

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009543 del 15/05/2023
IV (Entrata)

**CLASSE V H INDIRIZZO:
IPSEO A ENOGASTRONOMIA
Articolazione Servizi
Enogastronomico settore sala e
vendita**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio 2023





INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2 - PROFILO DELLA CLASSE - ELENCO ALUNNI – CANDIDATI INTERNI (Allegato 1)	pag. 5
3 - PERCORSO FORMATIVO - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI (ALLEGATO 2) - OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI - COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI - OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI - ATTIVITA' PROGETTUALI: CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI: VISITE DIDATTICHE, VIAGGI D'ISTRUZIONE - METODOLOGIE DIDATTICHE: MEZZI, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 5
4 – UDA PFI – UDA N. 1 – UDA N. 2 – STRALCIO DELLA RELAZIONE TUTOR PFI	pag. 15
5 - EDUCAZIONE CIVICA	pag. 25
6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL) – STRALCIO DELLA RELAZIONE FINALE DEL TUTOR SCOLASTICO	pag. 30
7 - SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO	pag. 36
8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 36
9 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	pag. 37





10 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	pag. 64
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 72

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatrice: prof.ssa Tulumello Caterina Segretaria: prof.ssa Glorioso Adriana

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Cipolla Maria Concetta	Italiano
Cipolla Maria Concetta	Storia
Grifò Barbara	Lingua inglese
Misuraca Emanuela Pietra	Lingua francese
Bilello Rosolino	Matematica
Ales Maria Angela	Diritto e tec. amministrativa
Tulumello Caterina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Lo Cicero Ilenia	Lab. Serv. Enogastr. sett. Sala e Vendita
Saia Rosa	Scienze motorie e sportiva
Prestigiacomo Domenica	Religione
Cavallaro Rosa	Sostegno 1
Glorioso Adriana	Sostegno 2





CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Italiano	Cipolla Maria Concetta	Cipolla Maria Concetta	Cipolla Maria Concetta
Storia	Cipolla Maria Concetta	Cipolla Maria Concetta	Cipolla Maria Concetta
Lingua inglese	Baiamonte Valeria	Grifò Barbara	Grifò Barbara
Lingua francese	Barbaria Silvana	Ribauda Alessia	Misuraca Emanuela Pietra
Matematica	Di Marco Caterina	Richichi Concetta	Bilello Rosolino
Diritto e tec. amministrativa	Ales Maria Angela	Sapienza Angela	Ales Maria Angela
Sc. e cultura dell'alimentazione	Tulumello Caterina	Tulumello Caterina	Tulumello Caterina
Lab. Serv. Enogastr. sett. Sala e Vendita	Barbera Giuseppe	Barbera Giuseppe	Lo Cicero Ilenia
Sc. motorie e sportive	Saia Rosa	Cappadona Sabina	Saia Rosa
Religione	Prestigiacomo Domenica	Prestigiacomo Domenica	Prestigiacomo Domenica
Sostegno 1	Scafidi Valeria	Ippolito Rosa	Cavallaro Rosa
Sostegno 2	Faraci Giampiero	Mineo Antonino	Glorioso Adriana



2 - PROFILO DELLA CLASSE

ALLEGATO 1

ELENCO ALUNNI – CANDIDATI INTERNI

3 - PERCORSO FORMATIVO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del gruppo classe

La classe 5 H è composta da 14 alunni, 7 ragazze e 7 ragazzi, di cui un alunno BES non certificato, due alunni seguiti dai rispettivi docenti specializzati per 18 ore settimanali, con 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). Dei due uno ha frequentato quasi regolarmente (le assenze sono state legate ad esami e visite specialistiche effettuate fuori sede) e ha beneficiato dell'assistente all'autonomia per 10 ore settimanali. L'altra non ha più frequentato, malgrado le continue sollecitazioni e richiami anche nei confronti della madre sia da parte della coordinatrice, del docente specializzato e delle funzioni strumentali dispersione. In riferimento a questi alunni, i docenti specializzati alleggeriranno le loro relazioni in busta chiusa, così come per l'alunno BES non certificato ad opera del C.d.C..

La classe dal punto di vista comportamentale si è mostrata generalmente rispettosa delle norme scolastiche e di quelle che regolano la convivenza civile, dimostrando di avere acquisito un decoroso standard di comportamento sociale e di cittadinanza. Alcuni elementi non hanno sempre mantenuto una condotta corretta, ma con gli interventi puntuali da parte del Consiglio di Classe, si è riusciti a completare l'anno scolastico all'insegna di un clima sereno e proficuo. Positivo e aperto è stato il clima di scambio instauratosi con i docenti; soddisfacente la relazionalità e l'inclusività tra studenti normodotati e l'alunno diversamente abile frequentante, elementi che hanno permesso complessivamente il raggiungimento degli obiettivi educativi trasversali.

Nel corso degli anni, la classe ha subito delle modifiche nella struttura numerica. Per altro, anche il C.d.C. ha subito in parte cambiamenti nella composizione per l'avvicinarsi, negli anni e nell'anno in corso, di un discreto numero di docenti. La mancanza di continuità didattica in alcune discipline, ha indotto pertanto gli alunni a confrontarsi con le diverse metodologie didattiche adottate dagli insegnanti. Gli alunni hanno quindi manifestato sufficiente capacità di adattamento ed hanno instaurato

anche con i nuovi docenti rapporti rispettosi e collaborativi, così come è avvenuto con quegli insegnanti che li hanno seguiti nell'intero corso di studi.

All'inizio dell'anno scolastico diversificata è apparsa la situazione per ciò che riguardava le conoscenze e le competenze specifiche delle singole discipline, i cui livelli sono stati direttamente proporzionali all'impegno profuso dai singoli allievi verso le stesse. Indubbiamente più intensi sono risultati l'interesse e l'impegno evidenziati nella partecipazione ai vari eventi concernenti le discipline professionalizzanti dove si sono distinti per serietà e professionalità.

Nel complesso la partecipazione alle attività curriculari è stata mediamente regolare per la maggior parte degli allievi e, in ogni caso, conforme ai parametri richiesti per considerare valido l'anno scolastico. Alcuni invece hanno maturato un elevato numero di assenze per difficili situazioni familiari e per problemi legati al lavoro. Costante è stato anche il dialogo con i genitori, informati dalla coordinatrice in maniera tempestiva telefonicamente dell'andamento didattico dei loro figli e, potendo monitorare il loro percorso formativo, anche attraverso lo strumento del registro elettronico.

Per il raggiungimento degli obiettivi specifici delle singole discipline si è dato spazio, laddove possibile, all'attivazione di forme di didattica attiva, allo sviluppo di percorsi interdisciplinari, di mappe concettuali, al fine di stimolare negli studenti un apprendimento consapevole e il più possibile vicino ai loro stessi interessi. Nel mese di febbraio, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, è stata attivata una pausa didattica con 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 allievi dei loro livelli di apprendimento, dei loro punti di forza e delle loro carenze (autovalutazione). Rispetto alla situazione di partenza, è stato possibile notare una generale maturazione e un generale progresso per ciò che riguarda le conoscenze e le competenze acquisite.

Dalle verifiche effettuate sono state individuate due fasce di livello:

- un gruppo di alunni ha partecipato in maniera costante, acquisendo conoscenze e competenze discrete nella maggior parte delle materie;
- 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 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.

QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI

ALLEGATO 2

OBIETTIVI EDUCATIVI 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 matematico - scientifica	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 maniera 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
Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi semplici.	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	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.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici dell'comunicazione in rete.	Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

<p>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.</p>	<p>tecniche di comunicazione. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
<p>ASSE MATEMATICO – SCIENTIFICO - TECNOLOGICO (servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita e alimentazione)</p>	<p>ASSE TECNICO – PRATICO</p>
<p>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.</p>	<p>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. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p>

<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi relativi al contesto.</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p style="text-align: center;">Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
---	--

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

Per il raggiungimento degli obiettivi trasversali è stata importante la partecipazione della classe alle seguenti attività e iniziative della scuola:

“Educarnival 2023” presso la “Fattoria Azzolino” Camporeale (PA)



Uscita didattica presso il Ristora Hotel Sicilia 2022, evento fieristico di settore valido ai fini del P.C.T.O.

Visione film "La stranezza" presso il Cine Alba di Cinisi

Partecipazione alla "Partita del cuore" presso il campo Armetta di Carini

Uscita didattica formativa P.C.T.O. presso il biscottificio "Forti" e "Fiasconaro" di Castelbuono dove visiteranno i laboratori e la produzione di prodotti dolciari

Viaggio d'istruzione formazione PCTO a Rimini-Torrita Di Siena, Ravenna-San Marino come da mete di interesse architettonico- turistico-culturale e tecnico professionale in oggetto e presso l'esposizione "Salone internazionale di gelateria, pasticceria e caffè" di Rimini

Uscita didattica formativa P.C.T.O. presso "Ferranti & Caravello" di Carini per la degustazione dei vini e prodotti tipici siciliani e del territorio locale

Webinar AIBES "Meets our Future" presso l'Auditorium dell'Istituto

Incontro con il bar manager Vincenzo D'Amato presso il laboratorio di sala dell'Istituto

Partecipazione all'incontro "Generazioni sostenibili - a tavola sempre giovani" presso l'Auditorium dell'Istituto

Servizio coffee break e lunch per il Progetto Erasmus "CYBERBULLYNG" presso i locali dell'Istituto

ExpoCook 2023 Palermo fiera espositiva del settore "Food & Beverage" presso la Fiera del Mediterraneo a Palermo

Servizio catering presso i locali della scuola "Liceo Scientifico Benedetto Croce" di Palermo

Incontro formativo con delegazione ADES-ESCOFFIER presso l'Auditorium dell'Istituto

Conferenza tecnico professionale ALMA con esperto di settore presso l'Auditorium dell'Istituto

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.

METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento delle attività didattiche nel corrente anno scolastico a seconda delle esigenze i docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

- Discussione dialogica guidata
- Individuazione, all'interno delle discipline, dei nuclei concettuali fondanti
- Apprendimento/insegnamento: sistemico, dinamico, flessibile
- Brainstorming
- Tutoring
- Ricerca e osservazione
- Esercizi applicativi
- Formulazione di grafici e di mappe concettuali
- Problem solving
- Lavori di gruppo

STRUMENTI

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Verifica d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le conoscenze pregresse e i livelli di partenza;
- Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per controllare ed orientare l'attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti;

- Valutazione sommativa: attraverso prove scritte e/o orali di diverse tipologie, per l'accertamento conclusivo, finalizzato alla misurazione del conseguimento degli obiettivi finali o intermedi.

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

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

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/ temi



4 – UDA PFI

<p style="text-align: center;">CLASSE 5 H SALA E VENDITA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1 (33 ore)</p>	
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.





CLASSE 5 H SALA E VENDITA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1 (33 ore)	
Competenze europee	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. Competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

ASSE DEI LINGUAGGI (9 ore)	
Conoscenze	Abilità
ITALIANO (4 ore) Il manifesto della cucina di Marinetti.	ITALIANO Saper cogliere la novità dell'opera nel panorama artistico letterario del tempo.
LINGUA INGLESE (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 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. Adeguata alimentazione che favorisce il mantenimento dello stato di salute e benessere del corpo.
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 SALA E VENDITA (8 ore) Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: allergia e intolleranze.	LABORATORIO SALA E VENDITA Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: celiachia.

<i>Prerequisiti</i>	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.
<i>Tempi</i>	Primo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Attività laboratoriali. • Lavoro di gruppo ed individuale. • Lezione capovolta. • Lezione segmentata.
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe.
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.



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>
-------------	--

CLASSE 5 H SALA E VENDITA 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	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>





CLASSE 5 H SALA E VENDITA UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2 (33 ore)	
Competenze europee	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. Competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

ASSE DEI LINGUAGGI (8 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 (2 ore) Capacità lessicale funzionale e adeguata all'ambito motorio.	SCIENZE MOTORIE Saper comunicare utilizzando un linguaggio tecnico dell'ambito professionale di appartenenza .
ASSE STORICO SOCIALE (6 ore)	
DTA (4 ore) Il web-marketing.	DTA Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.
RELIGIONE (2 ore) Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose.	RELIGIONE 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 SALA E VENDITA (8 ore) Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/banqueting.	LABORATORIO SALA E VENDITA Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting /catering: cucina satellite.



<i>Prerequisiti</i>	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.
<i>Tempi</i>	Secondo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Attività laboratoriali ● Lavoro di gruppo ed individuale ● Lezione capovolta ● Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe delle discipline coinvolte
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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>

STRALCIO DELLA RELAZIONE FINALE TUTOR PFI
A cura dei docenti tutor: Cavallaro Rosa e Glorioso Adriana
Periodo di riferimento: I-II Quadrimestre
A.S. 2022/2023

ANALISI ANDAMENTO DIDATTICO

Efficacia ed efficienza delle azioni

22



Sede Principale: Via Trattati di Roma n. 6 – 90044 – Carini (PA)
Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)
Sede staccata: Piazza Matrice – 90040 – Capaci (PA)
Codice fiscale: 97039720822 – Sito web: www.iismursia.edu.it
Mail: pa004009@istruzione.it – PEC: pa004009@pec.istruzione.it

Le metodologie didattiche utilizzate per lo svolgimento delle attività didattiche sono state:

- Lezione frontale
- Attività laboratoriali
- Lavoro di gruppo ed individuale
- Lezione capovolta
- Lezione segmentata

Ciascuna metodologia, utilizzata in maniera differente in base alla disciplina ed alla composizione della classe nel giorno in cui è stata svolta ogni attività, è risultata particolarmente efficace anche in termini di inclusività, poiché ogni studente è riuscito ad apprendere e consolidare i propri saperi, nonché sperimentare con i compagni le competenze sviluppate.

L'attività di tutoraggio ha previsto l'accompagnamento di ciascuna studentessa e di ciascuno studente nel processo di apprendimento personalizzato finalizzato alla progressiva maturazione delle competenze individuate.

La strategia di tutoraggio ha previsto la circolazione continua delle informazioni sullo stato di attuazione del P.F.I. all'interno del Consiglio di classe, al fine di consentire il progressivo monitoraggio e l'eventuale adattamento del percorso formativo.

Dalla somministrazione del questionario presentato dai tutors agli studenti, per poter effettuare un'autovalutazione del percorso di vita passato sono emerse le attività che la maggior parte degli studenti predilige a scuola:

- lavorare in gruppo
- praticare attività motoria
- attività laboratoriali
- conversare con gli altri

In generale è altresì emersa una scarsa competenza informatica (soprattutto per quanto concerne le applicazioni del pacchetto office), a eccezione di una discreta conoscenza dell'utilizzo della posta elettronica. Non è stata riscontrata particolare difficoltà nell'autovalutazione del presente, che mirava a generare un quadro generale della percezione di loro stessi all'interno del contesto scolastico inerente il comportamento in classe, la partecipazione alle attività, la collaborazione, il lavoro scolastico, l'impegno e l'orientamento; è risultato invece più complicata la compilazione della parte concernente i propri obiettivi futuri.



Gli studenti, durante il percorso scolastico ed extrascolastico, non hanno conseguito alcuna certificazione (informatica, linguistica).

Sono state rilevate le competenze in entrata e i bisogni formativi tramite il bilancio personale, sono stati monitorati i risultati di apprendimento ed è stato proposto il progetto formativo individuale (PFI) da condividere e approvare nel Consiglio di classe.

Particolari evidenze

Nel corso dell'azione di tutoraggio non sono state riscontrate particolari difficoltà. I colleghi del Consiglio di classe sono stati tutti molto disponibili e collaborativi, sia nello svolgimento delle attività previste che nella compilazione dei documenti richiesti.

Le sporadiche incomprensioni sono state oggetto di discussione e sono state superate con spirito critico e di condivisione reciproca degli obiettivi prefissati.

Risultati raggiunti nel complesso

Gli alunni nel complesso hanno raggiunto gli obiettivi proposti ed acquisito le competenze, sia nell'ambito dell'area generale, che nell'ambito dell'area di indirizzo.

Gli studenti hanno partecipato con interesse alla realizzazione dei prodotti finali.

Compito - prodotto dell'UDA n. 1: Stesura di un menù con particolari esigenze della clientela

I ragazzi si sono impegnati nella stesura di un menù, predisponendo un elenco di portate coerente con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Compito - prodotto dell'UDA n. 2: Realizzazione di una locandina pubblicitaria

I ragazzi hanno progettato e realizzato un prodotto multimediale, con l'ausilio della tecnologia digitale, al fine di valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

5 - EDUCAZIONE CIVICA

PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO (EDUCAZIONE CIVICA)

In applicazione della legge n° 92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione Civica, il consiglio di classe ha nominato tutor la prof.ssa Ales Maria Angela e ha adottato, per l'a.s. 2022-2023, il percorso didattico multidisciplinare "Sviluppo sostenibile e valorizzazione delle persone e del territorio" di seguito riportato e così articolato:

Nucleo concettuale: SVILUPPO SOSTENIBILE	
<p>Competenze PECuP 2,3,5,6,10,12</p> <p>Competenze PECuP Ed. Civica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. 	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Matematica Saper costruire il grafico probabile di una funzione saper leggere il grafico di una funzione in diversi ambiti.</p> <p>Italiano e Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendere coscienza del rilievo che il tema del lavoro ha nella Nucleo nostra Costituzione, quale elemento fondativo. - Considerare il tema del lavoro come possibile chiave interpretativa delle trasformazioni verificatesi dal Novecento a oggi nel campo dei diritti civili, messi in relazione con le condizioni economiche e sociali e con lo sviluppo tecnologico nel nostro Paese. - Saper riconoscere l'importante ruolo svolto dalla letteratura nella formazione della coscienza civica in riferimento al tema del lavoro: narrazione come fonte storica e denuncia di situazioni di sfruttamento e disagio sociale, ma anche narrazione di situazioni e società

	<p>ideali e avveniristiche; primogenitura nella creazione di nuovi prodotti artistici e culturali (si pensi a quanti film, opere teatrali, musicali, pittoriche, scultoree, movimenti di idee ecc. hanno tratto spunto da opere letterarie).</p> <p>- Saper ricercare e utilizzare testi non letterari inerenti al tema del lavoro, utili ad indagarne e analizzarne gli aspetti specifici che verranno presi in considerazione.</p> <p>Diritto e Tec. Amministr.</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.</p> <p>Perseguire obiettivi di qualità e favorire la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili.</p> <p>Sc. e cult. dell'aliment.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.</p> <p>Lab. dei servizi enogastronomici Sala e Vendita</p> <p>Saper riconoscere la differenza tra un'azienda che produce in maniera sostenibile, dove l'approccio gestionale è finalizzato a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e ad incrementare, allo stesso tempo, i benefit di natura socio-economica.</p>

<p>Nucleo concettuale: LA COSTITUZIONE</p>	
<p>Competenze PECuP 1,2,3,5,6,10,12</p> <p>Competenze PECuP Ed. Civica</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. -Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. -Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. -Partecipare al dibattito culturale. -Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. -Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. 	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Inglese Talking about environmental issues and safe eating habits.</p> <p>Scienze motorie e sportive Comprendere l'importanza del benessere fisico, psicologico, morale e sociale, formulare ipotesi sui fattori che lo determinano e proporre possibili interventi mirati a creare le condizioni di benessere attraverso il rispetto delle regole.</p> <p>Francese Comprendere i punti essenziali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale con la guida dell'insegnante. Utilizzare appropriate strategie di comprensione di semplici testi scritti e orali con la guida dell'insegnante. Utilizzare un repertorio lessicale di base.</p> <p>Religione Conoscenza del Laudato Sii di Papa Francesco e l'esortazione apostolica della Evangelii Gaudium.</p>



Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE	
Competenze PECuP Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Obiettivi Specifici di apprendimento

NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE		CONOSCENZE/ ARGOMENTI
Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio Cittadinanza Digitale	Lingua e lettere italiane	5	Per un Lavoro sostenibile: testimonianze letterarie sulla condizione dei lavoratori in Italia dalla fine dell'Ottocento ad oggi in relazione ai diritti sanciti dalla costituzione.
	Inglese	3	Stop waste food!
	Francese	3	Agenda 2030: Tourisme durable et tourisme écologique.
	Storia	4	Per uno sviluppo e un Lavoro sostenibili: La condizione e i diritti dei lavoratori in Italia dalla fine dell'Ottocento ad oggi.
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	Alimentazione ecosostenibile.
	Matematica e Inf.	4	Persona, ambiente e territorio: la funzione – lettura ed interpretazione di dati statistici.
	Lab. di servizi En.- Sala e v.	3	La sostenibilità, nuova linfa per la ristorazione.
	Diritto e Tec. Amministr.	4	I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; I prodotti a



			chilometro zero, I presidi slow food. Economia circolare e agricoltura sostenibile, Italian Sounding.
	Religione	2	RELIGIONE: 1) Il rapporto uomo-creato finalizzato ad un'esistenza sostenibile. 2) Ecosufficienza ed Ecoefficienza: per riscoprire il rinnovamento e la dimensione ecologica degli stili di vita e scommettere su creato e ambiente.
	Scienze motorie	2	Il fair play
	TOTALE ORE 36		

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

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

Come previsto nei c. 33-39 della L.107/2015, nella classe è stato attivato un progetto di Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex Alternanza scuola-lavoro) cui Tutor è la prof.ssa Glorioso Adriana.

Tale percorso, dal titolo "ESPERTO IN BANCHETTI E RICEVIMENTI Cit. Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo", è stato articolato nel corso del triennio 2020-2023.

Nella classe terza sono state svolte in totale 52 ore (non sono state svolte attività di stage a causa del Covid 19).

In classe quarta sono state svolte, ben 100 ore, distribuite in varie attività.

Nel corso di quest'anno scolastico, si sono svolte le rimanenti 58 ore.

Il C.d.C. come lo scorso anno, è stato coinvolto nel progetto svolgendo nell'ambito del modulo pluridisciplinare 10 ore distribuite nelle discipline sotto riportate, inoltre sono state previste attività diverse sempre afferenti al progetto.

Gli studenti hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Ex Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Periodo Triennio:	Durata Ore	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
ESPERTO IN BANCHETTI E RICEVIMENTI Cit. Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo.	2020-2021	52	Lettere Italiane (5 ore) Storia (2 ore) Lingua inglese (4 ore) Lingua francese (4 ore) Diritto e tecniche amm.ve (4 ore) Matematica (2 ore) Lab. Serv. Enogast.– Sett. Sala e vendita (13 ore) Scienze e cultura dell'alimentazione (6	I.I.S. "UgoMursia"



			ore)	
	2021-2022	100	Lettere Italiane (3 ore) Storia (1 ora) Lingua inglese (2 ore) Linguafrancese (2 ore) Diritto e tecniche amm.ve (2 ore) Matematica (1 ora) Lab. Serv. Enogast.– Sett. Sala e vendita (6 ore) Scienze e cultura dell'alimentazione (3 ore)	I.I.S. "UgoMursia" Strutture recettive del territorio: Rotonda Cafè MaximBar Joshua Restaurant
	2022-2023	58	Diritto e tecniche amm.ve (2 ore) Lab. Serv. Enogast.– Sett. Sala e vendita (6 ore) Scienze e cultura dell'alimentazione (2 ore)	I.I.S. "UgoMursia" Uscite didattiche e viaggi di istruzione (Viaggio Pcto Rimini – Ravenna - San Marino – Torrita Di Siena) Strutture recettive del territorio: Rotonda Cafè MaximBar Joshua Restaurant Qcinu



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

STRALCIO DELLA RELAZIONE FINALE DEL TUTOR SCOLASTICO

prof. GLORIOSO ADRIANA

Gli alunni della classe 5H (IPSEO) sono riusciti a completare, le 210 ore previste, dalla normativa vigente nell'ambito del P.C.T.O (ex alternanza scuola lavoro).

Scopo del percorso è stato quello di affiancare alla didattica tradizionale, varie attività promosse dall'Istituto scolastico o da enti esterni afferenti il percorso di studio, visite e viaggi di istruzione ed esperienze sul campo nelle aziende che nel territorio forniscono servizi attinenti all'indirizzo di studi scelto dagli alunni. Il Progetto ha avuto come finalità principale il miglioramento dell'efficacia didattica del percorso scolastico, garantendo ai discenti l'opportunità di inserire un'esperienza in impresa durante il proprio percorso di formazione al fine di ampliare le competenze specifiche nell'ambito del settore operativo scelto, volte alla progettazione e gestione di impresa. Il progetto mira inoltre ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo educativo e culturale, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula, con particolare attenzione all'acquisizione di competenze linguistiche e digitali, strettamente collegate con l'esperienza pratica educativa e formativa in laboratorio ed in azienda.

Le aree disciplinari coinvolte (professionale, linguistica, economica e scientifica) insieme all'esperienza sul campo hanno avuto il compito di fare acquisire agli alunni competenze e skills nell'ambito di tre macro-aree:

competenze di base (elementi basilari, per proporsi sul mercato del lavoro con buone prospettive di crescita professionale);

competenze trasversali (SOFT SKILL: abilità relative per meglio utilizzare le risorse possedute in relazione al compito: (percepire, decifrare, interpretare, immaginare, prestare attenzione ecc.) e acquisire capacità relazionali (riconoscere sé e l'altro, ascoltare, esprimersi, cooperare, gestire i conflitti, ecc.);

competenze tecnico professionali: saperi e tecniche proprie delle attività relative a specifici processi lavorativi (HARD SKILL).

Il progetto ha avuto inizio nell'anno scolastico 2020/2021 ed ha come titolo Cit. "Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo" ESPERTO IN BANCHETTI E RICEVIMENTI. *L'esperto in Banchetti e ricevimenti, è in grado di operare all'interno della sala polivalente di una struttura ricettiva. L'operatore di questo particolare reparto della ristorazione ha un'approfondita conoscenza dell'organizzazione dei sistemi ristorativi, delle relative tecniche di gestione e di approvvigionamento,*

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.edu.it

Mail: pa004009@istruzione.it – PEC: pa004009@pec.istruzione.it

delle tecniche di marketing del prodotto ristorativo. La complessità del ruolo richiede grande esperienza, approfondite conoscenze culturali, psicologiche, enogastronomiche, gestionali, competenze linguistiche e buone capacità organizzative. Conosce i principi di enologia e gastronomia ed è in grado di definire i menù e di saperli abbinare in modo corretto ai vini e alle altre bevande. In possesso di un sicuro gusto estetico, ha buone capacità relazionali.

Il percorso formativo è stato strutturato in moduli sviluppati sia in orario curriculare (corso sulla sicurezza, modulo di raccordo trasversale, webinar, orientamento, etc.) sia all'esterno della struttura scolastica (stage, visite aziendali, viaggi di istruzione etc.).

È necessario evidenziare che il percorso inizialmente progettato, a causa della pandemia dal SARS-COVID II, ha subito rallentamenti; in classe terza è stato necessario sospendere le attività in esterno ed è stata necessaria una rimodulazione delle attività, tuttavia negli ultimi due anni gli alunni hanno potuto recuperare in gran parte le ore, che non hanno potuto svolgere durante gli anni scolastici precedenti.

Si riporta in sintesi lo sviluppo del progetto la cui documentazione è agli atti della scuola.

	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA	TOTALE
TEST INIZIALE – CORSO SICUREZZA – TEST FINALE	12 ore	4 ore	4 ore	20 ore
MODULO PLURIDISCIPLINARE	40 ore	20 ore	10 ore	70 ore
ATTIVITÀ INERENTI IL PERCORSO DI STUDIO		40 ore	16 ore	56 ore
STAGE / USCITE DIDATTICHE E VIAGGI DI ISTRUZIONE		36 ore	28 ore	64 ore
TOTALE	52 ORE	100 ORE	58 ORE	210 ORE

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha potuto partecipare ai seguenti incontri o attività coerenti con il progetto PCTO:

07/11/22 - EDUCARNIVAL 2023 PRESSO "FATTORIA AZZOLINO"
15/11/22 - USCITA DIDATTICA RISTORANTE HOTEL SICILIA. EVENTO FIERISTICO DI SETTORE
10/01/23 - USCITA DIDATTICA PRESSO BISCOTTIFICIO "FORTI" E FIASCONARO DI CASTELBUONO
21/01/23 FORMAZIONE INFORMAZIONE: TEMATICHE CIOSTITUENTI IL VIAGGIO PCTO RIMINI – RAVENNA - SAN MARINO – TORRITA DI SIENA
23/01/23 - VISITA PRESSO IL SALONE INTERNAZIONALE DI PASTICCERIA, GELATERIA, PANIFICAZIONE E CAFFE' – CONFERENZE CON ESPERTI DI SETTORE
24/01/23 - VISITA PRESSO DISTILLERIA BONOLLO DI TORRITA DI SIENA, CONFERENZA E DEGUSTAZIONE CON ESPERTI DI SETTORE
08/02/23 - USCITA DIDATTICA PRESSO "FERRANTI & CARAVELLO"
28/02/23 - WEBINAR AIBES "MEETS OUR FUTURE"
01/03/23 - INCONTRO CON IL BAR MANAGER VINCENZO D'AMATO
09/03/23 - EXPOCOOK 2023 PALERMO
10/02/23 - STAGE FORMATIVO PROGETTO ERASMUS "CYBERBULLYNG"
22/03/23 - SERVIZIO CATERING PRESSO I LOCALI DELLA SCUOLA "BENEDETTO CROCE"
27/04/23 - CONFERENZA TECNICO PROFESSIONALE ALMA CON ESPERTO DI SETTORE
27/04/23 - EDUCOCKTAIL GENERAZIONE Z
12/05/23 - CONVEGNO "I LUOGHI DELLA BOVINA CINISARA" PRESSO IL CASTELLO "LA GRUA TALAMANCA" DI CARINI
INAUGURAZIONE "AREA GASTRONOMICA" E APERTURA STAND ISTITUTO "U. MURSIA" PIAZZA DUOMO CARINI
13/05/23 - PROMOZIONE ISTITUTO PRESSO STAND "U. MURSIA" PIAZZA DUOMO CARINI
14/05/23 - III SAGRA DEGLI ASINELLI

Per quanto attiene il modulo interdisciplinare sono stati completati gli argomenti affrontati negli anni precedenti:

DISCIPLINA	ORE	ARGOMENTO
------------	-----	-----------



DIRITTO E TEC. AMM.	2	<ul style="list-style-type: none"> Calcolo della quota potenziale e reale del mercato (24/03/23)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	<ul style="list-style-type: none"> I marchi di qualità (04/04/2023)
LAB. SERV. ENOGASTR. SETT SALA E VENDITA	6	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione evento (14/02/23) Promozione del territorio e dei suoi prodotti all'interno di un evento (15/03/23) Abbinamento cibo/vino (30/03/23) La degustazione dei vini, significato e esame sensoriale, esame visivo olfattivo e gustativo (26/04/23)

Gli alunni hanno compilato sia il test di ingresso che quello conclusivo e hanno partecipato di buon grado alle attività proposte raggiungendo sia in ambito scolastico che aziendale i risultati attesi; l'accoglienza presso le strutture esterne ha consentito loro di sperimentare sul campo le competenze acquisite durante il percorso scolastico mentre le varie attività promosse dall'Istituto o da Enti esterni e le uscite didattiche (in particolare il viaggio PCTO Rimini – Ravenna - San Marino – Torrita di Siena) hanno dato una dimostrazione concreta di ciò che è stato appreso in classe, rappresentando inoltre l'opportunità per chi ha avuto difficoltà ad espletarle ore di stage, di completare in maniera alternativa le ore di PCTO previste.

Gli alunni hanno dato prova di sapere interagire in maniera corretta ed attiva con le figure di riferimento sia in sala che in cucina e hanno affrontato in maniera scrupolosa le attività proposte, mostrando curiosità rispetto alle metodologie di lavoro illustrate; hanno inoltre sempre cercato di operare costantemente in sintonia con il personale strutturato in seno all'azienda che li ha ospitati, dimostrando impegno, rispetto delle regole e puntualità.

I riscontri positivi forniti dai tutors aziendali e i risultati raggiunti nelle altre attività previste dal progetto, hanno confermato la buona performance raggiunta da ogni alunno. Alla luce di quanto su



esposto è possibile concludere che i risultati attesi sono stati raggiunti e l'esperienza acquisita da ogni singolo alunno è più che soddisfacente.

7 – SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

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 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Prova ordinaria 2022)
- 2° prova scritta di Italiano in data 04 maggio 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Sessione ordinaria 2019)
- 1° prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 07 marzo 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Esempio 1 febbraio 2019)
- 2° prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 09 maggio 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Sessione ordinaria 2019)

8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Progettazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili
8.	PFI curriculum dello studente quinto anno

I predetti documenti sono reperibili sul sito www.iismursia.edu.it

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

Materia di insegnamento: ITALIANO

Docente: Cipolla Maria Concetta

Libro di testo adottato: P. Di Sacco - "Incontro con la letteratura" - Ed. Scolastiche B. Mondadori – Pearson

Competenze

- Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, letterari e non letterari
- Saper stabilire nessi tra la letteratura ed altre discipline o domini espressivi
- Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua e della letteratura
- Avere consapevolezza del processo di Attualizzazione dei testi letterari
- Collegare fenomeni della contemporaneità
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario
- Comprendere l'importanza del contributo degli autori studiati alla cultura del loro e del nostro tempo
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione multimediale
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati nei contesti professionali di riferimento
- Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni di studio e/o professionali

Abilità

- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'indirizzo professionale.
- Produrre testi semplici e complessi di varie tipologie (descrittivi, espositivo-argomentativi, di analisi e commento a testi letterari e non).
- Comprendere e analizzare testi letterari e non letterari in riferimento ai contenuti di studio.

- Realizzare testi multimediali semplici su tematiche culturali, di studio e professionali.
- Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana (dall'Unità d'Italia all'età contemporanea) tenendo possibilmente conto dello sfondo culturale europeo.
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca.
- Esporre e argomentare su tematiche predefinite in relazione a contenuti di studio specifici in conversazioni e colloqui, operando possibilmente utili collegamenti tra i vari ambiti disciplinari di competenza.
- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2023

MACROMODULO 0 LABORATORIO DELLE COMPETENZE DI SCRITTURA

Esercitazioni su produzione di testi scritti: espositivo, descrittivo, narrativo e su tutte le tipologie di scrittura previste dall'esame di Stato: testo argomentativo (tipologie B e C), analisi del testo letterario (tipologia A)

MACROMODULO 1

Tra Ottocento e Novecento. Il contesto storico-politico-culturale e la mappa dell'evoluzione letteraria dal Naturalismo alle Avanguardie letterarie: quadro d'insieme.

MODULO 1.1 NATURALISMO E VERISMO

U.d. 1.1.1 Quadro Socio-culturale

Positivismo, Naturalismo e Verismo. Il romanzo realistico di metà Ottocento, dalla Francia all'Italia, lettura del brano "Il ricevimento alla Vaubyessard" da *Madame Bovary* di G. Flaubert.

U.d. 2.1.1 Giovanni Verga

La vita, le opere, la formazione poetica: dalla fase pre-verista al Verismo.

Le novelle: *Nedda* e *Rosso Malpelo*: analisi contenutistica e stilistica. Collegamento con il programma di Storia: Verga e la questione meridionale.

I Malavoglia e il progetto del ciclo dei vinti. Trama dell'opera, lettura e analisi di parti scelte dal



brano iniziale: “la famiglia Toscano” e da quello finale: “l’ultimo ritorno di ‘Ntoni e l’addio al paese”.

Mastro Don Gesualdo. La trama, le differenze con *I Malavoglia*; lettura, comprensione e analisi del brano conclusivo del romanzo: “la morte di Gesualdo”.

MODULO 2.1 IL DECADENTISMO

U.d. 1.2.1 Quadro culturale di fine Ottocento e primo Novecento

La distruzione delle certezze: Nietzsche e Freud; la svolta antinaturalista, tra simbolismo ed estetismo. Il Decadentismo italiano da Carducci alle Avanguardie letterarie: quadro generale.

U.d. 2.2.1 Le “Voci” del decadentismo nel mondo, tra poesia e prosa

In Francia: Baudelaire e i poeti parnassiani; da *I Fiori del Male* “Spleen”.

La voce “isolata” dell’americana Emily Dickinson; lettura e comprensione della poesia “**Ti vedo meglio nell’oscurità**”.

Oscar Wilde e *Il Ritratto di Dorian Gray*; lettura e comprensione del brano “La rivelazione della bellezza”.

U.d. 3.2.1 La Scapigliatura e il Futurismo italiani

Scapigliatura, futurismo, avanguardie.

F.T. Marinetti, il Manifesto del Futurismo. Da *La città carnale*: *All’automobile da corsa*; A. Palazzeschi. Da *L’incendiario*: *E lasciatemi divertire!*.

U.d. 4.2.1 Gabriele D’Annunzio

La vita, la poetica, le opere principali, i temi. Il romanzo *Il piacere*: La trama, lo stile; lettura, comprensione e analisi del brano “L’attesa di Elena”. Dalle Laudi, *Alcyone*, lettura, comprensione e analisi di: *La sera fiesolana*; *La pioggia nel pineto* e *I pastori* (quest’ultima non presente nel libro di testo). Dalle Laudi, *Maia*, lettura, comprensione e analisi di: *Volontà, Voluttà*. Collegamento con il programma di Storia: D’Annunzio e il fascismo.

U.d. 5.2.1 Giovanni Pascoli

La vita, le opere principali, i temi, la poetica del fanciullino e il fonosimbolismo; lettura, comprensione e analisi delle seguenti poesie tratte dalla raccolta *Myricae*: *X agosto, Novembre, Il lampo, L’assiuolo*; e dai *Canti di Castelvecchio*: *La cavalla storna; La mia sera*. Confronto tra le “sere” di grandi poeti di Otto e Novecento: Pascoli, Foscolo, Leopardi, D’Annunzio, Quasimodo.



MACROMODULO 2

Il primo Novecento. Il nuovo romanzo novecentesco tra precursori e nuovi interpreti del genere. Il contestostorico-culturale. I grandi autori della letteratura italiana del periodo.

MODULO 1.2 I MAESTRI DEL ROMANZO EUROPEO

U.d. 1.1.2 Sintesi essenziale di alcuni dei capolavori dei seguenti autori: **F. Dostoevskij, L. Tolstoj, T. Mann, M. Proust, F. Kafka, J. Joyce, R. L. Stevenson, A. Fogazzaro, I. Svevo, L. Pirandello.** I temi e le tecniche narrative, la portata dell'innovazione impressa al genere da questi autori, con cui si afferma il nuovo romanzo novecentesco.

Focus sul tema della pazzia: da Stevenson a Pirandello fino ad arrivare ai più cruenti fatti di cronaca come il delitto del Circeo.

MODULO 2.2 PERCORSI D'AUTORE (PRIMA META' DEL NOVECENTO)

U.d. 1.2.2 Italo Svevo

Vita, formazione e influssi culturali. Poetica, stile, temi e idee. Il percorso delle opere, la rivalutazione tardiva. **La coscienza di Zenò**, trama e significato del romanzo. Lettura e analisi dei seguenti brani dell'opera: *L'ultima sigaretta* (cap.III); *Psico-analisi* (cap. VIII).

U.d. 2.2.2 Luigi Pirandello

La vita e la formazione, la poetica dell'umorismo, e il relativismo, i temi, il teatro e il metateatro. Lettura e analisi di: "L'arte umoristica" da *L'Umorismo* (parte II, cap.6);

La patente da "Novelle per un anno".

Il fu Mattia Pascal: trama e caratteristiche del romanzo; lettura e analisi di vari pezzi dei brani presenti nel libro di testo (dal cap. I e dal cap. VIII); lettura e analisi del brano conclusivo del romanzo "Io sono il fu Mattia Pascal".

Quaderni di Serafino Gubbio operatore, trama, tema e caratteristiche del romanzo; lettura e analisi delle prime pagine, fino al rigo 81.

Sei personaggi in cerca d'autore: trama del dramma, lettura e analisi delle pagine iniziali del testo "I sei personaggi entrano in scena", di quelle centrali "La scena madre interrotta nel retrobottega di Madama Pace" e della "Prefazione" (non presente sul libro di testo).

Visione al cinema de *La Stranezza*, film di R. Andò dedicato alla genesi dei *Sei personaggi in cerca d'autore*.

U.d. 3.2.2 Giuseppe Ungaretti

Vita e formazione. La poetica e la portata innovativa dei suoi versi, l'esperienza della guerra e il percorso delle opere. Lettura e analisi delle seguenti poesie da *L'allegria*, sezioni *Il porto sepolto* e *Girovago*: *I fiumi*, *San Martino del Carso*, *Veglia*, *Fratelli*, *Sono una creatura*, *Soldati*, *Commiato*; sezione: *Naufràgi*: *Mattina*; da *Sentimento del tempo*: *La madre*.

MACROMODULO 3 INTERDISCIPLINARE - UDA DI ED. CIVICA

PER UN LAVORO SOSTENIBILE: TESTIMONIANZE LETTERARIE SULLA CONDIZIONE DEI LAVORATORI IN ITALIA DA FINE '800 AD OGGI

MODULO 1.3 LO SVILUPPO SOSTENIBILE E LA CONDIZIONE DEI LAVORATORI

U.d.A 1.1.3 "L'avvento del taylorismo e gli operai 2.0". Studio e confronto tra le due condizioni: quella della catena di montaggio a fine '800 e quella degli attuali lavoratori digitali del lavoro ripetitivo freelance; Il turco meccanico. Il precariato degli anni 2000: visione del film *Tutta la vita davanti* ispirato al romanzo di Michela Murgia *Il mondo deve sapere*, anche blog.

U.d.A. 2.1.3 "Gli articoli della Costituzione inerenti al lavoro" Individuazione, lettura e discussione. Il lavoro minorile e la Carta dei diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza. Le miniere di Coltan in Congo (visione di un reportage RAI e lavoro di scrittura).

U.d.A. 3.1.3 "Sicurezza sul lavoro tra testi letterari e Costituzione".

MODULO 2.3 L'ITALIA DA PAESE DI EMIGRAZIONE A PAESE D'IMMIGRAZIONE

U.d.A. 1.2.3 "L'emigrazione italiana di fine '800 e i dati dell'immigrazione in Italia oggi"
Lettura del brano iniziale di *Sull'oceano* di Edmondo De Amicis. Collegamenti con Storia, altri contenuti di Italiano e Diritto.

MACROMODULO 4 UDA DI ED. CIVICA

GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

U.d.A 1.1.4 "Visione dal web, di due monologhi teatrali, del progetto "FERITE A MORTE: Un chilo di zucchero interpretato da Angela Finocchiaro e Luna di miele" interpretato da Isabella Ragonese

MACROMODULO 5 UDA PFI

U.d.A 1.1.5 F.T. Marinetti "Il manifesto della cucina futurista"

CONTENUTI DA SVILUPPARE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

MACROMODULO 6

Il secondo Novecento, quadro storico-culturale. Alcune delle voci più significative della letteratura italiana del periodo.

MODULO 1 LA POETICA DELL'ERMETISMO

U.d. 1.1.5 Salvatore Quasimodo La vita e le opere, il linguaggio e lo stile. Lettura e l'analisi delle seguentipoesie: *Uomo del mio tempo*, *Ed è subito sera*, *Alle fronde dei salici*, *Ora che sale il giorno*.

MODULO 2 IL NEOREALISMO E L'INNESTO DEL FANTASTICO CON ITALO CALVINO

U.d. 1.2.5 La stagione del Neorealismo

Le caratteristiche e gli esiti artistici più rilevanti di questa corrente espressiva, visti in un quadro d'insieme.

U.d. 1.2.5 Italo Calvino

La biografia, l'evoluzione artistica e professionale, la produzione letteraria: temi stili e linguaggi. Lettura e analisi di una selezione di brani tratti da opere rappresentative dei vari generi e stili espressi dall'autore: *Marcovaldo ovvero le stagioni in città*; *La trilogia "I nostri antenati"*; *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, ecc.. con possibilità di collegare i contenuti al macromodulo di **ED. CIVICA** su **Sviluppo sostenibile e condizione dei lavoratori**.

Materia di insegnamento: STORIA

Docente: Cipolla Maria Concetta

Libro di testo adottato: G. Gentile - L. Ronga, *Guida allo studio della Storia 5*, Editrice La Scuola corredato da vari materiali forniti dalla docente

Competenze

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Saper rielaborare in modo sufficientemente autonomo le conoscenze con collegamenti fra diversi fattori caratterizzanti il processo storico.

- Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Saper individuare criteri interpretativi di fenomeni storici contemporanei
- Saper sviluppare autonomamente percorsi di ricerca
- Comprendere i principi fondamentali della cittadinanza sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa.
- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.

Abilità

- Ricostruire i processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e continuità.
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi in contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.
- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.
- Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
- Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia.
- Cogliere nel passato eventi, temi, problemi che costituiscono le radici del presente.
- Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Rintracciare relazioni tra l'evoluzione dei sistemi produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico- economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Cogliere collegamenti significativi tra diverse discipline e saper fare riferimento adeguatamente al ordinamento costituzionale nei suoi punti fondamentali.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2023

Modulo 0. DI RACCORDO COL PROGRAMMA DELLO SCORSO ANNO

U.d. 1. Restaurazione e rivolte liberali. Le rivoluzioni nazionali in America latina e in Europa

U.d. 2. I moti rivoluzionari in Italia, le guerre d'Indipendenza e la proclamazione del regno d'Italia

U.d. 3. I problemi dell'Italia post-unitaria, l'industrializzazione, la questione sociale e quella meridionale

U.d. 4. Destra e sinistra storiche, decollo industriale, crisi di fine secolo, seconda rivoluzione industriale



U.d. 5. Progressi di scienza e tecnica, socialismo e lotte sociali, colonialismo e imperialismo

U.d. 6. Il logoramento dei vecchi imperi: Austro-ungarico, Ottomano, Russo

Modulo 1. IL PRIMO NOVECENTO

U.d. 1. Le radici sociali e ideologiche del Novecento

U.d. 2. La Belle époque e l'età giolittiana

U.d. 3. La prima guerra mondiale

U.d. 4. La Rivoluzione russa

U.d. 5. La crisi del dopoguerra in Europa

U.d. 6. La crisi del 1929

U.d. 7. Il fascismo in Italia

U.d. 8. Il nazismo in Germania e la persecuzione degli ebrei

U.d. 9. La diffusione di nazionalismi, autoritarismi e dittature in Europa e nel mondo

U.d. 10. La guerra civile in Spagna, gli schieramenti internazionali e l'instaurarsi del franchismo

U.d. 11. Le azioni militari e diplomatiche che preludono allo scoppio della seconda guerra mondiale

U.d. 12. Dalla "guerra lampo" dei tedeschi in Europa all'estensione del conflitto su scala mondiale

U.d. 13. Le fasi del conflitto fino alla vittoria degli alleati e le conferenze di pace

U.d. 14. Si delinea il progetto di una federazione di Stati europei

U.d. 15. L'Italia dopo l'8 settembre, la guerra di liberazione

Modulo 2. INTERDISCIPLINARE - UDA EDUCAZIONE CIVICA:

Per uno sviluppo e un Lavoro sostenibili: La condizione e i diritti dei lavoratori in Italia dalla fine dell'Ottocento ad oggi

U.d. 1 La società di massa, il dibattito politico-sociale, suffragette e femminismo. Si integra con i contenuti svolti in Italiano sull'argomento, che ampliano la prospettiva fino ad arrivare ai giorni nostri.

Modulo 3. INTERDISCIPLINARE - UDA PFI:





U.d. 1. I Florio e le innovazioni enogastronomiche. Ascesa e declino di una dinastia imprenditoriale.

Modulo 4. DAL SECONDO DOPOGUERRA AI NOSTRI GIORNI

U.d. 1. Le origini della guerra fredda e le sue conseguenze, la decolonizzazione.

CONTENUTI DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO - PER LINEE E CONCETTI ESSENZIALI

U.d. 2. L'Italia repubblicana

- dagli anni del dopoguerra a quelli del miracolo economico
- il sessantotto degli studenti e "l'autunno caldo" degli operai
- gli anni del terrorismo

Materia di insegnamento: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente: Grifò Barbara

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

Competenze

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

Abilità

- Conoscere le nuove tendenze in cucina
- Conoscere le origini del Pub, della birra e valorizzare le tradizioni e i piatti tipici del Regno Unito
- Descrivere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti inseriti nelle diete.
- Conoscere i principali effetti dei disordini alimentari



- Acquisire una conoscenza degli aspetti politici e culturali del mondo anglosassone
- Fare propria la terminologia settoriale relativa alla promozione delle aziende enogastronomiche
- Conoscere ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi contesti.
- Saper comprendere brani di settore e non di Livello B2

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

Module N 1 Food Today

Unit 1.1 Fast food and fast-food restaurants

Unit 2.1 The negative aspects of fast food

Unit 3.1 Slow food

Unit 4.1 Nouvelle Cuisine

Unit 5.1 Fusion food cuisine

Module N 2 Diets

Unit 1.2 Healthy eating

Unit 2.2 The food Pyramid

Unit 3.2 The Mediterranean diet

Unit 4.2 The vegetarian diet

Unit 5.2 The Dukan diet

Module N 3 Eating disorders

Unit 1.3 Psychological aspects

Unit 2.3 Anorexia

Unit 3.3 Bulimia

Unit 4.3 Food Allergies and intolerances

Module N 4 Good, Clean and Fair

Unit 1.4 Organic farming

Unit 2.4 The Agenda 2030

Unit 3.4 Stop food waste

Unit 4.4 Having a sustainable diet



UDA ED. CIVICA – Stop waste food!
Attività da svolgere dopo il 15 maggio: Module N 5 Working in catering Unit 1.5 Marketing basics Unit 2.5 Restaurant start-up Unit 3.5 Promoting a restaurant Si è ritenuto di scegliere una lieve riduzione dei contenuti in ragione delle lacune che gli alunni hanno sviluppato durante la pandemia e che ad oggi non hanno ancora del tutto sanato.
Materia di insegnamento: LINGUA FRANCESE
Docente: Misuraca Emanuela Pietra
Libro di testo adottato: Oliveiri - "Saveurs & service" - Rizzoli Languages
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera a livello A2 +/B1 del QCER per i seguenti scopi comunicativi: personali e professionali. • Comprendere le idee fondamentali di testi settoriali. • Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento al settore professionale di indirizzo. • Produrre testi di vario tipo relativi ad argomenti del settore professionale. • Padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo. • Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. • Produrre testi multimediali. • Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della sua valorizzazione.
Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-professionale con un certo





grado di autonomia.

- Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti, orali e multimediali con un certo grado di autonomia.
- Comprendere globalmente i messaggi e i filmati su argomenti noti di studio e di lavoro.
- Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia.
- Comprendere e sostenere una conversazione con un nativo con relativa autonomia, su argomenti di settore.
- Descrivere in modo semplice nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro.
- Scrivere semplici e brevi sintesi su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo.
- Trasporre in lingua italiana semplici testi scritti relativi all'ambito di indirizzo professionale.

Contenuti svolti:

Modulo N 1: Les recrutement

UD n. 1.1 – Le stage à l'étranger

UD n. 1.2 – La recherche d'un emploi

UD n. 1.3 – La lettre de motivation

UD n. 1.4 – Le curriculum vitae

UD n. 1.5 – L'entretien d'embauche

UD n. 1.6 – La formation

Modulo N 2: La gestion du restaurant

UD n. 2.1 – Les strategies pour se placer sur le marché

UD n. 2.2 – Promouvoir son restaurant

Modulo N 3: Régimes et nutrition

UD n. 3.1 – Les aliments bons pour la santé

UD n. 3.2 – La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen

UD n. 3.3 – Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien

UD n. 3.4 – Les allergies et les intolérances alimentaires

UD n. 3.5 – Les troubles du comportement alimentaire





Modulo N 4: Le monde de la restauration

UD n. 4.1 – La restauration commerciale

UD n. 4.2 – La restauration collective à caractère social

UD n. 4.3 – Les lieux typiques de la restauration française

UD n. 4.4 – Les bistrots et les trattorias en
Italie

UDA ED. CIVICA

- Le tourisme durable et equitable

Materia di insegnamento: MATEMATICA

Docente: Bilello Rosolino

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Leonardo Sasso – “La matematica a colori” Edizione gialla -
Petrini

Competenze

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Individuare invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

Abilità

- Conoscere i concetti di intervallo e di definizione delle soluzioni di una disequazione
- Saper risolvere le disequazioni numeriche di primo grado
- Conoscere il metodo di risoluzione delle equazioni di secondo grado
- Saper risolvere disequazioni di secondo grado
- Calcolare l'estremo superiore e inferiore di un insieme limitato di numeri reali
- Saper classificare le funzioni reali di variabili reali
- Riconoscere se una funzione pari, dispari, saper tracciare il grafico di funzioni elementari
- Saper individuare l'insieme di esistenza delle funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Saper individuare l'insieme di esistenza delle funzioni algebriche irrazionali intere e fratte



- Saper tracciare il grafico della funzione costante, della funzione lineare, della funzione quadratica
- Conoscere il concetto di crescita e decrescita di una funzione

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

MODULO 0 - RECUPERO

UD n. 0.1 Disequazioni di primo e secondo grado

- Richiami sulle disequazioni di primo grado
 - Disequazioni di primo grado numeriche intere
 - Risoluzione grafica di una disequazione
- Disequazioni frazionarie
- Sistemi di disequazioni contenenti disequazioni di secondo grado
- Risoluzione di problemi

UD n. 0.2 - Intervalli e notazioni

- L'insieme $\mathbb{R}$: richiami e complementi
 - Intervalli limitati: massimo e minimo, estremo inferiore ed estremo superiore
 - Intervalli illimitati: i simboli di $\pm\infty$

MODULO 1 – FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

UD n.1.1 - Nozioni di topologia di $\mathbb{R}$

- Richiami sui numeri reali
- Intervallo
- Estremo superiore ed inferiore di un insieme limitato di numeri reali

UD n. 1.2 - Funzioni reali

- Concetto di funzione reale di variabile reale
- Rappresentazione analitica di una funzione
- Classificazione di una funzione
 - funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - funzioni algebriche irrazionali intere e fratte
- Grafico di una funzione
 - grafico per punti di una funzione algebrica
 - grafico della funzione costante
 - grafico della funzione lineare
 - grafico della funzione quadratica

- Dominio di una funzione
 - algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera
 - algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica razionale fratta

UDA ED. CIVICA

La funzione: lettura ed interpretazione di dati statistici

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

MODULO 1 – FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

UD n. 1,2 - Funzioni reali

- Intersezioni con gli assi cartesiani
 - algoritmo per determinare le intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta
- Segno di una funzione
 - algoritmo per determinare il segno di una funzione algebrica razionale intera
 - algoritmo per determinare il segno di una funzione algebrica razionale fratta
- Funzione crescente e decrescente

Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Ales Maria Angela

Libro di testo adottato: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva-Enogastronomia - Sala e vendita di De Luca-Fantozzi. ED. Liviana

Competenze

- Conoscere e comprendere le principali formalità e obblighi per avviare un'impresa e la normativa relativa all'avvio e alla gestione
- Comprendere ed applicare ai singoli casi la normativa inerente la tutela della privacy, la sicurezza e salute sul luogo di lavoro, la sicurezza e l'igiene alimentare
- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine



riconoscibile e rappresentativa del territorio

Abilità

- Distinguere e comprendere gli obblighi degli imprenditori
- Saper riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa
- Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare
- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore
- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
- Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici
- Riconoscere le tappe che caratterizzano l'evoluzione delle forme di marketing
- Distinguere micromarketing e macromarketing
- Riconoscere le fasi del ciclo di vita del prodotto
- Saper distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione
- Saper distinguere le fasi e comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali
- Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici
- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
- Perseguire obiettivi di qualità e favorire la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

Modulo N 1 Legislazione turistica – Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- UD n. 1.1 - Gli obblighi dell'imprenditore
- UD n. 1.2 - I requisiti per l'avvio dell'impresa
- UD n. 1.3 - La capacità all'esercizio dell'impresa
- UD n. 1.4 - L'obbligo delle scritture contabili
- UD n. 1.5 - Le norme sulla crisi d'impresa
- UD n. 1.6 - La tutela della privacy
- UD n. 1.7 - La videosorveglianza nei pubblici esercizi
- UD n. 1.8 - La sicurezza e salute sul luogo di lavoro

Modulo N 2 Le norme sulla sicurezza alimentare

- UD n. 2.1 - Il problema della sicurezza alimentare
- UD n. 2.2 - La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- UD n. 2.3 - Il piano di autocontrollo HACCP

UD n. 2.4 - I controlli integrati nella filiera
UD n. 2.5 - La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
UD n. 2.6 - Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

Modulo N 3 La disciplina dei contratti di settore

UD n. 3.1- Il contratto ristorativo
UD n. 3.2 - Le caratteristiche del contratto ristorativo
UD n. 3.3 - Il contratto di catering
UD n. 3.4 - Il contratto di banqueting
UD n. 3.5 - Le norme da applicare ai contratti ristorativi
UD n. 3.6 - La tutela del cliente-consumatore: il codice del consumo
UD n. 3.7 - La responsabilità del ristoratore
UD n. 3.8 - Le catene ristorative
UD n. 3.9 - Il contratto di franchising

Modulo N 4 Le norme volontarie

UD n. 4.1- Il sistema di qualità
UD n. 4.2 - Le certificazioni di qualità
UD n. 4.3 - I marchi
UD n. 4.4 - Come vengono tutelati i marchi
UD n. 4.5 - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
UD n. 4.6 - I marchi italiani di qualità dei vini
UD n. 4.7 - I prodotti a chilometro zero
UD n. 4.8 - I presidi Slow Food

Modulo N 5 Il Marketing Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

UD n. 5.1 - Evoluzione del concetto di Marketing
UD n. 5.2 - Il marketing strategico e operativo
UD n. 5.3 - Il Marketing turistico territoriale
UD n. 5.4 - Il piano di marketing
UD n. 5.5 - Le fasi del piano di marketing
UD n. 5.6 - L'analisi della situazione esterna
UD n. 5.7 - L'analisi della situazione interna
UD n. 5.8 - L'analisi SWOT
UD n. 5.9 - Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
UD n.5.10 - Le strategie di marketing mix
UD n.5.11- Il controllo e la valutazione dei risultati



UDA ED. CIVICA - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; i prodotti a chilometro zero; i presidi slow food. - L'Italian Sounding. Economia circolare e agricoltura sostenibile.
Attività da svolgere dopo il 15 maggio: Modulo N 6 – La programmazione aziendale (CENNI) UD n. 6.1- Dall'idea imprenditoriale al business plan UD n. 6.2 - Le fasi per realizzare un business plan UD n. 6.3 - Le fasi della programmazione aziendale UD n. 6.4 - I tempi della programmazione UD n. 6.5 - Il budget

Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente: Tulumello Caterina
Libro di testo adottato: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Clitt editore, Distribuzione esclusiva Zanichelli
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Individuare le nuove tendenze di consumo alimentare nella società moderna. • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Redigere un piano HACCP.
Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:



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 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

UDA ED. CIVICA

– Alimentazione ecosostenibile

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo N 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

UD n. 6.5 - Infestazioni da vermi parassiti

UD n. 6.6 - Igiene e sicurezza nella ristorazione

UD n. 6.7 - Il sistema HACCP

UD n. 6.8 - Additivi alimentari

Materia di insegnamento: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Lo Cicero Ilenia



Libro di Testo adottato: Mauro Prato, Sergio Pedone, Guido Moscatiello, Roberta Orsini –
"Protagonisti in Sala" - GIUNTI T.V.P.

Competenze

- Far uso di espressioni di gergo tipiche del settore
- Sviluppare le tecniche di comunicazione con il cliente al fine di incrementare le vendite, risolvere eventuali problem e proporre diverse alternative
- Identificare attrezzature e utensili di uso specific per il flambage
- Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problem
-

Abilità

- Riconoscere le caratteristiche principali organolettiche e merceologiche di prodotti alimentari e bevande
- Migliorare le tecniche di lavorazione acquisite nel biennio precedente
- Imparare a relazionarsi con i collaboratori del reparto
- Saper comunicare con il cliente
- Conoscere il glossario tecnico professionale specifico

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

Modulo N 1 : La ristorazione, il lavoro nel ristorante/bar e le tecniche di servizio

U.D. n. 1.1 - La ristorazione e la sua classificazione, i locali della ristorazione.

U.D. n. 1.2 - Dotazioni e attrezzature della sala ristorante.

U.D. n. 1.3 -Le tipologie e orari dei pasti.

U.D. n.1.4 - Classificazione e diverse tipologie di bar.

U.D. n. 1.5 - Le aree di lavoro del bar, le dotazioni e attrezzature in uso.

U.D. n. 1.6 - Il personale in servizio nella ristorazione con relativa divisa.

U.D. n.1.7 - Il menu e le diverse tipologie.

U.D. n. 1.8 - La successione delle vivande.

U.D. n.1.9 - Le varie fasi del servizio.

U.D. n.1.9 - Gli stili di servizio.

Modulo N 2: La classificazione del vino

U.D. n. 2.1 -Produzione e classificazione del vino.

U.D. n. 2.2 - Le tipologie di vinificazione.

U.D. n. 2.3 - I vini spumanti.

U.D. n. 2.4 - La degustazione del vino, analisi sensoriale e schede di valutazione.

U.D. n. 2.5 - Abbinamenti enogastronomici definizione e diverse tecniche.

U.D. n. 2.6 - La normativa del settore vitivinicolo.

U.D. n. 2.7 - Dalla cantina alla tavola: la gestione della cantina, la carta dei vini e la sua correttacompilazione, successione e temperatura di servizio dei vini.

Modulo N 3: La gastronomia regionale italiana

U.D. n. 3.1 - I marchi di qualità

U.D. n. 3.2 - I n f o r m a z i o n i i n e t i c h e t t a

U.D. n. 3.3 - I prodotti DOP, IGP regionali

U.D. n. 3.4 - Gli allergeni

Modulo N 4: Il bere miscelato l'evoluzione nel servizio di sala

U.D. n. 4.1 - Le bevande e la loro classificazione

U.D. n. 4.2 - Le bevande nervine: caffè, tè, cioccolata e tisane come si sono evolute

U.D. n. 4.3 - L'arte del bere miscelato

U.D. n. 4.4 - I cocktail e la preparazione dei drink.

U.D. n. 4.5 - Distillazione: definizione, produzione e parti di un distillato

U.D. n. 4.6 - Classificazione dei distillati.

U.D. n. 4.7 - Distillati di vino: Brandy, Cognac e Armagnac, -

U.D. n. 4.8 - Distillati di vinacce: Grappa e Marc.

U.D. n. 4.9 - Distillati di cereali: Gin, Vodka e Whisky.

U.D. n. 4.10 - Distillati di Pianta: Rum, Tequila, Cachaça, Mescal o Mezcal E Assenzio.

U.D. n. 4.11 - Distillati di frutta: Calvados, Kirsh e Williams.

Modulo 5: La cucina di sala, tecniche organizzative e gestionali

U.D. n. 5.1 - Tecniche di servizio effettuate davanti al cliente



U.D. n. 5.2 - La cucina di sala: la lampada : le giuste tecniche e le regole fondamentali per l'utilizzo
 U.D. n. 5.3 - Organizzazione e svolgimento di un evento o banchetto.
 U.D. n. 5.4 - Marketing territoriale e approccio moderno alla promozione del territorio.

UDA ED. CIVICA: Lo sviluppo sostenibile del territorio

- La sostenibilità territoriale
- I prodotti di nicchia e le nuove colture sostenibili
- Il singolo che dà importanza al territorio

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

Modulo 5: La cucina di sala, tecniche organizzative e gestionali

U.D. n. 5.5 - I costi della ristorazione.
 U. D. n. 5.6- Il food cost.

Materia di insegnamento: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Saia Rosa

Libro di testo adottato: Fiorini Gianluigi – “Più movimento” - Marietti Scuola

Competenze

- Essere consapevole del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio, essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali
- Essere in grado di rappresentare, in vari contesti e ambienti, aspetti della realtà ed emozioni, utilizzando in modo consapevole l'espressività corporea
- Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo
- Essere in grado di adottare consapevolmente stili di vita improntati al benessere psico-fisico e saper progettare possibili percorsi individualizzati legati all'attività fisica utilizzando saperi e abilità acquisiti



Abilità

- Saper scegliere e svolgere autonomamente, sulla base delle proprie caratteristiche psico-fisiche, attività sportive individuali e/o di gruppo come stile di vita attivo
- Sapersi esprimere in diversi contesti a prevalenza funzionale
- Saper analizzare le proprie prestazioni motorie per elaborare un proprio stile individuale
- Essere in grado di organizzare autonomamente percorsi di lavoro e saperli trasferire ad altri ambiti
- Saper confrontare i risultati ottenuti con le tabelle di riferimento

Contenuti svolti:

Attività pratiche

Modulo N 1 Cittadinanza e costituzione: sviluppo del senso civico

Modulo N 2 Potenziamento delle funzioni organiche e dei muscoli scheletrici

UD n. 2.1 - Incremento dell'elasticità muscolare e della mobilità articolare

UD n. 2.2 - Incremento della destrezza

UD n. 2.3 - Conoscenza degli esercizi basilari atti all'incremento delle qualità motorie di base

Modulo N 3 Conoscenza delle regole e della tecnica di gioco della pallavolo, del basket, del badminton e del tennis da tavolo

Attività teoriche

Modulo N 4 Norme di comportamento utili alla prevenzione di infortuni

Modulo N 5 Principali modalità di prevenzione riguardante l'igiene dell'alimentazione in relazione all'attività di movimento

Modulo N 6 Regole degli sport

UD n. 6.1 - Regole della pallavolo

UD n. 6.2 - Regole della pallacanestro

UD n. 6.3 - Regole del tennis da tavolo

UD n. 6.4 - Regole del badminton
UD n. 6.5 - Regole del calcio
Modulo N 7 Effetti del movimento sugli apparati
Modulo N 8 Apparato locomotore
Modulo N 9 Apparato cardio circolatorio e respiratorio
UDA EC. CIVICA
– Fair play

Materia di insegnamento: RELIGIONE CATTOLICA
Docente: Prestigiacomo Domenica
Libro di Testo Adottato: Claudio Cassinotti – Gianmario Marinoni, “Sulla Tua Parola”, Ed. Marietti Scuola
<u>Competenze</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<u>Abilità</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni

interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

Modulo N 0 Rilevazione prerequisiti test d'ingresso e test finale

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 N 1 L'amore

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 N 2 La vita

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.

Modulo N 3 Un mondo giusto

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

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

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

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

UDA ED. CIVICA

- Il rapporto uomo-creato finalizzato ad un'esistenza sostenibile.
- Ecosufficienza ed Ecoefficienza: per riscoprire il rinnovamento e la dimensione ecologica degli stili di vita e scommettere su creato e ambiente.

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:**Modulo N 3 Un mondo giusto**

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

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

U.D. n. 3.7 La libertà educativa.

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

U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.

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



10 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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





(Max.7 pp.) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7	6	5	4	3	3	2	1	1
(Max.8 pp.) Interpretazione corretta e articolata del testo	8	7	6	5	4	4	3	2	1

**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

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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





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

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: ____/100 CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: ____/20

PUNTEGGIO FINALE: ____/20

TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVA-ARGOM.SU TEMATICHE ATTUALITA'

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





riferimenti culturali										_____/25
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

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

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100 CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	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	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	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	
<i>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle</i>	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	
	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	

problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	/8
	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	/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	
	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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

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



lingua straniera	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di 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				





Istituto di Istruzione Superior
"Ugo Mursia"



USR
SICILIA

Liceo Scientifico - Liceo Scienze Umane

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

FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Italiano	Cipolla Maria Concetta	
2	Storia	Cipolla Maria Concetta	
3	Lingua inglese	Grifò Barbara	
4	Lingua francese	Misuraca Emanuela Pietra	
5	Matematica	Bilello Rosolino	
6	Diritto e tec. amministrativa	Ales Maria Angela	
7	Scienze e cultura dell'alimentazione	Tulumello Caterina	
8	Lab. Serv. Enogastr. sett. Sala e Vendita	Lo Cicero Ilenia	
9	Scienze motorie e sportiva	Saia Rosa	
10	Religione	Prestigiacomo Domenica	
11	Sostegno 1	Cavallaro Rosa	
12	Sostegno 2	Glorioso Adriana	



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

Succursale: Via Pascoli - 90044 - Carini (PA)

Sede staccata: Piazza Mattei - 90040 - Capaci (PA)

Codice fiscale: 97039720822 - Sito web: www.issmursia.edu.it

Mail: pa004009@istruzione.it - PEC: pa004009@pec.istruzione.it