

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009545 del 15/05/2023
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 Maggio 2023

CLASSE: V I

INDIRIZZO: IPSEOA

Anno scolastico: 2022/2023

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE -Composizione del consiglio di classe -Continuità didattica dei docenti	pag. 03 / 04
2 - PROFILO DELLA CLASSE -Composizione e storia del gruppo classe	pag. 05
3 - PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE -Obiettivi educativi trasversali raggiunti -Competenze chiave trasversali -Obiettivi cognitivi raggiunti -Standard minimi di apprendimento -Attività progettuali: curriculari ed extra curriculari: -Visite didattiche, viaggi d'istruzione, etc -Metodologie didattiche: mezzi, strumenti e criteri di valutazione	pag. 07
4 – PERCORSI E ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 17
5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)	pag. 27
6- SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 30
7 – DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 31
8- CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE	pag. 32
9 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE 9.1 Griglie di valutazione della prima prova scritta (Tipologie A – B – C) 9.2 Griglie di valutazione della prima prova scritta per candidati con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi (Tipologie A – B – C) 9.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 54
10 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE 10.1 Griglia di valutazione del colloquio orale	pag.63
11. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 65
12. ELENCO ALLEGATI	Pag. 66

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE COORDINATORE: Prof. Siro Rinaudo

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
1. ALES MARIA ANGELA	<i>Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive</i>
2. ANSELMO SALVATORE	<i>Scienze e Cultura degli Alimenti</i>
3. CHIARENZA ADRIANA	<i>Sostegno</i>
4. DAVI' CARLO	<i>Sostegno</i>
5. DI PIETRO PALMA	<i>Sostegno</i>
6. MANZO VITA	<i>Materia alternativa</i>
7. MILIZIANO GIOVANNA	<i>Lingua Inglese</i>
8. MONTELEONE FIORENZO	<i>Matematica</i>
9. RAIMONDI LEONARDO	<i>Scienze motorie e sportive</i>
10. RASA DAVIDE	<i>Religione Cattolica</i>
11. RINAUDO SIRO	<i>Lingua Francese</i>
12. RISO NAPOLEONE	<i>Sostegno</i>
13. SABELLA ACCURSIO	<i>Lab. Servizi Enogastronomici-Settore Cucina</i>
14. SICHERA LAURA	<i>Italiano e Storia</i>
15. VITALE NADIA	<i>Sostegno</i>

CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
<i>DTA</i>	Lo Presti Angela	Sapienza Angela	Ales Maria Angela
<i>Inglese</i>	Carrara Barbara	Messina Elisa / Gallina Epifania	Miliziano Giovanna
<i>IRC</i>	Prestigiacomo Domenica	Prestigiacomo Domenica	Rasa Davide
<i>Italiano e storia</i>	Taormina Rosa Maria	Sichera Laura	Sichera Laura
<i>Lab Serv Enog Cucina</i>	Sabella Accursio	Sabella Accursio	Sabella Accursio
<i>Lingua Francese</i>	Rinaudo Siro	Rinaudo Siro	Rinaudo Siro
<i>Matematica</i>	Di Marco Caterina	Monteleone Fiorenzo	Monteleone Fiorenzo
<i>Materia alternativa</i>	Alcamisi Sara	Sirugo Pinella	Manzo Vita
<i>Scienze degli Alimenti</i>	Ferina Pierluigi	Santoro Michela	Anselmo Salvatore
<i>Scienze Motorie</i>	Polizzi Alessandro	Caravello Francesco Paolo	Raimondi Leonardo
<i>Sostegno</i>	Vitale Nadia	Vitale Nadia	Vitale Nadia
<i>Sostegno</i>	Vitale Nadia	Vitale Nadia	Vitale Nadia
<i>Sostegno</i>	Davì Carlo	Davì Carlo	Davì Carlo
<i>Sostegno</i>	Riso Napoleone	Riso Napoleone	Riso Napoleone
<i>Sostegno</i>	Santangelo Giuseppe	Di Pietro Palma	Di Pietro Palma
<i>Sostegno</i>	Marguglio Maria	Pullara Valter	Chiarenza Adriana



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



2 - PROFILO DELLA CLASSE

ALLEGATO 1

ELENCO ALUNNI

ALLEGATO 2

QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI

COMPOSIZIONE E STORIA DEL GRUPPO CLASSE

Composizione del gruppo classe

La classe V I è composta da n. 13 alunni, 10 maschi e 3 femmine, tutti provenienti dalla classe quarta I. Sono presenti diversi pendolari, provenienti dalle località di Isola delle Femmine, Cinisi, Torretta, Terrasini. Sono presenti n. 3 alunni che seguono una programmazione per obiettivi minimi, seguiti dai rispettivi docenti specializzati per n. 18 ore, due alunni che seguono una programmazione differenziata e un alunno con un PDP.

Continuità didattica

Come si evince dalla tabella presentata più sopra, gli alunni nell'arco del triennio hanno cambiato diversi insegnanti e questa situazione sicuramente è stata di ostacolo al fine di un maggiore coinvolgimento della classe nelle attività didattiche. Particolare attenzione si pone relativamente a tre discipline di indirizzo quali Inglese, Scienze degli Alimenti e Diritto e Tecnica Amministrativa che hanno visto l'alternarsi di un docente diverso per ogni anno del triennio e addirittura due docenti di Inglese differenti durante lo scorso anno scolastico.

Profilo comportamentale

Per quanto riguarda il comportamento, la classe si è sempre mostrata molto calma e serena. Gli allievi hanno sempre rispettato le regole scolastiche e le norme della convivenza civile relazionandosi ai docenti in maniera corretta e cordiale. Si è registrato, tuttavia, un numero elevato di assenze, monitorate

costantemente nel proseguo delle attività didattiche. L'atteggiamento nei confronti del dialogo educativo non sempre è stato stimolante e proficuo, gli alunni pur evidenziando un certo interesse durante le attività in classe, non sempre, ad eccezione di pochi, hanno mostrato un impegno sistematico e costante nello studio a casa.

Livelli di partenza

Sul piano cognitivo occorre fare una valutazione preliminare: gli alunni hanno cambiato gran parte degli insegnanti (ad eccezione dei docenti di francese, cucina e tre docenti di sostegno) e questa situazione si è registrata anche negli anni precedenti. Questo è stato certamente un elemento di ostacolo per la classe sotto il profilo dell'apprendimento e del rendimento, sui quali ha inciso indubbiamente anche il lungo periodo della pandemia e relativa didattica a distanza. Pertanto, per quanto concerne i livelli di partenza, rilevati attraverso test d'ingresso, colloqui informali, esercizi alla lavagna ed osservazioni, sono emersi i seguenti livelli di conoscenze e abilità, impegno nello studio e metodo di lavoro: alunni con adeguate abilità, conoscenze sufficientemente acquisite, impegno pressoché continuo, metodo di lavoro essenziale; alunni con conoscenze e abilità appena sufficienti, impegno discontinuo, difficoltà nel metodo lavoro; alunni con conoscenze frammentarie e abilità carenti, metodo di lavoro da acquisire. Tale quadro d'insieme della classe è stato quindi il risultato dei primi interventi didattici e delle prove di ingresso elaborate nei Dipartimenti disciplinari e proposte dai docenti nella prima fase di attività didattica per rilevare le conoscenze, le abilità e le competenze possedute dagli alunni.

Nel corso dell'anno scolastico, soprattutto nel primo quadrimestre, la classe ha mantenuto questa sua fisionomia; tuttavia, nel corso del secondo quadrimestre, in vista soprattutto dell'approssimarsi dell'esame di Stato, gli alunni hanno mostrato una maggiore partecipazione e un impegno più attivo. Ad oggi si può ritenere che i livelli raggiunti, in termini di profitto, siano discreti per alcuni e appena sufficienti per altri a causa, soprattutto, di un impegno poco costante.

Una nota a parte merita il discorso sulle lingue straniere il cui apprendimento, negli anni, è stato fortemente condizionato dal periodo della didattica a distanza, dalle interferenze della L1 e, spesso, anche dei regionalismi e infine per la storia frammentaria in particolare per la lingua inglese.

3 - PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

Indicazioni generali sulle attività didattiche

L'impostazione didattica e lo svolgimento dei programmi sono stati discussi e concordati ad inizio anno fissando gli obiettivi formativi culturali e didattici comuni a tutte le discipline. Lo svolgimento dei programmi è risultato coerente con quanto stabilito nelle progettazioni iniziali.

Metodologie e strategie

Il metodo adottato dal consiglio di classe durante il percorso formativo è stato quello induttivo e deduttivo; gli insegnanti hanno cercato di stimolare nei discenti uno spirito ed una prospettiva critico-problematica, diversificando le tecniche didattiche al fine di rispondere ai diversi ritmi di apprendimento degli alunni. Le **strategie** per raggiungere gli obiettivi disciplinari sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni, tenendo conto delle loro esigenze e delle loro capacità. Oltre alla classica lezione frontale si è fatto ricorso alla scoperta guidata e alla lezione interattiva, privilegiando le discussioni e i dibattiti, i lavori di gruppo, le letture di testi con esercizi di comprensione e di analisi miranti all'applicazione delle abilità acquisite. Attraverso le sollecitazioni culturali provenienti da tutte le discipline gli alunni sono stati indirizzati verso l'acquisizione di conoscenze e competenze applicabili non solo nell'ambito scolastico, ma anche in ogni altro tipo di approccio con la realtà.

I docenti, nella pianificazione del processo di insegnamento – apprendimento, hanno agito in coerenza con la progettazione generale della classe, nel rispetto dei ritmi di apprendimento dei discenti, in relazione alla valorizzazione delle loro potenzialità e all'interno delle linee del progetto dell'offerta formativa d'Istituto e della programmazione delle aree disciplinari.

Attività di recupero

L'attività di recupero è stata parte ordinaria e permanente dell'azione didattica e si è realizzata in vari momenti dell'anno scolastico e attraverso svariate modalità.

I docenti del consiglio di classe hanno effettuato attività di recupero e potenziamento in orario antimeridiano durante le consuete attività didattiche, attivando di fatto anche un momento di pausa didattica dopo il primo quadrimestre al fine di intraprendere attività di recupero durante le loro ore curriculari, con mirati interventi sul singolo alunno secondo il livello di partenza e le difficoltà manifeste.

Livelli generali raggiunti

Rispetto alla situazione di partenza ad oggi è possibile evidenziare che in generale il gruppo classe ha acquisito un sufficiente livello di apprendimento delle competenze e dei contenuti disciplinari, in linea con gli obiettivi prefissati dal consiglio di classe e dai docenti delle singole discipline. I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati alle loro capacità di rielaborazione, di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia operativa e alla partecipazione al dialogo educativo.

Complessivamente si distinguono i seguenti gruppi di livello:

Un primo gruppo, ristrettissimo, ha mostrato assiduità nella frequenza, partecipazione alle attività didattiche e puntualità nella rielaborazione dei contenuti, ha raggiunto discreti livelli di conoscenze e competenze e ha sviluppato un'accettabile capacità di osservazione e ragionamento. **Un secondo gruppo**, più numeroso, dotato di sufficienti abilità cognitive, il cui livello di attenzione e la motivazione allo studio sono stati sollecitati al lavoro mediante lo stimolo della “valutazione”, ha conseguito conoscenze e competenze sufficienti.

Un altro piccolo gruppo, con evidenti lacune pregresse e difficoltà legate ad un metodo di studio non del tutto proficuo e consolidato, grazie ad un maggiore impegno a partire, soprattutto, dal secondo periodo del secondo quadrimestre ha raggiunto risultati pressoché accettabili in quasi tutte le discipline. Relativamente agli alunni diversamente abili si rimanda alle relazioni dei docenti di sostegno.

Attività integrative e di arricchimento dell'offerta formativa

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

- Incontro con l'arcivescovo di Monreale, Mons. Gualtiero Isacchi, per condividere un momento di riflessione sul “Tempo del creato” (20.10.2022).
- Incontro informativo organizzato da LIONS sulla prevenzione violenza di genere (22/11/2022).
- Visione del film *La stranezza* presso il Cine Alba di Cinisi (23/11/2022).
- Partecipazione alla manifestazione la “*Partita del cuore*” con il coinvolgimento degli alunni delle classi terze, quarte e quinte (20/12/2022).
- Incontro didattico alla formazione della cultura e della legalità con l'Arma dei Carabinieri (08/02/2023).
- Incontro generazioni sostenibili - a tavola sempre giovani (02/03/2023).



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- Visita ExpoCook 2023 fiera espositiva del settore "Food & Beverage" presso la Fiera del Mediterraneo, Palermo (09/03/2023).
- Partecipazione alla demo sulla lavorazione e produzione di uova di cioccolato (05/04/2023).
- Partecipazione conferenza tecnico professionale ALMA con un esperto di settore, Dott. Giaquinto (27/04/2023).

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

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

Condivisione delle regole;

Educazione alla democrazia, alla libertà, alla legalità, alla solidarietà come modello di partecipazione sociale;

Sviluppo della coscienza di sé stessi e del territorio circostante; Acquisizione di autonomia e assunzione di responsabilità;

Capacità di organizzare un metodo di lavoro efficace;

Valorizzazione delle differenze;

Capacità di lavorare in team; Risoluzione dei problemi nei vari ambiti;

Utilizzo in modo funzionale di materiali e strumenti per l'attività didattica;

Consolidamento di un'adeguata padronanza del linguaggio specifico delle singole discipline;

Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative e dinamiche attraverso

l'utilizzo dei mezzi digitali per favorire l'apprendimento dei discenti;

Integrazione fra 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;

Acquisizione di un atteggiamento positivo nei confronti della multiculturalità e della diversità;

Promozione di solidarietà e tolleranza al fine di combattere fenomeni di discriminazione e di bullismo;

Promozione di riflessioni su tematiche relative all'educazione stradale, alla salute e all'ambiente;

Motivazione all'apprendimento e promozione di un atteggiamento positivo nei confronti dello studio e del sapere

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Imparare a imparare - Progettare - Comunicare - Collaborare/partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; ✓ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi; ✓ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori; ✓ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono; ✓ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni d'incomprensione e conflittualità; ✓ comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica. <p>Essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; ✓ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; ✓ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; ✓ acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO – SOCIALE
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.	Individuare le connessioni fra la storia e la scienza, l’economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.	Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, con particolare attenzione ai fatti demografici, economici, ambientali, sociali e culturali.
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	Integrare la storia generale con le storie settoriali, facendo dialogare le scienze storico – sociali con la scienza e la tecnica.
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.	Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese e francese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Approfondire i nessi fra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea	Applicare un metodo di lavoro laboratoriale, con esercitazioni in contesti reali che abituino a risolvere problemi concreti.

ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	Conoscere i valori alla base della Costituzione e modellare di conseguenza il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale
Individuare e di utilizzare le attuali forme di comunicazione multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	

ASSE MATEMATICO - SCIENTIFICO	ASSE TECNICO – PRATICO
Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.	Utilizzare le tecniche gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	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.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.

Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
--	--

STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

- ✓ Leggere e decodificare testi di vario genere, anche letterari
- ✓ Comprendere un testo e saperne individuare i nuclei tematici fondamentali
- ✓ Saper produrre testi scritti in una forma espressiva complessivamente corretta, in italiano, inglese, francese
- ✓ Sapersi esprimere oralmente e saper organizzare brevi argomentazioni in maniera personale
- ✓ Saper conoscere il mercato della ristorazione
- ✓ Saper costruire un menù in funzione delle diverse tipologie di pasto e delle esigenze della clientela.

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

- Viaggio istruzione formazione PCTO a Rimini-Torrita Di Siena, Ravenna-San Marino (21/01/2023 - 26/01/2023).

METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

A seconda delle esigenze i docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

- Lezione frontale;
- Lezione interattiva;
- Discussione dialogica guidata;
- Individuazione, all'interno delle discipline, dei nuclei concettuali fondanti;
- Apprendimento/insegnamento: sistemico, dinamico, flessibile;
- Brainstorming;
- Cooperative learning;
- Tutoring;
- Ricerca e osservazione;
- Esercizi applicativi;
- Formulazione di grafici e di mappe concettuali;
- Problem solving;
- Lavori di gruppo con presentazione del prodotto finale in vari formati;

STRUMENTI

Dotazioni librarie: manuali, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, materiale didattico in copia, tabelle di composizione degli alimenti, PowerPoint.

Attrezzature tecniche: CD, collegamento Internet, video, palestra e spazi esterni, laboratori.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative, interventi mirati ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate anche se in modo differenziato per gli alunni con difficoltà. In generale, la valutazione è stata considerata una riflessione sul percorso educativo e non un'analisi dei traguardi.

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

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

scelte didattiche operate dai docenti;

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

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

- discussioni e dibattiti su tematiche di riferimento ai contenuti studiati;
- discussioni guidate e non aperte all'intera classe;
- sondaggi generali all'interno del gruppo-classe;
- esercizi scritti e orali – questionari a risposta aperta o chiusa;
- esercizi applicativi e/o esplicativi;
- stesura di schemi e/o mappe concettuali;
- ricerche individuali e di gruppo;
- esercitazioni alla lavagna;
- Ricerca e osservazione;
- Esercizi applicativi;
- Formulazione di grafici e di mappe concettuali;
- Problem solving;
- Lavori di gruppo con presentazione del prodotto finale in vari formati;
- Videolezioni.

STRUMENTI

Dotazioni librarie: manuali, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, materiale didattico in copia, tabelle di composizione degli alimenti, PowerPoint.

Attrezzature tecniche: CD, collegamento Internet, video, palestra e spazi esterni, laboratori.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative, interventi mirati ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate anche se in modo differenziato per gli alunni con difficoltà. In generale, la valutazione è stata considerata una riflessione sul percorso educativo e non un'analisi dei traguardi.

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Verifica d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le conoscenze pregresse e i livelli di partenza;
- Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per

controllare ed orientare l'attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti;

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

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

- discussioni e dibattiti su tematiche di riferimento ai contenuti studiati;
- discussioni guidate e non aperte all'intera classe;
- sondaggi generali all'interno del gruppo-classe;
- esercizi scritti e orali – questionari a risposta aperta o chiusa;
- esercizi applicativi e/o esplicativi;
- stesura di schemi e/o mappe concettuali;
- ricerche individuali e di gruppo;
- esercitazioni alla lavagna;
- controllo sistematico delle consegne in modalità sincrona e asincrona (nei momenti di didattica a distanza);
- correzione dei compiti assegnati.

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento;
- questionari;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- quesiti a risposta aperta;
- relazioni su tematiche di approfondimento;
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia;
- risoluzione di problemi;
- analisi del testo/testo argomentativo nella lingua italiana;
- comprensione del testo in lingua straniera;

in riferimento all'esperienza generale degli studenti:

- la capacità organizzativa;
- lo spirito di collaborazione con i compagni nello svolgimento delle consegne;
- il senso di responsabilità e l'impegno;
in riferimento agli elaborati:
- la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti;
- la cura nell'esecuzione;
- la correttezza;
- la personalizzazione.

4 - PERCORSI E ATTIVITÀ DI 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 Maria Angela Ales ed ha adottato, per l'A.S. 2022-2023, il percorso didattico di seguito riportato e così articolato: la programmazione per l'insegnamento dell'Educazione civica è stata elaborata, nel rispetto delle Linee Guida ministeriali adottate in applicazione della legge 92/2019, sulla base di quanto votato in seno al Collegio dei Docenti (Curriculum di Educazione Civica), successivamente elaborato dai Dipartimenti disciplinari. Per ogni disciplina, quindi, sono stati svolti gli argomenti indicati nella sottostante tabella, per il numero di ore suddivise per disciplina, avendo come riferimento i seguenti tre nucleitematici e le seguenti competenze chiave:

NUCLEI TEMATICI

- 1) Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
- 2) Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;
- 3) Cittadinanza digitale.

COMPETENZE CHIAVE

- 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.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati al fine di tutelare la sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- 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.

DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
ITALIANO	4	La restanza. Il coraggio di restare legati alle proprie radici ("I Malavoglia" di G. Verga) Turismo sostenibile e responsabile ("Ulisse" di U. Saba)	Sapere esporre in modo critico e personale le problematiche trattate. Comprendere i principi fondamentali della Costituzione per il rispetto della legalità.	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
STORIA	2	Agenda 2030 ➤ Misurazione e attuazione degli obiettivi. ➤ Economia circolare e impronta ecologica.	Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, con particolare attenzione ai fatti demografici, economici, ambientali, sociali e culturali.	-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. -Adottare i comportamenti più adeguati al fine di tutelare la sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

LINGUA INGLESE	3	Slow Food. The Mediterranean diet.	<p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura e comprensione.</p> <p>Promuovere la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale.</p> <p>Attivare comportamenti civili e responsabili che consentano di partecipare in modo efficace e costruttivo all'interno di società sempre più diversificate.</p>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche i linguaggi settoriali previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro – Livello B1 del QCER – quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</p> <p>Essere in grado di comprendere le idee fondamentali</p>
-------------------	---	---	--	--

				<p>di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione.</p> <p>Essere in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, senza eccessiva fatica e tensione, pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione.</p>
LINGUA FRANCESE	3	<p>Les aliments biologiques; Les OGM (obiettivo 2 dell'Agenda 2030).</p>	<p>Sapersi esprimere con lessico appropriato riformulando le informazioni acquisite in relazione all'ambito studiato.</p> <p>Prendere coscienza dei vantaggi e gli inconvenienti degli OGM.</p>	<p>Acquisire la consapevolezza dei principi su cui si basa l'agricoltura biologica.</p>
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	<p>Nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo del pianeta. La fame nel mondo; situazione oggi e cambiamenti per il futuro Agricoltura biologica e biodinamica, Agricoltura</p>	<p>Saper mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie. Saper riconoscere le possibili contaminazioni lungo la filiera agroalimentare Riconoscere e saper gestire le risorse</p>	<p>Comprendere le conseguenze di una scorretta alimentazione Acquisire comportamenti adeguati onde seguire una sana alimentazione.</p>

		solidale; prodotti a km zero. Agricoltura solidale e omg. Dieta mediterranea e sostenibilità ambientale		
--	--	--	--	--

			alimentari e idriche del proprio territorio.	sistema di qualità relativo alla filiera produttiva nel rispetto dell'ecosostenibilità e della sicurezza alimentare. Acquisire comportamenti corretti al fine di ridurre gli sprechi alimentari.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRAT.	6	Relazione tra marchi di qualità, economia circolare e Italian Sounding	I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; I prodotti a chilometro zero, I presidi slow food. Economia circolare e agricoltura sostenibile, Italian Sounding	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento degli alimenti prodotti in una filiera eco sostenibile, rispettosi della persona, della collettività, dell'ambiente.
LABORATORIO ENOGASTRON. Settore Cucina	3	I rapporti di collaborazione con il personale di sala.	Curare i rapporti in un clima di reciproca collaborazione al fine di ottenere una completa soddisfazione sul piano della fornitura di un prodotto migliore e della piena soddisfazione del cliente	Operare nel sistema produttivo valorizzando la cultura enogastronomica legata al territorio e alle tradizioni locali in armonia con l'ambiente. Applicare le normative vigenti,

		Utilizzo e trasformazioni per le intolleranze alimentari.		nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	I vantaggi dell'attività fisica svolta in ambiente naturale	Conoscere le regole di una attività fisica sana	Tenere comportamenti adeguati nei vari ambienti di vita. Accrescere il senso di responsabilità civica, sociale e solidale attraverso attività e iniziative personali e di gruppo, a livello

				locale, regionale, nazionale ed europeo.
RELIGIONE CATTOLICA	2	I diritti dell'uomo.	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.	Per una lettura critica del mondo contemporaneo cogliere la presenza, i segni e l'incidenza del cristianesimo e il loro significato nella storia e nella cultura, nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica, nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità, anche in relazione alla propria figura professionale, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea.

MATEMATICA	4	Utilizzo di strumenti digitali e contenuti multimediali	Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete. Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri. Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale.	Comprendere le funzioni principali di Internet. Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete. Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete.
METODOLOGIA	-Lezione interattiva; -Problem solving; -Lavori di gruppo e di ricerca personale;			
STRUMENTI	-Libri; -Internet; -Materiale fornito dal docente; -Mappe concettuali; -Video.			
VALUTAZIONE	Coerente con le conoscenze, abilità e competenze indicate nella programmazione ed affrontate durante lo svolgimento delle attività didattiche. Le griglie di valutazione sono quelle deliberate dai dipartimenti disciplinari ed approvate in seno al Collegio dei docenti nonché la griglia di valutazione inserita nel curriculum di educazione civica.			



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

FIGURA PROFESSIONALE

ESPERTO DELLA RISTORAZIONE SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il curriculum scolastico dell'Istruzione Professionale, prevede un'area di professionalizzazione PCTO (ex “Alternanza Scuola Lavoro”): area di specializzazione volta a fornire una formazione spendibile sul territorio. L'alternanza Scuola Lavoro viene sviluppata in tre anni, nelle classi terze, quarte e quinte del corso di Tecnico dei Servizi della Ristorazione, con un monte ore complessivo di 210 ore. Lo scopo del progetto è migliorare l'efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo agli alunni l'opportunità di inserire un'esperienza in impresa durante il proprio percorso di formazione. La finalità è quella di assicurare agli alunni, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

I risultati attesi sono relativi a due segmenti:

- il primo è orientativo per aiutare gli alunni ad acquisire una conoscenza del mondo del lavoro e delle capacità in esso richieste e nello stesso tempo per valorizzare le vocazioni e gli interessi di apprendimento personali;
- il secondo è finalizzato a fornire una maggiore opportunità di professionalizzazione con l'acquisizione di competenze di base.

Il percorso formativo è stato strutturato in moduli concernenti la somministrazione del test iniziale, attività progettuali di Istituto, tirocinio presso strutture accreditate, visite aziendali, seminari e incontri di formazione con esperti del mondo del lavoro, viaggio di istruzione e formazione e la somministrazione del test finale.

La progettazione delle attività da svolgere per il PCTO è stata così articolata:

la tabella da cui si evince l'articolazione delle attività relative al PCTO svolte dagli alunni è allegata al presente documento.

Relazione sulle attività svolte

Le ore previste di PCTO per l'area di professionalizzazione per le classi terze, quarte e quinte secondo la legge di stabilità 2019 sono 210 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze, quarte e quinte.

Secondo la legge di stabilità vigente, i percorsi triennali per le competenze trasversali, (210 ore complessive distribuite nel triennio post-diploma) vengono progettati in conformità ad accordi stipulati



*Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane*



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

tra Istituzione Scolastica ed Enti privati, atti a favorire l'integrazione della Scuola con le realtà lavorative presenti nel Territorio. Presupposto essenziale, quindi, per la progettazione, è l'analisi dei bisogni formativi nel territorio e la correlazione dei percorsi con il Piano dell'Offerta Formativa e la specificità dei curricula delle Istituzioni scolastiche.

Il Piano dell'Offerta Formativa dell'I.I.S. “Ugo Mursia” prevede, per le classi dell'indirizzo IPSEOA, enogastronomia, stage presso aziende del settore enogastronomico, quali ristoranti, alberghi, bar e pizzerie, attraverso convenzioni con strutture, dislocate nel territorio adiacente il plesso scolastico, capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

ATTIVITA' DEL TUTOR SCOLASTICO A.S 2021/22

Purtroppo, in questo anno scolastico, 2021/2022, come d'altronde l'a.s. precedente, la situazione pandemica e l'emergenza sanitaria covid 19, che ci ha coinvolti ha inficiato non poco, sullo svolgimento del progetto, nella parte più importante, difatti gli studenti della classe 5I, vista la chiusura quasi totale delle strutture ricettive ed enogastronomiche del territorio, hanno iniziato a scaglionarsi alternandosi a gruppi per svolgere le ore previste, nella parte pratica (Stage). Molti ragazzi faranno lo stage durante il periodo estivo secondo un percorso programmato dal responsabile PCTO. Da questo si è determinato che la nostra funzione di tutor scolastico si è limitata nel preparare e stilare, nella parte prettamente didattica, il progetto; è stato previsto un percorso multidisciplinare di trenta ore svolto in classe riguardanti le principali materie di indirizzo quali: enogastronomia, lingua francese, lingua inglese, diritto e tecniche amministrative, scienze degli alimenti, scienze motorie, italiano e matematica. Tutti gli alunni sono stati invitati a partecipare agli incontri formativi in modalità telematica quali: il corso sulla sicurezza. Alcuni ragazzi come detto hanno iniziato l'attività di stage presso strutture convenzionate altri inizieranno durante la pausa estiva.

Attività del tutor scolastico A.S. 2022/2023

Nell'anno scolastico 2022/2023 Tutti i ragazzi hanno avuto modo di recuperare le ore degli anni passati intensificando lo stage presso le aziende convenzionate e partecipando anche a delle iniziative programmate dall'istituzione scolastica come la partecipazione alla Sigep di Rimini o all'Expocook di Palermo, raggiungendo il monte ore previsto dal progetto triennale che è di 210. A completamento del progetto, i Collegi Curricolari hanno inserito un totale di 20 ore di attività pluridisciplinare

OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO RAGGIUNTI

L'esperto della ristorazione settore cucina è dotato di conoscenze tecniche, operative ed organizzative adeguate dell'area turistico-ristorativa, caratterizzato altresì da un'approfondita conoscenza dei prodotti tipici del territorio ed è in grado di operare autonomamente o integrarsi in strutture più complesse attraverso proposte ristorative inerenti alimentazione naturale e tradizioni enogastronomiche regionali.

Obiettivi formativi:

- favorire l'acquisizione di conoscenze e strumenti relativi alle competenze richieste per sapere progettare, programmare, organizzare le attività svolte all'interno di un laboratorio di cucina;



*Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- acquisire attraverso la relazione di insegnamento-apprendimento, atteggiamenti positivi verso la motivazione e l'autostima;
- individuare le connessioni tra orientamento e mercato del lavoro nel rispetto della cultura e delle pari opportunità formative;

- acquisire competenze relative alle dimensioni: progettuali, operativa, di tutoraggio, di tutoring, e di lavoro in team.

A. Obiettivi specifici

1. Conoscenze:

- conoscere le tecniche per le diverse preparazioni enogastronomiche;
- conoscere le norme igienico-sanitarie del settore;
- conoscere le elementari norme di sicurezza sul lavoro.

2. Competenze e abilità:

- saper realizzare servizi di elevato valore qualitativo;
- saper organizzare il reperimento e la preparazione delle materie prime;
- saper realizzare attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione;
- saper definire e predisporre un menù;
- saper predisporre le postazioni del servizio;
- saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto.

3. Competenze tecnico-professionali:

Le competenze tecnico professionali sono costituite dai saperi e dalle tecniche connesse all'esercizio delle attività operative richieste dai processi di lavoro a cui si riferisce nei diversi ambiti professionali.

C. Sbocchi occupazionali:

Il profilo trova ampia e facile collocazione in strutture ristorative e/o ricettive che offrono servizi di ristorazione.

6 - SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

A seguito di O.M n. 45 del 09 marzo 2023, relativa allo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022-2023, sono state calendarizzate e svolte le simulazioni della prima prova scritta e della seconda prova scritta.

Per quanto concerne le prove di Italiano, la prima simulazione è stata somministrata il 14 marzo 2023; la seconda simulazione è stata somministrata il 4 maggio 2023.

Per quanto concerne le prove di Scienza e Cultura degli Alimenti, la prima prova è stata somministrata in data 07.03.2023; la seconda prova è stata somministrata in data 09.05.2023.

7 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

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

8- CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA**

PROF.RE TITOLARE: SABELLA ACCURSIO A.S. 2022- 2023

TESTI IN ADOZIONE

AUTORE: ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILOGUERRA, FAUSTO MELI, MAURIZIO TALLONE

TITOLO: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA CISBN 978-88-99059-43-9

VOLUME C CON QUADERNO DELLE COMPETENZE

CASA EDITRICE: ALMA PLAN WWW.EDIZIONIPLAN.IT

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

Modulo A: I prodotti alimentari- I nuovi stili alimentari

Contenuti:

- U.D.1-La classificazione degli alimenti;
- U.D.2-Le nuove esigenze alimentari; U.D.3-
Le nuove abitudini alimentari; U.D.4-I marchi
di qualità.

Modulo B: Le nuove forme della ristorazione

Contenuti:

- U.D.1- Il Catering;
- U.D.2- Il Banqueting;
- U.D.3- Le tecniche di banqueting Inside e Out Inside;
- U.D.4- Le tecniche di catering: stabile, occasionale e industriale;
- U.D.5- L'organizzazione del servizio del Catering e Banqueting;
- U.D.6- La classificazione del catering: stabile, occasionale e industriale; U.D.7-
Servizio di ristorazione viaggiante: catering ferroviario, aereo e navale;
- U.D.8- Organizzazione del servizio: incontro con il cliente, definizione del menu e il
sopralluogo.

Modulo C: Le figure professionali presenti in una struttura di cucina di lusso

Contenuti:

- U.D.1-Organigramma di una brigata di cucina internazionale di lusso;
- U.D.2-Organigramma di una brigata di cucina nazionale di medie dimensione;
- U.D.3-Organigramma di una brigata di cucina di piccola dimensione;
- U.D.4-Organigramma del F & B compartment di un grande albergo;
- U.D.5-Food beverage & division;
- U.D.6- Food & Beverage manager.

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

Modulo D: I menu e la carta delle vivande

Contenuti:

U.D.1- La storia del menu; U.D.2-

Le funzioni del menu;

U.D.3-Le regole per la corretta redazione del menu;

U.D.4-I vari tipi di menu;

U.D.5-I menu nella ristorazione collettiva: la ristorazione scolastica, la ristorazione ospedaliera e la ristorazione aziendale

Modulo E: L'economato

Contenuti:

U.D.1- La struttura magazzino;

U.D.2- L'economo;

U.D.3- I canali di approvvigionamento;

U.D.4- Il fabbisogno aziendale;

U.D.5- Il food-cost.

Modulo F: L'arte bianca-Gli impasti fondamentali-Creme e semifreddi

Contenuti:

U.D.1-Gli sfarinati del grano; U.D.2-

La forza della farina; U.D.3- Gli

impasti di base; U.D.4- La base del

semifreddo.

Modulo G: L'enogastronomia nel mondo

Contenuti:

U.D.1- Le cucine europee;

U.D.2- Le cucine internazionali.

Modulo H: La degustazione e l'analisi sensoriale

Contenuti:

U.D.1- L'analisi sensoriale: cosa si intende per alimentazione;

U.D.2- Le caratteristiche organolettiche: Vista, Olfatto, Tatto, Gusto e udito;

U.D.3- Le sensazioni visive, olfattive, gustative primari e secondari, le sensazioni aromatiche o gusto olfattive e sensazioni tattili.

Modulo I: La ristorazione

U.D.1- La ristorazione Commerciale;

U.D.2- La ristorazione Collettiva; U.D.3-

La Neo Ristorazione.

Modulo L: Esercitazioni pratiche

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico:

**INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA E AMBIENTALE
ORE SVOLTE: 3**

-Cittadinanza Digitale;

ARGOMENTI DA SVOLGERE ENTRO LA FINE A.S.: 2022-2023

Si prevede di ultimare entro la fine di maggio il seguente modulo: Il marketing nella ristorazione.

4 Ore svolte PCTO : “La cucina territoriale e le sue caratteristiche”

MODULO DI RACCORDO MULTIDISCIPLINARE “ Il mondo del catering / Diete e stili alimentari”

U.D. 1. Preparazione in laboratorio di cucina di: “Muffin al Cioccolato con Turbante di Panna, Ciliegie Candite e Pistacchio di Bronte su Salsa Inglese”;

U.D. 2. Preparazione in laboratorio di cucina di: “Diverse Tipologie di Chiacchiere”;

U.D. 3 Preparazione in laboratorio di cucina del “ Riso in Diverse Cotture”.



*Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia”*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MATERIA DI INSEGNAMENTO : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROF.SSA TITOLARE : ALES MARIA ANGELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “ DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA ENOGASTRONOMIA -SALA E VENDITA” DI DE LUCA-FANTOZZI. EDITORE LIVIANA

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2023:

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

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

35

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- 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 – analisi di casi aziendali
- 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

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

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

Contenuti :

Economia circolare e agricoltura sostenibile. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; i marchi di qualità dei vini; i prodotti a chilometro zero; i presidi slow food. L'Italian Sounding. Lo spreco alimentare.

UDA PFI “IL MONDO DEL CATERING”

L'evento come strumento di marketing, la pianificazione di un evento; calcolo del costo totale di un evento e

della quota di partecipazione. Compito di realtà: simulazione dell'organizzazione di un evento-compilazione

del contratto di banqueting.

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 Il budget



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MATERIA D'INSEGNAMENTO: FRANCESE

PROF. TITOLARE: RINAUDO SIRO

LIBRO DI TESTO: CHRISTINE DUVALIER, *GOURMET, ENOGASTRONOMIE*, ELI EDIZIONI

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023

- **Révision grammaire** : les temps du futur et du conditionnel, les phrases hypothétiques, les temps du passé : passé composé et imparfait, les pronoms démonstratifs et possessifs, verbes irréguliers
- **Module 1** *Le monde de la restauration* : bars et restaurants typiquement français, comment promouvoir son entreprise, la restauration commerciale, la restaurations collective à caractère social, la figure du traiteur.
- **Module 2** *Le vin* : petite histoire du vin, les Régions viticoles françaises, la classification des vins, la méthode champenoise, la dégustation.
- **Module 3** *Régimes et nutrition* : les aliments bons pour la santé, les OGM, régimes : méditerranéen, macrobiotique, végétarien, végétalien, régimes alternatifs : crudivorisme, fruitarien et dissocié, les troubles du comportement alimentaire.
- **Module 4** *Educazione civica* Les aliments biologiques, Les OGM (obiettivo 2 dell'Agenda 2030); ore previste 3;

Les aliments biologiques - Les OGM

CONOSCENZE

ABILITÀ

COMPETENZE

Sapersi esprimere con lessico appropriato riformulando le informazioni acquisite in relazione all'ambito studiato; acquisire la consapevolezza dei principi su cui si basa l'agricoltura biologica; prendere coscienza dei vantaggi e gli inconvenienti degli OGM

PCTO: MODULO DI RACCORDO

- **Module 5** *Parcours PCTO*: “la cucina territoriale e le sue caratteristiche”

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

- **Module 6** *Société et identité* : le passé colonial français, le Paris multiculturel
- **Module 6** *Société et identité* : la cuisine française : traditions et fêtes ; le repas traditionnel de Pâques



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- **Module 7** Postuler à un emploi, trouver un travail : le CV, la lettre de motivation ; l'entretien d'embauche

MATERIA D'INSEGNAMENTO: INGLESE

PROF. TITOLARE: MILIZIANO GIOVANNA MARIA

LIBRO DI TESTO: CATERING TODAY

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2023

MODULO 1: Food today

U.D. 1.1. Fast food and fast-food restaurants

U.D. 2.1 The negative side of junk food

U.D. 3.1 Slow food

U.D. 4.1 Nouvelle cuisine

U.D. 5.1 Fusion food and Cuisine

MODULO 2: Diets

U.D. 1.2. Healthy eating

U.D. 2.2. The food pyramid

U.D. 3.2. The Mediterranean diet

U.D. 4.2. The vegetarian diet

U.D. 5.2. The vegan diet

MODULO 3: Eating disorders

U.D. 1.3. Anorexia

U.D. 2.3. Bulimia

U.D. 3.3. Food allergies and intolerances

MODULO 4: Beer in history

U.D. 1.4. Pubs today

UDA DI ED. CIVICA: Slow food. The Mediterranean diet. The food pyramid.

UDA PFI: Il mondo del catering; Nouvelle cuisine.

Gli stili alimentari: Healthy eating. The vegetarian and the vegan diets.

39



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

PCTO: MODULO DI RACCORDO

The Mediterranean diet. The food Pyramid

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico: Restaurant start-up. Promoting a restaurant (dal testo “Flavours”). The UK system of Government.

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: SICHERA LAURA

LIBRO DI TESTO: PAOLO DI SACCO “INCONTRO CON LA LETTERATURA” PEARSON, vv. 2-3

Contenuti svolti fino al 12 maggio 2022

MODULO 1: IL ROMANTICISMO - GIACOMO LEOPARDI

U.D.1.1 *L'età del Romanticismo*

Il Romanticismo: contesto storico, politico e culturale. Le idee e le concezioni.

Il Romanticismo in Italia: La polemica classico-romantica.

U.D. 1.2 *Il genio di Recanati*

La biografia e il pensiero di Giacomo Leopardi.

T1 “*L'infinito*” (Canti)

T2 “*Dialogo di Malambruno e Farfarello*” (Operette morali)

MODULO 2: L'ETA' DEL POSITIVISMO

U.D.2.1 *La cultura europea nell'età del Positivismo*

Il Positivismo: contesto storico, politico e culturale. Le idee e le concezioni.

Realismo e Naturalismo in Francia.

U.D.2.2 *Le linee generali della cultura italiana*

Il Verismo.

MODULO 3: GIOVANNI VERGA

U.D. 3.1 *La biografia e la poetica*

La biografia. Il pensiero.

La poetica dell'impersonalità. Le tecniche narrative.

U.D. 3.2 *Vita dei campi*

Caratteristiche generali dell'opera.

T1 “*Rosso Malpelo*”

T2 “*Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane*”, L. Franchetti e S. Sonnino

U.D. 3.3 *I Malavoglia*

Trama e caratteristiche generali dell'opera.

T2 “*La famiglia Toscano*” (cap I)

40



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

Educazione civica. "Padron 'Ntoni e la filosofia della restanza".

"Ricerca sui borghi fantasma della nostra regione"

Turismo sostenibile e responsabile

MODULO 4: L'ETA' DEL DECADENTISMO

U.D. 4.1 La cultura nell'Età del Decadentismo

La visione del mondo decadente. Temi e protagonisti del Decadentismo.

(P.F.I. La Belle époque e la gastronomia nel XX secolo. I caffè di Parigi)

U.D. 4.2 La poesia decadente

T1 "Corrispondenze", Charles Baudelaire

T2 "Languore", Paul Verlaine

U.D. 4.3 Giovanni Pascoli

La biografia. La poetica del fanciullino. Il simbolismo.

U.D. 4.4 Myricae

T3 "Novembre"

T4 "Lavandare"

T5 "Il lampo"

T6 "L'assiuolo"

U.D. 4.5 Canti di Castelvecchio

T7 "Il gelsomino notturno"

U.D. 4.6 Gabriele D'Annunzio.

La biografia. L'Estetismo. Il Superomismo. Il Panismo

U.D. 4.7 "Il piacere"

T8 "Il conte Andrea Sperelli" (libro I, cap. II)

U.D. 4.8 "Alcyone"

T9 "La pioggia nel pineto"

MODULO 5: SCRITTURE RIBELLI: IL FUTURISMO

U.D. 5.1. Il Futurismo.

"Il manifesto della cucina futurista" (P.F.I. Diete e stili alimentari")

MODULO 6: GIUSEPPE UNGARETTI

U.D. 6.1. La biografia. Le opere.

U.D. 6.2. "L'allegria"

T1 "Veglia"

T2 "Fratelli"



Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

T3 “Soldati”

MODULO 7: IL ROMANZO DEL PRIMO NOVECENTO E ITALO SVEVO

U.D. 7.1 Italo Svevo

La biografia. Il pensiero.

U.D. 7.2 La Coscienza di Zeno

T1 “Il vizio del fumo” (Cap. 1)

Per la giornata mondiale contro la violenza sulle donne: “Emmeline Pankhurst e le suffragette inglesi”
Per il giorno della memoria: “La mia vita ad Auschwitz”, intervista a Samuel Modiano.

PCTO/Modulo interdisciplinare: La cucina territoriale e le sue caratteristiche

“Il timballo di Maccheroni”, da *Il gattopardo* di G. Tomasi di Lampedusa

SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

PRIMA SIMULAZIONE: svolta in data 14/03/2023

SECONDA SIMULAZIONE: svolta in data 04/05/2023

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO 8: LUIGI PIRANDELLO

U.D. 8.1 La biografia e il pensiero

U.D. 8.2 Novelle per un anno

T1 “Il treno ha fischiato”

T2 “Ciaula scopre la luna”



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA

DOCENTE: FIORENZO MONTELEONE

LIBRO DI TESTO: NUOVA MATEMATICA A COLORI

AUTORI: LEONARDO SASSO VOLUME 4

EDITORE: PETRINI

Competenze

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

Abilità

Saper classificare le funzioni algebriche razionali, individuarne l'insieme di esistenza, saperne calcolare i limiti, individuare i punti di discontinuità, calcolare le derivate e tracciarne il grafico

Contenuti

Richiami:

- Equazioni di primo grado
- Equazioni di secondo grado
- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado
- Disequazioni fratte

Funzioni reali di variabile reale:

- Concetto di funzione reale di variabile reale.
- Classificazione delle funzioni
- Grafico di una funzione
- Dominio di una funzione razionale intera e fratta.
- Studio del segno di funzioni razionali e fratte
- Simmetrie.

Limiti delle funzioni:

- Approccio intuitivo al concetto di limite.
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito.
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende all'infinito.
- Definizione di limite infinito per x che tende ad un valore finito.
- Definizione di limite infinito per x che tende all'infinito.

43



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- Limite destro e sinistro
- Operazioni sui limiti.
- Esempi di calcolo di limiti.

Funzioni continue:

- Definizione di funzione continua.
- Forme indeterminate.
- Discontinuità delle funzioni.
- Grafico probabile di una funzione.

Studio di funzione:

- Asintoti verticali ed orizzontali.
- Schema generale per lo studio di una funzione.

Argomenti da affrontare dopo la data del 15 maggio:

Derivata di una funzione:

- Derivate di funzioni razionali intere.
- Derivate delle funzioni elementari.
- Applicazioni.

Massimi, minimi:

- Definizioni di massimo e di minimo relativo.
- Punti stazionari.
- Ricerca dei massimi e minimi assoluti di funzioni razionali intere.

MATERIA D' INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA

PROF : DAVIDE RASA

CLASSE: 5I

LIBRO DI TESTO: CLAUDIO CASSINOTTI – GIANMARIO MARINONI, “SULLA TUA PAROLA”, ED. MARIETTI SCUOLA

Contenuti svolti fino al 15 Maggio 2023

MODULI DIDATTICI E RELATIVE UNITA' DIDATTICHE SVOLTE :

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

UNITA' DIDATTICHE

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

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

44



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

U.D. n. 0.3 Test Finale.

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

MODULO I: L'AMORE

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 1.1 "Maschio e Femmina li creò".

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

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

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

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

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

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

MODULO II: LA VITA

UNITA' DIDATTICHE

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

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

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

U.D. n. 2.4 Sofferenza e malattia.

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

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

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

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

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

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

MODULO III: UN MONDO GIUSTO

UNITA' DIDATTICHE

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

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

MODULO III: UN MONDO GIUSTO

UNITA' DIDATTICHE

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

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

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

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

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2022

U.D. n. 3.7 La libertà educativa.

45



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

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

U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.

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

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA (2 ore a quadrimestre)

TITOLO UDA

Sviluppo sostenibile e valorizzazione e promozione del patrimonio culturale e dei prodotti del territorio

- 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.

Conoscenze

- Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa cogliendo il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità.
- Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla giustizia sociale.
- Conoscere il valore etico della vita umana come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune.

Abilità

- Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.
- Descrivere l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali.
- Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

Competenze

- 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.
- Per una lettura critica del mondo contemporaneo cogliere la presenza, i segni e l'incidenza del cristianesimo e il loro significato nella storia e nella cultura, nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica, nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità, anche in relazione alla propria figura professionale, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea.



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2
DIETA E STILI ALIMENTARI

Conoscenze Minime

- Dieta come pratica di sobrietà alimentare. Il digiuno nella tradizione cristiana

Abilità Minime

- Saper individuare una dieta compatibile con i diversi periodi dell'anno

MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZE DEGLI ALIMENTI 5I

DOCENTE: SALVATORE ANSELMO

LIBRO DI TESTO: ALIMENTAZIONE OGGI “ DI SILVANO RODATO

Competenze

- 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.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche.

Abilità

- 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.
- Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

Contenuti

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e nuovi prodotti alimentari.
- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo.

47



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- Innovazioni tecnologiche di conservazione e cottura.
- Certificazione di qualità e sistema HACCP.
- Principi di bioenergetica.
- LARN, linee guida per una sana alimentazione e dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie

Educazione civica

Sviluppo sostenibile e valorizzazione e promozione del patrimonio culturale e dei prodotti del territorio

Contenuti svolti :

Modulo N 0 Principi alimentari

Riepilogo dei principi alimentari: caratteristiche, funzioni e fabbisogno

Apparato digerente (Cenni)

Modulo N 1 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

UD n. 1.1 – Alimentazione equilibrata

UD n. 1.2 – Dieta equilibrata e valutazione dello stato nutrizionale UD n. 1.3 –

Fabbisogno energetico

UD n. 1.4 – LARN

UD n. 1.5 – Linee Guida per una sana alimentazione

Modulo N 2 Dieta nelle varie fasce d'età UD n. 2.1 –

Alimentazione in gravidanza UD n. 2.2 –

Alimentazione della nutrice

UD n. 2.3 – Alimentazione nell'età evolutiva UD n. 2.4 –

Alimentazione nell'adolescenza UD n. 2.5 –

Alimentazione in età adulta

UD n. 2.6 – Alimentazione nella terza età UD n. 2.7 –

Dieta nello sport.

Modulo N 3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

UD n. 3.1 – Dieta mediterranea e piramide alimentare UD n. 3.2 –

Diete vegetariane

UD n. 3.3 – Dieta Dukan

UD n. 3.4 – Fast Food e Slow Food

Modulo N 4 Dieta in particolari condizioni patologiche

UD n. 4.1 – Obesità

48



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

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 – **Argomento che sarà svolto entro il 15.05.2023.**

UD n. 5.7 – Promozione del Made in Italy

Modulo N 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione UD n. 6.1 –

Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche UD n. 6.2 – Virus, batteri, lieviti e muffe

UD n. 6.3 – Malattie prioniche e virali UD n. 6.4 – Tossinfezioni alimentari

UD n. 6.5 – Infestazioni da vermi parassiti

UD n. 6.6 – Igiene e sicurezza nella ristorazione UD n. 6.7 –

Il sistema HACCP

UDA PFI (primo quadrimestre): il mondo del catering, le figure professionali, responsabili organizzativi, il personale di cucina

UDA PFI (secondo quadrimestre): gli stili alimentari, dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana, dieta fruttariana.

MATERIA D'INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: RAIMONDI LEONARDO

LIBRO DI TESTO: FIORINI; CORETTI BOCCHI - “PIU' MOVIMENTO” - VOLUME UNICO + EBOOK

COMPETENZE:

le competenze sono state definite in sede dipartimentale e sono:

49



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore “ Ugo Mursia ”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

- avere consapevolezza della propria corporeità e della sua espressività
- avere uno stile di vita corretto dal punto di vista alimentare, igienico sanitario, fisiologico, ambientale;
- saper gestire in maniera corretta una emergenza sanitaria anche grave.

ABILITA':

- saper eseguire movimenti in forma controllata e coordinata, rispettando i tempi di esecuzione, l'ampiezza e la precisione del movimento stesso;
- impegnarsi nell'osservare stili di vita sani, rapportarsi e collaborare in maniera costruttiva con i compagni;
- conoscenza delle regole della pallavolo e del beach volley;
- conoscenza delle regole della pallacanestro;
- conoscenza delle regole del tennis da tavolo;
- saper utilizzare un linguaggio specifico proprio delle varie discipline sportive;
- stabilire collegamenti tra le scienze motorie e gli altri insegnamenti.

CONTENUTI:

Parte pratica

- esercitazioni a corpo libero e con l'uso di piccoli attrezzi per il miglioramento delle capacità condizionali e delle capacità coordinative;
- esercitazione con la palla per il miglioramento ed il consolidamento dei fondamentali della pallavolo (servizio; palleggio; bagher; battuta; schiacciata; muro);
- esercitazioni con la palla per il miglioramento ed il consolidamento dei fondamentali della pallacanestro (palleggio; passaggio; tiro);
- esercitazioni per il miglioramento ed il consolidamento dei gesti fondamentali del tennis da tavolo.

Parte teorica:

- La caloria e la bomba calorimetrica;
- Storia dello sport: il podio dei 200 metri maschili alle olimpiadi di Città del Messico del 1968;
- la molecola di ATP e il ricambio energetico, sistemi anaerobico lattacido; anaerobico lattacido; aerobico;
- le principali regole del beach volley.

EDUCAZIONE CIVICA

Competenze	Abilità	Contenuti
Comprendere quali sono i vantaggi	Capacità di adattarsi alle mutevoli	Svolgere le varie attività in



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

dell'attività fisica svolta in ambiente naturale.	condizioni che possono verificarsi durante l'attività fisica svolta in ambiente naturale.	sicurezza e saper gestire le situazioni di emergenza.
---	---	---

DISCIPLINA: **STORIA**

DOCENTE: **SICHERA LAURA**

LIBRO DI TESTO: G. GENTILE - L. RONGA “GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA” vv. 4-5

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 12 MAGGIO 2022

MODULO 1: I PROBLEMI DELL'ITALIA UNITA

U.D. 1.1 *Dall'Età della Restaurazione al Risorgimento*

Dal Congresso di Vienna ai moti del 1848 - La seconda guerra d'indipendenza - La spedizione dei Mille – L'Unità d'Italia.

U.D. 1.2 *L'Italia nell'età della Destra storica.*

La Destra Storica al potere: scelte economiche e politiche - Il brigantaggio - Il completamento dell'Unità d'Italia.

U.D. 1.3 *L'Italia nell'età della Sinistra storica.* La Sinistra storica al potere - La politica di Agostino Depretis - La politica economica ed estera - Lo Stato forte di Crispi. – La crisi di fine secolo.

MODULO 2: L'EUROPA NEL SECONDO OTTOCENTO

U.D. 2.1 *La Seconda Rivoluzione industriale.*

U.D.2.2 *L'Età dell'Imperialismo e la Belle Époque (UDA P.F.I.)*

MODULO 3: L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

U.D.3.1 *L'Italia giolittiana.*

Il governo di Giovanni Giolitti - Le riforme sociali e politiche - Il protezionismo - La politica estera e la guerra in Libia.

U.D.3.2 *L'Europa verso la guerra.*

I motivi di contrasto fra le potenze europee - Triplice Intesa e Triplice Alleanza.

U.D.3.3 *La Prima guerra mondiale*

L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo - Il fallimento della guerra lampo - Gli eserciti si bloccano nelle trincee - L'Italia entra in guerra - La disfatta di Caporetto - L'uscita della Russia dal conflitto e l'ingresso degli Stati Uniti d'America- La sconfitta di Germania e Austria.

51



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

U.D.3.4 Una pace instabile

La conferenza di Parigi - I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa.

MODULO 4: L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

U.D. 4.1 La Rivoluzione Russa

La Rivoluzione russa di febbraio - Il ritorno di Lenin e la “Rivoluzione d’ottobre” - Il comunismo di guerra - La NEP e la nascita dell'URSS.

U.D. 4.2 Il Totalitarismo di Stalin

La politica economica di Stalin e le sue conseguenze - Il terrore staliniano e i gulag - Le caratteristiche dello stato totalitario sovietico.

U.D. 4.3 Mussolini, “inventore” del Fascismo

Il dopoguerra in Italia - La questione di Fiume e il Biennio rosso - La nascita del fascismo - La Marcia su Roma - Le leggi fascistissime - La politica economica di Mussolini - I Patti lateranensi - La politica estera - Le leggi razziali. *L'alimentazione autarchica nel ventennio fascista (U.d.A. P.F.I)*

U.D. 4.5 Il Nazismo

La crisi della Germania e la nascita della Repubblica di Weimar – Hitler diventa Cancelliere - Le leggi eccezionali e la “nazificazione” della Germania – Le leggi di Norimberga – La “notte dei cristalli” – L'alleanza fra Germania e Italia.

EDUCAZIONE CIVICA

Agenda 2030

- Misurazione e attuazione degli obiettivi.
- Economia circolare e impronta ecologica.

PCTO/Modulo interdisciplinare: La cucina territoriale e le sue caratteristiche

- La pasta come cibo di sussistenza. I maccheroni e l'Unità italiana.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

U.D.5.1 La seconda guerra mondiale.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: PROF.SSA VITA MANZO

Testo: la Costituzione italiana, articoli di giornali, notizie tratte dal web

Percorso: Il lavoro nell'ordinamento giuridico italiano

52



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

Competenze e Abilità

- Saper reperire da fonti contrattuali, conoscere e applicare le principali regole del lavoro;
- Conoscere e saper far applicare i diritti ed i doveri dei datori di lavoro e dei lavoratori;
- Conoscere e saper far applicare i comportamenti da tenere nell'ambiente di lavoro;
- Comprendere l'importanza del sistema sicurezza nel lavoro, conoscere e saper applicare le regole principali.

Contenuti

- alcuni articoli della Costituzione: i principi fondamentali artt. 1-12; i rapporti economici artt. 35-47;
- il contratto di lavoro ed i suoi elementi essenziali;
 - diritti ed obblighi del prestatore di lavoro subordinato;
 - obblighi e poteri del datore di lavoro;
 - codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR 62/2013);
 - i principali contratti di lavoro;
 - la legislazione sociale;
 - norme a tutela del lavoro: il D.Lgs. n. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza sul lavoro);
 - la tutela del lavoro femminile, l'integrazione del disabile nel mondo del lavoro, il mobbing.

Educazione civica:

Riflessioni sui principi fondamentali contenuti nei primi 12 articoli della Costituzione italiana.



Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



9 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

9.1 GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

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

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

I.I.S. UGO MURSIA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA
PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B - ANALISI E
PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
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 _____/40
(Max.15 pp) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10 pp.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	9	8	7	6	5	4	3	2	



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
--	----	---	---	---	---	---	---	---	---	--

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

IIS “UGO MURSIA”

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Candidato..... ClasseData

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	

Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico - professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	____/8
	II	Utilizza le competenze tecnico - professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico - professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico - professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	____/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 DEL COLLOQUIO ORALE

Classe Candidato..... Data.....

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

63



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

Padronanza lessicale, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di comprensione e della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova			20	

LA COMMISSIONE _____

IL PRESIDENTE _____

11. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	DOCENTE	MATERIA	FIRMA
1	ALES MARIA ANGELA	DTA	Ales Maria Angela
2	ANSELMO SALVATORE	SCIENZE ALIMENTI	Anselmo Salvatore
3	CHIARENZA ADRIANA	SOSTEGNO	Chiarenza Adriana
4	DAVI' CARLO	SOSTEGNO	Davi' Carlo
5	DI PIETRO PALMA	SOSTEGNO	Di Pietro Palma
6	MANZO VITA	MATERIA ALT. AUA RELIGIONE CATTOLICA	Manzo Vita
7	MILIZIANO GIOVANNA M.	INGLESE	Miliziano Giovanna M.
8	MONTELEONE FIORENZO	MATEMATICA	Monteleone Fiorenzo
9	RAIMONDI LEONARDO	SCIENZE MOTORIE	Raimondi Leonardo
10	RASA DAVIDE	IRC	Rasa Davide
11	RINAUDO SIRO	FRANCESE	Rinaudo Siro
12	RISO NAPOLEONE	SOSTEGNO	Riso Napoleone
13	SABELLA ACCURSIO	LAB. EN.	Sabella Accursio
14	SICHERA LAURA	ITALIANO E STORIA	Sicura Laura
15	VITALE NADIA	SOSTEGNO	Vitale Nadia



Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



12. ELENCO ALLEGATI

- Elenco alunni;
- Quadro sinottico crediti scolastici 3° e 4° anno;
- Tabella monitoraggio attività PCTO
- Simulate della prima prova (sessione ordinaria A. S. 2019/2020; sessione ordinaria 2021/2022)
- Simulate della seconda prova
- Firme Componenti il Consiglio di classe.



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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