



*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. 0009544 del 15/05/2023
IV (Entrata)

**CLASSE: V F INDIRIZZO: IPSEOA
ENOGASTRONOMIA
Articolazione Servizi Enogastronomici
settore cucina
a.s.2022-2023**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 Maggio 2023



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

Succursale: Via Renda– 90044 – Carini (PA)

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

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

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2 – PERCORSO FORMATIVO <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI - COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI - OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI - ATTIVITA' PROGETTUALI: CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI: VISITE DIDATTICHE, VIAGGI D'ISTRUZIONE, ETC - METODOLOGIE DIDATTICHE: MEZZI, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO 	pag. 4
3- ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI-VISITE DIDATTICHE – VIAGGI DI ISTRUZIONE	Pag. 13
4- METODOLOGIE DIDATTICHE – MEZZI- STRUMENTI- GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag.14
5 – EDUCAZIONE CIVICA e pfi	Pag. 18
6- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)	Pag. 31
7- SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	Pag.32
8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag. 38
9- CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE ESUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pag.39
10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE	Pag.62
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 73
ALLEGATI: ELENCO ALUNNI – SCHEDA SINOTTICA CREDITI	

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATRICE: prof.ssa: SCAFIDI MARIA

SEGRETARIA: prof.ssa VIRZÌ GIROLAMA

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Palumbo Simona	IRC/Mat.alternativa rel. Catt.
Lombardo Giuseppa Elda	Italiano
Lombardo Giuseppa Elda	Storia
Gelo Valentina	Lingua inglese
Clemente Antonina	Lingua francese
Virzì Girolama	Matematica
Sapienza Angela	Diritto e tec amministrativa
Tulumello Caterina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Locascio Ruggiero	Lab. dei servizi enogastronomici set. Cucina
Di Lorenzo Onofrio	Scienze motorie
Rasa Davide	Religione
Scafidi Maria	Sostegno 1
Raffermati Giuseppe	Sostegno 2
Brusca Claudia	Sostegno 3
Droga Valerio	Sostegno 4

2 – PERCORSO FORMATIVO

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

(Allegati: elenco alunni e prospetto credito scolastico)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del gruppo classe

La classe 5F è composta da 18 alunni, 1 ragazza (trasferita a metà anno dalla 5L) e 17 ragazzi (tutti provenienti dalla 4F), di cui due alunni DSA, e quattro alunni con disabilità: due con programmazione personalizzata (per obiettivi minimi) e due alunni che seguono una programmazione differenziata nel rispetto delle proprie modalità di apprendimento, (ai sensi dell'art. 13 dell'O.M. 80/95 ed art. 3 dell'O.M. 330/98 e con conseguente valutazione all'art.15 comma 4, 5, 6, dell'O.M. 90 del 21/05/2001). In riferimento a questi alunni, i docenti specializzati alleggeranno le loro relazioni di presentazione in busta chiusa.

Le dinamiche di socializzazione fanno della classe un gruppo per lo più coeso, capace altresì di forme di cura e inclusivi nei confronti dei compagni più fragili e con disabilità. Dal punto di vista comportamentale la classe si è mostrata rispettosa delle norme scolastiche e di quelle che regolano la convivenza civile. Tutti hanno mantenuto una condotta corretta sia nelle relazioni interpersonali che con i docenti ed il personale scolastico dimostrando di avere acquisito un decoroso standard di comportamento sociale e di cittadinanza. Perciò il clima scolastico è stato, nel corso degli anni, quasi sempre sereno ed improntato al rispetto e alla collaborazione, nonostante la vivacità di un piccolo gruppo.

Nel corso degli anni, la classe ha subito delle modifiche nella struttura numerica e nella composizione. Gli alunni provengono da diverse terze e un gruppo di ripetenti di quarta. Per altro, anche il C.d.C. ha subito in gran parte cambiamenti nella composizione per l'avvicinarsi, negli anni, di un discreto numero di docenti. La mancanza di continuità didattica in diverse discipline, ha indotto pertanto gli alunni a confrontarsi con le diverse metodologie didattiche adottate dagli insegnanti e ciò non sempre ha favorito l'acquisizione di un metodo univoco o comunque adeguato di studi. Gli alunni hanno comunque manifestato sufficiente capacità di adattamento ed hanno instaurato anche con i nuovi docenti rapporti rispettosi e collaborativi, così come è avvenuto con quegli insegnanti che li hanno seguiti nell'intero corso di studi.

La classe risulta eterogenea sia per quanto riguarda l'estrazione socio culturale di provenienza, sia per ciò che concerne le conoscenze e il livello di maturazione personale dei singoli discenti. Sul piano didattico, all'inizio dell'anno scolastico, la classe si presentava articolata nella sua composizione così riportata: un esiguo gruppo mostrava sufficienti capacità, il possesso di competenze adeguate e un metodo di studio complessivamente corretto; un secondo gruppo, pur dimostrando una partecipazione attiva al dialogo educativo e impegno, evidenziava ancora difficoltà dovute ad un metodo di studio mnemonico e a difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale. Tuttavia si deve sottolineare che i discenti sono stati penalizzati da circa due anni di attività di DAD/DID. E' stato quindi necessario programmare una serie di strategie finalizzate a superare il gap educativo-formativo rilevato. Da un lato, quindi, sono state messe in atto continue attività di recupero e di consolidamento con strategie didattiche alternative (uso del pc, video, mappe concettuali, studi su argomenti di interesse immediato, attività di lettura e scrittura diversificate), volte a superare le carenze e le difficoltà iniziali dovute alla situazione emergenziale causata dalla pandemia.

Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, in particolare, nel mese di febbraio, è stata attivata una pausa didattica di quasi due settimane. Le attività proposte sono state quasi sempre di tipo interattivo in contesto di lezione partecipata, atte a valorizzare il contributo degli allievi e il metodo della ricerca e della scoperta. Nelle varie discipline sono stati inoltre effettuati interventi di recupero/potenziamento in itinere in orario curriculare e i singoli docenti hanno continuamente stimolato gli alunni attraverso un dialogo educativo costruttivo, mirato alla presa di coscienza da parte degli alunni dei loro livelli di apprendimento, dei loro punti di forza e delle loro carenze (autovalutazione).

Tale dialogo ha coinvolto anche i genitori, che sono stati informati in maniera tempestiva telefonicamente dell'andamento didattico dei loro figli ed hanno potuto monitorare il percorso formativo anche attraverso lo strumento del registro elettronico.

Nel complesso la partecipazione alle attività curriculari è stata mediamente regolare e, in ogni caso, conforme ai parametri richiesti per considerare valido l'anno scolastico, anche se si è ravvisata una certa stanchezza e conseguente calo delle performance nel secondo quadrimestre. La programmazione iniziale delle singole discipline, è stata rispettata nelle linee essenziali anche se, ai fini di una maggiore efficacia didattica, sono stati apportati tagli e integrazioni alle programmazioni di alcune discipline. Rispetto alla situazione di partenza ad oggi è possibile riscontrare una generale maturazione e un generale progresso per ciò che riguarda il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e trasversali, ma non per l'intero gruppo classe.

Dalle verifiche effettuate sono ad oggi individuabili tre fasce di livello: un primo gruppo, formato da un esiguo numero di alunni, dotati di discrete capacità logico-intuitive e dialettiche grazie al metodo di studio efficace, all'impegno costante profuso nelle attività curriculari, ad una innata curiosità, adeguatamente stimolata ed indirizzata dal Consiglio di Classe, ha raggiunto risultati

discreti. Un secondo gruppo di alunni, che, nonostante un metodo di studio inizialmente mnemonico, difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, è riuscito, grazie ad un impegno costante, ad un metodo di studio efficace, ad una proficua attività di co-tutoring tra alunni, a compiere importanti progressi sul piano degli obiettivi cognitivi, raggiungendo un livello di preparazione mediamente sufficiente anche se in alcune discipline permangono difficoltà di carattere linguistico -espressivo. Un terzo gruppo, pur sparuto, ad oggi, nonostante le strategie e le metodologie messe in atto, non ha raggiunto gli obiettivi minimi nelle discipline storico-letterarie. Durante il percorso scolastico gli alunni sono stati sempre sollecitati alla rielaborazione personale dei contenuti via via proposti; si è cercato di sviluppare in loro la consapevolezza che quanto studiato non è finalizzato solo alla buona riuscita dell'esame finale, ma costituirà un bagaglio personale di conoscenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Inoltre, l'azione educativo formativa del Consiglio di classe ha mirato a valorizzare alcuni obiettivi in armonia con le linee programmatiche d'Istituto:

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

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

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

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

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA'
Competenza alfabetica funzionale	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare; capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali
Competenza matematica e competenza in scienze.	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica; capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici.
Competenza digitale	Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità
Competenza imprenditoriale	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI	
ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO – SOCIALE
<ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi semplici 	<ul style="list-style-type: none"> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali. • Usare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare. • Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione. • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. • Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. |
|--|--|

ASSE MATEMATICO – SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	ASSE TECNICO – PRATICO (servizi enogastronomici settore cucina e alimentazione)
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi relativi al contesto • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. • Adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

<p>organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valutare criticamente il consumo di alimenti e lo stato di salute • Acquisire comportamenti adeguati per seguire una sana alimentazione e mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <p>Diritto e tecniche amministrative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
---	--

STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

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

- Saper utilizzare le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e mediazione turistico alberghiera

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

Gli alunni hanno partecipato:

- **Viaggio d'istruzione e formazione pcto Rimini - Torrita Di Siena, Ravenna - San Marino**
- **Uscita didattica con pernottamento con visita al Museo della manna e alla fattoria didattica Invidiata (Castelbuono)**
- **Incontro Lions contro la violenza di genere "Stop agli abusi, stop al silenzio"**
- **"Educarnival 2023" (servizio cucina)**
- **"Sagra della vastedda" (servizio cucina)**
- **Attività di cucina presso la mensa dell'Educandato "Maria Adelaide" di Palermo**
- **Progetto: "Mettilo ko" -webinar:** webinar informativo sulla piattaforma di video conferenza ZOOM, organizzato dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori), a sostegno della prevenzione e della ricerca sul cancro. Compilazione questionario on line anonimo
- **Progetto P.C.T.O. "Natale al Mursia"**
L' iniziativa **"Il dono del Natale"** inserita nel curriculum dei ragazzi nell'ambito delle progettazioni PCTO, ha avuto lo scopo di accompagnare i ragazzi in un viaggio all'interno delle tradizioni culturali legate alla festività del Natale in attività che favorivano l'integrazione e l'inclusione tra gli alunni, e che li hanno portato a sperimentarsi nelle competenze professionali acquisite.
- **Orientamento associazione ALMA:** partecipazione agli incontri di Orientamento su sei Profili Professionali in uscita dal quinto anno organizzato dall'associazione ALMA. Valido ai fini del PCTO
- **Orientamento con UNIPA:** orientamento in uscita presso l'università degli studi di Palermo.
- **Incontro per la sensibilizzazione al volontariato e alla donazione di sangue** (incontro gestito dagli operatori dell'Avis)
- **Partecipazione ExpoCook Fiera di Palermo**

13



- **Incontro didattico per la formazione della cultura della legalità con l'Arma dei Carabinieri**
- **Torneo di tiro alla fune -Criterium interstudentesco**
- **Gruppo sportivo: partita del cuore**
- **Incontro formativo delegazione Ades-Escoffier**
- **Progetto FIS di ginnastica correttiva e posturale**
- **Visione Film "La stranezza"**

4-METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il Consiglio di Classe ha usato i seguenti metodi e tecniche d'insegnamento:

- 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
- Videolezioni
- Didattica metacognitiva: rispettosa dei tempi e dei ritmi di apprendimento, tende a rendere consapevoli i discenti del processo di insegnamento- apprendimento e a costruire un dialogo relazionale affettivo, per promuovere la motivazione e l'interesse.

Come strategie di apprendimento:

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

14



Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

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

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semi strutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/testo argomentativo nella lingua straniera
- tre tipologie previste agli esami di stato per italiano

Valutazione:

La valutazione si è basata sulle competenze acquisite, tenendo conto dei progressi ottenuti rispetto alla preparazione di partenza. Si sono tenuti inoltre in considerazione l'impegno e la partecipazione dimostrati nel dialogo di classe e nelle attività di tutoring o in gruppo. Le valutazioni sono state fatte secondo i parametri indicati nel P.T.O.F. Per la valutazione finale si terrà conto dei risultati ottenuti e dei risultati previsti, della situazione di partenza e del percorso seguito dall'alunno, delle sue abilità di comprensione e produzione orale, della partecipazione alle attività individuali e/o di gruppo, della produttività e dei ritmi di apprendimento e della condotta.



Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



5 - EDUCAZIONE CIVICA - PFI

PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO (EDUCAZIONE CIVICA)

In applicazione della legge n° 92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione Civica, il consiglio di classe ha nominato tutor la prof.ssa Brusca Claudia e ha svolto, per l'a.s. 2022-2023, i percorsi didattici disciplinari di seguito riportati e così articolati:

TITOLO	LA CRIMINALITA' ORGANIZZATA E LO SVILUPPO SOSTENIBILE
NUCLEO	“Costituzione, diritto, legalità e solidarietà”
NUCLEO	“Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
NUCLEO	Cittadinanza digitale
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



DISCIPLINE	ORE	ARGOMENTI
Lettere	4	<ul style="list-style-type: none">• La questione ambientale e il futuro del pianeta;• L'ecologia al tempo della globalizzazione: “Ecologia” nascita di una parola e di una scienza;• L'impatto della globalizzazione sull'ambiente;• Le ecomafie e la terra dei fuochi;• Gli incendi dolosi: criminalità e danno all'ecosistema.
matematica	4	<ul style="list-style-type: none">• Realizzazione powerpoint: la criminalità organizzata e lo sviluppo sostenibile
Storia	2	<ul style="list-style-type: none">• I movimenti ambientalisti e la risposta delle istituzioni;• Il diritto ambientale in Italia;• La protezione civile;• L'inquinamento atmosferico e i cambiamenti climatici;• La tutela del patrimonio artistico-culturale in Italia.
inglese	2	<ul style="list-style-type: none">• Job opportunities and legislation;• Sustainable tourism and sustainable food.

19

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.gov.it

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



francese	3	<ul style="list-style-type: none">● Tourisme durable: les avantages économique du tourisme durable;● le tourisme durable en Sicile;● le tourisme vert en France - écotourisme
Diritto e tec. amm.	4	<ul style="list-style-type: none">● La sostenibilità e la sicurezza alimentare;● sistemi di tracciabilità e i marchi;● le funzioni dell'Unione Europea;● la catena agroalimentare
Lab. Serv. Enog.sett. cucina	8	<ul style="list-style-type: none">● La certificazione di qualità alimentare;● Le produzioni di nicchia;● I presidi slow food.
Sc.e cult.dell'alimentazione	4	<ul style="list-style-type: none">● Alimentazione ecosostenibile
Sc. motorie	2	
IRC/religione	2	<ul style="list-style-type: none">● Agenda 2030 L'obiettivo 16;● La Mafia, Beato Pino Puglisi - la fede, impegno sociale e lotta alla mafia;● Smaltimento dei rifiuti ad opera delle mafie nella Terra dei fuochi.
Totale	34	

20

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.gov.it

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



PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO- PFI

Uda n.1

CLASSE 5 F ENOGASTRONOMIA CUCINA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1 (33 ore)	
Denominazione	DIETE E STILI ALIMENTARI
Compito - prodotto	Stesura di un menù con particolari esigenze della clientela.
Competenza focus di area di indirizzo	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.
Competenze di area generale	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



CLASSE 5 F ENOGASTRONOMIA CUCINA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1 (33 ore)	
Competenze europee	<ul style="list-style-type: none">a. Competenza alfabetico funzionaleb. Competenza multilinguisticac. Competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



ASSE DEI LINGUAGGI (9 ore)	
Conoscenze	Abilità
ITALIANO (2 ore) Il manifesto della cucina di Marinetti.	ITALIANO Saper cogliere la novità dell'opera nel panorama artistico letterario del tempo.
LINGUA INGLESE (4 ore) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, ricette). Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici.	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.
LINGUA FRANCESE (2 ore) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, ricette). Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici.	LINGUA FRANCESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.
SCIENZE MOTORIE (1 ora) Tipi di alimentazione in funzione della pratica sportiva. Regime alimentare equilibrato.	SCIENZE MOTORIE Riconoscere la varietà degli alimenti per una corretta performance sportiva. Adeguate alimentazione che favorisce il mantenimento dello stato di salute e benessere del corpo.

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.gov.it

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



ASSE STORICO SOCIALE (6 ore)

STORIA (2 ore)

Alimentazione di guerra e fine della fame in Europa.

STORIA

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali, individuarne i nessi con i contesti internazionali.

DTA (4 ore)

Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela.

DTA

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale.

ASSE MATEMATICO (2 ore)

MATEMATICA (2 ore)

La funzione statistica.

MATEMATICA

Conoscere le tecniche di indagine.

Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata.

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (16 ore)

SCIENZE DEGLI ALIMENTI (8 ore)

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

LARN e linee guida per una sana alimentazione.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

LABORATORIO CUCINA (8 ore)

Tecniche per la preparazione di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: allergia e intolleranze.

LABORATORIO CUCINA

Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: celiachia.





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Prerequisiti	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
Tempi	Primo quadrimestre
Metodologia	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale.• Attività laboratoriali.• Lavoro di gruppo e individuale.• Lezione capovolta.• Lezione segmentata.
Risorse umane	Tutti i docenti della classe.
Strumenti	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">• Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.• Prove nelle singole discipline.• Relazione scritta sull'esperienza laboratoriale.• Prova conclusiva. <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>

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.gov.it

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



Uda n.2

CLASSE 5 F ENOGASTRONOMIA CUCINA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2 (33 ore)	
Denominazione	I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA
Compito - prodotto	Realizzazione di una locandina pubblicitaria.
Competenza focus di area di indirizzo	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 <i>Made in Italy</i> .
Competenze di area generale	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

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.gov.it

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



CLASSE 5 F ENOGASTRONOMIA CUCINA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2 (33 ore)	
Competenze europee	<ul style="list-style-type: none">a. Competenza alfabetico funzionaleb. Competenza multilinguisticac. Competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

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.gov.it

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



ASSE DEI LINGUAGGI (7 ore)

Conoscenze	Abilità
LINGUA INGLESE (3 ore) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi). Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi.	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.
LINGUA FRANCESE (3 ore) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi). Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi.	LINGUA FRANCESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.
SCIENZE MOTORIE (1 ora) Capacità lessicale funzionale e adeguata all'ambito motorio.	SCIENZE MOTORIE Saper comunicare utilizzando un linguaggio tecnico dell'ambito professionale di appartenenza .

ASSE STORICO SOCIALE (7 ore)

DTA (4 ore) Il web-marketing.	DTA Saper utilizzare il webmarketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.
---	--

28

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.gov.it

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



RELIGIONE / MAIRC (3 ore) Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose.	RELIGIONE / MAIRC Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa.
--	--

ASSE MATEMATICO (2 ore)

MATEMATICA (2 ore) Elementi di statistica descrittiva.	MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici.
--	--

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (17 ore)

SCIENZE DEGLI ALIMENTI (9 ore) Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell'agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	SCIENZE DEGLI ALIMENTI Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
LABORATORIO CUCINA (8 ore) I prodotti stagionali, la filiera corta, i presidi <i>slow food</i> , le micro imprese dell'agroalimentare, i percorsi di degustazione, i mercati e mercatini dedicati.	LABORATORIO CUCINA Produrre piatti che utilizzano come ingredienti i prodotti locali e di stagione, imparare a salvaguardare e valorizzare la filosofia <i>slow food</i> e le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dal degrado ambientale e dall'omologazione. Partecipare a percorsi guidati, fiere, mercati e mercatini organizzati dai presidi <i>slow food</i> .





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Prerequisiti	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del <i>Made in Italy</i> in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.
Tempi	Secondo quadrimestre
Metodologia	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Attività laboratoriali• Lavoro di gruppo ed individuale• Lezione capovolta• Lezione segmentata
Risorse umane	Tutti i docenti delle discipline coinvolte
Strumenti	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">• Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.• Prove nelle singole discipline.• Relazione scritta sull'esperienza laboratoriale.• Prova conclusiva. <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>

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.gov.it

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





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)

Tutor del progetto di Alternanza scuola-lavoro è la prof.ssa Virzì Girolama.

Come previsto nei c. 33-39 della L.107/2015, nella classe è stato attivato un percorso di Alternanza scuola-lavoro.

Durante gli anni scolastici 2020/ 2021 e 2021/2022 si è svolta la prima e seconda parte del progetto PCTO dal titolo:

L'innovazione incontra la tradizione e la cultura a tavola

Lo scopo del progetto è quello di far sì che gli allievi amplino le loro conoscenze sul mondo del lavoro, favorendo la crescita e la formazione di nuove competenze. In questo modo, si introduce un metodo didattico e di apprendimento sintonizzato con le esigenze del mondo esterno. Questo percorso prevede l'inserimento degli alunni in contesti lavorativi adatti a stimolare la propria creatività.

Visto che negli anni scolastici precedenti si sono svolte circa 168 ore relative all'alternanza su 210 ore previste, questo anno scolastico si è proceduto allo svolgimento delle ore rimanenti e cioè 52 ore.

In realtà gli alunni hanno svolto più ore del dovuto e sono state così suddivise:

- | | |
|--|-------------------------------|
| - formazione online: | 2 h |
| - visite aziendali: | 53 h |
| - modulo interdisciplinare: | 29 h insegnanti della classe |
| - sagre e servizi esterni alla scuola: | 11 h tutor interno ed esterno |
| - valutazione e test finale: | 1 h tutor interno |

Per un totale di 96 ore

Il tutor interno e quello esterno in questi anni scolastici, hanno definito le condizioni organizzative e didattiche favorevoli all'apprendimento sia in termini di orientamento che di competenze e sono intervenuti sulle criticità verificatesi durante il percorso.

Il percorso didattico è iniziato nel mese di novembre 2022 e si è concluso nel mese di aprile 2023 tranne per un ristretto numero di alunni che completerà il percorso entro la fine dell'anno scolastico.

La tutor ha somministrato un test e una valutazione finale sul corso PCTO che gli alunni hanno effettuato.





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



7-SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA

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

1° prova scritta di italiano in data 14 marzo 2023: prova della sessione ordinaria degli esami di stato 2022 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato)

2° prova scritta di italiano in data 4 maggio 2023: prova della sessione ordinaria degli esami di stato 2019 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato)

1° prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 7/3/2023 , rielaborata dai docenti e qui di seguito riportata

2° prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 9/5/2023, qui di seguito riportata.

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela

Documento n.1
dalla “CARTA di MILANO”

Siamo consapevoli che
[...]

- il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;
 - una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita;
- [...]

Poiché sappiamo di essere responsabili di lasciare un mondo più sano, equo e sostenibile alle generazioni future in quanto cittadine e cittadini, noi ci impegniamo a

- avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili;
- promuovere l'educazione alimentare e ambientale in ambito familiare per una crescita

32

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.gov.it

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



consapevole delle nuove generazioni;

[...]

**In quanto imprese,
noi ci impegniamo a**

[...]

- migliorare la produzione, la conservazione e la logistica, in modo da evitare (o eliminare) la contaminazione e da minimizzare lo spreco, anche dell'acqua, in tutte le fasi della filiera produttiva;
 - produrre e commercializzare alimenti sani e sicuri, informando i consumatori su contenuti nutrizionali, impatti ambientali e implicazioni sociali del prodotto;
- [...]

Quindi noi, donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscrivendo questa Carta di Milano, chiediamo con forza a governi, istituzioni e organizzazioni internazionali di impegnarsi a:

[...]

- considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti;
- formulare e implementare regole e norme giuridiche riguardanti il cibo e la sicurezza alimentare e ambientale che siano comprensibili e facilmente applicabili;
- sostenere e diffondere la cultura della sana alimentazione come strumento di salute globale; [...]
- sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle esigenze speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati;

Documento n.2

“Se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in difetto né in eccesso, avremmo trovato la strada per la salute”

“Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo”

(Fonte: Testi attribuiti a Ippocrate, nato nell'isola di Co, vissuto tra 460 e il 370 ca. a.C.

Secondo alcune testimonianze fu maestro di medicina. Viene ritenuto il fondatore di questa scienza, insieme a Galeno).

“Il XX secolo è stato il secolo della produttività, il prossimo sarà il secolo della Qualità”

(Fonte: Joseph Moses Juran, 1904 – 2008, uno dei massimi esponenti nello sviluppo della

33

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.gov.it

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



letteratura sul management della Qualità. Del 1951 è il testo fondamentale sull'argomento: “Quality Control Handbook”).

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- La cultura dell'alimentazione e lo sviluppo dell'enogastronomia pongono sempre più al centro della ricerca in ambito alimentare e del management degli eventi enogastronomici la figura del cliente – consumatore. Appare oggi definitivamente acquisito il profilo del cliente, come soggetto che si presenta con una identità culturale, con esigenze legate all'età biologica e a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche. Quali sono le indicazioni riportate nel documento n. 1?
 - Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura, ad un tempo, come scelte alimentari individuali (la “dieta”), come comportamento di rispetto per il proprio corpo e come manifestazione di sensibilità per il proprio ben – essere. Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie.

Per **le esigenze fisiologiche** è data facoltà al candidato di **scegliere un'opzione** tra le seguenti:

- a. Adolescenza
- b. Gravidanza
- c. Terza età

Per **le specifiche condizioni patologiche** è data facoltà al candidato di **scegliere un'opzione** tra le seguenti con una sintetica introduzione della patologia individuata:

- a. Celiachia
- b. Diabete tipo 2
- c. Malattie cardiovascolari

- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente “caso”:

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il menu che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di catering, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento.

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto alla realizzazione di: ³⁴

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.gov.it

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



- un primo salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
- un dessert atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un

35

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.gov.it

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



fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.
[...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.
[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA [...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “Libro bianco sulla sicurezza alimentare”, in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

36

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.gov.it

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



Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “politica europea degli alimenti”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare”. Cosa si intende, a tuo avviso, con l’espressione “natura interrelata della produzione alimentare”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Sceglie due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
- individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
- identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;

37

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.gov.it

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



- definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

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.gov.it

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





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Progettazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verballi 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

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.gov.it

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



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

MATERIA DI INSEGNAMENTO: ITALIANO
Prof. ssa Lombardo Giuseppa Elda
Libro di Testo: Paolo Di Sacco "Incontro con la Letteratura" Pearson, vol. 2 e 3
<p>Contenuti svolti fino al 2 maggio</p> <p>CONTENUTI</p> <p>MODULO 1 - L'ETA' DEL ROMANTICISMO</p> <p>U.D. 1.1 – Le linee generali della cultura romantica</p> <ul style="list-style-type: none">• La poetica del Romanticismo• Il Romanticismo in Europa e in Italia <p>U.D. 2.1 - Giacomo Leopardi</p> <ul style="list-style-type: none">• La biografia• Il pensiero filosofico e la posizione culturale• La poetica del classicismo romantico• Le fasi della poesia leopardiana e lo stile• <i>Zibaldone di pensieri</i>• <i>Operette morali</i>• <i>Da i Canti, XII « L'infinito »</i> <i>Canti, XXI « A Silvia »</i> <p>MODULO 2 - SCIENZA E PROGRESSO : LA CULTURA DEL POSITIVISMO</p> <p>U.D. 2.1 – Le linee generali della cultura europea nell'età del Positivismo</p> <ul style="list-style-type: none">• La cultura filosofica e scientifica• Realismo e Naturalismo in Francia <p>U.D. 2.2 – Le linee generali della cultura italiana</p>

40



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.gov.it

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



- Diffusione del Positivismo in Italia.
- Il Verismo

MODULO 3 - GIOVANNI VERGA

U. D. 3.1 – Giovanni Verga

- La biografia
- L'apprendistato del romanziere
- La stagione del verismo
- L'ultimo Verga
- *Novelle rusticane*
- da *Novelle rusticane* “*La roba*”
- « *Storia di una capinera* » e « *Nedda* » : la struttura e la trama
- I racconti di *Vita dei campi*
- da *Vita dei Campi* “*Rosso Malpelo*”
“ *La lupa* ”
- *I Malavoglia*: la genesi, la trama e le caratteristiche generali dell'opera.
- da *I Malavoglia* “*Prefazione*”
Cap. I “*La famiglia Toscano*”
- *Mastro don Gesualdo*: la genesi, la trama e le caratteristiche generali dell'opera.

MODULO 4 - LA CRISI DEL RAZIONALISMO

U.D. 4.1 – Il Decadentismo

- Poesia e prosa del Decadentismo
- Il Decadentismo italiano ed europeo
- La poesia simbolista
- Il romanzo decadente

MODULO 5 - SCRITTURE RIBELLI : SCAPIGLIATURA E FUTURISMO

U.D. 5.1 - La Scapigliatura

U.D. 5.2 - Il Futurismo

U.D. 5.3 - F.T. Marinetti « Il manifesto della cucina futurista »

41





- da Il manifesto della cucina futurista “*Contro la pastasciutta*” (modulo di raccordo PFI)

MODULO 6 - GABRIELE D'ANNUNZIO

U.D. 6.1 - Gabriele D'Annunzio

- La biografia
- La poetica
- Il percorso delle opere
- *Le vergine delle rocce*
- *Le Laudi*
- *Alcyone*
- da Alcyone “*La pioggia nel pineto*”
- *Il Piacere*: caratteristiche generali dell'opera
- da Il Piacere, libro I, cap. I “*L'attesa di Elena*”

Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

MODULO 7 - GIOVANNI PASCOLI

U.D. 7.1 – Giovanni Pascoli

- La biografia
- Il percorso delle opere
- La poetica del “Fanciullino” e il suo mondo simbolico
- Lo stile e le tecniche espressive
- *I Poemetti*
- *Poemi conviviali*
- *Il Fanciullino*
- *I Canti di Castelvecchio*
- *Myricae*
- da *Myricae* ” *Lavandare*”

“ *X Agosto*”

42



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.gov.it

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



“ Novembre “

MODULO 8 - IL ROMANZO DEL NOVECENTO

U.D. 8.1 – Il romanzo nel primo Novecento

- Le caratteristiche del romanzo del Novecento

MODULO 9 - LUIGI PIRANDELLO

U.D. 9.1 – Luigi Pirandello

- La biografia
- Il punto di partenza: il relativismo pirandelliano
- La poetica dell'umorismo
- *L'umorismo*
- *Uno, nessuno e centomila*
- *Sei personaggi in cerca d'autore*
- *Novelle per un anno*
- da *Novelle per un anno* “ *La patente* “
- *Il fu Mattia Pascal*
- da *Mattia Pascal*, cap. I “ *Io mi chiamo Mattia Pascal* “

MODULO 10 - GIUSEPPE UNGARETTI

U.D. 10.1 – Giuseppe Ungaretti

- La biografia
- La poetica e lo stile
- L'itinerario delle opere
- *Sentimento del tempo*
- *Le ultime raccolte*
- *L'allegria*
- da *L'allegria* “ *Fratelli* ”

“ *Veglia* “

“ *San Martino del Carso* ”

43





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



UDA di EDUCAZIONE CIVICA

“ Sviluppo sostenibile : educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio “

CONTENUTI

- La questione ambientale e il futuro del pianeta.
- L'ecologia al tempo della globalizzazione: “Ecologia” nascita di una parola e di una scienza
- L'impatto della globalizzazione sull'ambiente.
- Le ecomafie e la terra dei fuochi.
- Gli incendi dolosi: criminalità e danno all'ecosistema.



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.gov.it

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



MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA

Prof. ssa Lombardo Giuseppa Elda

Libro di Testo: G. Gentile – I. Ronga "Guida allo studio della Storia" La Scuola , vol. 4 e 5

Contenuti svolti fino al 3 maggio

CONTENUTI

MODULO 1 - LA CRISI DELL'ANTICO REGIME

U.D. 1.1 – La prima Rivoluzione industriale: Caratteristiche della Prima Rivoluzione industriale.

MODULO 2 - L' OTTOCENTO

U.D. 2.1 - Dalla Restaurazione all'Unità d'Italia: Il Congresso di Vienna. Il dibattito ideologico. Dai moti liberali alla proclamazione del Regno d'Italia.

U.D. 2.2 - L' Italia nell'età della Destra storica: L'eredità degli Stati preunitari. La Destra storica al potere. Il grande brigantaggio. La politica economica della Destra storica. Il completamento dell'unità d'Italia.

U.D. 2.3 - L' Italia nell'età della Sinistra storica: La Sinistra storica al potere. La politica parlamentare. La politica economica ed estera. Lo Stato forte di Crispi. La crisi di fine secolo.

U.D. 2.4 - La Seconda Rivoluzione industriale: Dalla prima alla seconda rivoluzione industriale. La rivoluzione della luce e dei mezzi di comunicazione. La catena di montaggio e la rivoluzione dei trasporti. Il capitalismo monopolistico e finanziario. La crescita demografica e la nascita della medicina moderna.

U.D. 2.5 - La società dell'Ottocento: Dalla campagna alla città. I valori del proletariato. Il prevalere del socialismo scientifico. La mentalità borghese. Un'ondata di ottimismo: il Positivismo. La critica del progresso.

MODULO 3 – IL PRIMO NOVECENTO

U.D. 3.1 – Le radici sociali e ideologiche del Novecento: Che cos'è la società di massa. La vita quotidiana. Il dibattito politico e sociale. Suffragette e femministe. Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo. L'invenzione del complotto ebraico. Gli albori del sionismo.

45



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.gov.it

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



U.D. 3.2 - La Belle époque e l'età giolittiana: Le illusioni della *Belle époque*. I caratteri generali dell'età giolittiana. Il doppio volto di Giolitti. Tra successi e sconfitte.

U.D. 3.3 - La prima guerra mondiale: Le cause della guerra. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione. L'Italia in guerra. La grande guerra. La svolta del 1917. La conclusione del conflitto. I trattati di pace.

U.D. 3.4 - La Rivoluzione russa: L'Impero russo nel XIX secolo. Verso la prima guerra mondiale. La rivoluzione del 1917. La nascita dell'URSS e la guerra civile. La nuova politica economica. L'affermazione di Stalin. La politica economica di Stalin.

Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

U.D. 3.5 - La crisi del dopoguerra in Europa: I problemi del dopoguerra. La crisi della democrazia. La crisi del dopoguerra in Italia. I nuovi partiti sulla scena politica in Italia. La sconfitta del biennio rosso in Italia. Il dopoguerra in Germania. La Repubblica di Weimar. L'illusione della stabilità.

U.D. 3.6 - La crisi del 1929: Gli “anni ruggenti”. Il *Big Crash*. Dalla crisi al *New Deal*. Gli effetti del *New Deal*. Le ripercussioni della crisi in Europa.

U.D. 3.7- Il totalitarismo in Italia: il fascismo: L'affermazione del fascismo in Italia. Mussolini alla conquista del potere. L'Italia fascista. La ricerca del consenso. La politica economica del fascismo. La politica estera. L'Italia estera. L'Italia antifascista.

U.D. 3.8 - Il nazismo e la crisi internazionale: La fine della Repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich. La persecuzione degli Ebrei. Gli anni Trenta: nazionalismo, autoritarismo e dittature. La politica estera di Hitler. Verso la guerra.

U.D. 3.9 - La seconda guerra mondiale: 1939 - 1940: la “guerra lampo”. 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942- 1943: la svolta. 1944 - 1945: la vittoria degli Alleati. Dalla guerra totale ai progetti di pace. L'Italia all'indomani dell'8 settembre 1943. La fine della guerra in Italia.

Unità di raccordo PFI "Diete e stili alimentari" : Alimentazione di guerra e fine della fame in Europa.





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



“ Sviluppo sostenibile : educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio ”

CONTENUTI

- I movimenti ambientalisti e la risposta delle istituzioni.
- Il diritto ambientale in Italia.
- La Protezione Civile.
- L'inquinamento atmosferico e i cambiamenti climatici
- La tutela del patrimonio artistico- culturale in Italia.



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.gov.it

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



MATERIA DI INSEGNAMENTO: enogastronomia settore cucina

DOCENTE: Ruggiero Locascio

Libro di Testo: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA edizioni Plan

Dispense fornite dal docente

Ricerche sul web_

CONTENUTI

Modulo 1:

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

Modulo 2:

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

Modulo 3

- Il menu e la carta delle vivande

48



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.gov.it

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



- Le funzioni del menu
- Le regole per la corretta redazione del menu
- I vari tipi di menu

Modulo 4

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

Modulo 5

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

Modulo 6

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

Modulo 7

- Il gusto: mangiare, assaggiare, degustare
- L'analisi organolettica e la degustazione
- Gli abbinamenti gastronomici
- La combinazione dei sapori
- Le tipologie di abbinamento; la scheda Mencandini
- La degustazione del formaggio
- La degustazione e l'analisi sensoriale

Modulo 8

- Le risorse umane nelle imprese di servizi
- L'organizzazione del lavoro
- Lo staff management





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- La struttura organizzativa ed il sistema operativo in un'azienda ristorativa
- La politica del personale
- La selezione del personale
- Il rapporto di lavoro ed il CCNL
- La gestione delle risorse umane

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

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

Modulo 9

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

Ed. civica- Contenuti

- Le certificazioni di qualità alimentare;
- Le produzioni di nicchia;
- I presìdi slow food.



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.gov.it

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



MATERIA D'INSEGNAMENTO: MATEMATICA

Prof. Titolare: Virzì Girolama

Libro di Testo: matematica a colori edizione gialla volume 4 + ebook.

Editore Leonardo Sasso

Casa ed. Petrini

Contenuti svolti:

Modulo 1 : le disequazioni

U.D.1.1 disequazioni di primo grado

U.D.1.2 disequazioni fratte di primo grado

U.D.1.3 sistemi di disequazioni di primo grado

U.D.1.4 disequazioni di 2° grado

Modulo 2: le funzioni

U.D.2.1 le funzioni: generalità

U.D.2.2 funzioni simmetriche

U.D.2.3 dominio di funzioni razionali intere e fratte

U.D.2.4 dominio delle funzioni irrazionali di indice pari e dispari

U.D.2.5 intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

U.D.2.6 studio del segno della funzione

Modulo 3: i limiti

U.D. 3.1 generalità sui limiti

U.D.3.2 limiti di funzione tendente ad un valore finito

U.D.3.3 limiti di funzione tendente ad infinito

U.D.3.4 limiti nella forma indeterminata infinito/infinito

U.D.3.5 limiti nella forma indeterminata infinito-infinito

Modulo 4: gli asintoti

U.D. 4.1 asintoto verticale





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



U.D. 4.2 asintoto orizzontale

U.D.4.3 asintoto obliquo

Modulo 5: ed. civica

U.D.5.1 turismo sostenibile: ricerca e realizzazione di un power point

Modulo 6: le derivate

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

U.D.6.2 Derivata di una potenza



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.gov.it

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



Materia d' insegnamento: RELIGIONE CATTOLICA

Prof : Davide Rasa

Classe: 5F

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

Contenuti svolti fino al 15 Maggio 2023

MODULI DIDATTICI E RELATIVE UNITA' DIDATTICHE SVOLTE :

**MODULO O: RILEVAZIONE PREREQUISITI TEST D'INGRESSO E TEST FINALE.
UNITA' DIDATTICHE**

U.D. n. 0.1 Test d'Ingresso.

U.D. n. 0.2 Recupero prerequisiti e Valutazione Formativa.

U.D. n. 0.3 Test Finale.

U.D. n. 0.4 Visione Test Finale e Valutazione Formativa.

MODULO I: L'AMORE

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 1.1 “Maschio e Femmina li creò”.

U.D. n. 1.2 La sessualità: educarsi alla sessualità.

U.D. n. 1.3 La coppia e il matrimonio.

U.D. n. 1.4 La famiglia e l'educazione dei figli.

U.D. n. 1.5 Paternità e maternità responsabili.

U.D. n. 1.6 La famiglia: dialogo tra le generazioni

U.D. n. 1.7 Unioni di fatto e convivenze.

MODULO II: LA VITA

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 2.1 Il rispetto della vita umana.

U.D. n. 2.2 Le opere di misericordia.

U.D. n. 2.3 La bioetica del nascere.

U.D. n. 2.4 Sofferenza e malattia.

U.D. n. 2.5 La bioetica del morire.

U.D. n. 2.6 La pena di morte: deterrente o vendetta?

U.D. n. 2.7 Il valore del creato.

U.D. n. 2.8 La Chiesa e la questione ambientale.

U.D. n. 2.9 Il rapporto tra l'uomo e il mondo animale.

U.D. n. 2.10 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.



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.gov.it

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



MODULO III: UN MONDO GIUSTO

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 3.1 Il primato della persona e i principi della società.

U.D. n. 3.2 Il senso cristiano del lavoro.

MODULO III: UN MONDO GIUSTO

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 3.3 I diritti e i doveri delle persone.

U.D. n. 3.4 Le offese alla dignità umana: il razzismo, schiavitù e tortura.

U.D. n. 3.5 Il senso dello Stato e il valore della politica.

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

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2022

U.D. n. 3.7 La libertà educativa.

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

U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.

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

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

(2 ore a quadrimestre)

TITOLO UDA: “LA CRIMINALITA' ORGANIZZATA E LO SVILUPPO SOSTENIBILE”.

UD n.1: "La Costituzione: al centro la persona e i principi della società".

UD n.2: "La Costituzione Italiana e i valori cristiani: libertà, legalità, obiezione di coscienza e dignità umana".

- Agenda 2030 L'obiettivo 16: ottenere società pacifiche e inclusive, ridurre tutte le forme di violenza, fermare la tortura e combattere tutte le forme di criminalità organizzata.
- La Mafia, Beato Pino Puglisi - la fede, impegno sociale e lotta alla mafia.
- per una coscienza libera dall'oppressione della mafia, dare ai giovani una possibilità di vita diversa assicurando loro istruzione e autonomia rispetto dei diritti inviolabili della persona, che costituiscono
- Il nucleo vitale della Costituzione Repubblicana e il motore del nostro modello sociale

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2 pfi

I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA

Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose



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.gov.it

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



Materia di insegnamento : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Titolare : Tulumello Caterina

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Silvano Rodato “Alimentazione oggi “ Clitt editore,
Distribuzione esclusiva Zanichelli

Contenuti svolti:

Modulo N 0 Principi alimentari

Riepilogo dei principi alimentari: caratteristiche, funzioni e fabbisogno

Modulo N 1 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

UD n. 1.1 – Alimentazione equilibrata

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

UD n. 1.3 – Fabbisogno energetico

UD n. 1.4 – LARN

UD n. 1.5 – Linee Guida per una sana alimentazione

Modulo N 2 Dieta nelle varie fasce d'età

UD n. 2.1 – Alimentazione in gravidanza

UD n. 2.2 – Alimentazione della nutrice

UD n. 2.3 – Alimentazione nell'età evolutiva

UD n. 2.4 – Alimentazione nell'adolescenza

UD n. 2.5 – Alimentazione in età adulta

UD n. 2.6 – Alimentazione nella terza età

UD n. 2.7 – Dieta nello sport

Modulo N 3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

UD n. 3.1 – Dieta mediterranea e piramide alimentare

UD n. 3.2 – Diete vegetariane

UD n. 3.3 – Dieta Dukan

UD n. 3.4 – Fast Food e Slow Food





Modulo N 4 Dieta in particolari condizioni patologiche

UD n. 4.1 – Obesità

UD n. 4.2 – Malattie cardiovascolari

UD n. 4.3 – Diabete

UD n. 4.4 – Malattie dell'apparato digerente

UD n. 4.5 – Alimentazione e tumori

UD n. 4.6 – Disturbi del comportamento alimentare

UD n. 4.7 – Allergie e intolleranze alimentari

Modulo N 5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

UD n. 5.1 – Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

UD n. 5.2 – Sistemi produttivi in agricoltura

UD n. 5.3 – Filiera agroalimentare

UD n. 5.4 – Carta di Milano e doppia piramide

UD n. 5.5 – Nuovi prodotti alimentari

UD n. 5.6 – Qualità degli alimenti

UD n. 5.7 – Promozione del Made in Italy

Modulo N 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

UD n. 6.1 – Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche

UD n. 6.2 – Virus, batteri, lieviti e muffe

UD n. 6.3 – Malattie prioniche e virali

UD n. 6.4 – Tossinfezioni alimentari

UD n. 6.5 - Infestazioni da vermi parassiti

UDA ED. CIVICA

– Alimentazione ecosostenibile

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo N 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

UD n. 6.6 - Igiene e sicurezza nella ristorazione

UD n. 6.7 - Il sistema HACCP

UD n. 6.8 - Additivi alimentari





Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Titolare: SAPIENZA ANGELA

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

Caterina De Luca-Maria Teresa Fantozzi

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023

Modulo n.1 Elementi di legislazione delle imprese ristorative

Unità 1.1 : Le leggi che regolano l'attività ristorativa

Unità 2.1 : I contratti delle imprese ristorative

Unità 2.3 : La gestione della qualità

Modulo n. 2 Le politiche di vendita: il marketing

Unità 1.1 :Le funzioni del Marketing

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

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

Unità 1.1 : Il business plan

Unità 1.2 : La programmazione e il controllo di gestione

Modulo di ed. civica :

1 -la sostenibilità e la sicurezza alimentare-sistemi di tracciabilità i marchi

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

Modulo interdisciplinare PCTO

1- L'innovazione incontra la tradizione e la cultura a tavola



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.gov.it

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



MATERIA DI INSEGNAMENTO: Lingua Francese

DOCENTE: Clemente Antonina

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

Contenuti

MODULO 1 : LE VIN

- **U. D. 1 :** Histoire du vin
- **U. D. 2 :** Les régions vinicoles françaises : les cépages
- **U. D. 3 :** La dégustation

U.D.4 : Le champagne et la méthode champenoise

MODULO 2: REGIMES ET NUTRITION

- **U. D. 3 :** Les régimes alternatifs
- **U. D. 4 :** Les allergies et les intolérances alimentaires
- **U. D. 5:** Les troubles du comportement alimentaire

MODULO 3: LA CUISINE DE LA FRANCOPHONIE

- **U.D 2 :** Les DROM et les COM
(quelques spécialités gastronomiques)
- **U. D. 2 :** Tour gastronomique de quelques pays magrébins

MODULO 4 : LE RECRUTEMENT

- **U. D. 1 :** Le curriculum vitae
- **U. D. 2 :** La lettre de motivation
- **U.D 3 :** L'entretien d'embauche
- **U.D. 4 :** La formation
-

Educazione civica : Le tourisme durable et le tourisme vert en France (écotourisme)



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.gov.it

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



PROGRAMMA SVOLTO DI MATERIA ALTERNATIVA IRC

Prof.ssa SIMONA PALUMBO

Libro di testo: materiale didattico fornito dal docente

CONTENUTI

- Definizione di “Rifiuto” e descrizione delle varie tipologie (merceologia dei rifiuti)
- Ciclo di vita dei rifiuti
- Regola delle 4R: riduzione, riutilizzo, raccolta differenziata e riciclo
- Impianti di riciclaggio e di smaltimento

ED. CIVICA : CRIMINALITA' ORGANIZZATA E SVILUPPO SOSTENIBILE

- Smaltimento dei rifiuti ad opera delle mafie nella Terra dei fuochi.

PFI: PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA

- Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose.



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.gov.it

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



Materia d'insegnamento: Lingua straniera inglese
Prof. Titolare: Valentina Gelo
Libro di Testo: A. De Chiara, V. A. Gambari, C. Torchia - “ <i>Catering Today</i> ” – Trinity Whitebridge. Materiale per integrazioni e approfondimenti tratto da altri testi.
<p>Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023</p> <p>MODULO 1: Module 1 : Food Today</p> <ul style="list-style-type: none">- Fast food and fast food restaurants- The negative aspects of fast food- Slow food- Nouvelle cuisine <p>Module 2 : Beer in history</p> <ul style="list-style-type: none">- The history of pubs- Pubs today- Food in the UK <p>Module 3 : Diets</p> <ul style="list-style-type: none">- The Food Pyramid- The Mediterranean diet- Vegetarianism- Veganism <p>Module 4 : Eating disorders</p> <ul style="list-style-type: none">- Anorexia, nervosa, bulimia, binge eating.- Food allergies and intolerances <p>Module 5 : Government and Politics</p> <ul style="list-style-type: none">- The UK political system <p>Module 6 : Working in catering</p> <ul style="list-style-type: none">- Marketing basics- Restaurant start - up- Promoting a restaurant



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.gov.it

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



Materia – Scienze motorie e sportive

Docente Prof. Onofrio Di Lorenzo

Attività pratiche:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Attività teoriche, contestualmente alla lezione pratica., finalizzate alla conoscenza delle seguenti tematiche:

- apparato osteoarticolare e sistema muscolare
- la colonna vertebrale
- I paramorfismi e dismorfismi
- classificazione delle articolazioni
- apparato scheletrico: ossa lunghe , brevi, piatti.
- effetti del movimento su apparati e sistemi
- i traumi da sport più comuni e nozioni di pronto soccorso
- il doping
- Cenni di scienza dell'alimentazione: i principi alimentari, alimentazione dello sportivo
- Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Tennis da tavolo e Badminton

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

U.D. 1 La colonna vertebrale

U.D. 2 Apparato locomotore(scheletro e muscoli articolazioni)

U.D. 3 Le Capacità motorie

U.D.4 La coordinazione motoria e l'equilibrio

U.D.5 Schemi motori di base e posturali

U.D. 6 Sistema muscolare

U.D. 7 l' allenamento. Aspetti generali.

U.D.8 La nutrizione -Aspetti generali.

U. D.9 Attività fisica da fare a casa ,per combattere il” Virus”

U.D.10 L'Atletica :le principali discipline dell'atletica

U.D.11 Alcune nozioni di pronto soccorso

U.D. 12 Paramorfismi E Dismorfismi : La scoliosi, la ipercifosi,la iperlordosi .

U.D- 13 L'alimentazione : il fabbisogno giornaliero, il metabolismo basale, i carboidrati, le proteine, i grassi.

U.D.-14 Apparato cardio vascolare.

U.D.-15 Apparato respiratorio

U.D.- 16 La meccanica della respirazione.

U.D. 17 La Pallavolo : i fondamentali.

U.D 18 il calcio a cinque : i fondamentali.

61



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.gov.it

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

Altre unità didattiche prossime da inserire dopo il 15 maggio sono:
le dipendenze e il Doping e la sana alimentazione per lo sportivo.

La partecipazione di alcuni Alunni alle gare di Atletica leggera, in chiusura della XXX edizione del CRITERIUM interstudentesco che li vedrà gareggiare alle diverse discipline sportive in data 24 Maggio .

EDUCAZIONE CIVICA :

“NORME DI PRIMO SOCCORSO E FAIR PLAY”

Lezione frontale sulle norme di Primo soccorso per i traumi da sport
come prevenirli e il Fair Play.



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.gov.it

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



9- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Medio cre	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 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	Medio c.	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (ortomorfo-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	Medio cre	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 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	
63										



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.gov.it

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



INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buon o	Buon o	Discret o	Suffic	Medioc re	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 1 <

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: ____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: ____/20

PUNTEGGIO FINALE: ____/20

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____





Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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 buon o	Buon o	Discret o	Suffic	Mediocre	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 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 buon o	Buon o	Discret o	Suffic	Mediocre	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 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 buon o	Buon o	Discret o	Suffic	Mediocre	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATOR E 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	
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.gov.it

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



INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 <

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: ____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: ____/20

PUNTEGGIO FINALE: ____/20

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

DATA _____

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.gov.it

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



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 E 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 E 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 E 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	
										67



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.gov.it

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



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
(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	____/40
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: ____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: ____/20

PUNTEGGIO FINALE: ____/20

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

DATA _____

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.gov.it

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato..... Classe Data

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o deidati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	_____/3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	_____/6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico - professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	_____/8
	II	Utilizza le competenze tecnico - professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico - professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico - professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	69_____/3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	



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.gov.it

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



	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
Punteggio totale della prova			____/20



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.gov.it

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

Classe_____ Candidato_____ Data_____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	

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.gov.it

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



collegarli e tra loro	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio o tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di comprensione	I	Non è in grado di comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	

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.gov.it

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



one della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze e personali	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				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Religione	Rasa Davide	
2	Att. alternativa IRC	Palumbo Simona	
3	Italiano/storia	Lombardo Giuseppa Elda	
4	Inglese	Gelo Valentina	
5	Francese	Clemente Antonina	
6	Matematica	Virzì Girolama	
7	Diritto e tec. amministrativa	Sapienza angela	
8	Scienze e cultura dell'alimentazione	Tulumello Caterina	
9	Lab. Dei servizi enogastronomici set. cucina	Locascio Ruggiero	
10	Scienze motorie e sportive	Di Lorenzo Onofrio	
11	Sostegno 1	Scafidi Maria	
12	Sostegno 2	Raffermati Giuseppe	



*Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



13	Sostegno 3	Brusca Claudia	
14	Sostegno 4	Droga Valerio	



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.gov.it

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