



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

regionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009550 del 15/05/2023
IV (Entrata)

CLASSE: III periodo

INDIRIZZO: IPSEOA settore CUCINA

Anno scolastico: 2022/2023

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

Sommario

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

PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Oliveri Anna Maria	Italiano e storia
Cicero Angela Maria	Lingua straniera francese
Grifò Barbara	Lingua straniera inglese
Manzo Vita	Materia alternativa alla religione cattolica
Sala Francesco	Matematica
Sirugo Giovanni	Religione cattolica
Buccheri Piera	Lab. Serv. Enogastronomici-Cucina
Dilluvio Salvatore	Scienze e cultura dell'alimentazione
Lo Cicero Ilenia	Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala e vendita
Vitale Agata	Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	I periodo	II periodo	III periodo
Storia			X
Ling. Str.francese		X	X
Matematica			X
Religione cattolica			X
Lab. Serv. Enog.ci-Cucina			X
Italiano			X
Scienze e cultura dell'alimentazione			X
Lingua e civiltà Inglese		X	X
Lab. Serv. Enog.ci-Settore Sala e vendita			X
Diritto. e tecn.Amm.ve strutture ricettive			X

2 - PROFILO DELLA CLASSE

ALLEGATO 1: ELENCO ALUNNI

In base alla Nota 10719 del 21 marzo 2017 emanata dal MIUR, con la quale il Ministero sollecita le Istituzioni Scolastiche al rispetto delle indicazioni fornite dal Garante della protezione dei dati personali, nella redazione del presente documento non sono stati inseriti i Curricula scolastici degli alunni, né alcun dato sensibile riconducibile ad essi, rimandando ogni informazione ai fascicoli personali degli alunni.

Elenco alunni-candidati interni: Allegato 1

3 - PERCORSO FORMATIVO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del gruppo classe:

La classe è composta da 27 alunni, di cui 14 maschi e 13 femmine due di loro negli ultimi mesi non hanno più frequentato; la maggior parte dei discenti proviene dal II periodo, alcuni sono già in possesso di un diploma e sono stati inseriti nell'ultimo anno del corso serale, alcuni alunni si sono iscritti al corso dopo un'interruzione degli studi.

Dal punto di vista della frequenza un sostanziale gruppo ha partecipato con regolarità alle lezioni, mentre alcuni corsisti, vista la loro condizione di studenti-lavoratori, hanno avuto una frequenza saltuaria.

Trattandosi di un corso CPIA, all'inizio dell'anno sono stati definiti e sottoscritti da tutti gli studenti i patti formativi individuali, di cui al DPR n. 263/2012, che costituiscono il documento base per la formalizzazione del percorso di studio personalizzato, previo riconoscimento per ciascuno studente dei crediti in ingresso. Seguendo le Linee Guida dei corsi CPIA gli interventi dei docenti sono stati indirizzati, innanzitutto, a rafforzare nella classe le competenze di base e l'acquisizione di contenuti relative a ciascuna disciplina. Sono state adottate modalità relazionali e comportamentali adeguate al vissuto degli studenti e attinenti ai loro ritmi e stili di apprendimento. In particolare si è cercato di valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali dei singoli discenti, motivandoli alla partecipazione e allo studio, coinvolgendo lo studente e convogliando le esperienze pregresse per il raggiungimento degli obiettivi professionali post diploma.

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

Nel corso dell'anno, nonostante i rilevanti impegni lavorativi e familiari, buona parte della classe ha seguito con impegno e partecipazione migliorando il proprio livello di preparazione e riuscendo a raggiungere gli obiettivi didattici previsti. L'inserimento degli argomenti nella piattaforma Weschool, ha consentito anche a coloro che hanno frequentato in modo discontinuo di recuperare i momenti di assenza durante la FAD (10% delle ore previste per ogni disciplina).

Alcuni studenti hanno recuperato solo in parte le lacune pregresse, evidenziando difficoltà in ordine di metodo di studio in quanto prettamente mnemonico e possiedono nozioni poco strutturate a causa di un percorso scolastico frammentario. Qualche studente ha ampliato, invece le proprie conoscenze di base, dimostrando un maggiore impegno e riuscendo ad integrare i contenuti appresi nelle varie discipline nonostante fosse lontano dal mondo della scuola da diversi anni. Un esiguo numero di

discenti ha manifestato un impegno più marcato, rispetto al gruppo classe, presumibilmente legato alla loro formazione professionale e culturale specifica.

Gli interventi messi in atto dal consiglio di classe si sono rilevati adeguati ed hanno consentito, nel complesso, il raggiungimento degli obiettivi specifici previsti alla conclusione di un corso per adulti. Nel complesso i risultati conseguiti possono ritenersi per buona parte della classe sufficienti e per un ristretto gruppo di discenti buoni; per molti, comunque, si è tenuto in debita considerazione il percorso di crescita globale, attraverso l'utilizzo di indicatori quali l'impegno, la partecipazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza, anche in presenza di esiti non in linea con gli obiettivi fissati in sede di progettazione iniziale.

La classe, essendo un corso serale mirato a qualificare adulti e giovani prevalentemente inseriti nel mondo del lavoro, ha partecipato attivamente e con interesse anche alle UDA di Educazione Civica riuscendo ad ottenere risultati apprezzabili

La programmazione iniziale delle singole discipline è stata rispettata nelle linee essenziali, ai fini di una maggiore efficacia didattica, sono state apportate integrazioni alle programmazioni di alcune discipline al fine di ridurre il gap iniziale tra i discenti.

Dal punto di vista della socializzazione si è rilevata una certa disponibilità alla collaborazione e all'aiuto reciproco. Sul piano comportamentale la classe, anche se all'inizio dell'anno risultava divisa in gruppi e qualche diverbio iniziale dovute a differenze generazionali e diverse motivazioni allo studio, nel corso dell'anno si è mostrata più coesa e comunque rispettosa delle regole scolastiche e della convivenza civile

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

Le attività di recupero sono state svolte in itinere.

USCITA DIDATTICA

I discenti in data 17 Aprile 2023 hanno partecipato all'uscita didattica presso l'azienda "Ferranti e Caravello" di Carini per la degustazione di vini e prodotti tipici siciliani.

QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI ALLEGATO 2

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI
AREA METODOLOGICA E STRUMENTALE
<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire un metodo di studio autonomo e flessibile che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo efficace i successivi studi universitari, per potersi aggiornare lungo l'intero arco della vita; - Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado di valutare i principi di affidabilità dei risultati in essi raggiunti; - Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle discipline oggetto di studio, acquisendo ed interpretando l'informazione ricevuta nei diversi ambiti disciplinari, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, cause ed effetti.
AREA RELAZIONALE E INTER- RELAZIONALE
<ul style="list-style-type: none"> - Promuovere negli studenti un atteggiamento positivo nei confronti della propria esistenza con riferimento alla realtà che li circonda e in particolare alla scuola, privilegiando un atteggiamento fiducioso ma critico nei confronti della società; - Incrementare le capacità di relazione interpersonale nell'ambito del contesto operativo, all'insegna del rispetto delle regole, del rispetto reciproco e della collaborazione; - Educare alla convivenza democratica, intesa come progressiva maturazione della coscienza, della propria identità personale e culturale e come capacità di giudizio autonomo e di scelte future consapevoli e responsabili; - Sviluppare una dimensione europea della cultura e della prospettiva interculturale della formazione dei giovani, intesa come disponibilità all'accettazione consapevole di ogni forma di diversità, da quella individuale e personale a quella sociale, nella consapevolezza che ogni disparità rappresenta un'occasione di confronto e crescita personale; - Contribuire alla formazione di personalità autonome, responsabili e produttive nei compiti sociali, culturali e civili; - Ritrovare nel quotidiano l'etica dell'agire, acquisendo fiducia nelle Istituzioni e nei valori formativi della cultura.

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI
AREA METODOLOGICA E STRUMENTALE
<ul style="list-style-type: none"> - Comunicazione nella madrelingua; - Competenza digitale; - Imparare a imparare.
AREA RELAZIONALE E INTER- RELAZIONALE
<ul style="list-style-type: none"> - Competenze sociali e civiche; - Imparare a imparare; - Spirito di iniziativa e di imprenditorialità.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI	
COMPETENZE	ABILITA'
AREA LOGICO-ARGOMENTATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di interpretare i contenuti delle diverse forme della comunicazione; - Acquisire l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni; - Saper sostenere una propria tesi, saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper commentare criticamente i contenuti delle diverse forme della comunicazione; - Saper risolvere problemi confrontando le diverse strategie risolutive; - Saper analizzare una tesi valutandone l'attendibilità.
AREA LINGUISTICA E COMUNICATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti, modulando tali competenze a seconda dei diversi scopi; - Saper leggere e decodificare linguaggi e testi diversi cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato; - Curare l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti; - Acquisire, in lingua inglese, strutture, modalità e competenze comunicative; 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi esprimere padroneggiando le diverse modalità comunicative anche in base al contesto; - Formulare una ipotesi e svilupparne una tesi; - Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, filosofico, storico, critico artistico; - Riconoscere i diversi stili comunicativi in rapporto ai periodi e alle culture di riferimento e all'evoluzione della scienza;

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

AREA STORICO-UMANISTICA

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti ed i doveri che caratterizzano l'essere cittadini; - Comprendere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia dell'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale; - Identificare gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi; - Essere consapevoli del significato culturale del patrimonio archeologico, architettonico e artistico italiano, della sua importanza come fondamentale risorsa economica, della necessità di preservarlo attraverso gli strumenti della tutela e della conservazione; - Collocare il pensiero scientifico, la storia delle sue scoperte e lo sviluppo delle invenzioni tecnologiche nell'ambito più vasto della storia delle idee; - Identificare gli elementi essenziali e distintivi della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studiano le lingue; - Collocare in modo organico e sistematico l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalle Costituzioni italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei diritti umani | <ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare i principi ed i valori di una società equa e solidale; - Individuare i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale; - Saper valutare fatti ed eventi personali e sociali alla luce di un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione italiana ed europea e delle dichiarazioni universali dei diritti umani; - Interpretare fatti e processi della vita sociale; - Saper individuare le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di riferimento dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali; |
|--|--|

a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	
AREA SCIENTIFICA –MATEMATICA – TECNOLOGICA	
<ul style="list-style-type: none"> - Possedere i contenuti fondamentali delle scienze naturali, matematiche e fisiche padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri; - Essere in grado di utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di approfondimento; - Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda; - Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia; - Saper cogliere le interazioni tra le esigenze di vita e i processi tecnologici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure dell'analisi matematica nella risoluzione di problemi di varia natura; - Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici; - Confrontare schematizzazioni matematiche diverse di uno stesso fenomeno o situazione; - Utilizzare l'analisi matematica per modellizzare situazioni e problemi che s'incontrano nella fisica e nelle scienze naturali e sociali; - Acquisire il linguaggio della matematica, delle scienze e della fisica per la modellizzazione di situazioni reali; - Acquisire approcci di tipo fenomenologico e osservativo.
CONOSCENZE	
AREA LINGUISTICA E COMUNICATIVA AREA STORICO UMANISTICA AREA SCIENTIFICA –MATEMATICA – TECNOLOGICA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i nuclei fondanti delle discipline • Conoscere le strutture linguistiche e i linguaggi specifici • Conoscere metodi, concetti, procedure e tecniche di risoluzione relativi ai diversi ambiti disciplinari • Conoscere i linguaggi specifici delle discipline • Conoscere i metodi e i procedimenti di analisi sintesi e logici 	

METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

I docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

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

MEZZI/ STRUMENTI

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

Attrezzature tecniche: CD, collegamento Internet, video.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative, interventi mirati ed eventuali ri-programmazioni, ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate, anche se in modo differenziato, individuando percorsi didattici adeguati per gli alunni con qualche difficoltà. Va precisato che ancora dopo gli esiti intermedi del mese di aprile si riscontrano delle lacune nel caso di qualche alunno la cui preparazione risulta frammentaria in alcune discipline.

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

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

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

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

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

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

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

in riferimento agli elaborati:

- la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti
- la cura nell'esecuzione.
- la correttezza.
- la personalizzazione.

4 - EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE TUTOR: prof.ssa VITALE AGATA

Percorso scelto: UDA disciplinari

Tema individuato **SOSTENIBILITA' SOCIALE, AMBIENTALE E ALIMENTARE**

Nucleo concettuale: LA COSTITUZIONE	
<p>Competenze PECuP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere l'organizzazione Costituzionale ed Amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale; 2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; 3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali regolamenti e disposizioni organizzative del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. 4. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale. 	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare ruoli e competenze degli organi costituzionali, come il Presidente della Repubblica, il Parlamento, la Corte Costituzionale, Il Governo e la Magistratura. • Conoscere l'organizzazione amministrativa dello Stato ed essere in grado di raffrontare e distinguere competenze e compiti dei vari soggetti dell'apparato centrale e periferico dell'organizzazione amministrativa. • Padroneggiare il concetto di gerarchia delle fonti normative e distinguere leggi ordinarie, regolamenti e disposizioni organizzative. • Comprendere il principio di legalità e il principio di solidarietà comprendere il significato della cittadinanza attiva. <p>disuguaglianze economiche e sociali nel mondo del lavoro.</p>
Nucleo concettuale: SVILUPPO SOSTENIBILE	
<p>Competenze PECuP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; 2. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; 	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Conoscere la problematica del disagio dei giovani nella società contemporanea (condotte asociali, autodistruttive, abuso di alcool e stupefacenti , disturbi di comportamento alimentare, devianze, i comportamenti oppositivi, il bullismo, la disoccupazione giovanile); identificare comportamenti dei giovani dovuti al disagio e riuscire a fare ipotesi sulle cause proponendo possibili soluzioni.</p> <p>Prendere coscienza del fatto che ciascuno è direttamente responsabile del degrado</p>

<p>3. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>4. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile;</p>	<p>dell'ambiente e dell'ecosistema terrestre.</p> <p>Conoscere le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, le figure chiave, gli obblighi, i doveri e la formazione nell'ambito della sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Essere in grado di argomentare circa il rischio, la prevenzione e l'emergenza in ambito lavorativo.</p> <p>DTA - conoscere le norme Costituzionali sul lavoro ed essere consapevoli del ruolo attivo nel quotidiano e delle disuguaglianze economiche e sociali nel mondo del lavoro.</p> <p>DTA - prendere consapevolezza nel salvaguardare le identità e la coesione del territorio dalla globalizzazione.</p> <p>Lingua Inglese: Riconoscere le caratteristiche e il valore del territorio in cui si vive ed imparare a rispettarlo</p> <p>Lab. di cucina: Saper individuare le cotture ecosostenibili, esser in grado di sviluppare un menù sostenibile</p> <p>Saper acquistare le materie prime nel rispetto della natura</p>
<p>IRC - Costituzione, legalità, libertà, solidarietà, persona.</p>	<p>IRC - Combattere il disimpegno morale; incentivare la peer education intesa come interazione/ mediazione/counselling tra pari. Tradurre le conoscenze in azioni virtuose: dal conoscere all'agire, manifestando consapevolezza di quanto appreso e concretizzandolo</p>
<p align="center">Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE</p>	
<p>Competenze PECuP</p> <p>1. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Adottare le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambiente digitale.</p> <p>Usare in modo adeguato le tecnologie digitali per ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa.</p>

NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE	CONOSCENZE/ ARGOMENTI
Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà	DTA (2 ore) IRC: 2 ORE	La normativa sul lavoro (articoli della Costituzione) - globalizzazione, diversità e disuguaglianze. 1° quadrimestre 1) La Costituzione: al centro la persona e i principi della società. 2° quadrimestre 2) La Costituzione Italiana e i valori cristiani: libertà, legalità, obiezione di coscienza e dignità umana. RIFERIMENTI NORMATIVI: La Costituzione Italiana Agenda 2030 (diversi obiettivi)
Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio sostenibilità alimentare	DTA (2 ore) FRANCESE 3 ore INGLESE (2h) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (4ore) LABORATORIO DEI SERV.ENOG. SET.-CUCINA (5 ore) LABORATORIO DI SALA VENDITA (3 ore)	Turismo sostenibile e sviluppo locale. L'agriculture biologique.Les OGM Food Sustainability. 0Km Food. - La sostenibilità alimentare; la doppia piramide alimentare ed ambientale; - Dieta e i consigli per una alimentazione sostenibile; il menù sostenibile. - Sostenibilità sociale, ambientale e alimentare - Sostenibilità, cibi e tradizioni del territorio - Saper individuare le cotture ecosostenibili, esser in grado di - Sviluppare un menù sostenibile -Saper acquistare le materie prime nel rispetto della natura. 1) Il valore culturale di un territorio tra enogastronomia e società 2) La sostenibilità territoriale

	ITALIANO(4 ore)	1) Luigi Pirandello ed Educazione Civica: le fake news tra letteratura e diritto (goal 4 dell'Agenda 2030) 2) Pensiero critico e cittadinanza globale (goal 4 dell'Agenda 2030) (SVILUPPO SOSTENIBILE) 3) I principi fondamentali della Costituzione italiana 4) “Le parole dell'Agenda 2030: guerra (art.11 della Costituzione, Goals 16 e 17 dell’Agenda 2030)”
	STORIA(2 ore)	1) Valore e significato del 2 Giugno. La nascita della Costituzione italiana (COSTITUZIONE) 2) Unione Europea e ONU (COSTITUZIONE)
Cittadinanza Digitale	MATEMATICA (3ore)	Statistica sul mercato del lavoro e la sostenibilità in Italia
TOTALE ORE 32		

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● lezione interattiva, ● problem solving e problem posing, ● lavori di gruppo e di ricerca personale, ● flipped classroom, ● peer education, ● cooperative learning,
Strategie di verifica e valutazione	La valutazione è stata coerente con le competenze, abilità e le conoscenze indicate nella programmazione di educazione civica e affrontate durante le attività didattiche. Le griglie di valutazione saranno quelle deliberate dai Dipartimenti disciplinari e approvate in seno al Collegio dei Docenti.

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

Trattandosi di studenti/lavoratori non svolgono il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

6- SIMULAZIONE 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: sessione ordinaria esami di Stato 2022

(si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato)

2^ prova scritta di italiano in data 20 APRILE 2023: sessione ordinaria esami di Stato 2019

Prova scritta di italiano recupero 08 MAGGIO 2023: sessione suppletiva esami di Stato 2019

(si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato)

1^ prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 01 MARZO 2023

2^a prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 26 APRILE 2023

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

1^ SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

**Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

**Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - SETTORE CUCINA
CLASSE 3 PERIODO CIA - AS 2022/23**

ALIMENTAZIONE E TUTELA DELLA SALUTE

DOCUMENTO 1

Alimentazione e patologie correlate: in generale.

“Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma, prima ancora, l'educazione ad un corretto comportamento alimentare.

E' fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere [...].

La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori [...].

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche”.

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1459&area=nutrizione&menu=patologie

DOCUMENTO 2

Alimentazione e Salute. Informazioni generali

“Nutrirsi è fondamentale. Tanto che, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro.

Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione [...].

D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte [...]. Inoltre, anche un'alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali [...].

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione”.

<http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/alimentazione.asp>

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza.

In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e salute.

Al candidato si chiede di predisporre un intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Menzioni le malattie correlate ad una cattiva alimentazione.
- Descriva le caratteristiche e i sintomi più comuni di una di esse.
- Prendendo in considerazione la malattia indicata, suggerisca un regime alimentare adatto a svolgere un'efficace funzione protettiva.

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca le indicazioni dietetiche della patologia scelta, con riferimento ai macro-e micronutrienti

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu idoneo alla prevenzione della patologia descritta, utilizzando anche prodotti tipici del territorio e specificare i nutrienti in esso contenuti.

d) Il candidato concluda con la composizione di una GUIDA RAGIONATA non più di cinque raccomandazioni (accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza delle malattie del benessere. E' data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle "Linee guida per una sana alimentazione italiana".

SECONDA PARTE

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

1. L'AIRC (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) ribadisce che "tre tumori su dieci sono causati da una cattiva alimentazione". Il candidato suggerisca quali sono gli alimenti e le indicazioni dietetiche che svolgono un ruolo importante nella prevenzione di questa patologia.
2. Che cosa significa per un adolescente consumare spuntini "intelligenti"
3. Indica che cosa sono i radicali liberi ed il ruolo degli antiossidanti
4. Descrivi quali sono i fattori cancerogeni alimentari e come si possono evitare nella dieta.

Durata massima della prova: 5 ore.

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



Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Istituto di Istruzione Superiore "Ugo
Mursia" - CARINI

Liceo Scientifico - Liceo Scienze Umane



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

2^ SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - SETTORE CUCINA
CLASSE 3 PERIODO CPIA - AS 2022/23 DATA 26/04/2023

VERSO UN'ALIMENTAZIONE PIU' SOSTENIBILE DOCUMENTO INTRODUTTIVO

Entro il 2050, la popolazione mondiale sarà di 9 miliardi di persone, e con tale crescita aumenterà anche la domanda alimentare. In più, le regioni più sviluppate del pianeta consumano più cibo di quanto necessitano e molti tipi di alimentazione sono ricchi di prodotti alimentari di origine animale che incidono negativamente sull'ambiente. Per garantire cibo a sufficienza per le generazioni future e al tempo stesso minimizzarne l'impatto ambientale, è necessario passare a produzioni alimentari più sostenibili e cambiare le nostre abitudini a tavola.¹

Secondo la definizione della FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, l'alimentazione sostenibile è quella che ha un ridotto impatto ambientale e al tempo stesso soddisfa le linee guida nutrizionali, è **economica**, **accessibile** e **culturalmente accettabile**.⁴ Ma quali cambiamenti bisogna apportare per raggiungere questo obiettivo?

Consigli pratici per una dieta sana e sostenibile:

1. **Mangiare più frutta e verdura:** frutta e verdura fanno bene alla salute, e la maggior parte ha un basso impatto ambientale [...]
2. **Mangiare i prodotti locali e di stagione:** gli alimenti coltivati localmente possono essere una scelta sostenibile, se scegliamo quelli che sono di stagione nella zona in cui viviamo [...]
3. **Evitare di mangiare più del necessario, soprattutto quando si tratta di dolcetti:** consumare solo ciò di cui abbiamo bisogno riduce la domanda dell'approvvigionamento alimentare diminuendone la produzione in eccesso. Aiuta anche a mantenerci sani ed evitare un eccessivo aumento di peso [...]
4. **Sostituire le proteine animali con quelle vegetali:** in generale, per produrre proteine di origine animale (in particolare quelle derivanti dalla carne di manzo), sono necessarie maggiori risorse rispetto a quante ne richiedono le proteine di origine vegetale (come fagioli, legumi e alcuni cereali). Un'alimentazione a base vegetale apporta anche dei benefici alla salute: gli



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

alimenti di origine vegetale forniscono più fibre e hanno un contenuto di grassi saturi inferiore, che possono entrambi contribuire a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari. Per chi mangia carne, limitarne il consumo a 1-2 volte a settimana, non consumarla tutti i giorni, e scegliere carni più sostenibili come quella di pollo anziché quella bovina può aiutare a ridurre la nostra impronta ecologica [...]

5. **Scegliere i cereali integrali;** la produzione di cereali non raffinati generalmente richiede meno risorse rispetto a quelli raffinati in quanto richiede meno fasi di lavorazione. Fanno anche bene alla salute, perché riducono il rischio di malattie cardiovascolari, del diabete di tipo 2 e di sovrappeso [...]
6. **Scegliere i frutti di mare sostenibili:** il pesce è una buona fonte di acidi grassi omega-3 che contribuiscono al mantenimento della capacità visiva normale, alla normale funzione cerebrale e alla salute del cuore. Lo sfruttamento eccessivo di pesca sta però portando all'esaurimento delle riserve di pesce selvatico [...]
7. **Mangiare con moderazione i latticini:** pur avendo un impatto ambientale importante, i latticini e i prodotti caseari rappresentano un'importante fonte di proteine, calcio e aminoacidi essenziali, e aiutano a ridurre il rischio di diverse malattie croniche [...] consuma quotidianamente latticini e prodotti caseari scremati e non dolcificati, ma con moderazione [...]
8. **Evitare imballaggi inutili:** gli imballaggi alimentari, specialmente se realizzati con materiali non riciclabili, possono avere un impatto enorme sull'ambiente [...]
9. **Bere l'acqua del rubinetto;** in Europa, gli standard di qualità e sicurezza dell'acqua sono alti. Pertanto, anziché acquistare l'acqua in bottiglia, possiamo riempire una bottiglia riutilizzabile con l'acqua del rubinetto tutte le volte che vogliamo. Il costo dell'acqua del rubinetto è minimo rispetto a quello dell'acqua in bottiglia e riduce la nostra impronta ecologica [...]

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze. Sviluppi un elaborato rispondendo ai quesiti e alle consegne.

- A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
 - Con riferimento alla “alimentazione sostenibile”, ne illustri il significato. Riferisca cosa sostiene la direttiva delle Linee guida alimentare (2018) in merito alla sostenibilità.
 - Si cita che i “prodotti alimentari” di origine animale incidono negativamente sull’ambiente e sulla salute umana. Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
- B. Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano il rapporto tra alimentazione e sostenibilità. In particolare:
 - Riferisca, anche con degli esempi, il ruolo della filiera corta per una maggiore sostenibilità alimentare-ambientale e menziona le tipologie di filiera corta.
 - Riporti il modello della doppia piramide alimentare-ambientale, illustrandone le principali caratteristiche.

- C. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite. Il candidato ipotizzi di dover proporre un menù a km 0 tipico del territorio e/o regione di appartenenza, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 10 persone anziane, che rispecchi i criteri di una alimentazione equilibrata. In particolare:
- Riporti il menù tipico regionale che intende proporre utilizzando ingredienti "a km 0" e di stagione, specificando i principali nutrienti.
- D. Il candidato concluda, predisponendo al gruppo di persone anziane una breve nota informativa che riporti tre azioni per uno stile di vita salutare e rispettoso dell'ambiente

SECONDA PARTE

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

1. Spieghi il concetto di qualità totale di un alimento e descrivi quali sono le principali certificazioni di qualità degli alimenti e le norme che certificano la qualità di un prodotto agroalimentare.
2. Il candidato esamini una contaminazione biologica degli alimenti a sua scelta, chiarendone la tipologia, le cause, gli effetti sulla salute e le misure di prevenzione.
3. Le frodi costituiscono un pericolo costante per la qualità di un alimento. Illustra quali sono le frodi più comuni e quali sono maggiormente pericolose per la salute umana.
4. Riferisci con un esempio quale ruolo può avere la "tracciabilità-rintracciabilità di filiera" per la sicurezza alimentare.

Durata massima della prova: 5 ore.

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

7 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

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

8 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Materia di insegnamento: Italiano

Libro di testo: Di Sacco P., *Incontro con la letteratura 3*,
Edizioni Scolastiche Bruno Mondatori, 2015.

Prof.ssa Oliveri Anna Maria

COMPETENZE

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

ABILITÀ

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

CONTENUTI

• MODULO 1: IL VERISMO IN ITALIA

- Caratteri generali e confronto con il Naturalismo francese

• MODULO 2: GIOVANNI VERGA

- La biografia e la poetica
- L'impersonalità
- L'eclissi dell'autore
- Lo straniamento e l'artificio della regressione
- L'ideale dell'ostrica
- Darwinismo e immobilismo sociale
- Da *Vita dei campi: Rosso Malpelo*
- Da *I Malavoglia: Prefazione; 'Ntoni e Padron 'Ntoni* (cap. XI)

• MODULO 3: L'ETÀ DEL DECADENTISMO EUROPEO E ITALIANO

- Origine del termine
- I caratteri generali
- Soggettivismo, simbolismo, estetismo
- Il romanzo decadente

• MODULO 4: GABRIELE D'ANNUNZIO

- La biografia e la poetica
- Estetismo, Superomismo, Panismo
- Simbolismo e Fonosimbolismo
- Da *Il Piacere: Andrea Sperelli* (cap. I,2)
- Da *Canto Novo: O falce di luna calante*
- Da *Alcyone: La pioggia nel pineto*

• MODULO 5: GIOVANNI PASCOLI

- La biografia e la poetica
- La poetica del fanciullino
- Il simbolismo pascoliano
- Le innovazioni del linguaggio
- I temi della poesia pascoliana
- Da *Myrica: X Agosto, L'assiuolo*
- Dai *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno*

- MODULO 6: ITALO SVEVO
 - La biografia e la poetica
 - Il tema dell'inetto
 - *La coscienza di Zeno*: struttura, tecniche narrative, scelte stilistiche e tematiche
 - Da *La coscienza di Zeno*: Prefazione; Psico-analisi (24 marzo 1916)
- MODULO 7: LUIGI PIRANDELLO
 - La biografia e la poetica
 - La poetica dell'umorismo
 - Il relativismo pirandelliano
 - Il contrasto tra forma e vita
 - Il contrasto tra persona e maschera
 - Opposizione tra maschera e maschera nuda
 - Teatro e metateatro
 - Da *Il fu Mattia Pascal*: Cambio treno (passo scelto dal cap. 7)
- MODULO 8: GIUSEPPE UNGARETTI
 - La biografia e la poetica
 - *L'Allegria*: il titolo, la struttura, i temi, lo stile, la metrica
 - Da *L'Allegria*: Soldati, San Martino del Carso, Veglia

Educazione Civica (4 ore)

- Luigi Pirandello ed Educazione Civica: le fake news tra letteratura e diritto (goal 4 dell'Agenda 2030) (CITTADINANZA DIGITALE)
- Pensiero critico e cittadinanza globale (goal 4 dell'Agenda 2030) (SVILUPPO SOSTENIBILE)
- I principi fondamentali della Costituzione italiana (COSTITUZIONE)
- “Le parole dell’agenda 2030: guerra (Articolo 11 della Costituzione italiana, Goals 16 e 17 dell'Agenda 2030)”.

N.B.: quest'ultimo punto è da trattare dopo il 15 Maggio.

Materia di insegnamento: Storia

Libro di testo: Di Napoli M., *Agenda del cittadino. Corso di Educazione civica* - Edizione 2021, Mondadori Education

Prof.ssa Oliveri Anna Maria

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Individuare gli elementi di discontinuità e di persistenza tra la storia del Novecento e la realtà attuale.
- Saper analizzare le tematiche più significative del periodo preso in esame.
- Saper analizzare l'evoluzione delle principali istituzioni politiche dagli inizi del Novecento ad oggi.
- Saper individuare le relazioni esistenti tra progresso tecnologico, evoluzione socio-economica e trasformazioni politiche.
- Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

CONTENUTI

- MODULO 1: IL QUADRO DELL'ITALIA POST-UNITARIA
 - I problemi dell'Italia post-unitaria
 - La Destra Storica al governo dell'Italia
 - La questione meridionale e il fenomeno del brigantaggio
 - La terza guerra di indipendenza
 - La questione romana
- MODULO 2: L'ITALIA NELL'ETÀ UMBERTINA
 - La Sinistra al governo e il programma di riforme
 - Il governo Depretis
 - Il governo Crispi
 - La crisi di fine secolo

- MODULO 3: LA II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
 - La Seconda Rivoluzione Industriale e l'organizzazione del movimento operaio
 - Aspetti culturali di inizio '900
- MODULO 4: L'IMPERIALISMO
 - L'espansionismo coloniale europeo
- MODULO 5: L'ETÀ GIOLITTIANA
 - L'Italia giolittiana: i principali aspetti della politica giolittiana
- MODULO 6: LA PRIMA GUERRA MONDIALE
 - L'Europa alla vigilia della Prima Guerra Mondiale
 - La Prima Guerra Mondiale: causa contingente e cause profonde
 - L'entrata dell'Italia nel conflitto
 - L'intervento degli Stati Uniti
 - La situazione economica e sociale alla fine della guerra
- MODULO 7: DALLA RIVOLUZIONE RUSSA AL TOTALITARISMO (cenni)
 - La rivoluzione di febbraio
 - La rivoluzione di ottobre
 - La nascita dell'URSS
- MODULO 8: IL FASCISMO
 - Il dopoguerra in Europa e in Italia: i problemi economici e sociali della ricostruzione
 - Il biennio rosso
 - L'ascesa del Fascismo e la marcia su Roma
 - La dittatura
- MODULO 9: LA GERMANIA NAZISTA
 - L'ascesa al potere del partito Nazionalsocialista
 - La dottrina del Nazismo
 - La persecuzione antiebraica
 - Le leggi razziali
 - L'espansionismo nazifascista e i miti imperiali di Hitler: verso la Seconda Guerra Mondiale



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

regionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



EDUCAZIONE CIVICA

- 1) Valore e significato del 2 Giugno. La nascita della Costituzione italiana (COSTITUZIONE)
- 2) Unione Europea e ONU (COSTITUZIONE) (da svolgere dopo il 15 maggio)



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

Materia di insegnamento: FRANCESE

Prof. Titolare: Cicero Angela Maria

Libro di testo : materiale cartaceo e multimediale fornito dall'insegnante

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
- 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 2023

Modulo n.1 Planète cuisine

unità 1.1 : Integrazione e consolidamento delle strutture grammaticali e funzionali di base: l'alfabeto, i numeri da 1 a 100, gli articoli determinativi ed indeterminativi, l'articolo partitivo, il presente dei verbi essere ed avere, il presente dei verbi 1° e 2° gruppo, la forma interrogativa e negativa, il femminile e il plurale dei nomi e degli aggettivi, elementi di fonetica. Funzioni comunicative: saluer, se présenter, demander et dire l'âge, parler des matières scolaires, donner des informations personnelles

unità 2.1 : Dare degli ordini, delle istruzioni: il faut+ infinito, il presente del verbo devoir+ infinito, formazione dell'imperativo, il presente di alcuni verbi irregolari

unità 3.1 : La recette de cuisine : les différentes parties

unità 4.1 : La brigade de cuisine

unità 5.1 : Les ustensiles de cuisson

Modulo n. 2 Les nouvelles tendances de la gastronomie

unità 1.2 : Le slow food

unità 2.2 . La nouvelle cuisine

unità 3.2 : La cuisine fusion

unità 4.2: les méthodes de cuisson

unità 3.4 : La formazione del gerundio, la formazione del passato prossimo, l'accordo del participio passato con gli ausiliari essere ed avere, i pronomi complemento COD/ COI / Y con l'imperativo, formazione dell'imperfetto, gli avverbi di quantità

Modulo n 3 Régimes et nutrition

unità 1.3 : Les aliments bons pour la santé

unità 2.3 : La pyramide alimentaire

unità 3.3 : Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore et fruitarien

unità 4.3 : Les troubles du comportement alimentaire : la boulimie, l'obésité, l'hyperphagie

Modulo n 4 Le vin

unità 1.4 : Les régions viticoles françaises et les cépages français

unità 2.4 : La méthode champenoise

unità 3.4 : Les phases de la dégustation

Modulo di ed. civica :Sostenibilità sociale, ambientale ed alimentare

1° quadrimestre: Les principes de l'agriculture biologique

2° quadrimestre: Les OGM

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2023

Approfondimento dei contenuti trattati

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. DILLUVIO SALVATORE

Libro di Testo: S. Rodato "ALIMENTAZIONE OGGI" CLITT

COMPETENZE

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari e in materia di HACCP
- Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.
- Valutare l'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche, tipologie dietetiche e patologiche
- Agire nel sistema della qualità totale degli alimenti relativo alla filiera produttiva d'interesse
- Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata nelle diverse fasce di età
- Valorizzare e promuovere le tradizioni culinarie locali
- Valorizzare e promuovere lo stile di vita alimentare sano e sostenibile

ABILITA'

- Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper definire la sicurezza e qualità alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Saper individuare e prevenire le principali cause di contaminazione: fisica, chimica e biologica
- Saper adottare comportamenti corretti di prassi igienica nei servizi ristorativi
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Individua il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali
- Saper Formulare menù funzionali in base alle esigenze dietologiche e patologiche della clientela.
- Saper individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari e gli allergeni che vanno indicati in etichetta
- Saper commentare il significato della piramide della dieta mediterranea e della doppia piramide alimentare ed ambientale e consigliare tali modelli alimentari
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Saper riconoscere gli adeguati stili alimentari per mantenere un buono stato di salute rispettando le Linee Guida per una Sana Alimentazione

CONTENUTI TRATTATI

MODULO N. 1 "I nutrienti "

- Macronutrienti. Glucidi, Protidi, Lipidi o Grassi (cenni)
- Micronutrienti: Vitamine e Sali minerali: (cenni)

MODULO N. 2 "Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche"

- Alimentazione equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale.
- Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN
- Le nuove linee guida per una sana alimentazione (2018)
- Alimentazione equilibrata nelle varie fasce d'età.

MODULO N. 3 "Tipologie dietetiche "

- Dieta mediterranea
- Diete vegetariane
- Dieta eubiotica (cenni)

MODULO N. 4 "Dieta in particolari condizioni patologiche "

- Malattie metaboliche (diabete-obesità)
- Malattie cardiovascolari (aterosclerosi- ipertensione- trigliceridi)
- Alimentazione e tumori.
- Allergie e Intolleranze alimentari

MODULO N. 5 "Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari "

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.
- Le Filiere sostenibili e impronta ecologica.
- La doppia piramide alimentare ed ambientale
- Lo spreco alimentare
- La dieta e il menù sostenibile
- Nuovi prodotti alimentari (cenni)

MODULO N. 6 "Promozione del made in Italy"

- Tutela del settore agroalimentare italiano
- Filiera agroalimentare
- La qualità totale degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"
- Frodi alimentari e sistema nazionale dei controlli ufficiali

MODULO N. 5 : "Igiene e sicurezza alimentare"

- Contaminazioni alimentari: fisiche, chimiche e biologiche

- Le principali malattie da contaminazione biologica degli alimenti: Salmonellosi, Botulismo, Listeriosi, Stafilococco aureus, Bacillus aureus, Anisakidosi
- Norme igieniche per la prevenzione delle malattie di origine batterica nel settore ristorativo
- Normativa igienico- sanitaria (cenni)
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.

Argomenti da svolgere dopo il 15 Maggio:

- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.
- Nuovi prodotti alimentari (cenni)

Materia di insegnamento: Lingua e civiltà Inglese

Prof.ssa Titolare: Grifò Barbara

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

COMPETENZE

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

ABILITÀ

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

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

Module 1

Food Today

- Unit 1.1 Fast food and fast-food restaurants
- Unit 2.1 The negative aspects of fast food
- Unit 3.1 Slow food
- Unit 4.1 Nouvelle Cuisine
- Unit 5.1 Fusion food cuisine

Module 2

Diets

- Unit 1.2 Healthy eating
- Unit 2.2 The food Pyramid
- Unit 3.2 The Mediterranean diet
- Unit 4.2 The vegetarian diet

Module 3

Eating disorders

Unit 1.3 Psychological aspects

Unit 2.3 Anorexia

Unit 3.3 Bulimia

Unit 4.3 Food Allergies and intolerances

Module 4

Good, Clean and Fair

Unit 1.4 Organic farming

Unit 2.4 The Agenda 2030

Unit 3.4 Stop food waste

Unit 4.4 Having a sustainable diet

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

Materia di insegnamento: Matematica

Libro di testo: matematica.ver de 3ed - confezione 4a+4b con tutor(1dm) BERGAMINI MASSIMO BAROZZI
GRAZIELLA TRIFONE ANNA

Prof. Sala Francesco

COMPETENZE

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

ABILITÀ

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

Contenuti svolti:

MODULO 0: RELAZIONI E FUNZIONI, GEOMETRIA ANALITICA

- Le equazioni lineari;
- Le identità;
- Le equazioni e i principi di equivalenza;
- Equazioni determinate;
- Richiami sui multipli e divisori di un numero, i numeri primi, le frazioni e il minimo comune multiplo, le operazioni con i monomi, le operazioni fra polinomi ed i prodotti notevoli.

MODULO 1 : I SISTEMI LINEARI

- I sistemi lineari di due equazioni in due incognite;
- La funzione lineare e la risoluzione grafica di un sistema lineare di due equazioni in due incognite;
- Il metodo di sostituzione.

MODULO 2: EQUAZIONE DI SECONDO GRADO

- Le equazioni di secondo grado;
- La risoluzione di una equazione di secondo grado.

MODULO 3: DISEQUAZIONI

- Disequazioni algebriche;
- Disequazioni di primo grado;
- Equazioni e disequazioni di second grado;
- Disequazioni frazionarie e di grado superiore al second.

MODULO 4: FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI

- Richiami sui numeri reali;
- Intervallo.
- Concetto di funzione reale di una variabile reale;
- Rappresentazione analitica di una funzione;
- Grafico di una funzione;
- Funzioni pari e dispari;
- Trasformazioni elementari del grafico di funzione;
- Estremi di una funzione;
- Dominio di una funzione.
- Funzioni razionali fratte;
- Funzioni esponenziali fratte.

MODULO 5: LIMITI DI FUNZIONI

- Concetto intuitivo di limite;
- Limite finito per una funzione in un punto;
- Limite infinito per una funzione in un punto;
- Definizione di limite per una funzione all'infinito.

EDUCAZIONE CIVICA

Tematica	Competenze	Abilità
Statistica sul mercato del Lavoro e la sostenibilità in Italia	Sapersi destregiare nello scenario del Lavoro inerente lo Stato italiano in relazione ai Neet e loro relazione con il mercato legato alla sostenibilità ambientale..	<ul style="list-style-type: none"> - Stabilire l'incremento statistico dei Neet dal 2017 ad oggi; - Conoscere e valutare l'apporto del mercato della sostenibilità alla riduzione dei Neet.

Materia di insegnamento: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria C con quaderno delle competenze; ALMA, Plan Edizioni

Prof.ssa Piera Buccheri

COMPETENZE E ABILITÀ

Saper individuare le varie tipologie di mercato

Saper utilizzare le tecniche di cottura in base agli alimenti e alle necessità dei clienti

Saper riconoscere gli alimenti per evitare rischi alimentari e /o reazioni avverse al cibo

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

CONTENUTI SVOLTI:

MODULO 1: IL MERCATO RISTORATIVO

- La ristorazione e la sua classificazione, i locali della ristorazione.
- Il menu e le diverse tipologie.

MODULO 2 : LE TECNICHE DI COTTURA

- Pro e contro della cottura
- Tecniche di trasmissione del calore
- Nuove tecniche di cottura
- Cotture sostenibili

MODULO 3: SICUREZZA SUL LAVORO

- La sicurezza nelle aziende enogastronomiche
- La gestione dei rischi e la segnaletica di sicurezza
- La sicurezza alimentare e il protocollo HACCP
- L'igiene della persona
-

MODULO 4: GLI STILI DI CUCINA

- Cucina nazionale, internazionale e regionale
- Cucina alternativa, macrobiotica, molecolare, sperimentale, creativa, destrutturata ed etnica

MODULO 5: LE AZIENDE RISTORATIVE

- Catering
- Banqueting
- Gestione delle giacenze

MODULO 6: I SOFTWARE

- Software di servizio
- Software di gestione

MODULO 7: ALLERGIE E INTOLLERANZE

- Differenze tra allergie e intolleranze
- Lattosio, celiachia e favismo

MODULO 8: I MARCHI DI QUALITÀ

- Le certificazioni di qualità DOP, IGP, DOC, IGT, STG.....
- Qualità ed informazioni attraverso l'etichetta

Educazione civica: SOSTENIBILITÀ SOCIALE AMBIENTALE E ALIMENTARE

Sostenibilità, cibi e tradizioni del territorio.

Totale 5 ore.

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

Potenziamento dei moduli trattati

Verifiche di fine quadrimestre

Verifiche argomenti educazione civica

Materia di insegnamento: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

libro adozione: Protagonisti in Sala 2 /corso di Sala e Vendita per il secondo Biennio e 5° anno.

GIUNTI TVP 9788809890831

Prof.ssa Lo Cicero Ilenia

ABILITA':

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

COMPETENZE:

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

Contenuti svolti:

MODULO 1: LA RISTORAZIONE, IL LAVORO NEL RISTORANTE/BAR E LETECHICHE DI SERVIZIO

1. La ristorazione e la sua classificazione, i locali della ristorazione.
2. Dotazioni e attrezzature della sala ristorante.
3. Le aree di lavoro della sala ,del bar , le dotazioni e attrezzature in uso.
4. Il personale in servizio nella ristorazione con relativa divisa.
5. Il menu e le diverse tipologie.
6. Le varie fasi del servizio.
7. Gli stili di servizio.

MODULO 2: ENOLOGIA E ABBINAMENTI

- 1 Produzione e classificazione del vino.
- 2 Diverse tipologie di vinificazione.
- 3 I vini spumanti.
- 4 La degustazione del vino, analisi sensoriale e schede di valutazione.
- 5 Abbinamenti enogastronomici definizione e diverse tecniche.

6 La normativa del settore vitivinicolo.

7 Dalla cantina alla tavola: la gestione della cantina, la carta dei vini e la sua corretta compilazione, successione e temperatura di servizio dei vini.

MODULO 3: SICUREZZA SUL LAVORO

- 1 La sicurezza nelle aziende enogastronomiche
- 2 La gestione dei rischi e la segnaletica di sicurezza
- 3 La sicurezza alimentare e il protocollo HACCP
- 4 L'igiene della persona

MODULO 4: LE BEVANDE

- 1 Le bevande e la loro classificazione tipologica.
- 2 Le bevande nervine: caffè, tè, cioccolata e tisane.
- 3 Storia e origine del caffè
- 4 Dalla pianta alla tazza
- 5 L'evoluzione del caffè al bar e del cappuccino

MODULO 5: I MARCHI DI QUALITÀ

1. Le certificazioni di qualità DOP, IGP, DOC, IGT, STG.....
2. Qualità ed informazioni attraverso l'etichetta
3. Gli allergeni e le allergie alimentari

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

- I costi della ristorazione, il food cost
- Marketing territoriale e promozione del territorio.

Educazione civica:

1. Il valore culturale di un territorio tra enogastronomia e società
2. La sostenibilità territoriale

Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Prof. Titolare: VITALE AGATA

Libro di testo: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva enogastronomia – sala e vendita vol.3 C. De Luca/M.T. Fantozzi

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

Modulo di richiamo

Le forme giuridiche delle imprese

- Aziende individuali e collettive
- Le società di persone e di capitali
- Il patrimonio dell'impresa e gli elementi che lo compongono
- Cenni sul bilancio d'esercizio

Le fonti del diritto dell'UE

- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Le istituzioni dell'Unione Europea
- Le fonti del diritto comunitario.

Modulo A: Il diritto delle imprese

1. Le norme obbligatorie dell'impresa

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per avviare un'impresa
- la capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le norme sulla crisi d'impresa
- La tutela della privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- La sicurezza e l'igiene alimentare
- I controlli integrati di filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

2. I contratti dell'impresa ristorativa

- Il contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore
- Le catene ristorative, le holding e il contratto di franchising

3. La gestione della qualità

- Il sistema qualità
- Certificazione della qualità ISO 9001
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

- I marchi di qualità dei vini
- I prodotti a km zero
- I presidi Slow food

Modulo B: Il Marketing

1. Le funzioni del marketing

- Evoluzione del concetto di marketing
- Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico territoriale (micromarketing e macromarketing)
- Il marketing territoriale integrato
- Marketing strategico e marketing operativo

2. Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

- Le fasi del piano di marketing
- Analisi della situazione esterna
- Analisi della situazione interna e l'analisi SWOT
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione
- Il controllo e valutazione dei risultati

Modulo C: La programmazione aziendale

1. Il business plan

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi di realizzazione del business plan
- I preventivi d'impianto: il piano degli investimenti ed il piano economico-finanziario
- La start up
- Ammortamento delle immobilizzazioni
- Equilibrio tra investimenti e fonti di finanziamento

Attività da svolgere dopo il 15 maggio

2. Programmazione e controllo di gestione

- Le fasi della programmazione aziendale
- Il budget e Il controllo budgetario
- analisi degli scostamenti e vantaggi e limiti del controllo budgetario

Educazione Civica (4 ore)

- La normativa sul lavoro (articoli della Costituzione) - globalizzazione, diversità e disuguaglianze (la discriminazione della donna nei luoghi di lavoro).
- Turismo sostenibile e sviluppo locale

MATERIA DI INSEGNAMENTO: IRC

DOCENTE: Prof. Giovanni Sirugo

Competenze
Competenze Cittadinanza

Organizzare il proprio apprendimento

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

Progettare

- a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro
- b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità
- c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti

Comunicare

- a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità
- b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
- c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Collaborare e partecipare

- a. Interagire in gruppo
- b. Comprendere i diversi punti di vista
- c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
- d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

Agire in modo autonomo e consapevole

- a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
- b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
- c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
- d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- a. Affrontare situazioni problematiche
- b. Costruire e verificare ipotesi
- c. Individuare fonti e risorse adeguate
- e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema

Individuare collegamenti e relazioni

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

- b. Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica
- c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti

Acquisire e interpretare l'informazione

- a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
- b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Abilità

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

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

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

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

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

CONTENUTI SVOLTI:

Modulo 1 la vita

- u.d. 1 Il rispetto della vita umana
- u.d. 2 La bioetica del nascere
- u.d. 3 La bioetica del morire
- u.d. 4 La pena di morte: deterrente o vendetta
- u.d. 5 La Chiesa e la questione ambientale

Modulo 2 un mondo giusto

- u.d. 1 Le offese alla dignità umana: il razzismo
- u.d. 2 Le offese alla dignità umana: schiavitù e tortura
- u.d. 3 La globalizzazione
- u.d. 4 Le migrazioni, il multiculturalismo e il dialogo tra i popoli
- u.d. 5 La pace e la guerra
- u.d. 6 Le religioni nel mondo unite per la pace

Modulo 3 Le altre grandi religioni

- u.d. 1 Islam

u.d. 2 Induismo
u.d. 3 Buddhismo

Altri argomenti svolti:
-Riflessione sul Giorno della Memoria.

Educazione civica

UDA: EDUCAZIONE CIVICA

TEMA: "I DIRITTI DELL'UOMO"

Contenuti svolti:

1° quadrimestre

1) La Costituzione: al centro la persona e i principi della società. (Ore 1)

2° quadrimestre

2) La Costituzione Italiana e i valori cristiani: libertà, legalità, obiezione di coscienza e dignità umana. (Ore 1).

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo 3 Le altre grandi religioni

u.d. 4 Altre religioni orientali.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Materia alternativa alla religione cattolica

DOCENTE: prof.ssa Vita Manzo

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

Percorso: Il lavoro nell'ordinamento giuridico italiano

Competenze e Abilità

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

Contenuti

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

Educazione civica:

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

9 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Per quanto concerne la griglia di valutazione da utilizzare per l'attribuzione dei punteggi del colloquio orale si fa riferimento all'allegato A dell'O.M. n° 45 del 9 marzo 2023, allegato al presente documento.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza piena padronanza lessicale e semantica anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

(Max.8 pp.) Interpretazione corretta e articolata del testo	8	7	6	5	4	4	3	2	1	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: _____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

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

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: ____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: ____/20

PUNTEGGIO FINALE: ____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: ____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVA-ARGOM.SU TEMATICHE ATTUALITA'**

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

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

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

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: ____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: ____/20

PUNTEGGIO FINALE: ____/20

PUNTEGGIO IN DECIMI: ____/10

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

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Uso non appropriato di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,50	0,4	0,4
	Assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,2	0,2	0,2
TOTALE / 20		/ 12	/ 4	/ 4

10-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
OLIVERI ANNA MARIA	Lettere italiane e Storia	
CICERO ANGELA MARIA	Lingua straniera francese	
GRIFO' BARBARA	Lingua straniera inglese	
BUCCHERI PIERA	Lab. Serv. Enog.Cucina	
DILLUVIO SALVATORE	Cultura dell'alimentazione	
LO CICERO ILENIA	Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala e vendita	
SALA FRANCESCO	Matematica	
VITALE AGATA	Diritto e tec. amm.ve strutture ricettive	
SIRUGO GIOVANNI	Religione cattolica	
MANZO VITA	MARC	

Carini li, 15/05/2023

Letto approvato e sottoscritto