



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009548 del 15/05/2023
IV (Entrata)

**CLASSE
V L**

**INDIRIZZO:
IPSEOA
Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio 2023



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Sommario

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE			
1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE			pag. 4
2 - PROFILO DELLA CLASSE			pag. 6
-	ELENCO	ALUNNI –	
CANDIDATI INTERNI (Allegato 1)			
3 - PERCORSO FORMATIVO			pag. 8
-	PRESENTAZIONE	DELLA	
CLASSE			
-	QUADRO	SINOTTICO	
CREDITI SCOLASTICI (ALLEGATO 2)			
-	OBIETTIVI	EDUCATIVI	
TRASVERSALI RAGGIUNTI			
-	COMPETENZE	CHIAVE	
TRASVERSALI			
-	OBIETTIVI	COGNITIVI	
RAGGIUNTI			
-	ATTIVITA' PROGETTUALI:		
CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI: VISITE DIDATTICHE, VIAGGI D'ISTRUZIONE			
-	METODOLOGIE		
DIDATTICHE: MEZZI, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO			
4 – UDA PFI			pag. 15
–	UDA N. 1		
–	UDA N. 2		
–	STRALCIO	DELLA	
RELAZIONE TUTOR PFI			
5 - EDUCAZIONE CIVICA			pag. 23
6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)			pag. 29
–	STRALCIO	DELLA	
SCOLASTICO	RELAZIONE	FINALE	
	DEL	TUTOR	



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



7 - SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO	pag. 31
8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 31
9 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	pag. 32
10 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	pag. 62
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 71



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
VIVONA ROSARIO	LAB.SER.EN-CUCINA
CICERO ANGELA MARIA	LINGUA E CIV. FRANCESE
GELO VALENTINA	LINGUA E CIV. INGLESE
ANSELMO GIUSEPPE	SCIENZA E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE
TUMMINELLI GIUSEPPE	DIR.TEC.AMM.STR.RIC.
LOMBARDO GIOVANNA	MATEMATICA
CIPOLLA MARIA CONCETTA	LETTERE ITALIANE
ORLANDO CARMELA	SCIE. MOTORIE E SPORTIVE
PRESTIGIACOMO DOMENICA	RELIGIONE CATTOLICA
ASPRESSO MARIA	SOSTEGNO
VITALE MARCELLO VITALE	SOSTEGNO
PINELLA SIRUGO	MATERIA ALTERNATIVA

Coordinatore: prof.ssa VITALE MARCELLO VITALE

Tutor PTCO: prof. RISO NAPOLEONE

Tutor di Educazione civica: _prof.re TUMMINELLI GIUSEPPE



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Italiano	Foresta S.(3FF)/ Cipolla M.C. (3L)	Cipolla M.C.	Cipolla M.C.
Storia	Foresta S.(3FF)/ Cipolla M.C. (3L)	Cipolla M.C.	Cipolla M.C.
Inglese	Di Bernardo V (3FF)7 Carrara B. (3L)	Gelo V.	Gelo V.
Francese	Maniaci F. (3FF) Cicero A.M. (3L)	Cicero A.M.	Cicero A.M.
Matematica	Provenzano D. (3 FF) Francavilla S. (3LL)	Lombardo G.	Lombardo G.
D.T.A.	Episcopo M. (3FF) Sampaolo T. (3L)	Fricano G.	Tumminelli G.
Scienze degli Alimenti	Calabrese M. (3FF) Guagenti G. (3L)	Trapani C.	Anselmo S.
Lab. Eno /Cucina	Lo Cascio R. (3FF) Vivona R. (3L)	Vivona R.	Vivona R.
Scienze Motorie	Tito T. (3FF) Polizzi A. (3L)	Orlando C.	Orlando C.
Religione Cattolica	Prestigiacomo D.	Rasa D.	Prestigiacomo D.
Sostegno	Romeo M.G.(3FF) Vitale M.V. (3L)	Romeo M.G. Vitale M.V.	Aspresso M. Vitale M.V.
Materia alternativa		Buccheri T.	Sirugo P.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



2 - PROFILO DELLA CLASSE

Composizione della classe e situazione di partenza

Composizione della classe:

La classe 5L è composta da 16 alunni, 11 maschi e 5 femmine. Due alunni (G.G.D. e S.M.) sono seguiti dai docenti di sostegno con un piano educativo individualizzato (PEI) con programmazione differenziata e una discente (R.A.) con un piano didattico personalizzato (PDP) mantenendo inalterati gli obiettivi disciplinari. Tutti gli alunni, provengono dalla 4L dell'anno scolastico 2021/22.

Situazione di partenza:

La classe sin dai primi giorni si è mostrata non sempre ben scolarizzata e rispettosa delle regole della comunità scolastica, la vivacità di alcuni alunni ha determinato a volte uno svolgimento meno sereno delle attività.

In termini di conoscenze/abilità/competenze, risulta essere eterogenea e sono emersi diversi livelli di preparazione di base, abilità pregresse, metodi di lavoro e impegno: uno insufficiente e mediocre che necessita di recuperare nel più breve tempo possibile le lacune, uno appena sufficiente ed uno più che sufficiente, anche se costituito da un gruppo ristretto di alunni. Un buon numero di alunni si mostra partecipativo e interessato al dialogo educativo, alcuni solo se sollecitati e un piccolo numero si distrae facilmente.

Il C.d.C. , con la collaborazione attiva dei docenti di sostegno e degli assistenti all'autonomia, ha cercato di innalzare i livelli prima descritti e di preparare ciascun discente nel modo più adeguato per acquisire le competenze necessarie, sia per il superamento degli Esami di Stato sia per la realizzazione di un progetto di vita formativo successivo. Sono state adottate strategie, metodologie e strumenti opportuni e personalizzati per ogni stile e tempo di apprendimento, nell'ottica della piena inclusione di tutti.

Il gruppo classe ha presentato la seguente composizione: alunni con abilità sicure, conoscenze pienamente acquisite, impegno elevato e continuo, metodo di lavoro produttivo; alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo soddisfacente, impegno buono, metodo di lavoro da ottimizzare; alunni con conoscenze e abilità sufficienti , impegno regolare, metodo di lavoro incorso di strutturazione; 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.

La classe ha subito delle modifiche nella struttura numerica il quarto anno, la stessa nasce dalla fusione di due precedenti terze , la 3 L e la 3 FF. Per altro, anche il C.d.C. ha avuto in parte cambiamenti nella composizione, per l'avvicinarsi, negli anni e nell'anno in corso, di un discreto numero di docenti. La mancanza di continuità didattica in alcune discipline, ha indotto pertanto gli alunni a confrontarsi con le diverse metodologie didattiche adottate dagli insegnanti. Gli alunni hanno quindi manifestato sufficiente capacità di adattamento.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

Per il raggiungimento degli obiettivi specifici delle singole discipline si è dato spazio, laddove possibile, all'attivazione di forme di didattica attiva, allo sviluppo di percorsi interdisciplinari, di mappe concettuali, al fine di stimolare negli studenti un apprendimento consapevole e il più possibile vicino ai loro stessi interessi. Nel mese di febbraio, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, è stata attivata una pausa didattica con interventi di recupero/potenziamento in itinere in orario curriculare e i singoli docenti hanno continuamente stimolato gli alunni attraverso un dialogo educativo costruttivo, mirato alla presa di coscienza da parte degli alunni dei loro livelli di apprendimento, dei loro punti di forza e delle loro carenze (autovalutazione). Rispetto alla situazione di partenza, è stato possibile notare una generale maturazione e un generale progresso per ciò che riguarda le conoscenze e le competenze acquisite.

Dalle verifiche effettuate sono state individuate più fasce di livello:

- un gruppo di alunni ha partecipato in maniera costante, acquisendo conoscenze e competenze discrete nella maggior parte delle materie;
- un secondo gruppo di alunni che, nonostante un metodo di studio inizialmente mnemonico, difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, è riuscito, grazie ad un impegno costante, ad un metodo di studio efficace, ad una proficua attività di tutoring tra alunni, a compiere importanti progressi sul piano degli obiettivi cognitivi, raggiungendo un livello di preparazione mediamente sufficiente, anche se in alcune discipline permangono difficoltà di carattere linguistico – espressivo.
- Un terzo gruppo dove, tra carenze e difficoltà di apprendimento, si palesano anche scarse capacità di attenzione e concentrazione e il cui rendimento è mediocre.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI

ALLEGATO 2

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI	
<p>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:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Condivisione delle regole ✓ Educazione alla democrazia, alla libertà, alla legalità, alla solidarietà come modello di partecipazione sociale ✓ Sviluppo della coscienza di se stessi e del territorio circostante ✓ Acquisizione di autonomia e assunzione di responsabilità ✓ Capacità di organizzare un metodo di lavoro efficace ✓ Capacità di lavorare in team ✓ Risoluzione dei problemi nei vari ambiti ✓ Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative attraverso l'utilizzo dei mezzi digitali per favorire l'apprendimento dei discenti ✓ Integrazione tra le conoscenze di base e le competenze professionalizzanti specifiche per rispondere adeguatamente alle richieste del mercato e sviluppare sistemi di alternanza e tirocini ✓ Sviluppo di un senso di identità europea, promozione di una cittadinanza europea basata su valori comuni ✓ Promozione di riflessioni su tematiche relative alla salute e all'ambiente 	

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



	efficace allo scopo di comunicare; capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali.
Competenza matematico - scientifica	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico- matematica; capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici.
Competenza digitale	Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
Competenza in maniera di cittadinanza	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità
Competenza imprenditoriale	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



	trasformarle in valori per gli altri; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI	
ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO – SOCIALE
Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi semplici.	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.
Usare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).	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.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



	<p>confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
--	--

ASSE MATEMATICO – SCIENTIFICO - TECNOLOGICO (servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita e alimentazione)	ASSE TECNICO – PRATICO
<p>Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi relativi al contesto.</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera</p> <p>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</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione</p>



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



<p>propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p style="text-align: center;">Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
---	---

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

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

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

Progetto: "Mettilo ko" -webinar: webinar informativo sulla piattaforma di video conferenza ZOOM, organizzato dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori), a sostegno della prevenzione e della ricerca sul cancro. Compilazione questionario on line anonimo;

Progetto (POC) "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" Progetto 10.1.1A- FDRPOC-SI-2022-51/ "Riprendiamoci i nostri spazi" percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze degli studenti e per la socialità e l'accoglienza.

METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

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

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



STRUMENTI

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Verifica d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le conoscenze pregresse e i livelli di partenza;
- Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per controllare ed orientare l'attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti;
- Valutazione sommativa: attraverso prove scritte e/o orali di diverse tipologie, per l'accertamento conclusivo, finalizzato alla misurazione del conseguimento degli obiettivi finali o intermedi.

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

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

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- risoluzione di problemi
- analisi del testo/ temi

4 – UDA PFI

CLASSE QUINTA sez. L

ENOGASTRONOMIA articolazione CUCINA

UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 1

Compito - prodotto	Stili e regimi alimentari
Competenza Focus di area di indirizzo	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze di area generale	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenze europee	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



ASSE DEI LINGUAGGI

Conoscenze	Abilità
ITALIANO (3) Il manifesto della cucina futurista.	ITALIANO Saper cogliere la novità dell'opera nel panorama culturale artistico e letterario del tempo.
LINGUA INGLESE (3) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (menù, ricette) Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo a specifici regimi dietetici sia tradizionali che alternativi.	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
LINGUA FRANCESE(3) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (menù, ricette) Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo a specifici regimi dietetici sia tradizionali che alternativi.	LINGUA FRANCESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza

ASSE STORICO SOCIALE

STORIA(3) I Florio e l'innovazione enogastronomica	STORIA Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali, individuarne i nessi con i contesti internazionali.
--	--



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



DTA (4) Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela	DTA Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale
RELIGIONE(1) Dieta come pratica di sobrietà alimentare. Il digiuno nella tradizione cristiana	RELIGIONE Saper individuare una dieta compatibile con i diversi periodi liturgici dell'anno
ASSE MATEMATICO	
MATEMATICA (2) La statistica descrittiva	MATEMATICA Conoscere le tecniche di indagine. Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE (4) Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione.	SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
LABORATORIO DI CUCINA (7) I grani e i prodotti derivati nell'ottica della corretta gestione delle allergie ed intolleranze alimentari	LABORATORIO DI CUCINA Definire offerte gastronomiche qualitativamente e sostenibili, adeguando le scelte alle diverse esigenze dei clienti

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
<i>Tempi</i>	Primo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza. ● prove nelle singole discipline ● relazione scritta sull'esperienza laboratoriale ● prova conclusiva <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>

CLASSE QUINTA sez. L

ENOGASTRONOMIA articolazione CUCINA

UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 2

<i>Compito - prodotto</i>	I Disturbi del comportamento alimentare: allergie e intolleranze
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani, sostenibili e equilibrati.
<i>Competenze di area generale</i>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usare la comunicazione orale per interagire con gli altri, nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali. - Riconoscere il disagio derivante da disturbi del comportamento alimentare. - Costruire sulla base di quanto appreso testi o presentazioni con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici. - Riconoscere nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livello macroscopici e microscopici ed essere consapevoli delle sue potenzialità e dei suoi limiti.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta e bilanciata alimentazione. - Riconoscere e ricercare, applicare comportamenti di promozione dello «star bene» in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione sensibilizzando i coetanei. <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>
Competenze europee	<ul style="list-style-type: none"> a. <u>Competenza alfabetico funzionale</u> b. <u>Competenza multilinguistica</u> c. <u>competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</u> d. <u>Competenza digitale</u> e. <u>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</u> f. <u>Competenza in materia di cittadinanza</u> g. <u>Competenza imprenditoriale</u> h. <u>Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</u>

ASSE DEI LINGUAGGI

Conoscenze	Abilità
ITALIANO (3) Lessico specifico relativo al tema trattato. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzioni scritte: relazioni, testi, poesie, rmappe e schemi concettuali.	ITALIANO - Utilizzare la lingua rispettando le convenzioni morfosintattiche per produrre testi coesi e coerenti, dotati di efficacia comunicativa tenendo conto dello scopo e dell'argomento; - Leggere articoli di quotidiani che riportano notizie sulle problematiche ormai sempre più frequenti relative alla alimentazione soprattutto durante il periodo adolescenziale (DCA)
LINGUA INGLESE (3) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (menù, ricette) Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo a specifici regimi dietetici sia tradizionali che alternativi.	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
LINGUA FRANCESE(3) Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di	LINGUA FRANCESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



<p>appartenenza e relativi aspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo ai principali disturbi del comportamento alimentare e alla celiachia</p>	<p>appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
ASSE STORICO SOCIALE	
<p>STORIA(3)</p> <p>Aspetti caratterizzanti i cambiamenti intervenuti in epoche recenti in rapporto al benessere e all'alimentazione</p>	<p>STORIA</p> <p>Risalire alle abitudini alimentari del passato per prendere coscienza dell'evoluzione dell'alimentazione nel corso della storia. Relazionare su argomenti di studio, riassumere e schematizzare, anche con il sussidio delle nuove tecnologie della comunicazione.</p>
<p>DTA (4)</p> <p>Strumenti per la rilevazione, la ricerca e la tutela dei bisogni e delle esigenze della clientela.</p>	<p>DTA</p> <p>Rilevare bisogni e esigenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale</p>
<p>RELIGIONE(1)</p> <p>Dieta come pratica di sobrietà alimentare e sano stile di vita.</p>	<p>RELIGIONE</p> <p>Saper individuare una dieta compatibile con i diversi periodi liturgici dell'anno, mantenendo uno stile alimentare sano.</p>
ASSE MATEMATICO	
<p>MATEMATICA (2)</p> <p>Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi.</p>	<p>MATEMATICA</p> <p>Analizzare una funzione modello di casi di realtà sui disturbi alimentari con il calcolo dei limiti e forme indeterminate Interpretare i dati ottenuti dallo studio del modello matematico sia algebricamente che attraverso l'ausilio del grafico visualizzato con Geogebra Confrontare dati al fine di prendere decisioni.</p>
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	
<p>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE (4)</p> <p>Metabolismo, fabbisogno energetico e dieta. L'importanza della prevenzione nelle malattie. Le fondamentali norme di igiene e i comportamenti di cura della salute.</p>	<p>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>Gestire correttamente il proprio corpo, interpretare lo stato di benessere e di malessere che può derivare dalle sue alterazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie. - Attuare scelte per affrontare i rischi connessi ad una cattiva



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita.	alimentazione. -Riflettere su comportamenti che, pur socialmente accettati, recano danno alla salute. - Collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie. - Comprendere e spiegare i principi di una dieta equilibrata. -Comprendere e spiegare le conseguenze fisiche psichiche della malnutrizione, della denutrizione e dell'ipernutrizione
LABORATORIO DI CUCINA (7) I grani e i prodotti derivati nell'ottica della corretta gestione delle allergie ed intolleranze alimentari	LABORATORIO DI CUCINA Definire offerte gastronomiche qualitativamente e sostenibili, adeguando le scelte alle diverse esigenze dei clienti

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
<i>Tempi</i>	Secondo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.prove nelle singole discipline relazione scritta sull'esperienza laboratoriale prova conclusiva La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



STRALCIO DELLA RELAZIONE FINALE TUTOR PFI
A cura dei docenti tutor: Aspresso Maria e Vitale Marcello Vitale
Periodo di riferimento: I-II Quadrimestre
A.S. 2022/2023

ANALISI ANDAMENTO DIDATTICO

Efficacia ed efficienza delle azioni

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

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

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

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

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

Non è stata riscontrata particolare difficoltà nell'autovalutazione del presente, che mirava a generare un quadro generale della percezione di loro stessi all'interno del contesto scolastico inerente il comportamento in classe, la partecipazione alle attività, la collaborazione, il lavoro scolastico, l'impegno e l'orientamento; è risultato invece più complicata la compilazione della parte concernente i propri obiettivi futuri.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

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

Particolari evidenze

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

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

Risultati raggiunti nel complesso

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

5 - EDUCAZIONE CIVICA

PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO (EDUCAZIONE CIVICA)

In applicazione della legge n° 92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione Civica, il consiglio di classe ha nominato tutor la prof.re Giuseppe Tumminelli e ha adottato, per l'a.s. 2022-2023, il percorso didattico multidisciplinare “ Strategie di Sostenibilità ambientali, socio-culturali ed economiche ” di seguito riportato.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Competenze PECuP	Obiettivi specifici di apprendimento
<p>1. 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 al lavoro</p>	<p>Padroneggiare il concetto di gerarchia delle fonti normative e distinguere leggi ordinarie, regolamenti e disposizioni organizzative. Cogliere le finalità delle leggi e rilevare i valori costituzionali che sono declinati nelle leggi stesse.</p> <p>Essere capaci interpretare correttamente le disposizioni normative.</p> <p>Cogliere la conformità dei comportamenti ai criteri di legalità</p> <p>Essere in grado di reperire autonomamente le fonti normative di interesse per una determinata situazione (simulata o reale) Comprendere il significato di soggetto giuridico e dei suoi diritti e doveri.</p> <p>Analizzare e interpretare aspetti e problemi attinenti alla disciplina del lavoro</p> <p>Italiano e Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendere coscienza del rilievo che il tema del lavoro ha nella nostra Costituzione di cui è elemento fondativo. - Considerare il tema del lavoro come possibile chiave interpretativa delle trasformazioni verificatesi dal Novecento a oggi nel campo dei diritti civili, messi in relazione con le condizioni economiche e sociali e con lo sviluppo tecnologico nel nostro Paese. <p>Saper riconoscere l'importante ruolo svolto dalla letteratura nella formazione della coscienza civica in riferimento al tema del lavoro: narrazione come fonte storica, narrazione come denuncia di situazioni di sfruttamento e disagio sociale, ma anche narrazione di scenari avveniristici e società ideali; primogenitura nella creazione di nuovi prodotti artistici e culturali (si pensi a quanti film, opere teatrali, musicali, pittoriche, scultoree, movimenti di idee ecc. hanno tratto spunto da opere letterarie).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper ricercare e utilizzare testi non letterari inerenti al tema del lavoro, utili ad indagare e analizzare gli aspetti specifici che verranno presi in considerazione.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Competenze PECuP	Obiettivi specifici di apprendimento
<p>1) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</p> <p>2) Compiere le proprie scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>3) Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p> <p>4) Partecipare al dibattito culturale</p> <p>5) Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>	<p>Comprendere la questione dei cambiamenti climatici e conoscere i meccanismi che li causano.</p> <p>Riconosce la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce in termini di aspetti salienti e di caratteristiche decisive. Distinguere in modo chiaro tra il concetto di sostenibilità e di resilienza.</p> <p>Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'ecosistema terrestre, mettendone a fuoco gli aspetti determinanti. Prendere coscienza del fatto che ciascuno è direttamente responsabile del degrado dell'ambiente e dell'ecosistema terrestre. Inquadrare in modo efficace la problematica dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi.</p> <p>Conoscere l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e sapere che è strutturata in 17 obiettivi con i traguardi connessi.</p> <p>Essere capace di un'attenta riflessione sull'importanza degli obiettivi di sostenibilità. Collegare gli obiettivi di sostenibilità ai contesti di vita comune o a realtà specifiche. Sapere come adottare comportamenti coerenti con gli obiettivi di sostenibilità, in situazioni concrete, legate alla vita pubblica e alla cittadinanza attiva.</p> <p>Argomentare su tematiche relative alla diversità genetica, agli obiettivi della ricerca genetica e ai sistemi di produzione sostenibili e resilienti.</p> <p>Porre attenzione all'importanza di preservare la diversità genetica del mondo animale e vegetale.</p> <p>Riflettere sull'accesso ai benefici della ricerca genetica e delle conoscenze tradizionali in campo vegetale e animale.</p> <p>Essere capace di accurate riflessioni sulla necessità dell'aumento della produttività e della produzione in condizioni meteorologiche estreme (siccità, inondazioni, disastri naturali)</p> <p>Conoscere le norme e le azioni per garantire la tutela del patrimonio materiale e immateriale, essendo consapevole delle distinzioni che sussistono tra le due tipologie di patrimoni.</p> <p>Essere in grado di reperire autonomamente informazioni sul patrimonio materiale e immateriale di una comunità.</p>



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



NUCLEO CONCETTUALE

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

NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE	CONOSCENZE/ ARGOMENTI
Costituzione, Diritto(Nazionale/Internazionale) Legalità e Solidarietà,	Diritto/Tec.Ammistrative ore 4 Storia ore 4	Diritto: Comunitario, agenda30,organismi europei.Parlamento, Commissione, ECB Storia: La condizione e idiritti dei lavoratori dalla fine dell'Ottocento ad oggi.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio del Territorio	Italiano	h 5	<p>Italiano: Per un Lavoro sostenibile: testimonianze letterarie sulla condizione dei lavoratori in Italia dalla fine dell'Ottocento ad oggi, in relazione ai diritti sanciti dalla costituzione.</p> <p>Inglese: Agenda 2030; Job opportunities and legislation; Sustainable tourism and sustainable food.</p> <p>Francese L'agriculture biologique, Les OGM</p> <p>Religione: 1) Il rapporto uomo-creato finalizzato ad un'esistenza sostenibile. 2) Ecosufficienza ed Ecoefficienza: per riscoprire il rinnovamento e la dimensione ecologica degli stili di vita e scommettere su creato e ambiente</p> <p>Cucina l'unione europea e la tracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>Matematica: Funzioni reali di variabili reali: rappresentazione analitica di una funzione, classificazione, dominio, simmetria, segno, crescita, decrescenza, grafico probabile di una funzione con analisi critica dei punti stazionari della funzione applicata a problemi autentici di realtà legati alla sostenibilità</p> <p>Scienze degli Alimenti: Nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo del pianeta. La fame nel mondo; situazione oggi e cambiamenti per il futuro Agricoltura biologica e biodinamica,. Agricoltura solidale; prodotti a km zero. Agricoltura solidale e omg. Sostenibilità ambientale e dieta mediterranea</p>
	Lingua inglese	h 3	
	Lingua francese	h 3	
	Scienze		
	dell'Alimentazione	h4	
	Religione	h 2	
	Scienze motorie	h 2	
	Lab.di servizi En/ Cucina	h 5	
	Matematica	h 4	
Cittadinanza Digitale	Tutte le discipline		
	TOTALE ORE 36		



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Metodologia	Lezione interattiva Problem solving Lavori di gruppo e di ricerca personale Flipped classroom Peer education Cooperative learning
Strategie di verifica e valutazione	I singoli docenti svolgeranno una verifica scritta e/o orale a quadrimestre sui segmenti disciplinari trattati. Per la valutazione si farà riferimento alle rispettive griglie concordate in sede di dipartimento disciplinare e agli indicatori del PTOF



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

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

(la relativa scheda di "MONITORAGGIO FINALE DEL PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI" di ogni rispettivo studente, poichè descrittivo di dati sensibili, sarà resa visionabile come allegato e a supporto del presente documento).

Relazione finale

PROGETTO: "I percorsi innovativi per le nuove competenze finalizzate alla conoscenza dei moderni processi produttivi trasversali e per l'orientamento"

CLASSE : 5L
ENOGASTRONOMIA
A.S. 2022/2023

TUTOR SCOLASTICO
Prof. Napoleone Riso

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 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 curricoli delle Istituzioni scolastiche.

Il Piano dell'Offerta Formativa dell'I.I.S. "Ugo Mursia" prevede, per le classi dell'indirizzo IPSEO, A,

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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 4L, vista la chiusura quasi totale delle strutture ricettive ed enogastronomiche del territorio, hanno iniziato lo scaglionamento alternandosi in 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 30 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

Il Tutor scolastico
Prof. Napoleone Riso



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



7 – SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

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

- 1° prova scritta di italiano in data 14 marzo 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Prova ordinaria 2022)
- 2° prova scritta di Italiano in data 04 maggio 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Sessione ordinaria 2019)
- 1° prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 07 marzo 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Esempio 1 febbraio 2019)
- 2° prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 09 maggio 2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato Sessione ordinaria 2019)

8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



9 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Materia di insegnamento: ITALIANO

Docente: Cipolla Maria Concetta

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

Competenze

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

Abilità

- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'indirizzo professionale.
- Produrre testi semplici e complessi di varie tipologie (descrittivi, espositivo-argomentativi, di analisi e commento a testi letterari e non).
- Comprendere e analizzare testi letterari e non letterari in riferimento ai contenuti di studio.
- Realizzare testi multimediali semplici su tematiche culturali, di studio e professionali.
- Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana (dall'Unità d'Italia all'età contemporanea) tenendo possibilmente conto dello sfondo culturale europeo.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca.
- Esporre e argomentare su tematiche predefinite in relazione a contenuti di studio specifici in conversazioni e colloqui, operando possibilmente utili collegamenti tra i vari ambiti disciplinari di competenza.
- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2023

MACROMODULO 0

LABORATORIO DELLE COMPETENZE DI SCRITTURA

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

M

ACROMODULO 1

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

MODULO 1.1 NATURALISMO E VERISMO

U.d. 1.1.1 Quadro Socio-culturale

Positivismo, Naturalismo e Verismo. Il romanzo realistico di metà Ottocento, dalla Francia all'Italia, si esplora la tecnica narrativa tramite la lettura del brano "Il ricevimento alla Vaubyessard" da *Madame Bovary* di G. Flaubert e lettura del brano "La miniera" da *Germinale* di E. Zola.

U.

d. 2.1.1 Giovanni Verga

La vita, le opere, la formazione poetica: dalla fase pre-verista al Verismo con lettura della **lettera-prefazione**

a "L'amante di Gramigna".

Lettura e analisi contenutistica e stilistica delle seguenti novelle: *Nedda*, *Rosso Malpelo*, *La lupa*. Collegamento con il programma di Storia: Verga e la questione meridionale;

I Malavoglia: trama, temi, tecnica narrativa e significati dell'opera; lettura e analisi di parti scelte dal brano

iniziale: "la famiglia Toscano" e da quello finale: "l'ultimo ritorno di Ntoni e l'addio al paese".

I Malavoglia e *i Promessi sposi*, i due romanzi a confronto.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Mastro Don Gesualdo. La trama, le differenze con *I Malavoglia*; lettura, comprensione e analisi del brano

conclusivo del romanzo: "la morte di Gesualdo".

MODULO 2.1 IL DECADENTISMO

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

La distruzione delle certezze: Nietzsche e Freud; la svolta antinaturalista, tra simbolismo ed estetismo.

Il Decadentismo italiano da Carducci alle Avanguardie letterarie: quadro sintetico generale.

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

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

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

Oscar Wilde e

Il Ritratto di Dorian Gray; lettura e comprensione del brano "La rivelazione della bellezza".

U.d.

3.2.1 La Scapigliatura e il Futurismo italiani

Scapigliatura, futurismo, avanguardie.

F.T. Marinetti, il Manifesto del Futurismo. Da *La città carnale*: *All'automobile da corsa*;

A. Palazzeschi. Da *L'incendiario*:

E lasciatemi divertire!.

U.d. 4.2.1 Gabriele D'Annunzio

La vita, la poetica, le opere principali, i temi. Il romanzo *Il piacere*: La trama, lo stile; lettura, comprensione

e analisi del brano d'apertura "L'attesa di Elena". Dalle *Laudi*, *Alcyone*, lettura, comprensione e analisi di:

La sera fiesolana; *La pioggia nel pineto* e *I pastori* (quest'ultima non presente nel libro di testo).

Dalle

Laudi, *Maia*, lettura, comprensione e analisi di: *Volontà*, *Voluttà*. Collegamento con il programma di Storia:

D'Annunzio e il fascismo.

U.d. 5.2.1 Giovanni Pascoli

La vita, le opere principali, i temi, la poetica del fanciullino e il fonosimbolismo; lettura, comprensione e

analisi delle seguenti poesie tratte dalla raccolta *Myrica*: *X agosto*, *Novembre*, *Il lampo*, *Il temporale*,

L'assiuolo, *Lavandare*; e dai *Canti di Castelvecchio*: *La cavalla storna*; *La mia sera*.2

MACROMODULO 2

Il primo Novecento. Il nuovo romanzo novecentesco tra precursori e nuovi interpreti del genere. Il contesto

storico-culturale. I grandi autori della letteratura italiana del periodo.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MODULO 1.2 I MAESTRI DEL ROMANZO EUROPEO

U.d. 1.1.2 Sintesi essenziale di alcuni dei capolavori dei seguenti autori: **F. Dostoevskij, L. Tolstoj, T.**

Mann, M. Proust, F. Kafka, J. Joyce, R. L. Stevenson, A. Fogazzaro, I. Svevo, L. Pirandello.

I temi e le tecniche narrative, la portata dell'innovazione impressa al genere da questi autori, con cui si

afferma il nuovo romanzo novecentesco.

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

U.d. 1.2.2 Italo Svevo

Vita, formazione e influssi culturali. Poetica, stile, temi e idee. Il percorso delle opere, la rivalutazione

tardiva. **La coscienza di Zeno**, trama e significato del romanzo. Lettura e analisi dei seguenti brani dell'opera: *L'ultima sigaretta* (cap.III); *Psico-analisi* (cap. VIII).

U.d. 2.2.2 Luigi Pirandello

La vita e la formazione, la poetica dell'umorismo, e il relativismo, i temi, il teatro e il metateatro.

La patente da "Novelle per un anno", lettura intergrale, analisi contenutistica e stilistica.

Il fu Mattia Pascal: trama e caratteristiche del romanzo; lettura e analisi dei brani presenti nel libro di testo:

"Io mi chiamo Mattia Pascal" (l'incipit dal cap. I); ""Un altro io: Adriano meis" (dal cap. VIII); "Io sono il

fu Mattia Pascal" (la conclusione dal cap. XVII).

Quaderni di Serafino Gubbio operatore, trama, tema e caratteristiche del romanzo; lettura e analisi del

brano d'apertura riportato dal libro di testo "Viva la Macchina che meccanizza la vita".

Sei personaggi in cerca d'autore,: trama del dramma, lettura e analisi delle pagine iniziali "*I sei personaggi*

entrano in scena", di quelle centrali "*La scena madre interrotta nel retrobottega di Madama Pace*".

Visione al cinema de

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

U.d. 3.2.2 Giuseppe Ungaretti

Vita e formazione. La poetica e la portata innovativa dei suoi versi, l'esperienza della guerra e il percorso

delle opere. Lettura e analisi delle seguenti poesie da *L'allegria*, sezioni *Il porto sepolto* e *Girovago*:

I fiumi,

San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Commiato; sezione:

Naufràgi:

Mattina; da *Sentimento del tempo*: **La madre**.

MACROMODULO 3 INTERDISCIPLINARE - UDA DI ED. CIVICA

PER UN LAVORO SOSTENIBILE: TESTIMONIANZE LETTERARIE SULLA

CONDIZIONE DEI

LAVORATORI IN ITALIA DA FINE '800 AD OGGI



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MODULO 1.3 LO SVILUPPO SOSTENIBILE E LA CONDIZIONE DEI LAVORATORI

U.d.A 1.1.3 “Un confronto: la condizione dei lavoratori di fine ‘800 e quella attuale”. La lunga strada

per l’acquisizione dei diritti, le lotte operaie, i nuovi lavori e il precariato degli anni 2000: visione del film

Tutta la vita davanti di P. Virzì, ispirato al romanzo e al blog di Michela Murgia *Il mondo deve sapere*,

U.d.A. 2.1.3 “Gli articoli della Costituzione inerenti al lavoro” Individuazione, lettura e discussione

degli articoli inerenti. Il lavoro minorile e la Carta ONU dei diritti dell’Infanzia e dell’Adolescenza. Le

miniere di Coltan in Congo (visione di un reportage RAI e lavoro di scrittura).

U.d.A. 3.1.3 “Sicurezza sul lavoro tra testi letterari e Costituzione”. Riferimenti a testi studiati come

Rosso malpelo e riflessione sul testo di G. Falco sulla piaga del caporalato “Lavoro da morire: racconti di

un’Italia sfruttata”, fornito in formato digitale.

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

U.d.A. 1.2.3 “L’emigrazione italiana di fine ‘800 e i dati dell’immigrazione in Italia oggi”

Lettura del

brano iniziale, “La partenza degli emigranti” di *Sull’oceano* di Edmondo De Amicis. Collegamenti con

Storia e altri contenuti di Italiano e Diritto.

MACROMODULO 4 - UDA PFI

U.d.A 1.1.4 F.T. Marinetti “Il manifesto della cucina futurista”

CONTENUTI

DA SVILUPPARE ENTRO LA FINE DELL

’ANNO SCOLASTICO

M

ACROMODULO 5

Il secondo Novecento. Alcune delle voci più significative della letteratura italiana del periodo.

MODULO 1 LA POETICA DELL’ERMETISMO

3

U.d. 1.1.5 Salvatore Quasimodo La vita e le opere, il linguaggio e lo stile. Lettura e l’analisi delle seguenti

poesie:

Uomo del mio tempo, Ed è subito sera, Alle fronde dei salici, Ora che sale il giorno.

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

U.d. 1.2.5 La stagione del Neorealismo

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



d'insieme.

U.d. 1.2.5 Italo Calvino

La biografia, l'evoluzione artistica e professionale, la produzione letteraria: temi stili e linguaggi.

Lettura e

analisi di una selezione di brani tratti da opere rappresentative dei vari generi e stili espressi dall'autore:

Marcovaldo ovvero le stagioni in città; La trilogia "I nostri antenati"; Se una notte d'inverno un viaggiatore, ecc.. con possibilità di collegare i contenuti al macromodulo di **ED. CIVICA** su **Sviluppo**

sostenibile e condizione dei lavoratori.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Materia di insegnamento: STORIA

Docente: Cipolla Maria Concetta

Libro di Testo: G. Gentile - L. Ronga, *Guida allo studio della Storia 5*, Editrice la Scuola
corredato da vari materiali forminiti dalla docente

Competenze

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Saper rielaborare in modo sufficientemente autonomo le conoscenze con collegamenti fra diversi fattori caratterizzanti il processo storico.
- Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Saper individuare criteri interpretativi di fenomeni storici contemporanei
- Saper sviluppare autonomamente percorsi di ricerca
- Comprendere i principi fondamentali della cittadinanza sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa.
- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.

Abilità

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- Cogliere collegamenti significativi tra diverse discipline e saper fare riferimento adeguatamente al ordinamento costituzionale nei suoi punti fondamentali.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2023

Modulo 0. DI RACCORDO COL PROGRAMMA DELLO SCORSO ANNO

- u.d. 1. Il 1848 in Italia e in Europa. La prima guerra d'Indipendenza. Napoleone III
- u.d. 2 L'unificazione italiana e tedesca. I problemi dell'Italia post-unitaria.
- u.d. 3 Destra e sinistra storiche, decollo industriale, crisi di fine secolo, seconda rivoluzione industriale
- u.d. 4 Progressi di scienza e tecnica, socialismo e lotte sociali, colonialismo e imperialismo
- u.d. 5. Il logoramento dei vecchi imperi: Austro-ungarico, Ottomano, Russo

Modulo 1. IL PRIMO NOVECENTO

- u.d. 1. Le radici sociali e ideologiche del Novecento
- u.d. 2. La Belle époque e l'età giolittiana
- u.d. 3. La prima guerra mondiale
- u.d. 4. La Rivoluzione russa
- u.d. 5. La crisi del dopoguerra in Europa
- u.d. 6. La crisi del 1929
- u.d. 7. Il fascismo in Italia
- u.d. 8. Il nazismo in Germania e la persecuzione degli ebrei
- u.d. 9. La diffusione di nazionalismi, autoritarismi e dittature in Europa e nel mondo
- u.d.10. La guerra civile in Spagna, gli schieramenti internazionali e l'instaurarsi del franchismo
- u.d.11. Le azioni militari e diplomatiche che preludono allo scoppio della seconda guerra mondiale
- u.d.12. Dalla "guerra lampo" dei tedeschi in Europa all'estensione del conflitto su scala mondiale
- u.d.13. Le fasi del conflitto fino alla vittoria degli alleati e le conferenze di pace
- u.d.14. Si delinea il progetto di una federazione di Stati europei
- u.d.15. L'Italia dopo l'8 settembre, la guerra di liberazione

Modulo 2. INTERDISCIPLINARE - UDA EDUCAZIONE CIVICA:

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

- u.d. 1. L'avvento del taylorismo alla fine dell'Ottocento e gli attuali operai 2.0 del lavoro ripetitivo digitale freelance (il "turco meccanico"): si opera un confronto facendo riferimento all'art. 36 della nostra Costituzione. Visione del film *Tutta la Vita davanti* sul precariato, condivisa con le ore d'Italiano.
- u.d. 2 Le condizioni del lavoro in Sicilia a fine '800, visione del film di P. Scimenco *Rosso malpelo*, attualizzazione e raccordo con contenuti svolti in Italiano e con Diritto.

Modulo 3. INTERDISCIPLINARE - UDA PFI:

- u.d. 1. Storia dei Florio: l'apporto socio-economico sul territorio e le innovazioni enogastronomiche.

Modulo 4. DAL SECONDO DOPOGUERRA AI NOSTRI GIORNI

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

u.d. 2. L'Italia repubblicana

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

Materia di insegnamento: Lingua straniera Inglese

Prof.ssa Titolare: Valentina Gelo

Libro di testo : A. De Chiara, V. A. Gambari, C. Torchia - *"Catering Today"* – Trinity Whitebridge. Materiale per integrazioni e approfondimenti tratto da altri testi.

Competenze

- utilizzare la lingua straniera a livello B1 del QCER per i seguenti scopi comunicativi: personali e professionali.
- comprendere le idee fondamentali di testi settoriali.
- analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento al settore professionale di indirizzo
- produrre testi di vario tipo relativi ad argomenti del settore professionale
- padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo
- operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale
- produrre testi multimediali
- fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della sua valorizzazione

Abilità

- Saper riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-professionale con un



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



certo grado di autonomia.

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

Trasporre in lingua italiana semplici testi scritti relativi all'ambito di indirizzo professionale

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

Module 1: Food Today

- Fast food and fast food restaurants
- The negative aspects of fast food
- Slow food
- Nouvelle cuisine

Module 2 : Beer in history

- The history of pubs
- Pubs today
- Food in the UK

Module 3 : Diets

- The Food Pyramid
- The Mediterranean diet
- Vegetarianism
- Veganism

Module 4 : Eating disorders



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- Anorexia, nervosa, bulimia, binge eating.

- Food allergies and intolerances

Module 5 : Government and Politics

- The UK political system

Module 6 : Working in catering

- Marketing basics

- Restaurant start - up

- Promoting a restaurant

Ed. Civica (1° quadrimestre): Cool jobs in the food industry

Materia di insegnamento: Lingua straniera francese

Prof. Titolare: Cicero Angela Maria

Libro di testo : Christine Duvallier "Gourmet enogastronomie" ELi

Competenze

- utilizzare la lingua straniera a livello A2 +/B1 del QCER per i seguenti scopi comunicativi: personali e professionali.
- comprendere le idee fondamentali di testi settoriali.
- analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento al settore professionale di indirizzo



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- produrre testi di vario tipo relativi ad argomenti del settore professionale
- padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo
- operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale
- produrre testi multimediali
- fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della sua valorizzazione

Abilità

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

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

Modulo n.1 Le monde de la restauration

unità 1.1 : Comment promouvoir son entreprise

unità 2.1 : La restauration commerciale

unità 3.1 : La restauration collective

unità 4.1 : La gestion d'une entreprise de traiteur



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Modulo n.2 Les nouvelles tendances de la gastronomie

unità 1.2 : Le Slow food

unità 2.2 : La nouvelle cuisine

Modulo n 3 Le vin

unità 1.3 : La France viticole

unità 2.3 : La méthode champenoise

unità 3.3 : La dégustation

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

1° quadrimestre: Les principes de l'agriculture biologique

2° quadrimestre: Les OGM

UDA PFI 1° quadrimestre: Stili e regimi alimentari

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen

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

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

Les TCA : caractéristiques générales

L'anorexie mentale et la boulimie

L'obésité

La maladie cœliaque

Modulo interdisciplinare PCTO : I percorsi innovativi per le nuove competenze finalizzate alla conoscenza dei modelli e processi produttivi turistici ed enogastronomici



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



La cuisine moléculaire

Les ingrédients de la cuisine moléculaire

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2022

Modulo n 4 :La cuisine de la francophonie

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

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

Materia di insegnamento: Matematica

Prof.ssa Titolare: LOMBARDO GIOVANNA

Libro di Testo: Leonardo Sasso – Matematica a colori – edizione gialla-vol4 -secondo biennio e quinto anno Ed. Petrini



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

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

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

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

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



Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023

Conoscenze		Competenze	Abilità/capacità
MODULI	UNITA' DIDATTICHE		
MOD 0 RECUPERO	UD. 0.1 Equazioni di primo e secondo grado UD. 0.2 Disequazioni di primo e secondo grado <ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiami sulle disequazioni di primo grado <ul style="list-style-type: none"> ○ Disequazioni di primo grado numeriche intere e frazionarie ○ Risoluzione grafica di una disequazione ▪ Disequazioni di secondo grado <ul style="list-style-type: none"> ○ Disequazioni di secondo grado numeriche intere e frazionarie ○ Risoluzione grafica di una disequazione ▪ Risoluzione di problemi UD. 0.3 Intervalli e notazioni <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'insieme R: richiami e complementi <ul style="list-style-type: none"> ○ Intervalli limitati: massimo e minimo, estremo inferiore ed estremo superiore ○ Intervalli illimitati: i simboli di $\pm\infty$ 	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare invarianti e relazioni;	Conoscere i concetti di intervallo e di definizione delle soluzioni di una disequazione Saper risolvere le equazioni e disequazioni numeriche di primo grado Conoscere il metodo di risoluzione delle equazioni di secondo grado Saper risolvere disequazioni di secondo grado.



MODULO 1 – FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

Conoscenze	Competenze	Abilità
UD. 1.1 Nozioni di topologia di $\mathbb{R}$ <ul style="list-style-type: none"> Richiami sui numeri reali Intervallo Estremo superiore ed inferiore di un insieme limitato di numeri reali 	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	<ul style="list-style-type: none"> Calcolare l'estremo superiore e inferiore di un insieme limitato di numeri reali
U.D 1.2: Funzioni reali di variabili <ul style="list-style-type: none"> Concetto di funzione reale di una variabile reale Classificazione di una funzione <ul style="list-style-type: none"> funzioni algebriche razionali intere e fratte funzioni algebriche irrazionali intere e fratte rappresentazione analitica di una funzione grafico di una funzione <ul style="list-style-type: none"> grafico per punti di una funzione algebrica grafico della funzione costante grafico della funzione lineare, grafico della funzione quadratica funzioni pari e dispari dominio di una funzione <ul style="list-style-type: none"> algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera algoritmo per determinare il dominio di una funzione algebrica razionale fratta 	Individuare invarianti e relazioni; Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	<ul style="list-style-type: none"> Saper classificare le funzioni reali di variabili reali Riconoscere se una funzione è pari, dispari, saper tracciare il grafico di funzioni elementari Saper individuare l'insieme di esistenza delle funzioni algebriche razionali intere e fratte Saper individuare l'insieme di esistenza delle funzioni algebriche irrazionali intere e fratte Saper tracciare il grafico della funzione costante, della funzione lineare, della funzione quadratica Conoscere il concetto di crescenza e decrescenza di una funzione



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



<ul style="list-style-type: none"> ▪ intersezione assi ▪ algoritmo per determinare le intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta ▪ segno di una funzione ▪ algoritmo per determinare il segno di una funzione algebrica razionale intera ▪ algoritmo per determinare il segno di una funzione algebrica razionale fratta ▪ funzione crescente e decrescente ▪ Grafico probabile di una funzione ▪ Disegno del grafico di una funzione reale di variabile reale ▪ Lettura del grafico di una funzione reale di variabile reale 		
<p>U.D. 1.3 Limiti di funzioni reali di variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto intuitivo di limite di una funzione reale di variabile reale <ul style="list-style-type: none"> ○ limite finito quando x tende ad un valore finito ○ limite finito quando x tende ad infinito ○ limite infinito quando x tende ad finito ○ limite infinito quando x tende ad infinito ○ limite destro e sinistro ▪ teoremi fondamentali sui limiti ▪ l'algebra dei limiti <ul style="list-style-type: none"> ○ regole di calcolo nel caso in cui i due limiti siano finiti ○ regole di calcolo nel caso in cui uno dei limiti sia infinito ○ aritmetizzazione del 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper calcolare limiti di funzioni algebriche ▪ Saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata



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

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

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

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

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



<p>simbolo di infinito</p> <ul style="list-style-type: none"> forme di indecisione di funzioni algebriche <ul style="list-style-type: none"> limiti di funzioni polinomiali limiti di funzioni razionali fratte: forme indeterminate <p>∞/∞ e $\infty - \infty$</p>		
<p>U.D.1. 4: Funzioni continue</p> <ul style="list-style-type: none"> Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo continuità delle funzioni elementari funzioni continue su intervalli Asintoti di una funzione asintoto verticale asintoto orizzontale asintoto obliquo (solo cenni teorici) Grafico probabile di una funzione Disegno del grafico di una funzione reale di variabile reale Lettura del grafico di una funzione reale di variabile reale 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<ul style="list-style-type: none"> determinare e classificare i punti di discontinuità di una funzione Saper determinare gli asintoti orizzontali, verticali Saper costruire il grafico probabile di una funzione

MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE

Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>U.D. 2.1: Derivate delle funzioni di una variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> Derivate delle funzioni elementari Derivata di una somma, di un prodotto e di un quoziente 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di</p>	<p>Saper calcolare le derivate di funzioni elementari</p>





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



		problemi	
U.D.2.2: studio del grafico di una funzione <ul style="list-style-type: none"> Studio del massimo e del minimo delle funzioni a mezzo della derivata prima Studio di una funzione 		<ul style="list-style-type: none"> Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi 	<ul style="list-style-type: none"> Saper costruire il grafico probabile di una funzione
MODULI	UNITA' DIDATTICHE	COMPETENZE	ABILITA'
EDUCAZIONE CIVICA 4 ore "Strategie di Sostenibilità ambientali, socio-culturali ed economiche"	MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE U.D.2: Funzioni reali di variabili <ul style="list-style-type: none"> rappresentazione analitica di una funzione classificazione-dominio-segno-simmetria-crescenza e decrescenza grafico di una funzione MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE U.D. 3: studio del grafico di una funzione <ul style="list-style-type: none"> Studio del massimo e del minimo delle funzioni a mezzo della derivata prima con analisi critica dei punti stazionari della funzione applicata a problemi autentici di realtà legati alla sostenibilità 	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica, applicandole a compiti autentici di realtà legati alla sostenibilità al fine di: <ul style="list-style-type: none"> Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità 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 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> Saper tracciare e leggere il grafico di una funzione algebrica con analisi critica dei punti stazionari della funzione finalizzata alla modellizzazione/ottimizzazione applicata a compiti autentici di realtà legati alla sostenibilità utilizzare le tecniche di analisi del calcolo dei dati anche per comprendere la fragilità dell'equilibrio precario che caratterizza l'eco sistema terrestre mettendone a fuoco gli aspetti determinanti. Riconoscere la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce i termini di aspetti salienti e caratteristiche decisive. Saper usare in modo consapevole le fonti della rete web relativi applicativi e dispositivi digitali



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

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

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

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

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



<p>PERCORSO PCTO 2 ore "I percorsi innovativi per le nuove competenze finalizzate alla conoscenza dei nuovi processi produttivi turistici ed enogastronomici"</p>	<p>MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <p>U.D. 3: Limiti di funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto intuitivo di limite ▪ limite finito per una funzione in un punto ▪ limite infinito per una funzione in un punto ▪ limite destro e sinistro ▪ definizione di limite per una funzione all'infinito ▪ operazioni sui limiti applicati a funzioni matematiche che modellizzano la realtà 	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare invarianti e relazioni;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper calcolare limiti di funzioni algebriche applicate alla realtà ▪ Saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata
<p>UDA I quadrimestre "Stili e regimi alimentari" 2 ore</p>	<p>La statistica descrittiva (applicata ai regimi alimentari della classe)</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare invarianti e relazioni;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper effettuare un'indagine tra compagni della classe sulle proprie abitudini alimentari • raccogliere, leggere ed interpretare i dati calcolando le variabili statistiche • Saper rappresentare in forma grafica i dati tabellari • Saper usare in modo consapevole sicuro le fonti della rete web relativi applicativi e dispositivi digitali
<p>UDA II quadrimestre "I disturbi del comportamento alimentare, intolleranze ed allergie" 2 ore</p>	<p>MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <p>U.D. 3: Limiti di funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto intuitivo di limite ▪ limite finito per una funzione in un punto ▪ limite infinito per una funzione in un punto ▪ limite destro e sinistro ▪ definizione di limite per una funzione all'infinito 	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare invarianti e relazioni;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper calcolare limiti di funzioni algebriche applicate alla realtà ▪ Saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



	<ul style="list-style-type: none"> operazioni sui limiti applicati a funzioni matematiche che modellizzano la realtà 		

Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Giuseppe Tumminelli

Libro di Testo:

Fantozzi- De Luca 9788849471335 **Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive**

Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Anselmo Salvatore

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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.

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



UD n. 1.2 – Dieta equilibrata e valutazione dello stato nutrizionale UD n. 1.3 – Fabbisogno energetico
UD n. 1.4 – LARN
UD n. 1.5 – Linee Guida per una sana alimentazione
Modulo N 2 Dieta nelle varie fasce d'età UD n. 2.1 – Alimentazione in gravidanza UD n. 2.2 – Alimentazione della nutrice
UD n. 2.3 – Alimentazione nell'età evolutiva UD n. 2.4 – Alimentazione nell'adolescenza UD n. 2.5 – Alimentazione in età adulta
UD n. 2.6 – Alimentazione nella terza età UD n. 2.7 – Dieta nello sport.
Modulo N 3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
UD n. 3.1 – Dieta mediterranea e piramide alimentare UD n. 3.2 – Diete vegetariane
UD n. 3.3 – Dieta Dukan
UD n. 3.4 – Fast Food e Slow Food

Modulo N 4 Dieta in particolari condizioni patologiche
UD n. 4.1 – Obesità
UD n. 4.2 – Malattie cardiovascolari UD n. 4.3 – Diabete
UD n. 4.4 – Malattie dell'apparato digerente UD n. 4.5 – Alimentazione e tumori
UD n. 4.6 – Disturbi del comportamento alimentare UD n. 4.7 – Allergie e intolleranze alimentari.

Modulo N 5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari
UD n. 5.1 – Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile UD n. 5.2 – Sistemi produttivi in agricoltura
UD n. 5.3 – Filiera agroalimentare
UD n. 5.4 – Carta di Milano e doppia

piramide UD n. 5.5 – Nuovi prodotti alimentari
UD n. 5.6 – Qualità degli alimenti –
UD n. 5.7 – Promozione del Made in Italy



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

**Materia di insegnamento: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE ENOGASTRONOMICO / CUCINA**

Docente: Vivona Rosario

Competenze

Sa riconoscere i vari metodi di conservazione degli alimenti

Saper applicare il sistema di autocontrollo (HACCP) Sa attuare le tecniche di
approvvigionamento

Saper riconoscere le caratteristiche delle differenti bevande utilizzate nella ristorazione

Abilità

Di lavorare in gruppo e per processi

Di relazionarsi con i compagni

Di autocritica e di autovalutazione

Contenuti

MODULO 1: La sicurezza alimentare, igiene e sistema HACCP



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Unità didattica 1: Le contaminazioni alimentari e corretta prassi igienica

Le contaminazioni alimentari L'igiene del personale L'igiene dell'ambiente L'igiene delle attrezzature L'igiene degli alimenti

Unità didattica 2: Ricevimento, Stoccaggio Preparazione Mantenimento Trasporto Distribuzione

Unità didattica 3: L'autocontrollo alimentare, Il sistema HACCP L'applicazione dell'HACCP Il piano di autocontrollo

Unità didattica 4: La gestione delle temperature, la conservazione a temperatura controllata, i principi dei metodi di conservazione a temperatura rigida, gli effetti delle alte temperature sugli alimenti, la soglia di rischio alimentare

MODULO 2: Il mondo della ristorazione

Unità didattica 1: Obiettivo e fattori determinanti, le diverse tipologie aziendali, il target prefissato dei clienti, standard di qualità ed aspetto economico.

Unità didattica 2: Le strutture della ristorazione commerciale

La proposta enogastronomica, l'esperienza culinaria, il legame con il territorio e/o con il tema predisposto.

Unità didattica 3: Le strutture della ristorazione collettiva

L'importanza dell'aspetto salutistico, la responsabilità dell'alimentazione quotidiana, la struttura dei menu

Unità didattica 4: I momenti di servizio, gestione ed organizzazione nelle diverse tipologie aziendali

MODULO 3: Catering e Banqueting

Unità didattica 1: principi e nozioni basilari

Unità didattica 2: Gestione ed organizzazione del servizio, funzionalità della proposta enogastronomica sotto l'aspetto della funzionalità e della logistica

MODULO 4: Struttura aziendale

Unità didattica 1: La progettazione, valutazione degli spazi, applicazione dei dispositivi legislativi, pianificazione dell'offerta

Unità didattica 2: Organizzazione e gestione della produzione

Il lavoro di cucina L'organizzazione della produzione, Cucina centrale, cucine satellite e spazi dedicati.

Unità didattica 3: Gestione dell'economato e del magazzino, principi e dinamiche di gestione, le risorse umane impiegate



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MODULO 5: Il menu, le diverse carte e il food cost

Unità didattica 1: Definizione e classificazione, le diverse tipologie proposte, analisi e dinamiche dettate dai fattori fisici e criteri di scelta

Unità didattica 2: Il costo piatto, fattori determinanti, analisi e principi dei costi

MODULO 6: Globalizzazione e biodiversità

Unità didattica 1: Commercializzazione e acquisizione delle derrate alimentari, le dinamiche odierne nell'ottica della corretta formulazione della proposta gastronomica

Unità didattica 2: Le materie prime legate al territorio, il valore dei prodotti a km zero, la strutturazione della proposta gastronomica in ottica turistica

Unità didattica 3: Le organizzazioni di promozione dei prodotti di nicchia, Slow Food, i presidi, le razze animali e le varietà vegetali che determinano la tradizione gastronomica del singolo territorio

MODULO 7 : Le Materie prime della cucina italiana

Unità didattica 1: I grassi, classificazione ed utilizzo, i metodi di cottura impiegati, la gestione delle temperature.

Unità didattica 2: Le farine, processi di coltivazione e trasformazione del grano, l'utilizzo corretto delle diverse farine, i prodotti finiti derivati, intolleranze ed allergie derivate dall'abuso di glutine, caratteristiche e dinamiche dei grani considerati antichi.

Unità didattica 3: Il lievito, gli impasti lievitati, i principi per una lievitazione corretta, la gestione delle lievitazioni

Unità didattica 4: Il riso, tipologie ed utilizzo, i diversi processi termici nella preparazione di piatti di varie tipologie

MODULO 8 : La cucina regionale siciliana

Unità didattica 1: I piatti che identificano un territorio, l'importanza del percorso storico della singola preparazione finita, la scheda ricetta e il procedimento, la rivisitazione di un piatto legato alla tradizione

Unità didattica 2: I piatti tipici della cucina siciliana, le preparazioni finite della regione diffuse in tutto il territorio, l'importanza della tipicità nella comunicazione a larga scala, gli ingredienti utilizzati.

Educazione Civica

L'unione europea e la tracciabilità dei prodotti alimentari



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Materia di insegnamento: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Orlando Carmela

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

Competenze

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

Abilità

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

Contenuti svolti sino al 15 maggio

Attività pratiche

Mod. 1 Cittadinanza e costituzione: sviluppo del senso civico

Mod. 2 Potenziamento delle funzioni organiche e dei muscoli scheletrici

Uda 1. Incremento dell'elasticità muscolare e della mobilità articolare

Uda 2. Incremento della destrezza



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Uda 3. Conoscenza degli esercizi basilari atti all'incremento delle qualità motorie di base.

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

Attività teoriche

Contenuti svolti

Mod.4 . Norme di comportamento utili alla prevenzione di infortuni.

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

Mod.6.regole degli sport.

Uda 6.1 regole della pallavolo

Uda 6.2. Regole della pallacanestro

Uda 6.3 regole del tennis da tavolo

Uda 6.4. Regole del badminton

Uda.6.5 regole del calcio

Mod. 7 effetti del movimento sugli apparati

Mod.8 .apparato locomotore.

Mod.9 apparato cardio circolatorio e respiratorio

Uda di ed. Civica

1 ora primo quadrimestre : il FAIR PLAY.Competenze : promuovere la condivisione dei principi di legalità. Abilità :collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Conoscenze :conoscere la struttura e i principi fondamentali nel fair play

1 ora secondo quadrimestre : TRAUMATOLOGIA.Competenze : prendere decisioni , agire con flessibilità. Abilità : riconoscere le caratteristiche essenziali del tema trattato. Conoscenze : conoscere la struttura e i principi fondamentali della traumatologia.



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Materia di insegnamento: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prestigiacomio Domenica

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

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.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Abilità

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023:

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

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

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

U.D. n. 0.3 Test Finale.

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Modulo N 1 L'amore

- U.D. n. 1.1 "Maschio e Femmina li creò".
- U.D. n. 1.2 La sessualità: educarsi alla sessualità.
- U.D. n. 1.3 La coppia e il matrimonio.
- U.D. n. 1.4 La famiglia e l'educazione dei figli.
- U.D. n. 1.5 Paternità e maternità responsabili.
- U.D. n. 1.6 La famiglia: dialogo tra le generazioni
- U.D. n. 1.7 Unioni di fatto e convivenze.

Modulo N 2 La vita

- U.D. n. 2.1 Il rispetto della vita umana.
- U.D. n. 2.2 Le opere di misericordia.
- U.D. n. 2.3 La bioetica del nascere.
- U.D. n. 2.4 Sofferenza e malattia.
- U.D. n. 2.5 La bioetica del morire.
- U.D. n. 2.6 La pena di morte: deterrente o vendetta?
- U.D. n. 2.7 Il valore del creato.
- U.D. n. 2.8 La Chiesa e la questione ambientale.
- U.D. n. 2.9 Il rapporto tra l'uomo e il mondo animale.
- U.D. n. 2.10 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.

Modulo N 3 Un mondo giusto

- U.D. n. 3.1 Il primato della persona e i principi della società.
- U.D. n. 3.2 Il senso cristiano del lavoro.
- U.D. n. 3.3 I diritti e i doveri delle persone.
- U.D. n. 3.4 Le offese alla dignità umana: il razzismo, schiavitù e tortura.

UDA ED. CIVICA

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo N 3 Un mondo giusto

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

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

U.D. n. 3.7 La libertà educativa.

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

U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.

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

6- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

10 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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



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

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

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

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

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



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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
(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	____/40
(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

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

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	____/20
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2
Ricchezza e padronanza	8	7	6	5	4	4	3	3	2	____/15



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

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

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

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

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

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

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

AINDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno
INDICATORE 1 (Max.20p)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	____/20
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 ____/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
(Max.15 pp) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15	14	12	11	9	8	7	6	4		____/40
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2		
(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		

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

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

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

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	/3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	/6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
<i>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi</i>	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	/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	



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	/3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o dissettore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta	2	



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



personali		riflessione sulle proprie esperienze personali	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE IN DECIMI PER PEI DIFFERENZIATI
PROVE SCRITTE**

Indicatori	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo	Valutazioni	Voti
Obiettivo sostanzialmente raggiunto	<ul style="list-style-type: none"> Consegna parzialmente svolta, in modalità guidata, con partecipazione attiva e impegno Corretti il 50% dei quesiti 	Sufficiente	6
Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	<ul style="list-style-type: none"> Consegna portata a termine parzialmente e in autonomia Ruolo propositivo Non sempre curate la forma, la calligrafia, l'ordine Corretti il 70% dei quesiti 	Discreto/Buono	7/8
Obiettivo pienamente raggiunto	<ul style="list-style-type: none"> Consegna portata a termine in autonomia Sicurezza e comportamento propositivo Curate la forma, la calligrafia, l'ordine Corretti il 100% dei quesiti 	Ottimo/Eccellente	9/10

La griglia è da considerarsi come uno strumento di valutazione delle prove scritte sostenute dall'alunno con programmazione differenziata nel corso dell'Esame di Stato conclusivo.

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 _____

LA COMMISSIONE



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE IN DECIMI PER PEI DIFFERENZIATI
PROVA ORALE**

Indicatori	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo	Valutazioni	Voti
Obiettivo sostanzialmente raggiunto	<ul style="list-style-type: none"> Esposizione dei concetti basilari in modalità totalmente guidata 	Sufficiente	6
Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	<ul style="list-style-type: none"> Ruolo propositivo Esposizione orale non sempre curata e parzialmente autonoma 	Discreto/Buono	7/8
Obiettivo pienamente raggiunto	<ul style="list-style-type: none"> Sicurezza e comportamento propositivo Esposizione orale curata e in perfetta autonomia 	Ottimo/Eccellente	9/10

La griglia è da considerarsi come uno strumento di valutazione della prova orale sostenuta dall'alunno con programmazione differenziata nel corso dell'Esame di Stato conclusivo.

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 _____

LA COMMISSIONE



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Italiano	Cipolla Maria Concetta	
2	Storia	Cipolla Maria Concetta	
3	Lingua inglese	Gelo Valentina	
4	Lingua francese	Cicero Angela Maria	
5	Matematica	Lombardo Giovanna	
6	Diritto e tec. amministrativa	Tumminelli Giuseppe	
7	Scienze e cultura dell'alimentazione	Anselmo Salvatore	
8	Lab. Serv. Enogastr. sett. Sala e Vendita	Vivona Rosario	
9	Scienze motorie e sportiva	Orlando Carmela	
10	Religione	Prestigiacomò Domenica	
11	Materia alternativa	Sirugo Pinella	
12	Sostegno 1	Aspresso Maria	
13	Sostegno 2	Vitale Marcello Vitale	



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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