



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009750 del 13/05/2024
IV (Entrata)

**CLASSE: Ce (III periodo didattico)
SEZIONE: Serale (CPIA)**

INDIRIZZO: IPSEOA settore CUCINA

Anno scolastico: 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio 2024

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: 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

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI	4
2 - PROFILO DELLA CLASSE	5
ALLEGATO 1: ELENCO ALUNNI	5
3 - PERCORSO FORMATIVO	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI ALLEGATO 2	8
OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI	8
COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	9
OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI	9
CONOSCENZE	12
METODOLOGIE DIDATTICHE	13
4 - EDUCAZIONE CIVICA	15
5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	19
6- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE	20
Istituto di Istruzione Superiore " Ugo Mursia"- CARINI	20
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	21
Istituto di Istruzione Superiore " Ugo Mursia"- CARINI	23
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	23
7 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	26
8 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	27
9 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE	56
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	56
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale	56
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO	58
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ALIMENTAZIONE	62
10-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	64

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Orlando Aldo	Lingua e letteratura italiana e Storia
Grifò Barbara	Lingua straniera inglese
De Simone Roberta	Lingua straniera francese
Messeri Pierangela	Matematica
Vitale Antonina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Accardo Giuseppe Fabrizio	Diritto e tecniche amministrative
Palumbo Simona	Lab. Serv. Enogastronomici-Cucina
Lo Cicero Ilenia	Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala e vendita
Sirugo Giovanni	Religione cattolica
Manzo Vita	Materia alternativa alla religione cattolica

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	I periodo	II periodo	III periodo
Italiano e Storia			X
Ling. Str. inglese		X	X
Ling. Str. francese			X
Matematica			X
Scienze e cultura dell'alimentazione			X
Diritto e tecniche amministrative			X
Lab. Serv. Enog.ci- Settore Cucina			X
Lab. Serv. Enog.ci- Settore Sala e vendita		X	X
IRC		X	X
MARC		X	X



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 Nota 10719 del 21 marzo 2017 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.

3 - PERCORSO FORMATIVO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del gruppo classe:

La classe, in origine, era costituita da quindici alunni, alcuni dei quali ritirati nel corso dell'anno scolastico. Gli alunni frequentanti sono nove, sei maschi e tre femmine, regolarmente iscritti al III periodo didattico, corrispondente al quinto anno della scuola secondaria di secondo grado. Trattandosi di un corso CPIA, all'inizio dell'anno sono stati definiti e sottoscritti da tutti gli studenti i patti formativi individuali, di cui al DPR n. 263/2012, che costituiscono il documento base per la formalizzazione del percorso di studio personalizzato, previo riconoscimento per ciascuno studente dei crediti in ingresso. Un gruppo di allievi è proveniente dal II periodo, mentre altri hanno interrotto i loro studi in età scolare obbligatoria e, a distanza di anni dall'ultima esperienza scolastica, hanno iniziato il percorso del CPIA per necessità lavorative o rivalse personale; altri hanno già un diploma e hanno sostenuto esami integrativi per il recupero dei debiti formativi relativi ad alcune discipline di indirizzo.

Seguendo le Linee Guida dei corsi CPIA gli interventi dei docenti sono stati indirizzati, innanzitutto, a rafforzare nella classe le competenze di base e l'acquisizione di contenuti relativi a ciascuna disciplina. Sono state adottate modalità relazionali e comportamentali adeguate al vissuto degli studenti e attinenti ai loro ritmi e stili di apprendimento. In particolare si è cercato di valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali dei singoli discenti, motivandoli alla partecipazione e allo studio e convogliando le esperienze pregresse al raggiungimento degli obiettivi professionali post diploma.

La situazione di partenza ha evidenziato un gruppo classe piuttosto eterogeneo per preparazione di base, stile cognitivo, abilità pregresse e ritmi di apprendimento. Un esiguo numero di discenti presentava discrete conoscenze e abilità e un metodo di studio strutturato; alcuni avevano conoscenze e abilità appena sufficienti; altri, infine, mostravano una preparazione lacunosa e qualche difficoltà nell'acquisire un metodo di studio funzionale ed efficace.

Dal punto di vista della socializzazione si è rilevata una certa disponibilità alla collaborazione e

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: 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*



all'aiuto reciproco. Sul piano comportamentale la classe si è mostrata coesa e comunque rispettosa delle regole scolastiche e della convivenza civile.

Nel corso dell'anno, nonostante i rilevanti impegni lavorativi e familiari, buona parte della classe ha seguito le lezioni con impegno e partecipazione, migliorando il proprio livello di preparazione e riuscendo a raggiungere gli obiettivi didattici previsti. La frequenza, in alcuni casi, risulta saltuaria vista la condizione di studenti-lavoratori di alcuni discenti. Tuttavia, l'inserimento di materiale didattico nella piattaforma Classroom ha consentito anche a coloro che hanno frequentato in modo discontinuo di poter integrare lo studio attraverso la FAD (20% delle ore previste per ogni disciplina). Le attività di recupero sono state svolte in itinere.

Alcuni studenti, pur avendo complessivamente recuperato le lacune pregresse, hanno fatto rilevare criticità in ordine al metodo di studio, in quanto prettamente mnemonico, e possiedono nozioni poco strutturate a causa di un percorso scolastico frammentario. Qualche studente ha ampliato le proprie conoscenze di base, mostrando un maggiore impegno e riuscendo ad integrare i contenuti appresi nelle varie discipline, nonostante fosse lontano dal mondo della scuola da diversi anni. Un esiguo numero di discenti, infine, ha manifestato un impegno più marcato, rispetto al gruppo classe, presumibilmente legato alla formazione professionale e culturale specifica.

La programmazione iniziale delle singole discipline è stata rispettata nelle linee essenziali, ai fini di una maggiore efficacia didattica. Tuttavia, sono state apportate integrazioni alle programmazioni di alcune discipline al fine di ridurre il gap iniziale tra i discenti. Gli interventi messi in atto dal consiglio di classe si sono rivelati adeguati ed hanno consentito, nel complesso, il raggiungimento degli obiettivi specifici previsti alla conclusione di un corso per adulti. La classe ha, inoltre, partecipato attivamente e con interesse anche alle UDA di Educazione Civica, riuscendo ad ottenere risultati apprezzabili.

Nel complesso i risultati conseguiti possono ritenersi, per buona parte della classe, sufficienti e per un ristretto gruppo di discenti buoni; nella maggior parte dei casi, comunque, si è tenuto in debita considerazione il percorso di crescita globale, attraverso l'utilizzo di indicatori quali l'impegno, la partecipazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza, anche in presenza di esiti non in linea con gli obiettivi fissati in sede di progettazione iniziale.

In generale la classe ha conseguito gli obiettivi programmati in linea con le competenze concordate nei patti formativi individuali e con l'obiettivo fondamentale dei corsi CPIA di promuovere l'innalzamento dei livelli d'istruzione della popolazione adulta e l'acquisizione o il recupero delle competenze di alfabetizzazione funzionale necessarie per esercitare la cittadinanza attiva, affrontare i mutamenti del mercato del lavoro ed integrarsi nel territorio di appartenenza.

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it



USCITE DIDATTICA

I discenti in data 05 FEBBRAIO 2023 hanno partecipato all'uscita didattica presso l'azienda "Ferranti e Caravello" di Carini per la degustazione di vini e prodotti tipici siciliani.

In data 07 FEBBRAIO la classe si è recata presso l'Hotel Saracen per partecipare all'EXPOCREAM.

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 TRASVERSALI

AREA METODOLOGICA E STRUMENTALE

- Comunicazione nella madrelingua;
- Competenza digitale;
- Imparare a imparare.

AREA RELAZIONALE E INTER- RELAZIONALE

- Competenze sociali e civiche;
- Imparare a imparare;
- Spirito di iniziativa e di imprenditorialità.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

COMPETENZE

ABILITA'

AREA LOGICO-ARGOMENTATIVA

- **Essere in grado di interpretare** i contenuti delle diverse forme della comunicazione;
- **Acquisire** l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni;
- **Saper sostenere** una propria tesi, saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui.

- **Saper commentare** criticamente i contenuti delle diverse forme della comunicazione;
- **Saper risolvere** problemi confrontando le diverse strategie risolutive;
- **Saper analizzare** una tesi valutandone l'attendibilità.

AREA LINGUISTICA E COMUNICATIVA

- **Padroneggiare** gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti, modulando tali competenze a seconda dei diversi scopi;
- **Saper leggere e decodificare** linguaggi e testi diversi cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato;
- **Curare** l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti;

- **Sapersi esprimere** padroneggiando le diverse modalità comunicative anche in base al contesto;
- **Formulare** una ipotesi e svilupparne una tesi;
- **Cogliere** i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, filosofico, storico, critico artistico;
- **Riconoscere** i diversi stili comunicativi in rapporto ai periodi e alle culture di riferimento

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it



- **Acquisire**, in lingua inglese, strutture, modalità e competenze comunicative;
- **Saper utilizzare** le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca, comunicare.

e all'evoluzione della scienza;

- **Produrre** testi scritti e orali di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni;
- **Sviluppare** capacità critiche, di analisi, di sintesi, di rielaborazione, di collegamento interdisciplinare su argomentazioni di testi orali e scritti;
- **Prendere** appunti e redigere sintesi e relazioni, schemi e mappe concettuali;
- **Utilizzare** le funzioni linguistico-comunicative riferite alla lingua straniera studiata;
- **Sapersi orientare** nel quadro generale della produzione artistica italiana, europea, mondiale e individuare possibili letture pluridisciplinari di opere e fenomeni artistici fortemente innovativi;
- **Interpretare** le opere e i manufatti artistici inserendoli nel quadro culturale delle diverse epoche e dei diversi contesti territoriali;
- **Riconoscere** nella cultura e nel vivere sociale contemporaneo le radici e i tratti specifici (storici, linguistico-letterari e artistici) della tradizione europea;
- **Saper usare** i mezzi multimediali con padronanza;
- **Utilizzare, ideare e realizzare** prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio;
- **Comprendere** le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

AREA STORICO-UMANISTICA

- **Comprendere** i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche,

- **Saper individuare** i principi ed i valori di una società equa e solidale;

sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti ed i doveri che caratterizzano l'essere cittadini;

- **Comprendere**, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia dell'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale;

- **Identificare** gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi;

- **Essere consapevoli** del significato culturale del patrimonio archeologico, architettonico e artistico italiano, della sua importanza come fondamentale risorsa economica, della necessità di preservarlo attraverso gli strumenti della tutela e della conservazione;

- **Collocare** il pensiero scientifico, la storia delle sue scoperte e lo sviluppo delle invenzioni tecnologiche nell'ambito più vasto della storia delle idee;

- **Identificare** gli elementi essenziali e distintivi della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studiano le lingue;

- **Collocare** in modo organico e sistematico l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalle Costituzioni italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

- **Individuare** i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale;

- **Saper valutare** fatti ed eventi personali e sociali alla luce di un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione italiana ed europea e delle dichiarazioni universali dei diritti umani;

- **Interpretare** fatti e processi della vita sociale;

- **Saper individuare** le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di riferimento dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali;

AREA SCIENTIFICA –MATEMATICA – TECNOLOGICA

- **Possedere** i contenuti fondamentali delle

- **Applicare** tecniche e procedure dell'analisi



scienze naturali, matematiche e fisiche padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri;

- **Essere in grado** di utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di approfondimento;

- **Essere consapevoli** del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda;

- **Avere la consapevolezza** dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia;

- **Saper cogliere** le interazioni tra le esigenze di vita e i processi tecnologici.

matematica nella risoluzione di problemi di varia natura;

- **Stabilire** collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici;

- **Confrontare** schematizzazioni matematiche diverse di uno stesso fenomeno o situazione;

- **Utilizzare** l'analisi matematica per modellizzare situazioni e problemi che s'incontrano nella fisica e nelle scienze naturali e sociali;

- **Acquisire** il linguaggio della matematica, delle scienze e della fisica per la modellizzazione di situazioni reali;

- **Acquisire** approcci di tipo fenomenologico e osservativo.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

I docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

- Discussione dialogica guidata

- 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

MEZZI/ STRUMENTI

- Libri di testo delle singole discipline, come indicati nei piani di lavoro dei docenti;
- Eventuali sussidi didattici: video, testi di approfondimento, schede storiche, quotidiani, riviste specializzate, mappe concettuali, materiale didattico in copia.
- Programmi software: vari siti Internet didattici e non, video, piattaforma Classroom1 per la FAD

Attrezzature tecniche: Lim, collegamento Internet, video e file multimediali.

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 riprogrammazioni, ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate, anche se in modo differenziato, individuando percorsi didattici adeguati per gli alunni con qualche difficoltà. Va precisato che ancora dopo gli esiti intermedi del mese di aprile si riscontrano delle lacune nel caso di qualche alunno la cui preparazione risulta frammentaria in alcune discipline.

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

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Verifica d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le

conoscenze pregresse e i livelli di partenza;

- Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per controllare ed orientare l'attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti;
- Valutazione sommativa: attraverso prove scritte e/o orali di diverse tipologie, per l'accertamento conclusivo, finalizzato alla misurazione del conseguimento degli obiettivi finali o intermedi.

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

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

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/saggi/ temi anche nella lingua straniera

in riferimento agli elaborati:

- la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti

- la cura nell'esecuzione.
- la correttezza.
- la personalizzazione.

4 - EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE TUTOR: Prof. Accardo Giuseppe Fabrizio

Percorso scelto: UDA disciplinari

Tema individuato: " **Sviluppo eco-sostenibile e tutela del territorio**"

**Nucleo concettuale:
LA COSTITUZIONE**

Competenze PECuP

Area generale

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

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze chiave Ed. Civ.

T1- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

T3 – 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.

Obiettivi Specifici di apprendimento

Relativamente agli OSA si rinvia a quanto stabilito da ciascun docente nella propria progettazione disciplinare.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Nucleo concettuale: SVILUPPO SOSTENIBILE	
<p>Competenze PECuP</p> <p><u>Area generale</u></p> <p>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> <p><u>Area di indirizzo</u></p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei</p>	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Relativamente agli OSA si rinvia a quanto stabilito da ciascun docente nella propria progettazione disciplinare.</p>

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

<p>servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><u>Competenze chiave Ed. Civ.</u></p> <p>T 7 – 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.</p> <p>T 8 – Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>T 13 – Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>	
--	--

NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE / MONTE ORE		CONOSCENZE / ARGOMENTI
A) Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà	Lingua e lettere italiane	4	1) La sostenibilità: Agenda 2030 (I quadrimestre); 2) Agenda 2030: Goal 11 e "Le città invisibili" di Italo Calvino (II quadrimestre);
	Inglese	3	Sustainable Food.
	Francese	3	Slow food: le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité
	Storia	2	1) La seconda Rivoluzione industriale e l'impatto sull'ambiente: focus obiettivo 11 Agenda 2030 (I quadrimestre); 2) Pace, giustizia e istituzioni solide: Obiettivo 16 Agenda 2030 (II quadrimestre);
	Scienza e cultura	4	1) Alimentazione sostenibile, cos'è e come

B) Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio	dell'alimentazione		adottarla 2) Sistemi produttivi in agricoltura 3) Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
	Matematica e Inf.	4	Le fonti di energia rinnovabili 1. Il quadro di riferimento; 2. Energia solare; 3. Energia eolica; 4. Energia idroelettrica; 5. Energia geotermica; 6. Energia marina; 7. Energia aerotermica ed energia idrotermica; 8. Biomassa.
	Lab. di servizi en.-Cucina	5	1) Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane; 2) L'Unione Europea e la tracciabilità dei prodotti; 3) Utilizzo e trasformazioni mirate per le intolleranze alimentari
C) Cittadinanza Digitale	Diritto e Tec. Amministr.	4	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Le norme costituzionali sul lavoro Normativa in materia di lavoro

			Modulistica e ricerca del lavoro.
	Religione/MARC	2	<p><u>1° quadrimestre</u></p> <p>1) Il rapporto uomo-creato finalizzato ad un'esistenza sostenibile.</p> <p><u>2° quadrimestre</u></p> <p>2) Ecosufficienza ed Ecoefficienza: per riscoprire il rinnovamento e la dimensione ecologica degli stili di vita e scommettere su creato e ambiente.</p> <p>Art. 9 della Costituzione Italiana: <i>Obiettivi dell'Agenda 2030:</i></p> <p>03. Salute e benessere. 05. Parità di genere.</p>

	Lab.En. Sala e Vendita	2	eco-ristorazione, la ristorazione green privilegiando i prodotti a km0
	TOTALE ORE 33		

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● lezione interattiva, ● problem solving e problem posing, ● lavori di gruppo e di ricerca personale, ● flipped classroom, ● peer education, ● cooperative learning,
--------------------	---



<p>Strategie di verifica e valutazione</p>	<p>La valutazione è stata coerente con le competenze, abilità e le 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.</p>
---	--

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

Trattandosi di un corso CPIA, non viene svolto il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

A seguito della delibera collegiale n. 24 del CdD del 22/11/2023 e in riferimento al DM 328/22 "Riforma del Sistema Orientamento", il Consiglio di classe ha progettato un *Contenitore* con tutte le attività, afferente la didattica orientativa e trasversale a tutte le discipline, in sinergia con le azioni poste in essere dal Tutor per l'orientamento Prof. Vassallo Vincenzo.

6- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

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

1^a prova scritta di italiano in data 04 APRILE 2024 (tracce sessione ordinaria esami di Stato 2022 per cui si rimanda al sito www.istruzione.it - Esame di Stato);

2^a prova scritta di italiano in data 09 MAGGIO 2024 (tracce sessione ordinaria esami di Stato 2023 per cui si rimanda al sito www.istruzione.it - Esame di Stato);

1^a prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 05 APRILE 2024 (di seguito riportata)

2^a prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 10 MAGGIO 2024 (di seguito riportata)

Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico - Liceo Scienze Umane

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

1^A SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 3° PERIODO CPIA - AS 2023/24

ALIMENTAZIONE E TUTELA DELLA SALUTE

DOCUMENTO 1

PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

DOCUMENTO

Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018

[...]

La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".

Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti



vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica. Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...]

(Da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA" in:
<https://www.crea.gov.it> > documents > LINEE-GUI...)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un'"azione protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?
- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni "aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo". Riferiscine due.
- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Seconda parte

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di 15 righe

- 1) Descrivi il codice europeo contro il cancro
 - 2) Descrivi la ripartizione ideale dei pasti in una giornata
 - 3) Descrivi a cosa servono i villi intestinali
 - 4) Descrivi quali fattori causano alterazione degli alimenti
-

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 madrelingua non italiana.

Non è consentito l'uso di internet.

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

Durata massima della prova : 4 ore.

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

22

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: 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^a SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 3° PERIODO CPIA - AS 2023/24

ALIMENTAZIONE E TUTELA DELLA SALUTE

Dietoterapia, malattie del benessere

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.

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

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

epatica, ecc. sia in età adulta (progressivo aumento dei pazienti affetti da diabete e altre patologie croniche).

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.

Seconda parte

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di 15 righe

- 1) Descrivi quali sono i radicali libero ed il ruolo degli antiossidanti
- 2) Che cosa significa "alimentazione equilibrata"
- 3) Descrivi i vari tipi di contaminazione chimica.
- 4) Descrivi quale dieta deve seguire chi soffre di celiachia

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 madrelingua non italiana.

Non è consentito l'uso di internet.

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

Durata massima della prova : 4 ore.

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera*

7 - 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



8 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

I docenti hanno fornito agli alunni materiale integrativo in formato cartaceo e digitale

Materia di insegnamento: Lingua e letteratura italiana

Docente titolare: Prof. Orlando Aldo

Libro di testo: Di Sacco P., Manfredi P., *Scoprirai leggendo 3*, B. Mondadori

COMPETENZE

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

ABILITÀ

- Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali.
- Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari.
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
- Consultare dizionari e altre fonti informative.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui.
- Riconoscere i principali generi letterari dell'Ottocento e del Novecento, collocandoli nel tempo e nello spazio.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi.
- Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali.
- Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico e all'evoluzione dei generi.
- Individuare i temi e gli elementi stilistici/retorici fondamentali di un testo.



CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

MODULO 0. ELEMENTI DI ANALISI DI UN TESTO LETTERARIO IN PROSA E IN POESIA

UD 0.1. Elementi di narratologia;

UD 0.2. Elementi di metrica, prosodia, retorica;

MODULO 1. NATURALISMO E VERISMO

UD 1.1. Il Naturalismo francese (caratteri generali);

UD 1.2. Il Verismo italiano;

MODULO 2. GIOVANNI VERGA

UD 2.1. Cenni biografici, produzione letteraria;

UD 2.2. Pensiero e poetica;

Lettura, comprensione e analisi dei seguenti testi tratti da «Vita dei campi»: «Rosso Malpelo»; «La lupa»; Prefazione a «L'Amante di Gramigna»;

Lettura, comprensione e analisi del seguente testo tratto da «Novelle rusticane»: «La roba»;

Lettura, comprensione e analisi del seguente brano tratto da «I Malavoglia»: «Laboriosità dei Malavoglia e irrequietudini di 'Ntoni » (cap. VI) ;

Approfondimento: «Il cibo in Verga. Ricchi e poveri a tavola nella seconda metà dell'Ottocento» ;

MODULO 3. GIOSUE' CARDUCCI

UD 3.1. Giosuè Carducci : cenni biografici ;

Lettura, comprensione e analisi della lirica : « Pianto antico »;

MODULO 4. IL DECADENTISMO EUROPEO E ITALIANO

UD 4.1. Decadentismo: origine e caratteri generali;

UD 4.2. Soggettivismo, simbolismo ed estetismo;

UD 4.3. La poesia francese del secondo Ottocento (cenni) ;

Lettura, comprensione e analisi della lirica « Languore » di P. Verlaine ;

MODULO 5. GABRIELE D'ANNUNZIO



UD 5.1. Cenni biografici, produzione letteraria

UD 5.2. Pensiero e poetica;

Lettura, comprensione e analisi delle liriche tratte da « Alcyone » : « La sera fiesolana » ; « La pioggia nel pineto » ;

MODULO 6. GIOVANNI PASCOLI

UD 6.1. Cenni biografici, produzione letteraria, pensiero e poetica ;

Lettura, comprensione e analisi delle liriche tratte da «Myricae»: «Novembre»; «X Agosto»;

Lettura, comprensione e analisi delle liriche tratte da «Canti di Castelvecchio»: «Il gelsomino notturno»;

MODULO 7 . L'AVANGUARDIA FUTURISTA

UD 7.1. Il Futurismo: temi e poetica ;

Lettura, comprensione e analisi del «Manifesto del Futurismo» di F. T. Marinetti (1-7);

Lettura, comprensione e analisi del «Manifesto della cucina futurista» di F. T. Marinetti (1.1 «Contro la pastasciutta»; 1.3 «Il Carneplastico»);

MODULO 8. LUIGI PIRANDELLO

UD 8.1. Cenni biografici, produzione letteraria;

UD 8.2. Pensiero e poetica;

Lettura, comprensione e analisi del brano tratto da « L'Umorismo »: « La vecchia imbellettata » ;

UD 8.3. Il fu Mattia Pascal (cenni);

UD 8.4. Uno, nessuno e centomila (cenni);

UD 8.5. Così è (se vi pare);

Lettura, comprensione e analisi del brano tratto da «Così è (se vi pare)»: «La voce della verità (atto III, scene 5 e 9)»;

MODULO 9. GIUSEPPE UNGARETTI

UD 9.1. Cenni biografici, produzione letteraria;

UD 9.2. Pensiero e poetica ;

Lettura, comprensione e analisi delle seguenti liriche tratte da «Allegria»: «In memoria»; «Veglia»; «Soldati»;



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

MODULO 10. SALVATORE QUASIMODO E L'ERMETISMO

UD 10.1. Cenni biografici, produzione letteraria;

UD 10.2. Pensiero e poetica ;

Lettura, comprensione e analisi delle seguenti liriche tratte da « Acque e terre » : « Ed è subito sera » ;

Da svolgere dopo il 15/05/2024 :

Lettura, comprensione e analisi delle seguenti liriche tratte da « Giorno dopo giorno » : « Alle fronde dei salici » ; « Uomo del mio tempo » ;

EDUCAZIONE CIVICA

1. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;

Da svolgere dopo il 15/05/2024:

2. Agenda 2030: Goal 11. *Leonida* da "Le città invisibili" di Italo Calvino;

Materia di insegnamento: Storia

Docente titolare: Prof. Orlando Aldo

Libro di testo: Barbero A., Frugoni C., Sclarandis C., *Noi di ieri, Noi di domani* vol.3, Zanichelli

COMPETENZE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

ABILITÀ

- Individuare gli elementi di discontinuità e di persistenza tra la storia del Novecento e la realtà attuale.
- Saper analizzare le tematiche più significative del periodo preso in esame.
- Saper analizzare l'evoluzione delle principali istituzioni politiche dagli inizi del Novecento

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

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

- ad oggi.
- Saper individuare le relazioni esistenti tra progresso tecnologico, evoluzione socio-economica e trasformazioni politiche.
- Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

MODULO 1. L'ITALIA POST-UNITARIA

UD 1.1. I problemi dell'Italia post-unitaria

UD 1.2. La Destra Storica al governo dell'Italia

UD 1.3. La questione meridionale e il fenomeno del brigantaggio

UD 1.4. La questione romana

MODULO 2. L'ITALIA NELL'ETA' UMBERTINA

UD 2.1. La Sinistra al governo e il programma di riforme

UD 2.2. Il governo Depretis

UD 2.3. Il governo Crispi

UD 2.4. La crisi di fine secolo

MODULO 3. IMPERIALISMO E NAZIONALISMO

UD 3.1. L'espansione imperialistica, nazione e nazionalismo

UD 3.2. Il sistema politico internazionale: alleanze e blocchi contrapposti

MODULO 4. LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA SOCIETA' DI MASSA

UD 4.1. La Belle époque e la nascita della società di massa

UD 4.2. Il movimento operaio: sindacati e partiti.

MODULO 5. L'ETA' GIOLITTIANA

UD 5.1. L'Italia giolittiana: i principali aspetti della politica giolittiana

MODULO 6. LA GRANDE GUERRA

UD 6.1. Le relazioni internazionali alla vigilia della Grande guerra

UD 6.2. La prima guerra mondiale: cause profonde e casus belli

UD 6.3. Le fasi della grande guerra e l'ingresso in guerra dell'Italia



UD 6.4. La pace di Versailles e la Società delle Nazioni

MODULO 7. LA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA

UD 7.1. La Rivoluzione di febbraio

UD 7.2. Lenin e le tesi di aprile

UD 7.3. La Rivoluzione d'ottobre

UD 7.4. La dittatura del proletariato

UD 7.5. La nascita dell'URSS

MODULO 8. IL PRIMO DOPOGUERRA

UD 8.1. Il difficile dopoguerra: un assetto instabile

UD 8.2. La Repubblica di Weimar

UD 8.3. Il biennio rosso in Italia

UD 8.4. I ruggenti anni '20 negli USA

UD 8.5. La crisi del '29 e il New Deal

MODULO 9. L'ETA' DEI TOTALITARISMI

UD 9.1. Il Fascismo: l'ascesa del Fascismo e la marcia su Roma

UD 9.2. La dittatura fascista

UD 9.3. La Germania nazista: l'ascesa al potere del partito Nazionalsocialista

UD 9.4. La persecuzione antiebraica e le leggi razziali

UD 9.5. L'espansionismo nazifascista e i miti imperiali di Hitler: verso la Seconda Guerra Mondiale

UD 9.6. Lo Stalinismo (cenni)

Da svolgere dopo il 15/05/2024 :

MODULO 10. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

UD 10.1. La Seconda guerra mondiale: le fasi (cenni)

UD 10.2. L'assetto geopolitico mondiale nel secondo dopoguerra (cenni)

UD 10.3. I trattati di pace e l'ONU (cenni)

EDUCAZIONE CIVICA

1) La seconda Rivoluzione industriale e l'impatto sull'ambiente: obiettivo 11 Agenda 2030;

Da svolgere dopo il 15/05/2024 :

2) Pace, giustizia e istituzioni solide: obiettivo 16 Agenda 2030 (da svolgere dopo il 15/05/2024);

Materia di insegnamento: Lingua e civiltà inglese

Docente titolare: Prof.ssa Grifò Barbara

Libro di testo: Catering Today di A. De Chiara, V. Gambari, C. Torchia ed. Trinity Whitebridge.

COMPETENZE

- Conoscere le nuove tendenze in cucina
- Conoscere le origini del Pub, della birra e valorizzare le tradizioni e i piatti tipici del Regno Unito
- Descrivere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti inseriti nelle diete
- Conoscere i principali effetti dei disordini alimentari
- Fare propria la terminologia settoriale relativa alla promozione delle aziende enogastronomiche
- Conoscere ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi contesti.

ABILITÀ

- Saper distinguere le diverse tipologie di cucina nella loro specificità
- Saper utilizzare la terminologia settoriale inerente alle tradizioni del Regno Unito
- Saper utilizzare la terminologia settoriale relativa alle diverse tipologie di diete
- Saper utilizzare il lessico specifico nei diversi contesti
- Promuovere confronti tra la realtà italiana e quella anglofona
- Saper effettuare una ricerca di mercato per promuovere le aziende ristorative

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

Module 1

Food Today

Unit 1.1 Fast food and fast-food restaurants

Unit 2.1 The negative aspects of fast food

Unit 3.1 Slow food

Unit 4.1 Nouvelle Cuisine

Unit 5.1 Fusion food cuisine

Module 2

Diets



Unit 1.2 Healthy eating

Unit 2.2 The food Pyramid

Unit 3.2 The Mediterranean diet

Unit 4.2 The vegetarian diet

Module 3

Eating disorders

Unit 1.3 Psychological aspects

Unit 2.3 Anorexia

Unit 3.3 Bulimia

Unit 4.3 Food Allergies and intolerances

Module 4

Good, Clean and Fair

Unit 1.4 Organic farming

Unit 2.4 The Agenda 2030

Unit 3.4 Stop food waste

Unit 4.4 Having a sustainable diet

Educazione civica

- Sustainable Food.

Materia di insegnamento: Lingua e civiltà francese

Docente titolare: Prof.ssa De Simone Roberta

Libro di Testo: Libro di Testo: Sublime Oenogastronomie- Christine Duvalier- Eli Editions

COMPETENZE

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi di base



- Comprendere le idee fondamentali di testi settoriali
- Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento al settore professionale di indirizzo
- Produrre testi di vario tipo relativi ad argomenti del settore professionale
- Padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo
- Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale

ABILITA'

- Saper presentare le nuove tendenze della gastronomia
- Definire l'idea di sostenibilità alimentare
- Esporre i punti sul dibattito sugli OGM ed esprimere la propria opinione
- Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare
- Esporre le condizioni di moltiplicazione batterica
- Illustrare le funzioni dei nutrienti
- Descrivere le sezioni della piramide alimentare
- Descrivere gli alimenti e i principi nutritivi della dieta mediterranea
- Indicare i rischi per la salute di una non corretta alimentazione
- Confrontare allergie e intolleranze
- Illustrare le caratteristiche dei disordini alimentari

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

- Etape 1 La cuisine fusion
- Etape 2 La cuisine moléculaire
- Etape 3 La cuisine végétarienne
- Etape 4 La Nouvelle cuisine

- Etape 1 Slow Food
- Etape 2 les aliments biologiques
- Etape 3 Les OGM

- Etape 1 HACCP
- Etape 2 Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Etape 3 Les risques et les mesures préventives contre les contaminations des aliments

- Etape 1 Les groupes alimentaires
- Etape 2 La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen
- Etape 3 Allergies et intolérances
- Etape 4 Les troubles du comportement alimentaire , l'alimentation de l'adolescent



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Educazione civica

Slow Food : le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité
Les aliments biologiques et les OGM

Materia di insegnamento: Matematica

Docente titolare: Prof.ssa Messeri Pierangela

Libro di testo : *Matematica verde 3ed - confezione 4a+4b con tutor (ldm)* BERGAMINI MASSIMO
BAROZZI GRAZIELLA TRIFONE ANNA

COMPETENZE

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Risolvere un sistema con i metodi risolutivi
- Individuare invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

ABILITÀ

- Stabilire se un valore è soluzione di un'equazione
- Applicare i principi di equivalenza delle equazioni
- Risolvere equazioni numeriche intere.
- Semplificare le frazioni
- Sapere classificare le funzioni reali di variabili reali
- Riconoscere se una funzione è pari, dispari, periodica
- Saper tracciare il grafico di funzioni elementari



CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

MODULO 1: INSIEMI NUMERICI

U.D. 1: I numeri naturali N

- I numeri naturali N
- Le operazioni
- Le proprietà delle operazioni
- Le potenze con esponente naturale
- Le proprietà delle operazioni e delle potenze
- Le espressioni con i numeri naturali
- Multipli e divisori di un numero
- I numeri primi
- Massimo comune divisore e minimo comune multiplo
- I sistemi di numerazione

U.D. 2: I numeri interi Z

- I numeri interi Z
- Rappresentazione dei numeri interi
- Le operazioni e nell'insieme dei numeri interi e le proprietà
- Le espressioni
- Le potenze con esponente intero

U.D. 3: I numeri razionali Q e i numeri reali R

- Le frazioni equivalenti e i numeri razionali
- Le operazioni e le espressioni
- Le potenze con esponente intero
- Le proporzioni e le percentuali
- I numeri decimali finiti e periodici
- I numeri irrazionali e i numeri reali

MODULO 2: CALCOLO LETTERALE

U.D. 1: I monomi

- I monomi
- Le operazioni con i monomi
- Massimo comune divisore e minimo comune multiplo fra monomi.

U.D. 2: I polinomi

- I polinomi
- Le operazioni fra polinomi
- I prodotti notevoli

MODULO 3: RELAZIONI e FUNZIONI

U.D. 1: Le funzioni

- Le funzioni numeriche

- Il piano cartesiano e il grafico di una funzione.

U.D.2 Equazioni di primo grado

- Le equazioni lineari
- Le identità
- Le equazioni
- Le equazioni equivalenti e i principi di equivalenza

U.D.3 Equazioni di secondo grado

MODULO 4: GEOMETRIA DEL PIANO

U.D. 1: La retta nel piano cartesiano

- Equazione generale della retta
- Equazione della retta in forma esplicita

MODULO 5: RELAZIONI e FUNZIONI (Contenuti da svolgere dopo il 15/05/2024)

U.D. 2: Funzioni reali di variabili

- Concetto di funzione reale di una variabile reale
- Rappresentazione analitica di una funzione
- Grafico di una funzione
- Dominio di una funzione
- Segno di una funzione



MODULO 6: LIMITI DI FUNZIONI (Contenuti da svolgere dopo il 15/05/2024)

U.D. 1 Limiti di funzioni

- Concetto intuitivo di limite
- Limite finito per una funzione in un punto
- Limite infinito per una funzione in un punto
- Limite destro e sinistro
- Limiti nelle forme indeterminate
- Asintoti verticali, orizzontali e

obliqui di semplici funzioni

EDUCAZIONE CIVICA

U.D.: "Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio".

- 1) Il rapporto uomo-natura, finalizzato ad un'esistenza sostenibile.
- 2) Ecosufficienza ed ecoefficienza: la dimensione ecologica degli stili di vita.
- 3) L'Obiettivo 03 dell'Agenda 2030: Salute e benessere.

Materia di insegnamento: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente titolare: Prof.ssa Vitale Antonina

Libro di testo: Silvano Rodato, "Alimentazione oggi", Clitt editore, distribuzione esclusiva Zanichelli

COMPETENZE

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.



- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

ABILITA'

- Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Individuare le nuove tendenze di consumo alimentare nella società moderna.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

Modulo N 0. Principi alimentari

Riepilogo dei principi alimentari: caratteristiche, funzioni e fabbisogno

Modulo N 1. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

UD 1.1 Alimentazione equilibrata

UD 1.2 Dieta equilibrata e valutazione dello stato nutrizionale

UD 1.3 Fabbisogno energetico

UD 1.4 LARN

UD 1.5 Linee Guida per una sana alimentazione

Modulo N 2. Dieta nelle varie fasce d'età

UD 2.1 Alimentazione in gravidanza

UD 2.2 Alimentazione della nutrice

UD 2.3 Alimentazione nell'età evolutiva

UD 2.4 Alimentazione nell'adolescenza

UD 2.5 Alimentazione in età adulta



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



UD 2.6 Alimentazione nella terza età

UD 2.7 Dieta nello sport

Modulo N 3. Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

UD 3.1 Dieta mediterranea e piramide alimentare

UD 3.2 Diete vegetariane

UD 3.3 Dieta Dukan

UD 3.4 Fast food e Slow food

Modulo N 4. Dieta in particolari condizioni patologiche

UD 4.1 Obesità

UD 4.2 Malattie cardiovascolari

UD 4.3 Diabete

UD 4.4 Malattie dell'apparato digerente

UD 4.5 Alimentazione e tumori

UD 4.6 Disturbi del comportamento alimentare

I contenuti successivi verranno trattati dopo il 15 maggio 2024:

Modulo N. 5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

UD 5.1 Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

UD 5.2 Sistemi produttivi in agricoltura

UD 5.3 Filiera agroalimentare

UD 5.4 Carta di Milano e doppia piramide

UD 5.5 Nuovi prodotti alimentari



UD 5.6 Qualità degli alimenti

UD 5.7 Promozione del Made in Italy

Modulo N. 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

UD 6.1 Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche

UD 6.2 Virus, batteri, lieviti e muffe

UD 6.3 Malattie prioniche e virali

UD 6.4 Tossinfezioni alimentari

UD 6.5 Infestazioni da vermi parassiti

UD 6.6 Igiene e sicurezza nella ristorazione

UD 6.7 Il Sistema HACCP

UD 6.8 Additivi alimentari

UDA Educazione civica - Alimentazione sostenibile

UD 1 Diete e stili alimentari

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

UD 2 I prodotti tipici e "di nicchia"

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

Materia di insegnamento: Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive

Docente titolare: Prof. Accardo Giuseppe Fabrizio

Libro di testo: Fantozzi M. C, De Luca C., DTA - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva vol 3, Liviana

COMPETENZE

- Utilizzare la conoscenza normativa in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche
- Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato
- Sapere organizzare i servizi applicando il controllo della gestione economica e finanziaria

ABILITA'

- Saper applicare le norme sulla tracciabilità e la qualità del prodotto
- Distinguere le varie tipologie di contratti
- Riconoscere l'evoluzione del concetto di marketing e distinguere micromarketing e macromarketing
- Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa
- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali
- Individuare il fabbisogno finanziario di un'impresa

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

UDA 1: Elementi di legislazione delle imprese ristorative

- Le norme obbligatorie per
- L'impresa
- Le Norme Sulla Sicurezza Alimentare
- La Disciplina dei Contratti di Settore
- Le Norme Volontarie

UDA 2: Le politiche di vendita: il marketing

- Le funzioni del Marketing
- Piano Marketing
- L'Analisi della situazione interna
- L'Analisi della situazione esterna
- Gli obiettivi di Marketing

- Ciclo di vita del prodotto
- Le Strategie di Marketing mix
- Controllo e valutazione dei risultati
- Web marketing

UDA 3: La programmazione aziendale ed il controllo di gestione

- Il business Plan

Educazione Civica:

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Materia di insegnamento: Lab. Serv. Enog.ci- Settore Cucina

Docente titolare: Prof.ssa Palumbo Simona

Libro di testo: Tecniche Di Cucina E Pasticceria C / Con Quaderno Delle Competenze, PLAN EDIZIONI

Competenze

UDA 1 : LE NUOVE FORME DELLA NEO RISTORAZIONE : CATERING E BANQUETING :

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

UDA 2: IL SISTEMA HACCP, TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI :

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

UDA 3: LA DIETA MEDITERRANEA :

- Valorizzare e promuovere la dieta mediterranea

UDA 4: IL BUFFET :

- Predisporre buffet coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

UDA 5: LE RISORSE UMANE :

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

UDA 6: CUCINA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE :

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici specifiche necessità dietologiche

Abilità

UDA 1 : LE NUOVE FORME DELLA NEO RISTORAZIONE : CATERING E BANQUETING :

- Simulare eventi di catering e di banqueting

UDA 2: IL SISTEMA HACCP, TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI :

- Simulare un piano HACCP applicando i criteri di sicurezza e tutela della salute

UDA 3: LA DIETA MEDITERRANEA :

- Riconoscere il ruolo fondamentale dell' alimentazione per il benessere del singolo

UDA 4: IL BUFFET :

- Realizzare diversi tipi di buffet

UDA 5: LE RISORSE UMANE :

- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Applicare adeguate strategie di staff management

UDA 6: CUCINA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE :

- Caratteristiche della tradizione gastronomica regionale, nazionale e internazionale

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

UDA 1 : LE NUOVE FORME DELLA NEO RISTORAZIONE : CATERING E BANQUETING :

- Tecniche e tipologie di catering,
- tecniche e forme di banqueting

UDA 2: IL SISTEMA HACCP, TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI :

- Il piano HACCP e i nuovi strumenti per la sicurezza alimentare
- L' igiene nella ristorazione

- La salute in cucina : piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari

UDA 3: LA DIETA MEDITERRANEA :

- L'importanza della dieta mediterranea nella prevenzione delle cosiddette "malattie del benessere"

UDA 4: IL BUFFET :

- I vantaggi nell'applicare un servizio a buffet

UDA 5: LE RISORSE UMANE :

- Programmazione e organizzazione della produzione
- Gestione delle risorse umane

UDA 6: CUCINA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE :

- I prodotti e le preparazioni principali delle diverse tradizioni enogastronomiche regionali, nazionali e internazionali (principali caratteristiche delle cucine moderne : nouvelle cuisine, cucina fusion, cucina destrutturata, cucina molecolare, cucina vegetariana, cucina fusion, cucina etnica : cucinacinese, giapponese, indiana, messicana, brasiliana, araba)

Educazione civica : "Sviluppo eco-sostenibile e tutela del territorio"

- **Contenuti :**
 - Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane (Marchi di qualità, alimenti Bio, filiera corta, Km 0);
 - L'Unione Europea e la tracciabilità dei prodotti;

- Utilizzo e trasformazioni mirate per le intolleranze alimentari.
- **Obiettivi :**
 - Promuovere l' utilizzo dei prodotti del territorio e valorizzarne le peculiarità;
 - Scegliere materia prima che abbia un ridotto impatto ambientale ;
 - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese ;
 - Manipolare gli alimenti al fine di ridurre gli sprechi alimentari, rispettando la corretta prassi igienica.

Materia di insegnamento: Lab. Serv. Enog.ci- Settore Sala e vendita

Docente titolare: Prof.ssa Lo Cicero Ilenia

Libro di testo: AAVV, Protagonisti in sala 2, Corso di sala e vendita 2° biennio e 5° anno, Giunti

COMPETENZE

- Apprendere tecniche di lavorazione più avanzate relative al settore ristorativo
- Riconoscere in modo specifico le caratteristiche organolettiche e merceologiche di prodotti alimentari e bevande al fine di poterne potenziare la trasformazione e la vendita
- Imparare a creare e progettare
- Ampliare la correlazione con il territorio
- Sviluppare le tecniche di comunicazione con il cliente al fine di incrementare le vendite, risolvere eventuali problemi e proporre diverse alternative
- Competenze chiave di cittadinanza

ABILITA'

- Conoscere il reparto di lavoro, il personale di sala, possedere i requisiti professionali;
- Saper distinguere le varie tecniche di vinificazione, classificare il vino in base alle caratteristiche

organolettiche e merceologiche;

- Saper utilizzare il giusto lessico relativamente alla materia, valorizzare i prodotti tipici locali;
- Saper riconoscere le caratteristiche delle bevande e i loro processi produttivi

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

MODULO 1: IL PERSONALE DI SALA E DEL BAR-NORME IGIENICHE E COMPORTAMENTALI

U.D 1 La ristorazione e la sua classificazione, i locali della ristorazione.

- Dotazioni e attrezzature della sala ristorante.
- Le aree di lavoro del bar, le dotazioni e attrezzature in uso.
- Il personale in servizio nella ristorazione con relativa divisa.
- Il menu e le diverse tipologie.
- Rapporti professionali e gerarchici Etica e Comportamento
- Gli stili di servizio.

MODULO 2 : LA CLASSIFICAZIONE DEL VINO

U.D. 2 - Produzione e classificazione del vino

- Le tipologie di vinificazione.
- I vini spumanti.
- La degustazione del vino, analisi sensoriale
- Abbinamenti enogastronomici definizione e diverse tecniche.
- Dalla cantina alla tavola: la gestione della cantina, la carta dei vini e la sua corretta compilazione, successione e temperatura di servizio dei vini.

MODULO 3: LA GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA

U.D.3 - I marchi di qualità

- Informazioni in etichetta
- I prodotti DOP, IGP regionali

MODULO 4: IL BERE MISCELATO DAL VINO ALLE BEVANDE MISCELATE

U.D.4 - Le bevande e la loro classificazione

- Le bevande nervine: caffè, tè, cioccolata e tisane come si sono evolute
- L'arte del bere miscelato
- I cocktail e la preparazione dei drink.
- Distillazione: definizione, produzione e parti di un distillato
- Classificazione dei distillati.

EDUCAZIONE CIVICA

- Eco-ristorazione, la ristorazione green e i prodotti a km0;

Materia di insegnamento: Insegnamento Religione Cattolica

Docente titolare: Prof. Sirugo Giovanni

Libro di testo: CASSINOTTI CLAUDIO MARINONI GIANMARIO BOZZI GUIDO "SULLA TUA PAROLA VOLUME UNICO + QUADERNO OPERATIVO + EBOOK / VOLUME UNICO PER IL QUINQUENNIO +QUADERNO OPERATIVO, MARIETTI SCUOLA.

Competenze

Competenze Cittadinanza

Organizzare il proprio apprendimento

- Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
- Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie

Progettare

- Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro
- Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le

relative priorità

c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti

Comunicare

a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità

b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.

c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Collaborare e partecipare

a. Interagire in gruppo

b. Comprendere i diversi punti di vista

c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità

d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

Agire in modo autonomo e consapevole

a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale

b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni

c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni

d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità

Risolvere problemi

a. Affrontare situazioni problematiche

b. Costruire e verificare ipotesi

c. Individuare fonti e risorse adeguate

e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema

Individuare collegamenti e relazioni

a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo

b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica

c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti

Acquisire e interpretare l'informazione

a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi

b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Abilità

Soglia minima: l'alunno è in grado di riconoscere gerarchia di valori religiosi e morali necessari per un progetto di vita.

- L'alunno acquista consapevolezza della centralità della persona in ogni progetto di vita.

Soglia media e/o di eccellenza: l'alunno acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.

- L'alunno è consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce.

- L'alunno è in grado di comprendere il legame tra Cristo e la Chiesa.

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

Modulo 1 La vita

u.d. 1 Il rispetto della vita umana

u.d. 2 La bioetica del nascere

u.d. 3 La bioetica del morire

u.d. 4 La pena di morte: deterrente o vendetta

u.d. 5 La Chiesa e la questione ambientale

Modulo 2 Un mondo giusto

u.d. 1 Le offese alla dignità umana: il razzismo

u.d. 2 Le offese alla dignità umana: schiavitù e tortura

u.d. 3 La globalizzazione

u.d. 4 Le migrazioni, il multiculturalismo e il dialogo tra i popoli

Altre attività svolte:

Modulo Orientamento: Il cibo nelle tre religioni monoteiste;

Settimana dello studente: modulo di orientamento: visione di un video su Raiplay, "Cheflife, Ciccio Sultano".

Modulo di orientamento: conferenza a cura di Arcigay, stereotipi e pregiudizi.

Educazione civica

UDA: EDUCAZIONE CIVICA

Tema individuato: "Sviluppo eco-sostenibile e tutela del territorio"

Attività svolte:

1° quadrimestre

"Sviluppo eco-sostenibile e tutela del territorio (Il rapporto uomo-creato finalizzato ad un'esistenza sostenibile)".

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo 2 Un mondo giusto

u.d. 5 La pace e la guerra

u.d. 6 Le religioni nel mondo unite per la pace

Modulo 3 Le altre grandi religioni

u.d. 1 Islam

u.d. 2 Induismo

u.d. 3 Buddhismo

u.d. 4 Altre religioni orientali.

Educazione civica

UDA: EDUCAZIONE CIVICA

2° quadrimestre:

"Ecosufficienza ed Ecoefficienza: per riscoprire il rinnovamento e la dimensione ecologica degli stili di vita e scommettere su creato e ambiente".

Materia di insegnamento: Materia alternativa alla Religione Cattolica

Docente titolare: Prof.ssa Manzo Vita

MODULO DI EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE

«IL LAVORO TRA DIRITTI E DOVERI»

U.D. 1: Il lavoro

Competenze:

Saper tenere un comportamento adeguato nell'ambiente di lavoro.

Abilità:

Saper ricercare e riconoscere le regole da seguire in un ambiente di lavoro.

Contenuti:

- Dalla Costituzione italiana: artt. 1-3-4; Titolo I: Rapporti civili – Titolo II: Rapporti etico-sociali
Titolo III: Rapporti economici);
- La legislazione sociale.

U.D. 2: Il contratto di lavoro

Competenze:

Riconoscere e saper far valere i propri diritti e doveri in ambito lavorativo.

Abilità:

Saper individuare attraverso la normativa i diritti ed i doveri dei datori di lavoro e dei lavoratori.

Contenuti:

- Il contratto ed i suoi elementi essenziali
- Le fonti contrattuali del rapporto di lavoro
- Il contratto di lavoro subordinato
- Diritti ed obblighi del prestatore di lavoro subordinato
- Obblighi e poteri del datore di lavoro
- La tutela del lavoro femminile e l'integrazione del disabile nel mondo del lavoro
- Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR 62/2013 modificato dal DPR 81/2023)
- I principali contratti di lavoro

U.D. 3: La sicurezza nei luoghi di lavoro

Competenze:

Conoscere e sapere applicare le principali norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Abilità:

Saper operare in sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Contenuti:

- Il sistema sicurezza nel lavoro
- Norme a tutela del lavoro: il D.Lgs. n. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza sul lavoro).

EDUCAZIONE CIVICA

Tempi: 4 ore

U.D.: "Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio".

Competenze:

- Sviluppare un maturo senso critico e saper costruire un personale progetto di vita "sostenibile".

Conoscenze:

- I principali diritti riconosciuti in Italia in tema di salute e benessere.

Abilità:

- Saper leggere criticamente il mondo contemporaneo nelle sue trasformazioni sociali e scientifiche.
- Saper operare scelte consapevoli.

Attività:

- Lettura e commento di articoli, notizie e informazioni anche reperite sul web:
 - 1) Il rapporto uomo-natura finalizzato ad un'esistenza sostenibile.
 - 2) Ecosufficienza ed ecoefficienza: la dimensione ecologica degli stili di vita.
 - 3) L'Obiettivo 03 dell'Agenda 2030: Salute e benessere.

ORIENTAMENTO

Tempi: 2 ore

U.D.: "Mi metto subito al lavoro!"

Competenze:

- Incarnare i valori di sostenibilità e salute.
- Abbracciare la complessità della sostenibilità.

Conoscenze:

- Nozioni in materia di sostenibilità e salute.

Abilità:

- Saper leggere criticamente il mondo contemporaneo nelle sue trasformazioni sociali.
- Saper operare scelte consapevoli.

Attività:

- Lettura e commento dell'articolo 9 della Costituzione Italiana

9 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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° 45 del 9 marzo 2023, 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.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1.00	
	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 piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1.00	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1.00	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	

	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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 piena padronanza lessicale e semantica anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

**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.	
INDICATORE 1 (Max.20 pp)										INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Medioc.	Insuffic.	Scarso	Grav.insuff	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15p) 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	
(Max.10 pp.) 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	
(Max.7 pp.) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7	6	5	4	3	3	2	1	1	
(Max.8 pp.) Interpretazione corretta e articolata del testo	8	7	6	5	4	4	3	2	1	



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

**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

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: www.iismursia.edu.it

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

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
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.15 pp) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10 pp.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera*

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: www.iismursia.edu.it

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

**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
INDICATORE 1 (Max.20p)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15 pp) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

***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

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: www.iismursia.edu.it

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Candidato..... Classe..... sez. CPIA.....

Indicatore	Descrittore	I PA RT E P U N T I	II PARTE PUNTI	
			I Q U E S I T O	II Q U E S I T O
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione completa della traccia proposta	2	1	1
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	1,5	0,8	0,8
	Comprensione sufficientemente adeguata	1	0,6	0,6
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	0,50	0,4	0,4
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	0,2	0,2	0,2
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relativa ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	4	1	1
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito.	3,5	0,8	0,8
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.	3	0,6	0,6
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	1	0,4	0,4
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante.	0,50	0,2	0,2
Competenze tecnico-professionale <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	4	1	1
	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	3,5	0,8	0,8
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	3	0,6	0,6
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	1	0,4	0,4
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	0,50	0,2	0,2
Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della tecnologia tecnico-aziendale	2	1	1
	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	1,5	0,8	0,8
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1	0,6	0,6
	Uso non appropriato di terminologia specifica e	0,50	0,4	0,4

65



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: www.iismursia.edu.it

Mail: pais004009@istruzione.it – PEC: pais004009@pec.istruzione.it



<i>chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	difficoltà a collegare le informazioni			
	Assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,2	0,2	0,2
TOTALE _____ / 20		____ / 12	____ / 4	____ / 4



10-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
ORLANDO ALDO	Lettere italiane e Storia	
GRIFO' BARBARA	Lingua straniera inglese	
DE SIMONE ROBERTA	Lingua straniera francese	
MESSERI PIERANGELA	Matematica	
VITALE ANTONINA	Scienze e cultura dell'alimentazione	
ACCARDO GIUSEPPE FABRIZIO	Diritto e tec. amm.ve strutture ricettive	
PALUMBO SIMONA	Lab. Serv. Enog.- Settore Cucina	
LO CICERO ILENIA	Lab. Serv. Enog.- Settore Sala e vendita	
SIRUGO GIOVANNI	Religione cattolica	
MANZO VITA	MARC	

Carini li, 15/05/2024

Letto approvato e sottoscritto