



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.

ALLEGATO 2: QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI  
OMISSIS

14



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



## OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

### AREA METODOLOGICA E STRUMENTALE

- **Acquisire** un metodo di studio autonomo e flessibile che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo efficace i successivi studi universitari, per potersi aggiornare lungo l'intero arco della vita;
- **Essere consapevoli** della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado di valutare i principi di affidabilità dei risultati in essi raggiunti;
- **Saper compiere** le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle discipline oggetto di studio, acquisendo ed interpretando l'informazione ricevuta nei diversi ambiti disciplinari, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, cause ed effetti.

### AREA RELAZIONALE E INTER-RELAZIONALE

- **Promuovere** negli studenti un atteggiamento positivo nei confronti della propria esistenza con riferimento alla realtà che li circonda e in particolare alla scuola, privilegiando un atteggiamento fiducioso ma critico nei confronti della società;
- **Incrementare** le capacità di relazione interpersonale nell'ambito del contesto operativo, all'insegna del rispetto delle regole, del rispetto reciproco e della collaborazione;
- **Educare** alla convivenza democratica, intesa come progressiva maturazione della coscienza, della propria identità personale e culturale e come capacità di giudizio autonomo e di scelte future consapevoli e responsabili;
- **Sviluppare** una dimensione europea della cultura e della prospettiva interculturale della formazione dei giovani, intesa come disponibilità all'accettazione consapevole di ogni forma di diversità, da quella individuale e personale a quella sociale, nella consapevolezza che ogni disparità rappresenta un'occasione di confronto e crescita personale;
- **Contribuire** alla formazione di personalità autonome, responsabili e produttive nei compiti sociali, culturali e civili;
- **Ritrovare** nel quotidiano l'etica dell'agire, acquisendo fiducia nelle Istituzioni e nei valori formativi della cultura.



COMPETENZE CHIAVE EUROPEE 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.
<b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	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.
<b>Competenza digitale</b>	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

16



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





	(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.
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	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.
<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>	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.
<b>Competenza imprenditoriale</b>	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.
<b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	Saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.





## Competenze trasversali alle discipline

Oltre il consolidamento delle competenze trasversali e delle Competenze chiave di cittadinanza, il Consiglio di classe ha fatto proprie le Indicazioni Nazionali inerenti il PECUP e pertanto nel corso del quinto anno ha mirato al raggiungimento ed al consolidamento sia dei risultati di apprendimento attesi per l'IPSEOA sia delle competenze assiali previste per il quinto anno.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI	
ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO - SOCIALE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo.</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</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>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.</li> <li>• Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare.</li> <li>• Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione.</li> <li>• Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla</li> </ul>

18



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>• Essere in grado di cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale.</li> <li>• Essere in grado di padroneggiare le abilità motorie e le tecniche sportive specifiche, da utilizzare in forma appropriata e controllata.</li> <li>• Essere in grado di redigere un piano di attività ludiche e sportive.</li> <li>• Essere in grado di cooperare in equipe facendo emergere le proprie potenzialità.</li> <li>• Essere in grado di agire in maniera responsabile, ragionando su quanto si sta ponendo in atto.</li> <li>• Essere in grado di svolgere l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici e/o informatici.</li> <li>• Essere in grado di orientarsi in contesti diversificati per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente.</li> </ul>	<p>propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</li> </ul>
<p><b>ASSE MATEMATICO - SCIENTIFICO</b></p>	<p><b>ASSE TECNICO – PRATICO (servizi enogastronomici settore cucina)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <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</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> </ul>





disciplinare.

- 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.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Acquisire comportamenti adeguati per seguire una sana alimentazione e mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi





	<p>professionali di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### CONOSCENZE

**AREA LINGUISTICA E COMUNICATIVA  
AREA STORICO UMANISTICA  
AREA SCIENTIFICA –MATEMATICA – TECNOLOGICA**

- Conoscere i nuclei fondanti delle discipline
- Conoscere le strutture linguistiche e i linguaggi specifici
- Conoscere metodi, concetti, procedure e tecniche di risoluzione relativi ai diversi ambiti disciplinari
- Conoscere i linguaggi specifici delle discipline
- Conoscere i metodi e i procedimenti di analisi sintesi e logici

### 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

21



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



- Saper conoscere il mercato della ristorazione
- Saper costruire un menù in funzione delle diverse tipologie di pasto e delle esigenze della clientela



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



### **ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI VISITE DIDATTICHE - VIAGGI DI ISTRUZIONE**

Gli alunni hanno partecipato nel corso dell'anno alle seguenti attività progettuali di orientamento e PCTO

- ❖ Partecipazione all'attività cinematografica: visione del film "Io capitano" presso il cinema Alba di Cinisi
- ❖ Partecipazione alla XXI Orienta Sicilia presso la Fiera del Mediterraneo a Palermo
- ❖ Incontro di informazione-formazione di prevenzione primaria della popolazione maschile: Campagna Nazionale "Percorso Azzurro" LILT for Men
- ❖ Giornata sui temi della giustizia minorile: visione del docufilm "Prova contraria" presso l'Auditorium dell'Istituto "U.Mursia"
- ❖ Visita didattica presso il "Bioparco" di Carini
- ❖ Partecipazione festival "Uilt Sicilia" presso il Castello La Grua-Talamanca di Carini
- ❖ Incontro informativo AVIS Carini presso l'Auditorium dell'Istituto "U.Mursia"
- ❖ Partecipazione XXXI Criterium Interstudentesco-gara di tiro alla fune
- ❖ Partecipazione XXXI Criterium Interstudentesco-gara di pallavolo
- ❖ Attività di orientamento. Giornata della Memoria. Intervista on line a Sami Modiano
- ❖ Attività didattica formativa "Expocream 2024" presso il Saracen Sands hotel
- ❖ Uscita didattica formativa presso pastificio Evola di Corrales e caseificio Giaconia di Carini
- ❖ Attività di orientamento universitario in uscita welcome week 2024
- ❖ Incontro in Auditorium con ex allievi dell'Istituto nell'ambito delle attività di orientamento
- ❖ Incontro online in streaming con lo Chef tristellato Antonino Cannavacciuolo sulla tematica "La

23



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pa004009@istruzione.it](mailto:pa004009@istruzione.it) – PEC: [pa004009@pec.istruzione.it](mailto:pa004009@pec.istruzione.it)*



sua Visione della Cucina Italiana”

- ❖ Visita didattica formativa Museo dell'acciuga ad Aspra e Cantina Duca di Salaparuta a Casteldaccia
- ❖ Partecipazione all'evento Expocook 2024-SICILIA presso la Fiera del Mediterraneo di Palermo
- ❖ Visita didattica formativa presso centro storico Palermo e i suoi mercati
- ❖ Servizio catering presso i locali dell'Istituto Comprensivo “Laura Lanza” di Carini
- ❖ Percorsi co-curricolari PNRR-Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica. “Percorso laboratoriale di educazione e decoro ambientale”
- ❖ “*Stop agli abusi stop al silenzio*” - incontro informativo organizzato da LIONS sulla prevenzione della violenza di genere

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

#### **MEZZI-STRUMENTI E SPAZI- CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO**

#### **METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO**

Il Consiglio di classe, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto strategie didattiche diversificate scelte opportunamente in base ai contenuti oggetto di insegnamento-apprendimento, ai tempi e agli strumenti a disposizione. Ha concordato inoltre di variare tali strategie, compatibilmente con lo statuto epistemologico delle discipline, al fine di valorizzare i diversi stili cognitivi degli studenti e nello stesso tempo a recuperare eventuali lacune. I contenuti della maggior parte delle discipline sono stati semplificati e sono state svolte attività di recupero e rinforzo come parte integrante dell'attività curriculare. Gli alunni, inoltre, sono stati







sempre consapevoli della motivazione degli interventi didattici, degli obiettivi di apprendimento da raggiungere, degli strumenti di verifica e dei criteri di valutazione adottati.

Oltre alle metodologie tipiche dell'apprendimento per ricezione, come la lezione frontale, sono state utilizzate la lezione interattiva, l'apprendimento individualizzato e l'apprendimento per scoperta come lavori di gruppo e il problem solving. Nel rispetto del principio della libertà di insegnamento, intesa come autonoma ricerca di propri itinerari didattico-educativi, sono state adottate le seguenti metodologie:

- Discussione dialogica guidata
- Didattica frontale
- Didattica inclusiva, con utilizzo di strategie diversificate che offra la possibilità di personalizzazione
- Cooperative-learning: valorizzazione del lavoro di gruppo in funzione di un'apprendimento "learning by doing"
- Didattica meta-cognitiva: 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.
- Didattica multimediale
- Didattica breve
- Flipped classroom
- Individuazione, all'interno delle discipline, dei nuclei concettuali fondanti
- Apprendimento/insegnamento: sistemico, dinamico, flessibile
- Brainstorming
- Tutoring
- Ricerca e osservazione
- Esercizi applicativi
- Formulazione di grafici e di mappe concettuali





- Problem solving
- Lavori di gruppo con presentazione del prodotto finale in vari formati
- Videolezioni

### **MEZZI, STRUMENTI E SPAZI**

Sono stati utilizzati da parte dei docenti tutti quei materiali e strumenti atti a facilitare il processo di insegnamento-apprendimento in relazione agli obiettivi da raggiungere e quindi il processo formativo dei discenti.

**Strumenti tradizionali e digitali:** Libri di testo, manuali, dizionari, materiale didattico in word, PDF e Power point predisposti dal docente, testi originali in lingua, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, schede di sintesi e mappe concettuali, materiale didattico in copia, risorse di rete.

**Ambienti di apprendimento:** CD, collegamento Internet, lavagna interattiva, video, palestra, laboratori.

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





Va precisato che, dopo gli esiti intermedi del mese di aprile, si riscontrano ancora alcune lacune nella preparazione di qualche alunno.

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Valutazione d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, allo scopo di acquisire informazioni sulle conoscenze pregresse e i livelli di partenza, per programmare l'attività didattica successiva;
- Valutazione formativa "in itinere": 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.

Contribuiranno alla valutazione finale, secondo le indicazioni del Collegio dei Docenti, alcuni indicatori quali: il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso ed in uscita), il livello di raggiungimento degli obiettivi specifici prefissati e delle competenze attese, l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia e le capacità organizzative, il rispetto delle consegne e la puntualità del lavoro svolto a casa, la frequenza, l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche curricolari ed extra-curricolari ed un'analisi del percorso formativo complessivo dei singoli alunni.





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

- discussioni e dibattiti su tematiche di riferimento ai contenuti studiati
- discussioni guidate e aperte all'intera 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
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/saggi/ temi anche nella lingua straniera





#### 4 - EDUCAZIONE CIVICA E PFI

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 adottato, per l'a.s. 2023-2024, un approccio trasversale dello studio dell'educazione civica previsto dentro il curricolo d'istituto e che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo di tutte le discipline: ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Il consiglio di classe ha nominato tutor la prof.ssa Lombardo Giovanna e ha svolto, i percorsi didattici disciplinari di seguito riportati e così articolati:

#### **SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA**

CLASSE VL DATA APPROVAZIONE 27/10/2023

Docente coordinatore: Prof.ssa Cicero Angela

Docente tutor Ed. Civica: Prof.ssa Lombardo Giovanna

**Percorso multidisciplinare, tema individuato:**

**STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI, SOCIO-CULTURALI ED ECONOMICHE**





<b>Nucleo concettuale: LA COSTITUZIONE</b>	
<p>Competenze PECuP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>~ 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.</li> <li>~ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.</li> </ul>	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ 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.</li> <li>~ Essere in grado di individuare e di distinguere i compiti e i ruoli delle organizzazioni internazionali con particolare riferimento all'Unione Europea.</li> <li>~ Cogliere la conformità dei comportamenti ai criteri di legalità.</li> <li>~ Essere in grado di reperire autonomamente le fonti normative di interesse per una determinata situazione (simulata o reale.)</li> <li>~ Comprendere il significato di cittadinanza attiva.</li> <li>~ Identificare comportamenti conformi al principio di legalità e di cittadinanza attiva.</li> <li>~ Maturare una coscienza critica, una capacità di dialogo e di confronto.</li> </ul>
<b>Nucleo concettuale: SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	





Competenze PECuP	Obiettivi Specifici di apprendimento
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> <li>~ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Comprendere l'importanza del benessere fisico, psicologico, morale, formulare ipotesi sui fattori che lo determinano e proporre possibili interventi mirati a creare le condizioni di benessere.</li> <li>~ Riconoscere la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile.</li> <li>~ Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'ecosistema terrestre, mettendone a fuoco gli aspetti determinanti.</li> <li>~ Prendere coscienza del fatto che ciascuno è direttamente responsabile del degrado dell'ambiente e dell'ecosistema terrestre.</li> <li>~ Sapere identificare comportamenti improntati alla tutela dell'ambiente e adottarli consapevolmente.</li> <li>~ Conoscere l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e sapere che è strutturata in 17 obiettivi con i traguardi connessi.</li> <li>~ Essere capace di un'attenta riflessione sull'importanza degli obiettivi di sostenibilità.</li> <li>~ Collegare gli obiettivi di sostenibilità ai contesti di vita comune o a realtà specifiche.</li> <li>~ Sapere come adottare comportamenti</li> </ul>





	<p>coerenti con gli obiettivi di sostenibilità, in situazioni concrete, legate alla vita pubblica e alla cittadinanza attiva.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Nucleo concettuale:  
CITTADINANZA DIGITALE**

<b>Competenze PECUP</b>	<b>Obiettivi Specifici di apprendimento</b>
<p>~ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>~ Adottare le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambiente digitale.</p> <p>~ Usare in modo adeguato le tecnologie digitali per ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa.</p> <p>~ Essere consapevole che occorre adottare buone pratiche per la protezione dei dati personali in ambito digitale.</p>







NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE	CONOSCENZE/ ARGOMENTI
<p>Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà</p> <p>Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio del Territorio</p>	<p>Diritto e tecniche amministrative ore 4</p> <p>Storia ore 2</p> <p>Francese ore 3</p> <p>Italiano ore 4</p> <p>Lingua inglese ore 3</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione ore 4</p>	<p><b>D.T.A.:</b> Le funzioni dell'Unione Europea e la catena agroalimentare. La Sostenibilità e la sicurezza alimentare. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità, ambientale, marchi di qualità.</p> <p><b>Storia:</b> La condizione e i diritti dei lavoratori dalla fine dell'Ottocento ad oggi.</p> <p><b>Francese:</b> Les institutions politiques en France. Les institutions européennes. La réglementation alimentaire dans l'Union européenne.</p> <p><b>Italiano:</b> Per un Lavoro sostenibile: testimonianze letterarie sulla condizione dei lavoratori in Italia dalla fine dell'Ottocento ad oggi, in relazione ai diritti sanciti dalla costituzione.</p> <p><b>Inglese:</b> Agenda 2030; Job opportunities and legislation; Sustainable tourism and sustainable food.</p> <p><b>Alimentazione:</b> Nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo del pianeta. La fame nel mondo; situazione oggi e cambiamenti per il futuro.</p>



Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio del Territorio	Religione	ore 2	<p>Agricoltura biologica e biodinamica. Agricoltura solidale; prodotti a km zero. Agricoltura solidale e omg. Sostenibilità ambientale e dieta mediterranea.</p> <p><b>Religione:</b>  <b>Obiettivi dell'Agenda 2030:</b>            08. Buona occupazione e crescita economica.            12. Consumo e produzione responsabili.  <b><u>"Per un'Economia a Misura di Persona"</u></b>            1) Lo sviluppo è sostenibile? La questione della solidarietà.            2) Profit o non profit? Rete solidale cercasi.</p>
	Scienze motorie	ore 2	<p><b>Scienze motorie:</b> L'alimentazione per la sostenibilità del pianeta e la dieta mediterranea.</p>
	Lab.di servizi enogastronomici Cucina	ore 5	<p><b>Cucina:</b> Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane. L'unione Europea e la tracciabilità dei prodotti: utilizzo e trasformazioni mirate per le intolleranze alimentari.</p>
	Matematica	ore 4	<p><b>Matematica:</b> Funzioni reali di variabili reali: rappresentazione analitica di una funzione, classificazione, dominio, simmetria, segno, crescita, decrescenza, grafico probabile di una funzione con</p>





		analisi critica dei punti stazionari della funzione applicata a problemi autentici di realtà legati alla sostenibilità.
Cittadinanza Digitale	Tutte le discipline	
	<b>TOTALE ORE 33</b>	

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lezione interattiva,</li> <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> </ul>
<b>Strategie di verifica e valutazione</b>	La valutazione sarà coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione di educazione civica e affrontate durante le attività didattiche. Le griglie di valutazione saranno quelle deliberate dai Dipartimenti disciplinari e approvate in seno al Collegio dei Docenti. I singoli docenti svolgeranno una verifica scritta e/o orale a quadrimestre sui segmenti disciplinari trattati. La proposta di voto sarà unica e scaturirà dalla media aritmetica delle valutazioni di ogni disciplina.



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO-PFI

Il Progetto formativo individuale introdotto dalla riforma degli Istituti professionali ha l'obiettivo di evidenziare le conoscenze e le competenze degli studenti acquisite sia in modo formale (a scuola), sia in modo non formale (attività di laboratorio ed extracurricolari), sia in modo informale (durante la vita quotidiana, nel contesto lavorativo, familiare e del tempo libero) e di rilevare eventuali potenzialità e/o carenze, al fine di motivare e orientare meglio gli alunni nel proprio percorso formativo e lavorativo e di supportarli per migliorare il successo formativo.

A tal scopo il Consiglio di classe ha individuato la prof.ssa Cilluffo Alessandra come Tutor PFI per accompagnare gli studenti nel processo di apprendimento personalizzato finalizzato alla progressiva maturazione delle competenze e ha svolto le unità didattiche di apprendimento di seguito riportate e così articolate:



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



CLASSE QUINTA sez. L	
ENOGASTRONOMIA articolazione CUCINA	
UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 1	
<b>Compito - prodotto</b>	<b>"Stili e regimi alimentari"</b>
<b>Competenza Focus di area di indirizzo</b>	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
<b>Competenze di area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</li> <li>-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro.</li> <li>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> </ul>
<b>Competenze europee</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Competenza alfabetico funzionale</li> <li>b. Competenza multilinguistica</li> <li>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>d. Competenza digitale</li> <li>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>f. Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>g. Competenza imprenditoriale</li> <li>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</li> </ul>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>ITALIANO (3)</b> L'alimentazione nella letteratura italiana tra fine 800 ed inizio 900	<b>ITALIANO</b> Saper cogliere la novità dell'opera nel panorama culturale artistico e letterario del tempo





<p><b>LINGUA INGLESE (3)</b> Healthy Eating: The Food Pyramid and The Mediterranean Diet.</p>	<p><b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>LINGUA FRANCESE (3)</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (menù, ricette)</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo a specifici regimi dietetici sia tradizionali che alternativi</p>	<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>ASSE STORICO SOCIALE</b></p>	
<p><b>STORIA (3)</b> L'innovazione enogastronomica nella Belle époque</p>	<p><b>STORIA</b> Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali, individuarne i nessi con i contesti internazionali</p>
<p><b>DTA (4)</b> Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela</p>	<p><b>DTA</b> Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale</p>
<p><b>RELIGIONE (1)</b> Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo Tabù alimentari e significato delle proibizioni alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p><b>RELIGIONE</b> Valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali Mettere in relazione la cultura del cibo con le abitudini e le scelte alimentari</p>
<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	





<b>MATEMATICA (2)</b> La statistica descrittiva	<b>MATEMATICA</b> Conoscere le tecniche di indagine. Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>	
<b>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE (4)</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio LARN e linee guida per una sana alimentazione	<b>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE</b> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
<b>LABORATORIO DI CUCINA (7)</b> I grani e i prodotti derivati nell'ottica della corretta gestione delle allergie ed intolleranze alimentari	<b>LABORATORIO DI CUCINA</b> Definire offerte gastronomiche qualitativamente e sostenibili, adeguando le scelte alle diverse esigenze dei clienti
<i>Prerequisiti</i>	<b>COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
<i>Tempi</i>	Primo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza</li> <li>prove nelle singole discipline</li> <li>relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>prova conclusiva</li> </ul> La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.





CLASSE QUINTA sez. L	
ENOGASTRONOMIA articolazione CUCINA	
UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 2	
<b>Compito - prodotto</b>	<b>"I Disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze"</b>
<b>Competenza Focus di area di indirizzo</b>	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani, sostenibili e equilibrati.
<b>Competenze di area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</li> <li>-Usare la comunicazione orale per interagire con gli altri, nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.</li> <li>-Riconoscere il disagio derivante da disturbi del comportamento alimentare.</li> <li>-Costruire sulla base di quanto appreso testi o presentazioni con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici.</li> <li>-Riconoscere nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livello macroscopici e microscopici ed essere consapevoli delle sue potenzialità e dei suoi limiti.</li> <li>-Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta e bilanciata alimentazione.</li> <li>-Riconoscere e ricercare, applicare comportamenti di promozione dello «star bene» in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione sensibilizzando i coetanei.</li> <li>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> </ul>
<b>Competenze europee</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Competenza alfabetico funzionale</li> <li>b. Competenza multilinguistica</li> <li>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>d. Competenza digitale</li> <li>e. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>f. Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>g. Competenza imprenditoriale</li> <li>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</li> </ul>







## ASSE DEI LINGUAGGI

Conoscenze	Abilità
<b>ITALIANO (2)</b> Il rapporto tra cibo e letteratura tra fine 800 ed inizio 900	<b>ITALIANO</b> Utilizzare la lingua rispettando le convenzioni morfosintattiche per produrre testi coesi e coerenti, dotati di efficacia comunicativa tenendo conto dello scopo e dell'argomento
<b>LINGUA INGLESE (3)</b> Food Allergies and Food Intolerances	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>LINGUA FRANCESE (3)</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo ai principali disturbi del comportamento alimentare e alla celiachia	<b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b>	





<p><b>STORIA (2)</b> L'alimentazione durante il fascismo e le guerre</p>	<p><b>STORIA</b> Risalire alle abitudini alimentari del passato per prendere coscienza dell'evoluzione dell'alimentazione nel corso della storia Relazionare su argomenti di studio, riassumere e schematizzare, anche con il sussidio delle nuove tecnologie della comunicazione Terzo mondo e fabbisogno alimentare Il contrasto tra i disturbi alimentari del mondo occidentale e la malnutrizione nel Sud del mondo</p>
<p><b>DTA (4)</b> Allergeni negli alimenti: obblighi ed etichettatura</p>	<p><b>DTA</b> Saper riconoscere ed applicare la normativa europea sulla sicurezza alimentare</p>
<p><b>RELIGIONE (1)</b> Conoscere il rapporto tra le culture alimentari e la religione Conoscere il rapporto tra la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo</p>	<p><b>RELIGIONE</b> Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni Riflettere sull'importanza che ha avuto, sempre, una alimentazione sana ed equilibrata nell'evoluzione della storia dell'umanità, per sconfiggere le disuguaglianze tra Paesi dove il cibo è troppo e Paesi dove il cibo è troppo poco</p>
<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	
<p><b>MATEMATICA (2)</b> Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi</p>	<p><b>MATEMATICA</b> Analizzare una funzione modello di casi di realtà sui disturbi alimentari con il calcolo dei limiti e forme indeterminate Interpretare i dati ottenuti dallo studio del modello matematico sia algebricamente che attraverso l'ausilio del grafico visualizzato con Geogebra Confrontare dati al fine di prendere decisioni</p>
<p><b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b></p>	





<p><b>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE (6)</b> Metabolismo, fabbisogno energetico e dieta. L'importanza della prevenzione nelle malattie Le fondamentali norme di igiene e i comportamenti di cura della salute Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita</p>	<p><b>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE</b> Gestire correttamente il proprio corpo, interpretare lo stato di benessere e di malessere che può derivare dalle sue alterazioni Saper collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie Attuare scelte per affrontare i rischi connessi ad una cattiva alimentazione Riflettere su comportamenti che, pur socialmente accettati, recano danno alla salute Collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie Comprendere e spiegare i principi di una dieta equilibrata Comprendere e spiegare le conseguenze fisiche psichiche della malnutrizione, della denutrizione e dell'ipernutrizione</p>
<p><b>LABORATORIO DI CUCINA (7)</b> I grani e i prodotti derivati nell'ottica della corretta gestione delle allergie ed intolleranze alimentari</p>	<p><b>LABORATORIO DI CUCINA</b> Definire offerte gastronomiche qualitativamente e sostenibili, adeguando le scelte alle diverse esigenze dei clienti</p>
<p><i>Prerequisiti</i></p>	<p><b>COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>
<p><i>Tempi</i></p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
<p><i>Metodologia</i></p>	<p>Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata</p>
<p><i>Risorse umane</i></p>	<p>Tutti i docenti della classe</p>
<p><i>Strumenti</i></p>	<p>Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.</p>





<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza</li> <li>● prove nelle singole discipline</li> <li>● relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>● prova conclusiva</li> </ul> <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Segue relazione della tutor Prof.ssa Cilluffo Alessandra

### ATTIVITA' SVOLTE NELL'AMBITO DEL PERCORSO PFI

Denominazione Percorso	PFI
Denominazione UDA (30 ore-I quadrimestre)	<b>"Stili e regimi alimentari"</b>
Denominazione UDA (30 ore-II quadrimestre)	<b>"I disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze"</b>
Referente	Prof.ssa Alcamisi Rosaria
Tutor	Prof.ssa Cilluffo Alessandra
Alunni totali	12 (di cui 3 con disabilità)
Alunni assegnati	12
Alunni che hanno completato il PFI	12
Sede di svolgimento moduli	Sede centrale-Via Trattati di Roma, 6
Monte ore UDA	60 (suddivise in 30+30)
Periodo svolgimento attività	Primo quadrimestre
Periodo conclusione attività	Secondo quadrimestre

### La classe

La classe V L IPSEOA articolazione Enogastronomia-cucina è composta da 12 alunni (8 maschi e 4 femmine) di cui tre diversamente abili e che seguiti dai docenti specializzati hanno sempre interagito

44



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



positivamente con i docenti e con i compagni. Durante le attività si è instaurato solitamente un clima sereno, propositivo e collaborativo, anche se a volte il comportamento di pochi alunni è stato vivace e non sempre rispettoso delle regole di convivenza civile. La frequenza alle lezioni è stata per quasi tutti regolare tranne per pochi segnalati dal Coordinatore di classe agli organi preposti. Sul piano dell'apprendimento la classe si è presentata piuttosto diversificata in relazione a conoscenze, abilità, competenze, attenzione, partecipazione al dialogo educativo, motivazione, accuratezza del lavoro svolto, disponibilità al lavoro scolastico, attitudini, livelli di maturazione: la maggior parte degli alunni non ha rivelato grosse lacune nelle discipline mostrando interesse soprattutto per quelle d'indirizzo e i laboratori di cucina. Per pochi alunni permangono situazioni di difficoltà, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati. I docenti hanno costantemente sollecitato e guidato la classe al dialogo educativo, all'impegno e allo studio giornaliero.

### **Svolgimento attività**

Nell'anno scolastico 2023/2024, la sottoscritta è stata incaricata di svolgere il ruolo di Tutor-PFI nella classe 5L IPSEOA articolazione Enogastronomia-cucina per seguire 12 alunni nelle attività del progetto. Nel corso dell'anno gli alunni di 5 L sono stati impegnati in diverse attività previste nel progetto formativo individuale (PFI). Dopo l'approvazione della bozza del PFI il C.d.C ha acquisito gli esiti del bilancio iniziale delle competenze degli alunni redatte e sottoscritte dagli stessi. Nello specifico sono state progettate dal C.d.C due Unità didattiche di apprendimento in chiave interdisciplinare grazie alle quali gli allievi, attraverso le conoscenze e le abilità, hanno maturato delle competenze spendibili nel loro ambito professionale; hanno altresì sviluppato senso critico, autonomia e responsabilità. Nell'UDA 1 "Stili e regimi alimentari", svoltasi nel primo quadrimestre (30 ore), gli alunni hanno affrontato tematiche legate ai diversi stili alimentari mettendo a confronto le varie tipologie di dieta, da quelle che prevedono il

45



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



consumo di tutti i tipi di alimenti a quelle che ne escludono alcuni per scelte etiche, ambientaliste, religiose o legate alle mode del momento. Gli alunni hanno compreso che a causa dell'esclusione, o riduzione, di alcuni tipi di alimenti, molte diete, se non condotte in modo adeguato, possono creare squilibri o carenze di sostanze nutritive con relativi danni alla salute. Nell'UDA 2 *"I disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze"*, svoltasi nel secondo quadrimestre (30 ore), invece, si sono affrontate tematiche legate ai disordini alimentari finalizzati al controllo del peso e delle forme corporee tipiche dell'età adolescenziale, le differenze tra allergie e intolleranze, gli allergeni alimentari Haccp e le corrette procedure di gestione da parte degli operatori del settore alimentare per evitare potenziali rischi per la salute dei clienti nel rispetto della normativa relativa alla sicurezza alimentare (food safety).

I docenti hanno utilizzato una didattica laboratoriale-esperienziale per favorire un accrescimento della motivazione, dell'autostima e dell'interesse dell'alunno che diventa protagonista del percorso formativo e anche una didattica capovolta (Flipped classroom), adottando tecniche di *cooperative learning* e di *Peer education*, dando, così, agli studenti la possibilità di confrontare idee ed esperienze, esprimere pareri e motivarli, promuovere il senso critico. Alla fine di ogni Uda i docenti hanno previsto delle prove finali di verifiche orali e ognuno, per quanto di propria competenza, ha valutato il materiale prodotto dagli allievi (con attribuzione del voto/livello raggiunto nella propria disciplina). I docenti del Consiglio di classe hanno inoltre valutato collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave.

Nello specifico in qualità di Tutor PFI la scrivente si è occupata di:

- Accogliere lo studente instaurando contatti con la famiglia in vista di una comunicazione continua ed efficace con la stessa;
- Accompagnare ciascuno studente nel processo di apprendimento personalizzato finalizzato alla progressiva maturazione delle competenze;

46



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



- Redigere il bilancio iniziale, sentita anche l'istituzione scolastica (o formativa) di provenienza e consultare anche le famiglie dello studente;
- Elaborare la bozza del P.F.I sottoposta al Consiglio di classe; avanzare proposte per il riconoscimento delle esperienze e competenze pregresse e ai fini delle personalizzazioni, curare le attività per il recupero e/o il consolidamento delle competenze;
- Favorire la circolazione continua delle informazioni sullo stato di attuazione del P.F.I. all'interno del Consiglio di classe, al fine di consentire il progressivo monitoraggio e l'adattamento del percorso formativo dello studente;
- Monitorare, motivare e orientare lo studente;
- Svolgere la funzione di raccordo con il "tutor scolastico" in relazione ai percorsi di PCTO o altre attività esterne, curando le varie relazioni a livello territoriale;
- Proporre al Consiglio di classe modifiche al P.F.I. che è stato tenuto costantemente aggiornato.
- Interfacciarmi con il Dirigente Scolastico.

### **Metodologie adottate**

- Debate
- Lezioni frontali partecipate e guidate
- Didattica laboratoriale-esperenziale
- Cooperative learning
- Peer education
- Brainstorming
- Flipped classroom

### **Conclusioni**

Relativamente alle Unità Didattiche di apprendimento predisposte gli alunni hanno partecipato attivamente e con interesse alle attività proposte sia per il primo periodo che per il secondo periodo. Gli studenti hanno riportato una valutazione positiva in tutte le discipline, maturato le competenze previste e il PFI non ha avuto bisogno di adeguamenti. Il Consiglio di Classe ha verificato periodicamente lo stato di attuazione del PFI e il raggiungimento delle competenze previste. La scrivente è stata nel corso

47



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



dell'anno di supporto agli studenti per migliorare il loro successo formativo e di raccordo tra studenti e docenti. I P.F.I. sono stati sottoscritti dagli studenti e sono state informate le famiglie negli incontri collegiali previsti.



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## 5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

### **FIGURA PROFESSIONALE**

#### **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SETTORE CUCINA**

Come previsto nei c. 33-39 della L.107/2015, nella classe è stato attivato un percorso di PCTO (ex Alternanza scuola-lavoro). Tale percorso, dal titolo "Le competenze innovative per i moderni processi produttivi nel settore turistico ed enogastronomico", intende promuovere possibilità di arricchimento culturale e professionale, favorendo la crescita di figure professionali moderne, capaci di dare maggiore impulso alla valorizzazione dei prodotti turistici ed enogastronomici del territorio. Il Consiglio di classe ha individuato quale tutor PCTO la professoressa Faldetta Carmelina docente della materia Laboratorio dei servizi enogastronomici settore-cucina.

Di seguito l'attività svolta dalla classe e la relazione della tutor.

### **ATTIVITÀ SVOLTA DURANTE IL TRIENNIO**

#### **Struttura modulare della Figura professionale Operatore della ristorazione settore cucina**

Il percorso di P.C.T.O viene sviluppato in tre anni, nelle terze, quarte e quinte del corso di Tecnico dei Servizi della Ristorazione con un monte ore complessivo di 210 ore. Nell'arco del triennio 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, il progetto formativo è stato strutturato in moduli concernenti la somministrazione del test iniziale, tirocinio presso strutture accreditate, visite aziendali, seminari, incontri di formazione con esperti del mondo del lavoro e la somministrazione del test finale:



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



CLASSE III - a.s. 2021/2022	
MODULI	ORE PREVISTE 80
1. Fase orientamento-test iniziale	1 ora tutor interno
2. Formazione-corso sulla sicurezza	8 ore online
3. Modulo interdisciplinare: "Percorso storico e culturale nelle tradizioni enogastronomiche del territorio e della nostra isola" Materie coinvolte: italiano, storia, francese, inglese, cucina, matematica, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, alimentazione	30 ore docenti della classe
4. Attività di stage o online	20 ore tutor interno ed esterno
5. Visite didattiche	20 ore tutor interno
6. Valutazione e test finale	1 ora tutor interno
Totale	Tot 80 ore
CLASSE IV - a.s. 2022/2023	
MODULI	ORE PREVISTE 80
1. Fase orientamento-test iniziale	1 ora tutor interno
2. Modulo interdisciplinare: "L'evoluzione della pasticceria tradizionale siciliana" Materie coinvolte: italiano, storia, francese, inglese, cucina, matematica, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, alimentazione	30 ore docenti della classe
3. Attività stage o online	24 ore tutor interno ed esterno
4. Visite didattiche	24 ore tutor interno
5. Valutazione e test finale	2 ore tutor interno
Totale	Tot 80 ore
CLASSE V - a.s. 2023/2024	
MODULI	ORE PREVISTE 50





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



1. Fase orientamento-test iniziale	1 ora tutor interno
2. Modulo interdisciplinare: "L'enogastronomia: autenticità e innovazione nella ristorazione e nel turismo enogastronomico e ruolo culturale delle DOP e IGP" Materie coinvolte: italiano, storia, francese, inglese, cucina, matematica, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, alimentazione	30 ore docenti della classe
3. Visite didattiche	11 ore tutor interno
4. Tesina finale autoprodotta in power point e valutazione finale	8 ore tutor interno
Totale	Tot 50 ore



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



**Modulo trasversale interdisciplinare per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**

**A.S. 2023/2024**

**TUTOR: Prof. ssa FALDETTA CARMELINA**

<b>TITOLO MODULO</b>	<b>“ L'enogastronomia: autenticità e innovazione nella ristorazione e nel turismo enogastronomico e ruolo culturale delle DOP e IGP”</b>
<b>OBIETTIVI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le tecniche di produzioni tipiche italiane, valorizzazione del Made in Italy, con autenticità e innovazione nella ristorazione.</li> <li>• Essere capaci di predisporre preparazioni scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale.</li> <li>• Conoscere la provenienza, i luoghi di produzioni, la storia, la tradizione di prodotti (formaggio, salume, vini) valutando la qualità, tipicità e valore nutrizionale, i marchi DOP e IGP</li> <li>• Nelle discipline annoverate verranno programmate attività connesse con gli obiettivi del progetto.</li> </ul>
<b>PROPOSTE</b>	Attività connesse con il settore di specializzazione
<b>CONCLUSIONI</b>	Partecipazione alle attività di PCTO e raccordo con le attività didattiche e relativa socializzazione al consiglio di classe.





<b>COMPETENZE/ABILITA' TRASVERSALI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</li> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia, i prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</li> <li>• Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</li> <li>• Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</li> <li>• Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti enogastronomici come prodotti di eccellenza sulla base delle tradizioni locali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	
<b>Contenuti</b>	Discipline/tempi Primo quadrimestre (30 ore)
• <b>Cucina e Letteratura</b>	Italiano 3
• <b>Cucina e alimentazione durante il regime e le guerre</b>	Storia 2
• <b>Wine appellations</b> • <b>Matching wine and food</b>	Lingua e civiltà straniera (inglese) 3
• <b>Les labels de qualité et d'origine</b>	Lingua e civiltà straniera (francese) 3



<ul style="list-style-type: none"> <li>• La traçabilité</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DOP IGP come identità e patrimonio dell'Italia nel mondo</li> <li>• La consistenza e la dinamica dell'offerta enogastronomica italiana</li> <li>• L'enogastronomia sostenibile le azioni a sostegno dello sviluppo</li> </ul>	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore Cucina 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di qualità e le certificazioni</li> <li>• I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari</li> </ul>	Diritto e tecniche amministrative 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiti di funzione: operazioni sui limiti applicati a funzioni matematiche che modellizzano la realtà</li> </ul>	Matematica 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti nutrizionali dei prodotti caratteristici di un territorio</li> <li>• Importanza dei disciplinari di produzione e della qualità dei prodotti a marchio DOP e IGP</li> </ul>	Scienze degli alimenti 4





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



Verifiche e valutazione

Al termine dell'espletamento delle singole attività disciplinari, si terrà conto dei principi esposti, del feed – back degli studenti, del grado di interesse e partecipazione, delle conoscenze, competenze ed abilità mostrate rispetto anche all'interazione con i contenuti e le tematiche proposte nella normale attività didattica da parte dei docenti.

#### **RELAZIONE FINALE DEL TUTOR: PROF.SSA FALDETTA CARMELINA**

La V L IPSEOA Articolazione Enogastronomia-cucina, è composta da dodici alunni, otto maschi e quattro femmine, pochi residenti a Carini, altri pendolari e residenti a Isola delle Femmine e Capaci. Fanno parte del gruppo classe tre alunni diversamente abili. Quasi tutti i discenti provengono dalla classe 4L- cucina ad eccezione di un nuovo alunno ripetente. Durante gli anni scolastici 2021/ 2022 (tutor PCTO Prof. Fricano Giuseppe) e 2022/2023 (tutor PCTO Prof.ssa Faldetta Carmelina) si è svolta la prima e seconda parte del progetto PCTO dal titolo: "LE COMPETENZE INNOVATIVE PER I MODERNI PROCESSI PRODUTTIVI NEL SETTORE TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO".

Lo scopo del progetto è quello di far sì che gli allievi amplino le loro conoscenze sul mondo del lavoro, favorendo la crescita e la formazione di nuove competenze. In questo modo, si introduce un metodo didattico e di apprendimento sintonizzato con le esigenze del mondo esterno. Questo percorso prevede l'inserimento degli alunni in contesti lavorativi adatti a stimolare la propria creatività durante il proprio percorso di formazione al fine di ampliare e moltiplicare le competenze specifiche del settore scelto. Il progetto mira inoltre ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula, con particolare attenzione all'acquisizione di competenze linguistiche e digitali, strettamente connesse con l'esperienza pratica educativa e formativa svolta in laboratorio ed in azienda.

#### **Gli obiettivi formativi raggiunti:**

obiettivo didattico: favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi d'apprendimento

obiettivo orientativo: aiutare il giovane ad acquisire una conoscenza del mondo del lavoro (ritmi, logiche, stili dell'impresa) e delle capacità in esso richieste; nello stesso tempo a valorizzare le vocazioni e gli interessi di apprendimento personali;

55



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



obiettivo professionalizzante: fornire una maggiore opportunità di professionalizzazione, con l'acquisizione di alcune competenze di base immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

Il modulo di raccordo dal titolo "L'enogastronomia: autenticità e innovazione nella ristorazione e nel turismo enogastronomico e ruolo culturale delle DOP e IGP" svolto in aula ha sviluppato le seguenti tematiche:

- L'enogastronomia nel territorio italiano e le connessioni tra l'enogastronomia e turismo.
- Produzione tipica e gastronomia tradizionale con i prodotti agroalimentari tipici che concorrono alla costruzione dell'identità di un territorio, il Made in Italy, e i prodotti di eccellenza.
- Enogastronomia: autenticità e innovazione per un turismo enogastronomico di successo con le strade del vino e dei sapori, i musei legati al gusto, gli agriturismi, le aziende olearie, i birrifici e le aziende vitivinicole.
- Il turista enogastronomico il desiderio delle visite ai produttori e dei mercati, dalle salumerie ai caseifici ecc con un nuovo desiderio di scoperta, nasce così la figura del customer journey.

Visto che negli anni scolastici precedenti si sono svolte circa 160 ore relative all'alternanza su 210 ore previste, questo anno scolastico si è proceduto allo svolgimento delle ore rimanenti e cioè 50 ore. In realtà gli alunni hanno svolto più ore del dovuto avendo raggiunto e superato il monte ore previsto. Il tutor interno e quello esterno, in questi anni scolastici, hanno definito le condizioni organizzative e didattiche favorevoli all'apprendimento sia in termini di orientamento che di competenze e sono intervenuti sulle criticità verificatesi durante il percorso. Il percorso didattico è iniziato nel mese di ottobre 2023 e si è concluso nel mese di maggio 2024. La sottoscritta ha somministrato un test e una valutazione finale sul corso PCTO che gli alunni hanno effettuato.

Durante questo anno scolastico gli alunni hanno partecipato:

1. Attività didattica formativa "Expocream 2024" presso il Saracen Sands hotel
2. Uscita didattica formativa presso pastificio Evola di Corrales e caseificio Giaconia di Carini
3. Partecipazione all'evento Expocook 2024-SICILIA presso la Fiera del Mediterraneo di Palermo
4. Attività didattica formativa "Museo delle acciughe"- Cantine "Duca di Salaparuta"
5. Visita didattica formativa centro storico la Cattedrale di Palermo, la Chiesa di Santa Caterina e il suo chiostro, mercati storici di Palermo, prodotti tipici siciliani, lo street food e i prodotti a marchio di qualità.
6. Attività formativa didattica alla XXI ORIENTA SICILIA – Fiera del Mediterraneo di Palermo







*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



7. Orientamento universitario: Welcome week 2024-Università degli Studi di Palermo 19-23 Febbraio 2024

8. Incontro con i LIONS "STOP AGLI ABUSI, STOP AL SILENZIO" contro la violenza sulle donne

9. Festival UILT Sicilia su temi sociali legati al mondo femminile Castello di Carini

I discenti hanno svolto ore di PCTO in laboratorio preparando piatti tipici e il modulo pluridisciplinare. Tutti gli alunni si sono distinti per le qualità e per il loro impegno durante il corso, hanno dimostrato spirito di iniziativa, preparazione e serietà. Le competenze e i risultati raggiunti dagli alunni sono stati nel complesso buoni.

57



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## 6 - ORIENTAMENTO

A seguito della delibera collegiale n. 24 del Collegio dei docenti del 22/11/2023 e in riferimento ai macro dettami del D.M. n.328 del 22/12/2022 – Misura 1.4 “Riforma del Sistema di Orientamento”, Missione 4 – Componente 1 – PNRR e nota n.2790 del 11/10/2023 il Consiglio di Classe ha progettato un percorso di didattica orientativa e trasversale a tutte le discipline al fine di: analizzare il mercato del lavoro; conoscere l’offerta formativa post diploma; scegliere l’Università e la facoltà più adatta; costruire il proprio percorso formativo; utilizzare servizi e programmi che arricchiscano la proposta formativa. In particolare, gli studenti sono stati incoraggiati a riflettere su sé stessi, sulle proprie attitudini, aspirazioni e interessi per iniziare a costruirsi risposte coerenti rispetto agli scenari di scelta futuri nel campo del lavoro. L’approccio per competenze è diventato l’elemento unificante che ha presidiato tutte le fasi dell’esperienza, ne ha garantito il buon funzionamento e il collegamento con le attività curriculari.

In riferimento al citato DM n.328 del 22/12/2022, al piano generale di orientamento formulato dal Team costituito di Istituto, sulla base delle azioni curriculari trasversalmente svolte, dando seguito ai bisogni formativi e orientativi rappresentati dagli studenti e dalle studentesse, il Consiglio di Classe ha promosso, di concerto con il docente Tutor, professoressa Baiamonte Valeria, che li ha costantemente affiancati, la costituzione del “Capolavoro dello Studente” estrinsecandolo nelle caratteristiche, negli atteggiamenti e nelle motivazioni che hanno maggiormente rappresentato i progressi, le competenze, le conoscenze e le abilità orientative mirate raggiunte da ciascun studente e ciascuna studentessa. Tale prodotto verrà caricato dagli studenti e dalle studentesse nell’apposita sezione “E-Portfolio” dedicata della Piattaforma UNICA MIM.

La classe ha partecipato alle seguenti attività, di 31 ore al primo quadrimestre e 20 ore al secondo quadrimestre:

58



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*

I.I.S. UGO MURSIA - MODULO ORIENTAMENTO CLASSE 5L (31h)

CLASSE QUINTA						
"DIREZIONE FUTURO: CONOSCERE E SCEGLIERE"						
QUADRI DI RIFERIMENTO	COMPETENZE	ATTIVITÀ	LUOGHI	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
Competenze Democratiche	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali  - <i>Abilità di cooperazione</i> - <i>Abilità di risoluzione dei conflitti</i>	Incontri con docenti ed ex alunni diventati imprenditori	Auditorium	Docenti Ex studenti	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito	10
	Valorizzare la democrazia, la giustizia, l'equità, l'uguaglianza e il primato del diritto  - <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>Festival UILT Sicilia su temi sociali legati al mondo femminile (circ. n° 216/2023)</li> </ul> Visione di film <ul style="list-style-type: none"> <li>"lo capitano" (circ. n° 103/2023)</li> </ul>	Cinema Auditorium	Esperti esterni Docenti	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito ✓ <u>Interdisciplinarietà</u> ✓ <u>Problem solving</u> ✓ <u>Peer tutoring</u>	
Competenze Democratiche	Lavorare sulle capacità comunicative  - <i>Abilità linguistiche, comunicative e plurilinguistiche</i>	Dibattiti su temi di interesse generale e della salute <ul style="list-style-type: none"> <li>Incontro informativo AVIS (circ. n° 244/2023)</li> <li>Incontri di prevenzione primaria: Campagna Nazionale "Percorso azzurro" LILT for Men (circ. n° 132/2023)</li> </ul>	Auditorium Scuola	Esperti esterni Docenti	✓ Lezione dialogata ✓ <u>Role playing</u> ✓ <u>Cooperative learning</u> ✓ <u>Interdisciplinarietà</u> ✓ <u>Flipped classroom</u> ✓ <u>Circle time</u> ✓ <u>Brainstorming</u>	8
<b>GreenCamp</b>	Conoscere la formazione superiore  - <i>Pensiero esplorativo</i>	L'offerta universitaria Orientamento universitario <ul style="list-style-type: none"> <li><u>XXI° Orientasicilia</u> (circ. n° 147/2023)</li> </ul>	Fiera del Mediterraneo Università	Docenti universitari Esperti esterni Docenti	✓ <u>Didattica esperienziale</u> ✓ Dibattito	12
<b>GreenCamp</b>	Conoscere il territorio  - <i>Iniziativa individuale</i>	Visite presso imprese <ul style="list-style-type: none"> <li>Museo delle acciughe (circ. n° 227/2023)</li> <li>Cantine "Duca di Salaparuta" (circ. n° 227/2023)</li> </ul>	Fiere specialistiche Imprese	Docenti Imprenditori	✓ <u>Didattica esperienziale</u> ✓ <u>Didattica laboratoriale</u>	
<b>GreenCamp</b> Competenze in materia di sostenibilità	Incarnare i valori della sostenibilità  - <i>Attribuire valore alla sostenibilità</i> - <i>Difendere l'equità</i> - <i>Promuovere la natura</i>	Attività curriculari a carattere orientativo  Dibattiti su temi di attualità, sostenibilità ambientale, sociale ed economica	Classe Auditorium	Docenti Esperti su temi individuati	✓ Dibattito ✓ <u>Didattica esperienziale</u> ✓ <u>Didattica laboratoriale</u>	1



I.I.S. UGO MURSIA - MODULO ORIENTAMENTO CLASSE 5L (20h)

CLASSE QUINTA						
"DIREZIONE FUTURO: CONOSCERE E SCEGLIERE"						
QUADRI DI RIFERIMENTO	COMPETENZE	ATTIVITÀ	LUOGHI	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
Competenze Democratiche	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali Abilità di cooperazione Abilità di risoluzione dei conflitti	Incontri con docenti ed ex alunni diventati imprenditori Incontro con ex alunni dell'istituto presso l'Auditorium della scuola (circ. n° 412/2024)	Auditorium	Docenti Ex studenti	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito	7
	Valorizzare la democrazia, la giustizia, l'equità, l'uguaglianza e il primato del diritto Abilità di ascolto e di osservazione Empatia Abilità di cooperazione Abilità di risoluzione dei conflitti Abilità di pensiero analitico e critico	Dibattiti su temi di interesse generale, su temi di attualità, di legalità "Giornata della <u>memoria</u> ": Intervista on line a Sami Modiano per gli studenti degli Istituti di istruzione secondaria di primo e secondo grado (circ. n° 292/2024) Incontro on line in streaming con lo Chef <u>tristella</u> Antonino Cannavacciuolo sulla tematica "La Sua Visione della Cucina Italiana" (circ. n° 494/2024) "Stop agli abusi stop al silenzio" - incontro informativo organizzato da LIONS sulla prevenzione della violenza di genere (circ. n° 593/2024)	Cinema Auditorium Scuola	Esperti esterni Docenti	✓ Lezione partecipata ✓ Dibattito ✓ <u>Interdisciplinarietà</u> ✓ <u>Problem solving</u> ✓ Peer tutoring	
Competenze Democratiche	Lavorare sulle capacità comunicative Abilità linguistiche, comunicative e plurilinguistiche	Dibattiti su temi di interesse generale e della salute Attività propedeutica su dizione fonetica e postura <u>corporea</u> del public <u>speaking</u> (classi aperte)	Auditorium Scuola	Docenti	✓ Lezione dialogata ✓ <u>Role playing</u> ✓ Cooperative learning ✓ <u>Interdisciplinarietà</u> ✓ <u>Circle time</u> ✓ Brainstorming	2
<u>GreenComa</u>	Conoscere la formazione superiore Pensiero esplorativo	L'offerta universitaria Orientamento universitario Welcome week 2024-Università degli Studi di Palermo 19-23 <u>Febbraio</u> 2024 (circ. n° 318/2024 e	Fiera del Medi terraneo Università	Docenti universitari Esperti esterni Docenti	✓ Didattica <u>esperienziale</u> ✓ Dibattito	4





		circ. n° 395/2024)				
			Scuola	Docenti	✓ Lezione partecipata	
				Referenti esterni	✓ Dibattito	
GreenComp	<b>Conoscere il territorio</b> Iniziativa individuale	Visite presso imprese • Attività didattica formativa "Exnocream 2024" presso il Saracen Sands hotel (circ. n° 330/2024) • Uscita didattica formativa presso pastificio Evola di Corrales e caseificio Giacomina di Carini (circ. n° 394/2024) • Partecipazione all'evento Exnocream 2024-SICILIA presso la Fiera del Mediterraneo di Palermo (circ. n° 477/2024)	Fiere specialistiche Imprese =	Docenti Imprenditori	✓ Didattica <del>esperienziale</del> ✓ Didattica laboratoriale	6
GreenComp	<b>Incarnare i valori della sostenibilità</b> Attribuire valore alla sostenibilità Difendere l'equità Promuovere la natura	Attività curriculari a carattere orientativo Dibattiti su temi di attualità, sostenibilità ambientale, sociale ed economica	Classe Auditorium	Docenti Esperti su temi individuati	✓ Dibattito ✓ Didattica <del>esperienziale</del> ✓ Didattica laboratoriale	1





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## 7- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

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

1° prova scritta di italiano in data 04 aprile 2024: prova della sessione ordinaria degli esami di stato 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: prova della sessione ordinaria degli esami di stato 2019 (si rimanda al sito [www.istruzione.it](http://www.istruzione.it) Esame di Stato)

1° prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 03 aprile 2024, rielaborata dai docenti e qui di seguito riportata

2° prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 10 maggio 2024, rielaborata dai docenti e qui di seguito riportata.



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



**PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Pag. 1/7



Sessione ordinaria 2022  
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myricae*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-  
mente pascono, bruma si difila<sup>1</sup>  
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila  
digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di geniti e d'utuli rombando  
cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup>  
I fili di metallo a quando a quando  
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myricae* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myricae*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egioga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

**Interpretazione**

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)

Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)



Ministero dell'Istruzione

**PROPOSTA A2**

**Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.**

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Forse Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. E vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicalcio per la strada. Si affacciò al marciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.







Ministero dell'Istruzione

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

**Interpretazione**

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

**PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». E qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'ersuo quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza





Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

**Produzione**

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

**PROPOSTA B2**

Testo tratto da Oliver Sacks, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in loro non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica. Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...]»

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".





Ministero dell'Istruzione

- Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
- A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui"?
- A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "ha alcuna relazione con il mondo reale"?

**Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

**PROPOSTA B3**

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. E come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

<sup>1</sup> Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.





Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi nodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

**Produzione**

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

**PROPOSTA C1**

Testo tratto da Luigi Ferrajoli, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezza, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.





Pag. 7/7



Sessione ordinaria 2022  
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

**PROPOSTA C2**

Testo tratto da Vera Gheno e Bruno Mastroianni, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'auto-percezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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

Durata della prova 6 ore.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 ore dalla consegna delle tracce.

69



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)

Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## **PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

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

#### **La Dieta Mediterranea**

##### *Documento n.1*

La Dieta Mediterranea è un modello nutrizionale diffuso in alcuni paesi del bacino mediterraneo e rappresenta l'insieme delle abitudini alimentari sviluppatesi nel corso dei millenni, costituendo un unicum per ricchezza in 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).

70



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



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;

71



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



- 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...).

Durata della prova 6 ore.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 ore dalla consegna delle tracce.

72



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





**SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Pag. 1/6



Sessione ordinaria 2023  
Prima prova scritta



*Ministero dell'istruzione e del merito*

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo  
e la terra, poi nel suo giorno  
esatto mise i luminari in cielo  
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,  
fatto a sua immagine e somiglianza,  
senza mai riposare, con la sua  
intelligenza laica,  
senza timore, nel cielo sereno  
d'una notte d'ottobre,  
mise altri luminari uguali  
a quelli che giravano  
dalla creazione del mondo. Amen.

*Alla nuova luna* fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik 1*, avvenuto nel 1957.

**Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo "creatore" viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio: individua e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione "intelligenza laica": quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

**Interpretazione**

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

73



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)

Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)



Ministero dell'istruzione e del merito

**PROPOSTA A2**

**Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.**

*Gli indifferenti* (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? - domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa - disse Carla - che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, - rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie che tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

**Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *'la paura della madre ingigantiva'*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

**Interpretazione**

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.





*Ministero dell'istruzione e del merito*

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

**PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Federico Chabod, L'idea di nazione**, Laterza, Bari, (1 edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avvino sulle tre basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1850, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello europeo. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la nazione in connessione strettissima con l'umanità. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

**Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per 'Umanità'?
4. Spiega il significato della frase 'La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità'.

**Produzione**

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.





*Ministero dell'istruzione e del merito*

**PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni. La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali. Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario. Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

**Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta "distruzione creativa"?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione "ricchezza immateriale"?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un "sistema molto efficiente"?

**Produzione**

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

**PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta? È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal<sup>1</sup>, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell<sup>2</sup> quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles<sup>3</sup>. Se loro dicono "morite" noi morremo, se loro dicono "vivate" noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di





*Ministero dell'istruzione e del merito*

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

<sup>1</sup> Pascal: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

<sup>2</sup> Bertrand Russell: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

<sup>3</sup> Foster Dulles: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

**Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. 'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?' Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

**Produzione**

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non acenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

**PROPOSTA C1**

**LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ**  
(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150802>)

«Gentile Ministro Bianchi, a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burla.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.





Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Pag. 6/6



Sessione ordinaria 2023  
Prima prova scritta



*Ministero dell'istruzione e del merito*

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**PROPOSTA C2**

Testo tratto da: **Marco Belpoliti, Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp**, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 ore dalla consegna delle tracce.

78



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)

Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## **SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**



*Al Ministro dell'Istruzione e Merito*

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

**Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ 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.

79



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



[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.

80



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



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 5 ore dalla consegna della traccia.



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



#### 8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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)



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



**9 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**

<b>Materia d'insegnamento: ITALIANO</b>
Prof. Titolare: <i>Sgroi Filippo</i>
<b>Libro di Testo: <i>Scoprirai leggendo</i> Paolo Di Sacco; Paola Manfredi</b>
Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024
<p><b>Modulo 1: L'età del Positivismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• U.D. 1.1: Contesto storico / culturale</li><li>• U.D. 1.2: Il Positivismo</li><li>• U.D. 1.3: Il romanzo realistico</li><li>• U.D. 1.4: Il Naturalismo francese</li><li>• U.D. 1.5: Il Verismo</li></ul> <p><b>Brani antologici:</b> <i>La miniera</i> (Emile Zola), <i>L'eletto ringrazia il popolo</i> (Federico De Roberto – tratto da "I Vicerè").</p> <p><b>Modulo 2: Giovanni Verga</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• U.D. 2.1: Vita e opere</li><li>• U.D. 2.2: Il pensiero e la poetica</li><li>• U.D. 2.3: Vita dei campi</li><li>• U.D. 2.4: Novelle rusticane</li><li>• U.D. 2.5: Ciclo dei vinti</li></ul>





- U.D. 2.6: *I Malavoglia*
- U.D. 2.7: *Mastro don Gesualdo*

**Brani antologici:** *Nedda e le compagne, Fantasticheria, Rosso malpelo; Libertà; Padron Ntoni e Ntoni: due opposte concezioni di vita (da I Malavoglia).*

### **Modulo 3: Il Decadentismo nella cultura europea**

- U.D. 3.1: *Il Simbolismo*
- U.D. 3.2: *L'Estetismo*
- U.D. 3.3: *Origine del Decadentismo e caratteristiche ideologiche e poetiche*

### **Modulo 4: Giovanni Pascoli**

- U.D. 4.1: *Vita e opere*
- U.D. 4.2: *Pensiero e poetica*
- U.D. 4.3: *Il fanciullino*
- U.D. 4.4: *Myricae*
- U.D. 4.5: *Canti di Castelvecchio*

**Brani Antologici:** *Lavandare (Myricae); X Agosto (Myricae); Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio); Italy.*

### **Modulo 5: Gabriele D'Annunzio**

- U.D. 5.1: *Vita e opere*
- U.D. 5.2: *Pensiero e poetica*
- U.D. 5.3: *Il Piacere*





- U.D. 5.4: *Le Laudi*

**Brani Antologici:** *Il verso è tutto; Il conte Andrea Sperelli (Il piacere); Il manifesto politico del superuomo (Le vergini delle rocce); La pioggia nel pineto (Alcyone).*

### **Modulo 6: Le Avanguardie; il Futurismo**

- U.D. 6.1: *Il rifiuto della tradizione*
- U.D. 6.2: *Il Futurismo e il manifesto di Marinetti*
- U.D.6.3: *Le altre avanguardie storiche*

**Brani antologici:** *Manifesto del Futurismo; Il manifesto della cucina futurista.*

### **Contenuti da affrontare dopo il 15 Maggio**

#### **Modulo 7: Luigi Pirandello**

- U.D. 7.1: *Vita e opere*
- U.D. 7.2: *Pensiero e poetica*
- U.D.7.3: *Il fu Mattia Pascal*
- U.D. 7.4: *Uno, nessuno e centomila*
- U.D. 7.5: *Le novelle*
- U.D. 7.6: *Il teatro*

**Brani antologici:** *Io mi chiamo Mattia Pascal; Io sono il fu Mattia Pascal (dal romanzo Il fu Mattia Pascal); La patente.*





**MOD. ED. CIVICA:** *Per un Lavoro sostenibile: testimonianze letterarie sulla condizione dei lavoratori in Italia dalla fine dell'Ottocento ad oggi*

**Contenuti:**

- *La miniera*
- *Nedda*
- *Rosso malpelo*
- *Italy*
- *"La partenza degli emigranti"* (tratto dal romanzo "Sull'oceano" di E. De Amicis)
- *"I primi giorni in fabbrica"* (tratto dal romanzo "Memoriale" di P. Volponi)

**Moduli PFI**

**Primo Quadrimestre:** "L'alimentazione nella letteratura italiana tra fine 800 ed inizio 900"

**Contenuti:** *G. Verga: pane e fave, la tavola dei poveri; Il cibo in Verga: ricchi e poveri a tavola nella seconda metà dell'Ottocento.*

**Secondo Quadrimestre:** "Il rapporto tra cibo e letteratura tra fine 800 ed inizio 900"

**Contenuti:** *D'Annunzio a tavola; Il manifesto della cucina futurista; D'Annunzio e il piacere della tavola.*





**MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA**

**DOCENTE: FILIPPO SGROI**

**Libro di Testo:** *NOI DI IERI, NOI DI DOMANI* Ed. Zanichelli

**Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024**

**Modulo 1: L'Italia post – unitaria**

- U.D. 1: Cenni sulla condizione politica, economica e sociale dell'Italia dopo l'unità

**Modulo 2: La Seconda Rivoluzione industriale**

- U.D. 2.1: Origine e caratteristiche
- U.D. 2.2: La grande depressione
- U.D. 2.3: Innovazioni scientifiche, culturali e politiche

**Modulo 3: Le radici sociali ed economiche del 900**

- U.D. 3.1: La Belle époque
- U.D. 3.2: Il dibattito politico e sociale
- U.D. 3.3: Suffragette e femministe
- U.D. 3.4: Nuovi fermenti ideologici: Nazionalismo, razzismo, sionismo

**Modulo 4: L'Italia industrializzata e l'età giolittiana**

- U.D. 4 .1: Il progetto politico di Giolitti





- U.D. 4.2: Le riforme sociali e politiche. L'arretratezza del Sud e le critiche a Giolitti
- U.D. 4.3: La politica estera

### **Modulo 5: L'Europa verso la guerra**

- U.D. 5.1: Il clima di tensione tra le nazioni europee
- U.D. 5.2: Il secondo Reich e le reazioni di Francia e Inghilterra
- U.D. 5.3: L'impero austro – ungarico
- U.D. 5.4: La questione balcanica
- U.D. 5.5: Triplice alleanza e Triplice intesa

### **Modulo 6: La Prima guerra mondiale**

- U.D. 6.1: Dall'assassinio dell'arciduca alla guerra
- U.D. 6.2: Dalla guerra lampo alla guerra di trincea
- U.D. 6.3: La guerra dell'Italia
- U.D. 6.4: La svolta del 1917 e la fine della guerra

### **Modulo 7: Una pace instabile**

- U.D. 7.1: La Conferenza di Parigi
- U.D.7. 2: Il Trattato di Versailles

### **Modulo 8: Il Fascismo**

- U.D. 9.1: I nuovi partiti sulla scena politica italiana







- U.D. 9.2: La crisi economica del dopo guerra e il biennio rosso
- U.D. 9.3: L'affermazione del fascismo in Italia
- U.D. 9.4: Mussolini conquista il potere
- U.D. 9.5: Dallo Stato liberale allo Stato totalitario
- U.D. 9.6: La ricerca del consenso
- U.D. 9.7: La politica economica ed estera del fascismo

#### **Modulo 9: La crisi del 29 e l'ascesa del nazismo**

- U.D. 10.1 Gli anni ruggenti e le contraddizioni sociali
- U.D. 10.2 Il giovedì nero e il New Deal
- U.D. 10.3 La repubblica di Weimar
- U.D. 10.4 Hitler e il nazionalsocialismo
- U.D. 10.5 L'ascesa politica e il Terzo Reich

**MOD. ED. CIVICA:** *La condizione e i diritti dei lavoratori dalla fine dell'Ottocento ad oggi.*

#### **Contenuti:**

- *La condizione della donna operaia*
- *L'Italia antifascista e il ruolo della donna nel fascismo*
- *«A conti fatti» articolo da Focus – Storia*
- *Relazione dell'Ispettorato per l'Immigrazione del Congresso americano sugli immigrati italiani negli Stati Uniti, Ottobre 1912*





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



### **Modulo PFI**

**Primo Quadrimestre: "L'alimentazione nella letteratura italiana tra fine 800 ed inizio 900"**

**Contenuti:** *La rivoluzione enogastronomica nella Belle époque; Gastrosofia dei dolci e del gelato nella Belle époque.*

**Secondo Quadrimestre: «L'alimentazione durante il fascismo e le guerre»**

**Contenuti:** *L'alimentazione durante la Prima guerra mondiale; L'alimentazione durante il fascismo; La cucina italiana del primo 900.*

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

### **Modulo 11: La Seconda guerra mondiale**

- U.D. 11.1 Verso un nuovo conflitto
- U.D. 11.2 L'offensiva di Hitler
- U.D. 11.3 La guerra parallela di Mussolini
- U.D. 11.4 USA e URSS in guerra e la fine del conflitto
- U.D. 11.5 La resistenza in Italia e la nascita della Repubblica



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



**MATERIA DI INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-  
CUCINA**

**DOCENTE:** Prof.ssa FALDETTA CARMELINA

**Libro di Testo:** Tecniche di cucina e pasticceria – volume C. Con quaderno delle competenze.  
Per gli Ist. professionali. Con e-book.

### **CONTENUTI**

#### **UNITA' 1 – LA SICUREZZA**

- ❖ La sicurezza sul lavoro quadro normativo, la gestione della sicurezza
- ❖ La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- ❖ Il pacchetto igiene e i suoi regolamenti
- ❖ La rintracciabilità e la rintracciabilità degli imballaggi

#### **UNITA' 2 – IL SISTEMA HACCP TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI**

- ❖ Il piano HACCP e i nuovi strumenti per la sicurezza alimentare.
- ❖ Pianificazione delle attività e standard di qualità:
  - Elementi di base della progettazione;
  - L' analisi di mercato;
  - L' offerta;
  - Il sistema operativo;
  - L' immagine e la cultura aziendale;
  - La qualità aziendale





### **UNITA' 3 - LA SALUTE IN CUCINA- LA DIETA MEDITERRANEA**

- ❖ Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari
- ❖ Le reazioni avverse agli alimenti, le intolleranze alimentari.
- ❖ L'importanza della dieta mediterranea nella prevenzione delle cosiddette "malattie del benessere
- ❖ Tipologie di intolleranze alimentari

### **UNITA' 4- LE NUOVE FORME DELLA NEO RISORAZIONE: CATERING E BANQUETING - IL BUFFET**

- ❖ Tecniche di catering e banqueting
- ❖ I vantaggi nell'applicare un servizio di buffet

### **UNITA' 5- LE RISORSE UMANE**

- ❖ Programmazione e organizzazione della produzione
- ❖ Gestione delle risorse umane

### **UNITA' 6- : CUCINA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

- ❖ I prodotti e le preparazioni principali delle diverse tradizioni enogastronomiche regionali, nazionali ed internazionali

#### **Educazione civica:**

#### **STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI, SOCIO-CULTURALI ED ECONOMICHE**



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



### Competenze

- 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.**
- Sapere come adottare comportamenti coerenti con gli obiettivi di sostenibilità, in situazioni concrete, legate alla vita pubblica e alla cittadinanza attiva.**
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.**

### Abilità

- Manipolare gli alimenti al fine di ridurre gli sprechi alimentari**
- Consumare acqua e alimenti in maniera consapevole;**

### Contenuti

- Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane.**
- L'Unione Europea e la tracciabilità dei prodotti; utilizzo e trasformazioni mirate per le intolleranze alimentari.**



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Prof. Titolare:</b> Rosario Porcaro
<b>Libro di testo:</b> Silvano Rodato Alimentazione oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita Seconda edizione Clitt editore. Distribuzione esclusiva Zanichelli Libro + eBook multimediale ISBN: 9788808762948
<b>Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024</b>
<b>I nutrienti:</b> caratteristiche generali dei principi nutritivi; caratteristiche, struttura e funzioni dei macronutrienti (proteine, carboidrati e lipidi) e dei micronutrienti (vitamine e Sali minerali).
<b>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari:</b> Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (consumo di suolo, la risorsa idrica, l'aria e l'inquinamento atmosferico, i cambiamenti climatici in atto). Cenni sui sistemi produttivi in agricoltura (Agricoltura convenzionale, integrata, biologica e biodinamica), Definizione di filiera agroalimentare, i diversi tipi di filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare, il concetto di impronta ecologica e di doppia piramide alimentare e ambientale. I nuovi prodotti alimentari: Alimenti alleggeriti, arricchiti, funzionali, innovativi, di nuova gamma, integratori alimentari.

94



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



La qualità alimentare: concetto di qualità totale di un alimento, concetto di certificazione di processo e di prodotto e cenni sugli standard ISO (SGQ e SGA), marchi legati alla qualità d'origine (DOP, IGP e STG), le frodi alimentari.

**Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche:** l'alimentazione equilibrata, formulazione di una dieta equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale (peso teorico e IMC), fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno di nutrienti e LARN, Linee guida per una sana alimentazione e modelli alimentari (piramide alimentare), Tipologie dietetiche: la Dieta mediterranea e i modelli alimentari italiani, diete vegetariane, cenni su altri tipi di diete alimentari. La dieta equilibrata nelle varie fasce di età: alimentazione in gravidanza e in allattamento, alimentazione nell'età evolutiva, nell'età adulta e nella terza età; la dieta nello sport.

**Dieta in particolari condizioni patologiche:** Alimentazione e salute, le patologie da "cattiva" nutrizione; Obesità: stima e classificazione dei diversi gradi di obesità, malattie correlate, indicazioni dietetiche; Malattie cardiovascolari: dislipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia), aterosclerosi, ipertensione, indicazioni dietetiche per le malattie cardiovascolari; Diabete: tipi di diabete (tipo 1, tipo 2, gestionale), indicazioni dietetiche; Malattie dell'apparato digerente: dispepsia, gastrite, ulcera peptica, sindrome del colon irritabile, Morbo di Crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi, diarrea, disturbi epatici.

Alimentazione e tumori: formazione e propagazione, fattori cancerogeni e anticancerogeni, indicazioni e consigli per la riduzione del rischio.





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia e bulimia, altri disturbi del comportamento alimentare; Consumo e abuso di bevande alcoliche.

**Modulo di Ed. civica: Strategie di Sostenibilità ambientali, socio-culturali ed economiche**

Nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo del pianeta.

La fame nel mondo; situazione oggi e cambiamenti per il futuro

Agricoltura biologica e biodinamica, Agricoltura solidale; prodotti a km zero e OGM.

Sostenibilità ambientale e dieta mediterranea

**Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2022**

Malattie da carenze di nutrienti; Allergie e intolleranze alimentari

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

**Prof. Rosario Porcaro**



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA</b>
Prof. Titolare: LOMBARDO GIOVANNA
<b>Libro di Testo:</b> Bergamini, Barozzi, Trifone "MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO VOL PER SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR ed Zanichelli
<b>Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024</b>
<b>MODULO 0 - RECUPERO FUNZIONI ED EQUAZIONI</b>
<b>UD. 0.1 Equazioni di primo e secondo grado</b>
<b>UD. 0.2 Disequazioni di primo e secondo grado</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Richiami sulle disequazioni di primo grado<ul style="list-style-type: none"><li>○ Disequazioni di primo grado numeriche intere e frazionarie</li><li>○ Risoluzione grafica di una disequazione</li></ul></li><li>▪ Disequazioni di secondo grado<ul style="list-style-type: none"><li>○ Disequazioni di secondo grado numeriche intere e frazionarie</li><li>○ Risoluzione grafica di una disequazione</li></ul></li><li>▪ Risoluzione di problemi</li></ul>
<b>UD. 0.3 Intervalli e notazioni</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>L'insieme R: richiami e complementi</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Intervalli limitati: massimo e minimo, estremo inferiore ed estremo superiore</li><li>○ Intervalli illimitati: i simboli di <math>\pm\infty</math></li></ul></li></ul>
<b>MODULO 1 - FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b>
<b>UD. 1.1 Nozioni di topologia di R</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Richiami sui numeri reali</li><li>▪ Intervallo</li><li>▪ Estremo superiore ed inferiore di un insieme limitato di numeri reali</li></ul>





## **UD 1. 2 Funzioni reali di variabili**

- **Concetto di funzione reale di una variabile reale**
- **Classificazione di una funzione**
  - funzioni algebriche razionali intere e fratte
  - funzioni algebriche irrazionali intere e fratte
  - cenni funzioni trascendenti
- **rappresentazione analitica di una funzione**
- **grafico di una funzione**
  - grafico per punti di una funzione algebrica
  - grafico della funzione costante
  - grafico della funzione lineare,
  - grafico della funzione quadratica
- **funzioni pari e dispari**
- **dominio di una funzione**
  - algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera
  - algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica razionale fratta
  - algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica irrazionale intera
- **intersezione assi**
  - algoritmo per determinare le intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta
- **segno di una funzione**
  - algoritmo per determinare il segno di una funzione algebrica razionale intera
  - algoritmo per determinare il segno di una funzione algebrica razionale fratta
- **funzione crescente e decrescente**
- **Grafico probabile di una funzione**
  - Disegno del grafico di una funzione reale di variabile reale
  - Lettura del grafico di una funzione reale di variabile reale





### U.D. 1.3 Limiti di funzioni reale di variabile reale

- Concetto intuitivo di limite di una funzione reale di variabile reale
  - limite finito quando  $x$  tende ad un valore finito
  - limite finito quando  $x$  tende ad infinito
  - limite infinito quando  $x$  tende ad finito
  - limite infinito quando  $x$  tende ad infinito
  - limite destro e sinistro
- l'algebra dei limiti
  - regole di calcolo nel caso in cui i due limiti siano finiti
  - regole di calcolo nel caso in cui uno dei limiti sia infinito
  - aritmetizzazione del simbolo di infinito
- forme di indecisione di funzioni algebriche
  - limiti di funzioni polinomiali
  - limiti di funzioni razionali fratte: forme indeterminate  $\infty/\infty$  e  $\infty - \infty$

### U.D. 1.4: Funzioni continue

- Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo
- **continuità** delle funzioni elementari
- funzioni continue su intervalli
- **Asintoti** di una funzione
  - asintoto verticale
  - asintoto orizzontale
  - asintoto obliquo (solo cenni teorici)
- **Grafico probabile di una funzione**
- Disegno del grafico di una funzione reale di variabile reale
- Lettura del grafico di una funzione reale di variabile reale

## MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE

### U.D. 2.1: Derivate delle funzioni di una variabile

- Derivate delle funzioni elementari





- Derivata di una somma, di un prodotto e di un quoziente

**U.D. 2.2: studio del grafico di una funzione**

- Studio del massimo e del minimo delle funzioni a mezzo della derivata prima
- Studio di una funzione

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	COMPETENZE	ABILITA'
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> 4 ore <b>"Strategie di Sostenibilità ambientali, socio- culturali ed economiche"</b>	<b>MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b> <b>U.D.2: Funzioni reali di variabili</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rappresentazione analitica di una funzione</li> <li>▪ classificazione-dominio-segno-simmetria-crescenza e decrescenza</li> <li>▪ grafico di una funzione</li> </ul> <b>MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE</b> <b>U.D. 3: studio del grafico di una funzione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Studio del massimo e del minimo delle funzioni a mezzo della derivata prima con analisi critica dei punti stazionari della funzione applicata a problemi autentici di realtà legati</li> </ul>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica, applicandole a compiti autentici di realtà legati alla sostenibilità al fine di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper tracciare e leggere il grafico di una funzione algebrica con analisi critica de punti stazionari della funzione finalizzata alla modellizzazione/ottimizzazione applicata a compiti autentici di realtà legati alla sostenibilità</li> <li>• utilizzare le tecniche di analisi e calcolo dei dati anche per comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'eco sistema terrestre, mettendone a fuoco gli aspetti determinanti.</li> <li>• Riconoscere la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce in termini di aspetti salienti e di caratteristiche decisive.</li> <li>• Saper usare in modo consapevole e sicuro le fonti della rete web e relativi applicativi e dispositivi digitali</li> </ul>





	alla sostenibilità	2030 per lo sviluppo sostenibile <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	
<b>PERCORSO PCTO</b> <b>2 ore</b> <b>"l'enogastronomia: autenticità e innovazione nella ristorazione e nel turismo enogastronomico e ruolo culturale delle dop e igp"</b>	<b>MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b>  <b>U.D. 3: Limiti di funzioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concetto intuitivo di limite</li> <li>limite finito per una funzione in un punto</li> <li>limite infinito per una funzione in un punto</li> <li>limite destro e sinistro</li> <li>definizione di limite per una funzione all'infinito</li> <li>operazioni sui limiti applicati a funzioni matematiche che modellizzano la realtà</li> </ul>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi  Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare invarianti e relazioni;	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper calcolare limiti di funzioni algebriche applicate alla realtà</li> <li>Saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata</li> </ul>
<b>UDA</b> <b>I quadrimestre</b> <b>"Stili e regimi alimentari"</b> <b>2 ore</b>	La statistica descrittiva (applicata ai regimi alimentari della classe)	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper effettuare un'indagine tra i compagni della classe sulle proprie abitudini alimentari</li> </ul>



		grafica. Individuare invarianti e relazioni;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• raccogliere, leggere ed interpretare i dati calcolando le variabili statistiche</li> <li>• Saper rappresentare in forma grafica i dati tabellari</li> <li>• Saper usare in modo consapevole e sicuro le fonti della rete web e relativi applicativi e dispositivi digitali</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>UDA</b> <b>Il quadrimestre</b> <b>"I disturbi del</b> <b>comportamento</b> <b>alimentare,</b> <b>intolleranze ed</b> <b>allergie"</b> <b>2 ore</b></p>	<p><b>MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b></p> <p><b>U.D. 3: Limiti di funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concetto intuitivo di limite</li> <li>▪ limite finito per una funzione in un punto</li> <li>▪ limite infinito per una funzione in un punto</li> <li>▪ limite destro e sinistro</li> <li>▪ definizione di limite per una funzione all'infinito</li> <li>▪ operazioni sui limiti applicati a funzioni matematiche che modellizzano la realtà</li> </ul>	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare invarianti e relazioni;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper calcolare limiti di funzioni algebriche applicate alla realtà</li> <li>▪ Saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata</li> </ul>



<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO: FRANCESE</b>
<b>Prof. Titolare:</b> Cicero Angela Maria
<b>Libro di testo:</b> Christine Duvallier "Gourmet enogastronomie" ELI
<b>Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024</b>
<b>Modulo n.1 Le monde de la restauration</b>
unità 1.1 : Comment promouvoir son entreprise
unità 2.1 : La restauration commerciale
unità 3.1 : La restauration collective
unità 4.1 : La gestion d'une entreprise de traiteur
unità 5.1 : Les bistrots et les brasseries parisiens
<b>Modulo n.2 Les nouvelles tendances de la gastronomie</b>
unità 2.1 : Le Slow food
unità 2.2 : La nouvelle cuisine
unità 2.3 : La cuisine moléculaire.
Quelques recettes de la cuisine moléculaire
<b>Modulo n 3 Le vin</b>
unità 1. 3: L'histoire du vin
unità 2.3 : La France viticole
unità 2.3 : La méthode champenoise





unità 3.3 : Les trois phases de la dégustation

**Modulo di Ed. civica: Strategie di Sostenibilità ambientali, socio-culturali ed economiche**

1° quadrimestre: L'organisation territoriale française . Les institutions françaises

2° quadrimestre: Les institutions européennes .La réglementation alimentaire dans l'UE

**UDA PFI 1° quadrimestre: Stili e regimi alimentari**

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen. Le régime méditerranéen style de vie

Le cholestérol HDL/LDL : causes, risques et prévention

Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore et fruitarien

**UDA PFI 2°quadrimestre: Disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze**

Les TCA : caractéristiques générales

L'anorexie mentale et la boulimie

L'obésité

La maladie cœliaque







**Modulo di raccordo interdisciplinare PCTO: "L'enogastronomia: autenticità e innovazione nella ristorazione e nel turismo enogastronomico e ruolo culturale delle DOP e IGP"**

Les labels de qualité et d'origine

La traçabilité

La filière viande

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

**Modulo n 4 : La cuisine de la francophonie**

unità 1.4 : la France d'Outre mer: les DROM et les COM

unità 2 .4 :Tour gastronomique de la cuisine des Antilles françaises et du Maghreb

prof.ssa Cicero Angela Maria





**MATERIA DI INSEGNAMENTO:** Inglese

**DOCENTE:** Monterosso Francesca

**Libro di Testo:** Catering Today, Trinity Whitebridge

Contenuti:

1. The history of food and beverages

- Prehistoric times
- Ancient Greece
- Ancient Rome
- The Middle Ages
- The Renaissance
- The Nineteenth century

2. Ingredients and cooking techniques

- Cereals
- Pulses
- Fruit and vegetables
- Meat
- Eggs
- Dairy products
- Fish
- Fats and oils
- Herbs and spices

3. Food Today

- Nouvelle Cuisine
- Fusion food and cuisine
- Fast food and fast-food restaurants
- The negative side of junk food
- Menus

4. Good clean and fair

- Slow food
- The EU organic logo
- GMOs





<ul style="list-style-type: none"><li>● The 2030 Agenda</li><li>● Future foods and modern trends today</li><li>● Current food trend</li></ul>
5. Diets
<ul style="list-style-type: none"><li>● Healthy eating</li><li>● The Food Pyramid</li><li>● The Mediterranean Diet</li><li>● Food allergies and food intolerances</li></ul>
6. Food safety
<ul style="list-style-type: none"><li>● HACCP</li><li>● Food contamination</li><li>● Food preservation</li></ul>
<b>UDA PFI 1°quadrimestre: Stili e regimi alimentari</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● The Food Pyramid</li><li>● The Mediterranean Diet</li></ul>
<b>UDA PFI 2°quadrimestre: Disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Food Allergies</li><li>● Food Intolerances</li></ul>
<b><u>Educazione civica:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Agenda 2030</li><li>● Sustainable tourism and sustainable food</li></ul>





<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATERIA ALTERNATIVA RELIGIONE CATTOLICA</b>
<b>Prof. Titolare:</b> Virzì Girolama
<p><b>1. Vivere nella legalità</b></p> <p>U.D.1.1 Lo sfruttamento dei minori</p> <p>U.D.1.2 Il fenomeno del bullismo</p> <p><b>2. La Costituzione</b></p> <p>U.D.2.1 La nascita della Repubblica italiana</p> <p>U.D.2.2 Costituzione italiana</p> <p>U.D.2.3 I Principi fondamentali della costituzione</p> <p><b>3. Il valore della donna nello stato italiano</b></p> <p>U.D.3.1 Le differenze fra uomini e donne; le pari opportunità tra uomini e donne.</p> <p>U.D.3.2 Il percorso storico e gli eventi che hanno preceduto le pari opportunità.</p> <p><b>4. La famiglia</b></p> <p>U.D. 4.1 La famiglia del passato e la famiglia di oggi</p> <p><b>5. L'alimentazione</b></p>





U.D. 5.1 Sicurezza nell'ambiente di lavoro e l'igiene in cucina

U.D. 5.2 L'alimentazione nei tempi antichi

U.D. 5.3 Alimentazione corretta

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

#### **6. L'emergenza ambiente**

U.D. 6.1 Che cos'è l'inquinamento

U.D. 6.2 L'emergenza rifiuti

U.D. 6.3 Per uno sviluppo sostenibile

U.D. 6.4 Il riciclo dei rifiuti





**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 ed. civica:**

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

**2-La Sostenibilità e la sicurezza alimentare, Sistema di tracciabilità e rintracciabilità ambientale , marchi di qualità**

**TITOLO UDA:**

**1- Stili e regimi alimentari”**

**2- I Disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze**

**Modulo interdisciplinare PCTO**

**" L'enogastronomia: autenticità e innovazione nella ristorazione e nel turismo enogastronomico e ruolo culturale delle DOP e IGP”.**

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

**Modulo**





<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA</b>
<b>Prof.ssa Titolare: PRESTIGIACOMO DOMENICA</b>
<b>Classe: 5<sup>^</sup>L</b>
<b>Libro di Testo Adottato:</b> Claudio Cassinotti – Gianmario Marinoni, " <u>Sulla Tua Parola</u> ", Ed. Marietti Scuola
<b><u>CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2024</u></b> <b><u>MODULO 0: RILEVAZIONE PREREQUISITI TEST D'INGRESSO E TEST FINALE.</u></b> <b>UNITA' DIDATTICHE</b> 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.  <b><u>MODULO I: L'AMORE.</u></b> <b>UNITA' DIDATTICHE</b> 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.  <b><u>MODULO II: LA VITA.</u></b> <b>UNITA' DIDATTICHE</b> 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.

112



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)

Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)





- 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.

### **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.
- 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.
- U.D. n. 3.11 Economia e dignità dell'uomo.
- U.D. n. 3.12 La globalizzazione: la Chiesa e la globalizzazione.
- U.D. n. 3.13 Il debito internazionale e il potere finanziario.
- U.D. n. 3.14 Le migrazioni, il multiculturalismo e il dialogo fra i popoli.

#### **UDA ED. CIV.: "Strategie di sostenibilità ambientali, socio-culturali ed economiche"**

##### **Contenuti:**

- 1° Quadrimestre:** Lo sviluppo è sostenibile? La questione della solidarietà
- 2° Quadrimestre:** Profit o non profit? Rete solidale cercasi.





**UDA PFI 1° Quadrimestre: UDA: "Stili e regimi alimentari".**

**Contenuti:**

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

**UDA PFI 2° Quadrimestre: UDA: "Disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze. Contenuti:**

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

**ATTIVITA' DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO 2024 MODULO III: UN MONDO GIUSTO.**

**UNITA' DIDATTICHE**

U.D. n. 3.15 Pace e sviluppo, la pace e la guerra.

U.D. n. 3.16 La pace nel Magistero della Chiesa.

U.D. n. 3.17 Armi e disarmo: prospettive etiche.

U.D. n. 3.18 La violenza estrema: il terrorismo.

U.D. n. 3.19 Pace e non violenza.

U.D. n. 3.20 Le religioni del mondo unite per la pace.





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE</b>
<b>Prof. Titolare:</b> Ruggero Romano
<b>Libro di testo:</b> Più movimento volume unico + ebook, Fiorini Gianluigi - Coretti Stefano - Bocchi Silvia, Marietti Scuola
<b><u>Competenze</u></b>
<b><u>Abilità</u></b>
<b>Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Esercizi per la mobilità articolare</li><li>- Esercizi per l'allungamento muscolare</li><li>- Fondamentali e pratica della pallavolo</li><li>- Fondamentali e pratica del tennistavolo</li><li>- Fondamentali e pratica della pallacanestro</li><li>- Anatomia applicata all'educazione motoria: le ossa, i muscoli e le articolazioni</li><li>- Dieta dello sportivo</li></ul>
<b>Modulo di Ed. civica: Strategie di Sostenibilità ambientali, socio-culturali ed economiche</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Alimentazione sostenibile</li></ul>
<b>Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2024:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cenni di pronto soccorso</li><li>- Il doping e la prevenzione della dipendenza da droghe</li></ul>
<b>Prof. Ruggero Romano</b>



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pa004009@istruzione.it](mailto:pa004009@istruzione.it) – PEC: [pa004009@pec.istruzione.it](mailto:pa004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



## 10 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

### 10.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Per quanto concerne la griglia di valutazione da utilizzare per l'attribuzione dei punteggi del colloquio orale si fa riferimento all'allegato A dell'O.M. n° 55 del 22 marzo 2024, allegato al presente documento.

#### **Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.50	
	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	E in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	E in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3.50	
	IV	E in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	E 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	E in grado di formulare argomentazioni solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	E in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.50	
	IV	E in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	E 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	E in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	E in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E 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	



## 10.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO

I.I.S. UGO MURSIA  
 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
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	
<b>INDICATORE 1</b> ( Max.20 pp)										<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.insuff.	<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
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	
<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	_____/40

118



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)

Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)

Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)



<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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

DATA \_\_\_\_\_

La Commissione





**I.I.S. UGO MURSIA**

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ 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>										<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 (Max.15 pp)</b>										<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 (Max.25 pp)</b>										<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 B (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	<b>INDICATORE 1</b> _____/40
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10 pp.)	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

120



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione																			
----------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

\*\*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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

DATA \_\_\_\_\_

La Commissione



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



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

ALUNNO \_\_\_\_\_ 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.20 pp)</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 (Max.15 pp)</b>										<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 (Max.25 pp)</b>										<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	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pp)</b>	LIVELLI									Punteggio alunno
<b>INDICATORE 1</b>	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	





(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	____/40
(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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

DATA \_\_\_\_\_

La Commissione





### 10.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Allievo ..... 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>	2	
	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>	4	
	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>	4	
	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>	2	





*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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

	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	

Punteggio .....



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pais004009@istruzione.it](mailto:pais004009@istruzione.it) – PEC: [pais004009@pec.istruzione.it](mailto:pais004009@pec.istruzione.it)*



*Istituto di Istruzione Superiore  
"Ugo Mursia"*

*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*

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



### 11-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Cicero Angela Maria	Lingua e civiltà straniera (Francese)	
Faldetta Carmelina	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	
Lombardo Giovanna	Matematica	
Monterosso Francesca	Lingua e civiltà straniera (Inglese)	
Porcaro Rosario	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Prestigiacoimo Domenica	IRC	
Romano Ruggero	Scienze motorie e sportive	
Sapienza Angela	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Sgroi Filippo	Lettere italiane	
Sgroi Filippo	Storia	
Virzì Girolama	Materia alternativa Religione Cattolica	
Aleo Fabiola	Sostegno 1	
Aspresso Maria	Sostegno 2	
Cilluffo Alessandra	Sostegno 3	

Carini li, 09/05/2024

Letto, approvato e sottoscritto

126



*Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede Liceo Scientifico: Via Renda 36-38 – 90044 – Carini (PA)*

*Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)*

*Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: [www.iismursia.edu.it](http://www.iismursia.edu.it)*

*Mail: [pa004009@istruzione.it](mailto:pa004009@istruzione.it) – PEC: [pa004009@pec.istruzione.it](mailto:pa004009@pec.istruzione.it)*