

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0011540 del 13/05/2022
IV (Entrata)

**CLASSE: V F INDIRIZZO: IPSEOA
ENOGASTRONOMIA
Articolazione Servizi Enogastronomici
settore cucina**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 Maggio 2022

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2 – PERCORSO FORMATIVO <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI - COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI - OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI - ATTIVITA' PROGETTUALI: CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI: VISITE DIDATTICHE, VIAGGI D'ISTRUZIONE, ETC - METODOLOGIE DIDATTICHE: MEZZI, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO 	pag. 5
3- ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI-VISITE DIDATTICHE – VIAGGI DI ISTRUZIONE	Pag. 14
4- METODOLOGIE DIDATTICHE – MEZZI- STRUMENTI- GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag.15
5 – EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 18
6- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)	Pag. 27
7- SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	Pag.28
8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag. 32
9-GRIGLIE DI VALUTAZIONE	Pag.58
ALLEGATO 1 – CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	pag.33
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 78

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATRICE: prof.ssa: Virzì Girolama

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Vivona Rosario	IRC/Att.alternativa
Lombardo Giuseppa Elda	Italiano
Lombardo Giuseppa Elda	Storia
Gelo Valentina	Lingua inglese
Rao Eleonora	Lingua francese
Virzì Girolama	Matematica
Alicò Pietro	Diritto e tec amministrativa
Trapani Claudia	Scienze e cultura dell'alimentazione
Locascio Ruggiero	Lab. dei servizi enogastronomici set. Cucina
Ciraulo Valentina	Lab. dei servizi enogastronomici set. Sala
Di Lorenzo Onofrio	Scienze motorie e sportiva
Prestigiacomò Domenica	Religione
Sirugo Pinella	Sostegno 1
Monsù Fara	Sostegno 2
Mannino Ivana	Sostegno 3
Badalamenti Giuseppe	Sostegno 4

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
IRC/Att.alternativa	Di Lorenzo O.(3O) Buffa R. (3F)	Viola Piero	Vivona rosario
Italiano	Chimento F. (3O) Lombardo G.E.(3F)	Lombardo G.E.	Lombardo G.E
Storia	Alcamisi R.(3O) Lombardo G.E.(3F)	Lombardo G.E.	Lombardo G.E.
Lingua inglese	Burket R (3O) Taddeo A.M.	Gendusa Ester	Gelo Valentina
Lingua francese	Ribaud M.P. (3O) Caravello M.R. (3F)	Clemente Antonina	Ribaud M.P./Di Maria R./Rao Eleonora
Matematica	Richichi C.(3O) Virzì G. (3F)	Virzì G.	Virzì G.
Diritto e tec amministrativa	Scardina R. (3O) Allegra D. (3F)	Ales	Alicò Pietro
Scienze e cultura dell'alimentazione	Cavarretta G. (3O) Guagenti G. (3F)	Guagenti G.	Trapani Claudia
Lab. dei servizi enogastronomici set. cucina	Miosi A. (3O) Locascio R. (3F)	Locascio R.	Lo Cascio Ruggiero
Lab. dei servizi enogastronomici set. Sala	////////////////////	Cicio	Ciraulo Valentina
Scienze motorie e sportiva	Di Lorenzo O	Di Lorenzo O.	Di Lorenzo Onofrio
Religione	Prestigiacomo D.	Prestigiacomo D.	Prestigiacomo Domenica
Sostegno 1	Sirugo Pinella (3O)	Sirugo Pinella	Sirugo Pinella

Sostegno 2	Monsù Fara (3F)	Monsù Fara	Monsù Fara
Sostegno 3	Di Stefano M. (3O)		Mannino Ivana
Sostegno 4	Di Maggio N. (3F)	Di Maggio N.	Badalamenti Giuseppe

2 – PERCORSO FORMATIVO

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

(Allegati elenco alunni e credito scolastico)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del gruppo classe

La classe 5F è composta da 9 alunni, 1 ragazza e 8 ragazzi, di cui un alunno DSA, uno con programmazione per obiettivi minimi seguito dalla docente specializzata per 18 ore settimanali e tre alunni seguiti da tre docenti specializzati per 18 ore settimanali, che seguono una programmazione differenziata nel rispetto delle proprie modalità di apprendimento, (ai sensi dell'art. 13 dell'O.M. 80/95 ed art. 3 dell'O.M. 330/98 e con conseguente valutazione all'art.15 comma 4, 5, 6, dell'O.M. 90 del 21/05/2001). In riferimento a questi alunni, i docenti specializzati alleggeriranno le loro relazioni in busta chiusa.

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

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

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

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

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

Allo svolgimento dell'attività didattica, sicuramente non hanno giovato l'orario provvisorio nella prima parte dell'anno scolastico, ridotto rispetto alle ore settimanali previste, la protesta da parte degli alunni e le tante assenze individuali. Nel complesso la partecipazione alle attività curriculari è stata mediamente regolare e, in ogni caso, conforme ai parametri richiesti per considerare valido l'anno scolastico. La programmazione iniziale delle singole discipline, elaborata a seguito della somministrazione dei test di ingresso e dei risultati emersi dal primo periodo di osservazione e di valutazioni formative, è stata rispettata nelle linee essenziali anche se, ai fini di una maggiore efficacia didattica, sono state apportate integrazioni alle programmazioni di alcune discipline. Rispetto alla situazione di partenza ad oggi è possibile riscontrare una generale maturazione e un generale progresso per ciò che riguarda il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e trasversali.

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

discreti. Un secondo gruppo di alunni, che, nonostante un metodo di studio inizialmente mnemonico, difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, è riuscito, grazie ad un impegno costante, ad un metodo di studio efficace, ad una proficua attività di tutoring tra alunni, a compiere importanti progressi sul piano degli obiettivi cognitivi, raggiungendo un livello di preparazione mediamente sufficiente anche se in alcune discipline permangono difficoltà di carattere linguistico -espressivo.

Tutto il C.d.C., viste le difficoltà da parte di un alunno che sin dall'inizio dell'anno scolastico aveva una programmazione per obiettivi minimi, ha deciso, dopo aver informato la famiglia, di passare nell'ultimo periodo dell'anno a una programmazione differenziata.

Durante il percorso scolastico gli alunni sono stati sempre sollecitati alla rielaborazione personale dei contenuti via via proposti; si è cercato di sviluppare in loro la consapevolezza che quanto studiato non è finalizzato solo alla buona riuscita dell'esame finale, ma costituirà un bagaglio personale di conoscenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Inoltre, l'azione educativo formativa del Consiglio di classe ha mirato a valorizzare alcuni obiettivi in armonia con le linee programmatiche d'Istituto:

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

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

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

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

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

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

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

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

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.
- Usare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare.
- Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

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

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

STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

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

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

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

Gli alunni hanno partecipato:

- **Viaggio d'istruzione** presso le città italiane: Rimini, Bologna (Fiera Fico), Parma (Consorzio Parmigiano Reggiano DOP), Modena (Acetaia Storica Giusti -Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP)
- **Progetto: "Mettilo ko"** -webinar: webinar informativo sulla piattaforma di video conferenza ZOOM, organizzato dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori), a sostegno della prevenzione e della ricerca sul cancro. Compilazione questionario on line anonimo
- **Manifestazione Inaugurazione presso plesso Liceo Mursia di Carini (servizio cucina)**
- **Progetto P.C.T.O. "Natale al Mursia"**

L' iniziativa **"Il dono del Natale"** inserita nel curriculum dei ragazzi nell'ambito delle progettazioni PCTO, ha avuto lo scopo di accompagnare i ragazzi in un viaggio all'interno delle tradizioni culturali legate alla festività del Natale in attività che favorivano l'integrazione e l'inclusione tra gli alunni, e che li hanno portato a sperimentarsi nelle competenze professionali acquisite.

- **Orientamento associazione ASTER:** partecipazione agli incontri di Orientamento su sei Profili Professionali in uscita dal quinto anno organizzato dall'associazione ASTER XX edizione. Valido ai fini del PCTO
- **Orientamento con UNIPA :**Corsi on line sull'orientamento in uscita, in collaborazione con Unipa
- **Concorso Hôtellerie del Mursia** (concorso interno)
- **Incontro per la sensibilizzazione al volontariato e alla donazione di sangue** (incontro gestito dagli operatori dell'Avis)

14

- Progetto "Coltiviamo il patrimonio di Sicilia"
- Esperienza laboratoriale informativo sulla Celiachia
- Visita guidata al Palazzo D'Aumale a Terrasini
- Laboratorio didattico
- Criterium interstudentesco
- Campionati studenteschi
- Gruppo sportivo
- Progetto FIS di ginnastica correttiva e posturale
- Progetto teatro

4-METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il Consiglio di Classe ha usato i seguenti strumenti:

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Lettura dei testi letterari e analisi guidata degli stessi
- Attività integrate lettura/scrittura
- Didattica modulare: attuazioni di moduli e/o percorsi interdisciplinari,
- Didattica metacognitiva: rispettosa dei tempi e dei ritmi di apprendimento, tende a rendere consapevoli i discenti del processo di insegnamento- apprendimento e a costruire un dialogo relazionale affettivo, per promuovere la motivazione e l'interesse.

Come strategie di apprendimento:

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

- Didattica diversificata

Come mezzi didattici:

- 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 a cui hanno partecipato quegli alunni che hanno chiesto la dad a causa del covid 19.

Gli ambienti di apprendimento sono stati:

classe e, qualora fosse stato possibile, aula informatica (computer portatile), palestra e spazi esterni, laboratorio enogastronomia- cucina, auditorium.

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 in difficoltà. Va precisato che dopo lo scrutinio del primo quadrimestre si è fatta una pausa didattica per permettere agli alunni di colmare parte delle lacune che ancora emergevano 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
- correzione dei compiti assegnati

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/testo argomentativo nella lingua italiana e straniera
- la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti
- la cura nell'esecuzione.
- la correttezza
- la personalizzazione.

Valutazione:

La valutazione si è basata sulle capacità acquisite, tenendo conto dei progressi ottenuti rispetto alla preparazione di partenza. Si sono tenuti inoltre in considerazione l'impegno e la partecipazione dimostrati nel dialogo di classe e nelle attività di coppia o in gruppo. Le valutazioni sono state fatte secondo i parametri indicati nel P.O.F. Per la valutazione finale si terrà conto dei risultati ottenuti e dei risultati previsti, della situazione di partenza e del percorso seguito dall'alunno, delle sue abilità di comprensione e produzione orale, della partecipazione alle attività individuali e/o di gruppo, della produttività e dei ritmi di apprendimento e della condotta.

5 - EDUCAZIONE CIVICA

PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO (EDUCAZIONE CIVICA)

In applicazione della legge n° 92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione Civica, il consiglio di classe ha nominato tutor il prof.re Alicò Pietro e ha adottato, per l'a.s. 2021-2022, il percorso didattico disciplinare di seguito riportato e così articolato:

TITOLO	"Costituzione, diritto, legalità e solidarietà"
TITOLO	"Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio"
TITOLO	Cittadinanza digitale
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE
OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale • Partecipare al dibattito culturale • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità • Proseguire con ogni mezzo e in ogni

	<p>contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica • Obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
disciplina	Matematica: "Energie rinnovabili"
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere uno sviluppo sostenibile per limitare i cambiamenti climatici in atto • Attuare una trasformazione dei sistemi di produzione dell'energia • Promuovere azioni tese ad assicurare la sostenibilità ambientale, economica e sociale dei cambiamenti in atto. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diffondere fonti rinnovabili per contribuire al raggiungimento dell'indipendenza energetica attraverso la disponibilità di fonti energetiche sostenibili
Disciplina	Lettere: L'educazione alla legalità e al contrasto alla criminalità e alle mafie.
ABILITA'	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla legalità

<ul style="list-style-type: none"> Saper ricercare e praticare con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità. Capacità di sviluppare un pensiero critico. 	<ul style="list-style-type: none"> Stato e cittadini contro le mafie
disciplina	Lingua inglese: Agenda 2030 Job opportunities and legislation Sustainable tourism end sustainable food
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> Conoscere il programma Agenda 2030 e i relativi obiettivi per lo sviluppo sostenibile Conoscere la sostenibilità alimentare. 	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> Analizzare e discutere argomenti relativi allo sviluppo sostenibile approfondire il concetto di sostenibilità in relazione al cibo.
Disciplina	Lingua francese: Les aliments biologiques; Les OGM (obiettivo 2 dell'Agenda 2030).
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere il testo proposto Saper ricercare le informazioni anche dal web e creare delle connessioni. Sapersi esprimere con riformulazioni delle strutture e con un lessico adeguato. 	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> Acquisire la consapevolezza delle caratteristiche e dei principi su cui si basa l'agricoltura biologica
disciplina	Storia: Dallo Statuto Albertino alla Costituzione
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione. 	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri

<ul style="list-style-type: none"> Acquisire capacità di pensiero critico. 	<p>doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
disciplina	Diritto e tec. amm.: Organizzazione costituzionale ed amministrativa dello Stato italiano.
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere e valutare i rapporti che intercorrono tra gli organi costituzionali. Interpretare alla luce delle sue funzioni il ruolo del Presidente della Repubblica nel sistema costituzionale italiano. Comprendere la funzione della giustizia costituzionale. Comprendere e valutare le principali innovazioni che risultano dalla riforma del titolo V della Costituzione. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere origine, caratteri e struttura del testo costituzionale Conoscere la composizione degli organi costituzionali e delinearne le funzioni. Conoscere gli elementi costitutivi dell'organizzazione amministrativa delle Regioni e degli Enti locali.
disciplina	Religione: I diritti dell'uomo.
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa cogliendo il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità.

<p>differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali. • Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla giustizia sociale. • Conoscere il valore etico della vita umana come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune.
disciplina	Scienze motoria: Norme di primo soccorso; Fair play.
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere i traumi da sport qui menzionati come: tendinite, contusione, stiramento, distorsione, lussazione, distrazione e strappo e crampo muscolare, frattura composta e scomposta • Saper rispettare le regole delle competizioni sportive: accettare la sconfitta con equilibrio. • Saper vivere la vittoria esprimendo rispetto nei confronti dei perdenti. • Sapere mettere in pratica comportamenti utili ad evitare situazioni di pericolo per sé e per gli altri. • Saper partecipare attivamente ai giochi di squadra con regole ben definite • Saper accettare le correzioni dell'insegnante, comprendere le regole ed auto controllarsi. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere forme del gioco (regole, organizzazione, gare ecc.) • Conoscere comportamenti adeguati per la prevenzione degli infortuni e la sicurezza nei vari ambienti di vita. • Conoscere le regole di convivenza civile: abbigliamento adeguato alla pratica sportiva. • Conoscere i valori etici dello sport (Doping) • Applicare i principi etici per un corretto e leale comportamento sportivo.

disciplina	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina: Le certificazioni di qualità alimentare; Le produzioni di nicchia; I presidi slow food;
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> Distingue le varie certificazioni di qualità alimentare sia in ambito nazionale che europeo Sa utilizzare i prodotti di alta qualità del proprio territorio e ne apprezza le caratteristiche peculiari, nonché il loro valore relativo alla biodiversità che l'intero territorio italiano propone ed in particolare quello della nostra regione. 	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> Conosce le diverse certificazioni di qualità alimentare Conosce le principali produzioni agroalimentari del territorio ed anche le piccole produzioni di nicchia Conosce i presidi slow food del territorio e il loro valore culturale
disciplina	Lab. Serv.enog.sett. sala: Le domande digitali; La tutela del made in Italy.
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, in funzione al target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. 	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
disciplina	Sc. E cult. Dell'alimentazione: Corretta alimentazione e prevenzione delle patologie del benessere; Diritto al cibo e sicurezza alimentare
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> Saper mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie 	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> Comprendere le conseguenze di una scorretta alimentazione; Acquisire comportamenti adeguati per seguire una sana alimentazione

<ul style="list-style-type: none"> Saper riconoscere le possibili contaminazioni lungo la filiera agroalimentare; Riconoscere e saper gestire le risorse alimentari e idriche del proprio territorio 		<ul style="list-style-type: none"> Comprendere la funzionalità del sistema di qualità relativo alla filiera produttiva nel rispetto dell'ecosostenibilità e della sicurezza alimentare; Acquisire comportamenti corretti al fine di ridurre gli sprechi alimentari
Tutto il C.d.C. è stato coinvolto nel progetto di ed. civica e sono state effettuate 34 ore così come previste nel curriculum di ed. civica e approvate dal Collegio docenti e di seguito riportate:		
DISCIPLINE	ORE	
Lettere	4	
matematica	3	
Storia	2	
inglese	2	
francese	3	
Diritto e tec. amm.	3	
Lab. Serv. Enog.sett. cucina	5	
Lab.serv.enog.sett.sala	4	
Sc.e cult.dell'alimentazione	4	
Sc. motorie	2	
IRC/religione	2	
Totale	34	
METODOLOGIA		Lezione interattiva Problem solving Lavori di gruppo e di ricerca personale
COMPETENZE CHIAVE		<ul style="list-style-type: none"> Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello

	<p>territoriale e nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementifondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. • Partecipare al dibattito culturale. •Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personaliargomentate. • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • Adottare i comportamenti più adeguati
--	---

	<p>per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primointervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti al livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
STRUMENTI	Libri Appunti

	Schede Internet
VALUTAZIONE	Sarà coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione di ed. civica e affrontate durante le attività didattiche. Le griglie di valutazione sono quelle deliberate dai Dipartimenti disciplinari e approvate in seno al Collegio dei Docenti e agli indicatori del PTOF.
PRODOTTO	Power point Verifiche scritte/orali

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

Tutor del progetto di Alternanza scuola-lavoro è il prof.re Ruggiero Locascio.

Come previsto nei c. 33-39 della L.107/2015, nella classe è stato attivato un percorso di Alternanza scuola-lavoro. Tale percorso, dal titolo "GLOCAL: VALORIZZAZIONE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA DEL TERRITORIO ED ANALISI DELLE INFLUENZE E CONTAMINAZIONI DAL MONDO INTERVENUTE NEGLI ULTIMI ANNI", è il proseguimento del percorso iniziato con la classe quarta perché nella classe terza non è stato effettuato alcun percorso causa pandemia.

Il progetto ha avuto inizio lo scorso anno e sono state svolte, nonostante il difficile periodo, ben 119 ore, distribuite in varie attività.

Nel corso di quest'anno scolastico, si sono svolte le rimanenti 91 ore.

Il C.d.C. come lo scorso anno, è stato coinvolto nel progetto svolgendo nell'ambito del modulo pluridisciplinare 30 ore distribuite nelle discipline sotto riportate, inoltre sono state previste attività diverse sempre afferenti al progetto; la classe è stata impegnata in attività di laboratorio previste dall'Istituto in occasione delle festività con l'iniziativa "Natale al Mursia", nel quale gli allievi hanno svolto attività pratica e hanno curato anche la produzione di una tesi; - sono stati previsti alcuni incontri con associazioni di settore; - attività di orientamento; - manifestazioni e convegni, ma soprattutto, attività di stage in aziende del territorio.

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(Ex ASL)

Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Glocal: valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio ed analisi delle influenze e contaminazioni dal mondo intervenute negli ultimi anni	Triennio: 2019-2020 2020-2021 2021-2022	Ore Nessun ora 119 91	enogastronomia (cucina) alimentazione lingua inglese lingua francese DTA	I.I.S. "Ugo Mursia" e strutture recettive del territorio: La nuova Foresta Maxim Bar La Cubana Palazzolo

7-SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA

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

1° prova scritta di italiano in data 12 aprile 2022 :prova suppletiva esami di stato 2019 (si rimanda al sito www.istruzione.it Esame di Stato)

2° prova scritta di italiano in data 11 maggio 2022 : prova ordinaria 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 08 aprile 2022

2° prova scritta di scienze e cultura degli alimenti in data 13 maggio 2022

**PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Documento n.1

dalla "CARTA di MILANO" Siamo consapevoli che [...]

- il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;

28



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

- una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita;

[...]

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

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

[...]

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

[...]

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

[...]

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

[...]

- considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti;
- formulare e implementare regole e norme giuridiche riguardanti il cibo e la sicurezza alimentare e ambientale che siano comprensibili e facilmente applicabili;
- sostenere e diffondere la cultura della sana alimentazione come strumento di salute globale;

[...]

- sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle esigenze speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati

Documento n.2

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

*"Fa che il cibo sia la tua medicina
e che la medicina sia il tuo cibo"*

(Fonte: Testi attribuiti a Ippocrate, nato nell'isola di Coa, vissuto tra 460 e il 370 ca. a.C. Secondo alcune testimonianze fu maestro di medicina. Viene ritenuto il fondatore di questa scienza, insieme a Galeno)

*"Il XX secolo è stato il secolo della produttività,
il prossimo sarà il secolo della Qualità"*

(Fonte: Joseph Moses Juran, 1904 – 2008, uno dei massimi esponenti nello sviluppo della letteratura sul management della Qualità. Del 1951 è il testo fondamentale sull'argomento: "Quality Control Handbook").

TEMA

La cultura dell'alimentazione e lo sviluppo dell'enogastronomia pongono sempre più al centro della ricerca in ambito alimentare e del management degli eventi enogastronomici la figura del cliente – consumatore. Appare oggi definitivamente acquisito il profilo del cliente, come soggetto che si presenta con una identità culturale, con esigenze legate all'età biologica e a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche. Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura, ad un tempo, come scelte alimentari individuali (la "dieta"), come comportamento di rispetto per il proprio corpo e come manifestazione di sensibilità per il proprio ben – essere.

Il candidato fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie.

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

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

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

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

Il candidato infine svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Spieghi il ruolo del latte materno nell'alimentazione del neonato, facendo riferimento alla sua composizione.
2. Una delle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" recita: "Varia spesso le tue scelte a tavola". Il candidato spieghi, in maniera sintetica, le ragioni di tale raccomandazione e fornisca concrete indicazioni operative per raggiungere tale obiettivo.

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.
Dieta razionale ed equilibrata

PRIMA PARTE

Documento n.1 "Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo. La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine "dieta" indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una "dieta" ipocalorica). L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori." (Fonte: archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf)

Documento n.2 La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3a Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

ALLEGATO n. 1

**CONTENUTI DISCIPLINARI
SINGOLE MATERIE**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: ITALIANO

Prof. ssa Lombardo Giuseppa Elda

Libro di Testo: Paolo Di Sacco " Incontro con la Letteratura " Pearson, vol. 2 e 3

CONTENUTI

MODULO 1 - L'ETA' DEL ROMANTICISMO

U.D. 1 - Giacomo Leopardi

-  La biografia
-  Il pensiero filosofico e la posizione culturale
-  La poetica del classicismo romantico
-  Le fasi della poesia leopardiana e lo stile
-  Zibaldone di pensieri
-  I Canti
-  Operette morali

MODULO 2 - SCIENZA E PROGRESSO : LA CULTURA DEL POSITIVISMO

- U.D. 1 - La cultura del Positivismo
- U.D. 2 - Il Naturalismo francese
- U.D. 3 - Il Verismo
- U.D. 4 - La Scapigliatura

MODULO 3 - GIOVANNI VERGA

33

U. D. 1 – Giovanni Verga

-  La biografia
-  L'apprendistato del romanziere
-  La stagione del verismo
-  I racconti di *Vita dei campi*
-  L'ultimo Verga
-  *Novelle rusticane*
-  *I Malavoglia*: la genesi. La struttura e la trama. Lo scontro fra tradizione e modernità.
Gli spazi e i tempi. Le novità formali
-  *Mastro don Gesualdo*: la struttura e la trama. I temi e le caratteristiche
-  da *Vita dei Campi* "*Rosso Malpelo*"
" *La lupa* "
-  da *Novelle rusticane* "*La roba*"
-  da *I Malavoglia* "*Prefazione*"
Cap. I "*La famiglia Toscano*"

MODULO 4 - LA CRISI DEL RAZIONALISMO

- U.D. 1 - Poesia e prosa del Decadentismo
- U.D. 2 - Il Decadentismo italiano ed europeo
- U.D. 3 – Baudelaire e la nascita della poesia moderna
- U.D. 4 – La poesia simbolista
- U.D. 4 - Il romanzo decadente

MODULO 5 - GABRIELE D'ANNUNZIO

U.D. 1 - Gabriele D'Annunzio

-  La biografia

-  Il pensiero
-  La poetica
-  Il percorso delle opere
-  *Il Piacere*
-  *Le vergine delle rocce*
-  *Le Laudi*
-  *Alcyone*
-  *Notturmo*
-  da Alcyone “*La pioggia nel pineto*”
-  da *Il Piacere*, libro I, cap. I “*L’attesa di Elena*”

MODULO 6 - SCRITTURE RIBELLI: FUTURISMO, AVANGUARDIE

- U.D. 1 - Il Futurismo
- U.D. 2 - Il Manifesto futurista
- U.D. 3 - Futurismo in Russia e Francia
- U.D. 4 - Le Avanguardie europee

MODULO 7 - GIOVANNI PASCOLI

U.D. 1 – Giovanni Pascoli

-  La biografia
-  Il percorso delle opere
-  La poetica del “Fanciullino” e il suo mondo simbolico
-  Lo stile e le tecniche espressive
-  *Il Fanciullino*
-  *Myrica*

-  Poemetti
-  Canti di Castelvecchio
-  Poemi conviviali

Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

-  da Il fanciullino, capp. I e III " *Il fanciullino che è in noi* "
-  da Myrica " *Lavandare* "
- " Lampo "*
- " X Agosto "*
- " Novembre "*
-  da Canti di Castelvecchio " *La mia sera* "

MODULO 8 - IL ROMANZO DEL NOVECENTO

U.D. 1 – Le caratteristiche del romanzo del Novecento

MODULO 9 - LUIGI PIRANDELLO

U.D. 1 – Luigi Pirandello

-  La biografia
-  Il punto di partenza: il relativismo pirandelliano
-  La poetica dell'umorismo
-  L'itinerario di uno scrittore sperimentale
-  *L'umorismo*
-  *Novelle per un anno*
-  *Il fu Mattia Pascal*
-  *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*
-  *Uno, nessuno e centomila*

-  Sei personaggi in cerca d'autore
-  Enrico IV
-  da Novelle per un anno "La patente"
-  da Mattia Pascal, cap. I "Io mi chiamo Mattia Pascal"

MODULO 10 - GIUSEPPE UNGARETTI

U.D. 1 – Giuseppe Ungaretti

-  La biografia
-  La formazione letteraria
-  La poetica e lo stile
-  L'itinerario delle opere
-  *L'allegria*
-  Sentimento del tempo
-  Le ultime raccolte
-  da *L'allegria* "Fratelli"
 - "Soldati"
 - "Veglia"
 - "San Martino del Carso"

MODULO 11 - UMBERTO SABA

U.D. 1 – Umberto Saba

-  La biografia
-  La poetica dell'"onestà"
-  I temi della poesia sabiana
-  Le opere in prosa
-  *Quel che resta da fare ai poeti*

-  *Il canzoniere*
-  *da Il canzoniere "A mia moglie"*

UNITA' di EDUCAZIONE CIVICA

“ L’educazione alla legalità e il contrasto alla criminalità e alle mafie “

CONTENUTI

-  Cos'è la legalità?
-  Quali sono i valori della legalità e come si promuove.
-  La confisca dei beni ai mafiosi ed il riutilizzo sociale dei beni confiscati (L.109/96).
-  Fenomeni di criminalità economica (corruzione, evasione, riciclaggio, estorsioni, usura, ecc).
-  Dal reato di “associazione per delinquere” a quello di “associazione di tipo mafioso”. Codice penale, art.416 bis del 1982

MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA

Prof. ssa Lombardo Giuseppa Elda

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

CONTENUTI

MODULO 1 - LA CRISI DELL'ANTICO REGIME

U.D. 1 – La prima rivoluzione industriale: Una definizione, molti aspetti. Le innovazioni tecnologiche. Risorse economiche e questione sociale. Condizione operaia e luddismo. Il ruolo delle donne. La rivoluzione agricola. La rivoluzione demografica.

MODULO 2 - L' OTTOCENTO

U.D. 1 - L'Europa della Restaurazione: Il Congresso di Vienna. I moti rivoluzionari degli anni Venti e Trenta.

U.D. 2 - Le rivoluzioni del 1848: L'arretratezza dell'Italia. Il dibattito risorgimentale: Mazzini. Il dibattito risorgimentale: federali e moderati. L'esplosione del Quarantotto. Il diffondersi del Quarantotto. Il Quarantotto in Italia. La Prima guerra di indipendenza.

U. D. 3 - L' unificazione italiana e tedesca: La politica interna ed estera di Cavour. La Seconda guerra d'indipendenza. La spedizione dei Mille. Il secondo impero francese. L'unificazione tedesca. La guerra alla Francia.

U. D. 4 - L' Italia nell'età della Destra storica: L'eredità degli Stati preunitari. La Destra storica al potere. Il grande brigantaggio. La politica economica della Destra storica. Il completamento dell'unità d'Italia.

U.D. 5 - L' Italia nell'età della Sinistra storica: La Sinistra storica al potere. La politica parlamentare. La politica economica ed estera. Come fare gli italiani ? Lo Stato forte di Crispi. La crisi di fine secolo.

U.D. 6 - La Seconda Rivoluzione industriale: Dalla prima alla seconda rivoluzione industriale. La rivoluzione della luce e dei mezzi di comunicazione. La catena di montaggio e la rivoluzione dei trasporti. Il capitalismo monopolistico e finanziario. La crescita demografica e la nascita della medicina moderna.

U.D. 7 - La società dell'Ottocento: Dalla campagna alla città. I valori del proletariato. Il prevalere del socialismo scientifico. La mentalità borghese. Un'ondata di ottimismo: il Positivismo. La critica del progresso.

MODULO 3 – IL PRIMO NOVECENTO

U.D. 1 – Le radici sociali e ideologiche del Novecento: Che cos'è la società di massa. La vita quotidiana. Il dibattito politico e sociale. Suffragette e femministe. Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo. L'invenzione del complotto ebraico. Gli albori del sionismo.

U.D. 2 - La Belle époque e l'età giolittiana: Le illusioni della Belle époque. I caratteri generali dell'età giolittiana. Il doppio volto di Giolitti. Tra successi e sconfitte.

U.D. 3 - La prima guerra mondiale: Le cause della guerra. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione. L'Italia in guerra. La grande guerra. La svolta del 1917. La conclusione del conflitto. I trattati di pace.

Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

U.D. 4 - La Rivoluzione russa: L'Impero russo nel XIX secolo. Verso la prima guerra mondiale. La rivoluzione del 1917. La nascita dell'URSS e la guerra civile. La nuova politica economica. L'affermazione di Stalin. La politica economica di Stalin.

U.D. 5 - La crisi del dopoguerra in Europa: I problemi del dopoguerra. La crisi della democrazia. La crisi del dopoguerra in Italia. I nuovi partiti sulla scena politica in Italia. La sconfitta del biennio

rosso in Italia. Il dopoguerra in Germania. La Repubblica di Weimar. L'illusione della stabilità. La crisi postbellica nel mondo coloniale.

U.D. 6 - La crisi del 1929: Gli "anni ruggenti". Il *Big Crash*. Dalla crisi al *New Deal*. Gli effetti del *New Deal*. Le ripercussioni della crisi in Europa.

U.D. 7- Il totalitarismo in Italia: il fascismo: L'affermazione del fascismo in Italia. Mussolini alla conquista del potere. L'Italia fascista. La ricerca del consenso. La politica economica del fascismo. La politica estera. L'Italia estera. L'Italia antifascista.

U.D. 8 - Il nazismo e la crisi internazionale: La fine della Repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich. La persecuzione degli Ebrei. Gli anni Trenta: nazionalismo, autoritarismo e dittature. La politica estera di Hitler. La guerra civile spagnola. Verso la guerra.

U.D. 9 - La seconda guerra mondiale: 1939 - 1940: la "guerra lampo". 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942- 1943: la svolta. 1944 - 1945: la vittoria degli Alleati. Dalla guerra totale ai progetti di pace. L'Italia all'indomani dell'8 settembre 1943. La fine della guerra in Italia.

UNITA' di EDUCAZIONE CIVICA

"Dallo Statuto albertino alla Costituzione repubblicana"

CONTENUTI

-  Formazione politica dello Stato Italiano
-  Lo Statuto albertino
-  Il periodo fascista
-  Dalla monarchia alla Repubblica

Materia d'insegnamento: Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
Prof. Titolare: Alicò Pietro
Libro di Testo: Caterina De Luca-Maria Fantozzi, <i>Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica</i> , 5° anno, Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita- Liviana, Dea Scuola.
<p style="text-align: center;">Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022</p> <p>MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>Unità 1: Il fenomeno turistico. Unità 2: Le fonti del diritto comunitario e internazionale.</p> <p>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>Unità 1: Le norme obbligatorie per l'impresa. Unità 2: Le norme sulla sicurezza alimentare. Unità 3: La disciplina dei contratti di settore. Unità 4: Le norme volontarie.</p> <p>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>Unità 1: Il marketing: concetti generali. Unità 2: Le tecniche del marketing.</p> <p>ED. CIVICA: Organizzazione Costituzionale ed Amministrativa dello Stato</p> <p>-Caratteristiche della Costituzione, differenze con lo Statuto Albertino; monocameralismo, bicameralismo perfetto e imperfetto; Parlamento, organizzazione interna delle Camere, iter di formazione della legge ordinaria.</p> <p>-Articoli 55-56-57-92 della Costituzione, struttura del Parlamento, elettorato attivo e passivo, le fasi di formazione del Governo, l'attività dei ministri, ministri senza portafoglio, decreto legge e decreto legislativo.</p>

-Presidente della Repubblica, Corte costituzionale, Regione, Provincia, Comune, Città metropolitana.

PCTO: MODULO DI RACCORDO (Glocal: valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio ed analisi delle influenze e contaminazioni dal mondo intervenute negli ultimi anni)

- Globalizzazione e glocalizzazione;
- I dazi doganali;
- Le 4 libertà fondamentali dell'integrazione europea (libera circolazione delle merci, delle persone, dei servizi, dei capitali) ed il reciproco riconoscimento dei diplomi;
- Slow Food e Presidi Slow Food;
- I Presidi Slow Food siciliani.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Unità 1: Programmazione e controllo di gestione.

Unità 2: La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: *il business plan*.

Materia di insegnamento: Matematica
Prof. Titolare: Virzì Girolama
Libro di Testo: matematica a colori edizione gialla volume 4 + ebook. Editore Leonardo Sasso Casa ed. Petrini
Contenuti svolti: Modulo 1 : le disequazioni U.D.1.1 disequazioni di primo grado U.D.1.2 disequazioni fratte di primo grado U.D.1.3 sistemi di disequazioni di primo grado U.D.1.4 disequazioni di 2° grado Modulo 2: le funzioni U.D.2.1 le funzioni: generalità U.D.2.2 funzioni simmetriche U.D.2.3 dominio di funzioni razionali intere e fratte U.D.2.4 dominio delle funzioni irrazionali di indice pari e dispari U.D.2.5 intersezione di una funzione con gli assi cartesiani U.D. 2.6 segno della funzione Modulo 3: i limiti U.D. 3.1 generalità sui limiti U.D.3.2 limiti di funzione tendente ad un valore finito U.D.3.3 limiti di funzione tendente ad infinito U.D.3.4 limiti nella forma indeterminata infinito/infinito U.D.3.5 limiti nella forma indeterminata infinito-infinito Modulo 4: gli asintoti U.D. 4.1 asintoto verticale

U.D. 4.2 asintoto orizzontale

U.D.4.3 asintoto obliquo

Modulo 5: ed. civica

U.D.5.1 energie rinnovabili: ricerca e realizzazione di un power point

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

Modulo 6: le derivate

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

U.D.6.2 Dérivata di una potenza

Materia di insegnamento: religione cattolica
Prof. Titolare: prof.ssa Domenica Prestigiacomo
Libro di Testo: Claudio Cassinotti – Gianmario Marinoni, “Sulla Tua Parola”, Ed. Marietti Scuola
<p>Contenuti svolti:</p> <p>MODULI DIDATTICI E RELATIVE UNITA' DIDATTICHE SVOLTE :</p> <p>MODULO O: RILEVAZIONE PREREQUISITI TEST D'INGRESSO E TEST FINALE. UNITA' DIDATTICHE U.D. n. 0.1 Test d'Ingresso. U.D. n. 0.2 Recupero prerequisiti e Valutazione Formativa. U.D. n. 0.3 Test Finale. U.D. n. 0.4 Visione Test Finale e Valutazione Formativa.</p> <p>MODULO I: L'AMORE. UNITA' DIDATTICHE U.D. n. 1.1 “Maschio e Femmina li creò”. U.D. n. 1.2 La sessualità: educarsi alla sessualità. U.D. n. 1.3 La coppia e il matrimonio. U.D. n. 1.4 La famiglia e l'educazione dei figli. U.D. n. 1.5 Paternità e maternità responsabili. U.D. n. 1.6 La famiglia: dialogo tra le generazioni U.D. n. 1.7 Unioni di fatto e convivenze.</p> <p>MODULO II: LA VITA. UNITA' DIDATTICHE U.D. n. 2.1 Il rispetto della vita umana. U.D. n. 2.2 Le opere di misericordia. U.D. n. 2.3 La bioetica del nascere U.D. n. 2.4 Sofferenza e malattia. U.D. n. 2.5 La bioetica del morire. U.D. n. 2.6 La pena di morte: deterrente o vendetta? U.D. n. 2.7 Il valore del creato.</p>

U.D. n. 2.8 La Chiesa e la questione ambientale.
U.D. n. 2.9 Il rapporto tra l'uomo e il mondo animale.
U.D. n. 2.10 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.

MODULO III: UN MONDO GIUSTO.

UNITA' DIDATTICHE

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

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

Ed.civica

TITOLO UDA: "I DIRITTI DELL'UOMO".

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

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

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

MODULO III: UN MONDO GIUSTO.

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 3.3

I diritti e i doveri delle persone

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

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

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

U.D. n. 3.7 La libertà educativa.

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

U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.

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

MATERIA DI INSEGNAMENTO: enogastronomia settore cucina
DOCENTE: Ruggiero Locascio
Libro di Testo: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA edizioni Plan
<u>Contenuti</u> Modulo 1: Il servizio di catering Il banqueting Modulo 2: I prodotti alimentari I nuovi stili alimentari Il concetto di qualità alimentare Modulo 3: Il menu e la carta delle vivande Modulo 4: L'economato Modulo 5: l'arte bianca gli impasti fondamentali Modulo 6: Il marketing nella ristorazione Modulo 7: La degustazione e l'analisi sensoriale

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

I due moduli che seguono verranno svolti entro il termine dell'anno scolastico

Modulo 8:

La gestione delle risorse umane

Modulo 9:

La cucina internazionale

Materia di insegnamento : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Prof.ssa Titolare : Claudia Trapani LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "Alimentazione oggi " di Silvano Rodato
Contenuti svolti : Modulo N 0 Principi alimentari Riepilogo dei principi alimentari: caratteristiche, funzioni e fabbisogno Modulo N 1 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche UD n. 1.1 – Alimentazione equilibrata UD n. 1.2 – Dieta equilibrata e valutazione dello stato nutrizionale UD n. 1.3 – Fabbisogno energetico UD n. 1.4 – LARN UD n. 1.5 – Linee Guida per una sana alimentazione Modulo N 2 Dieta nelle varie fasce d'età UD n. 2.1 – Alimentazione in gravidanza UD n. 2.2 – Alimentazione della nutrice UD n. 2.3 – Alimentazione nell'età evolutiva UD n. 2.4 – Alimentazione nell'adolescenza UD n. 2.5 – Alimentazione in età adulta UD n. 2.6 – Alimentazione nella terza età UD n. 2.7 – Dieta nello sport. Modulo N 3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche UD n. 3.1 – Dieta mediterranea e piramide alimentare UD n. 3.2 – Diete vegetariane UD n. 3.3 – Dieta Dukan UD n. 3.4 – Fast Food e Slow Food Modulo N 4 Dieta in particolari condizioni patologiche

UD n. 4.1 – Obesità
UD n. 4.2 – Malattie cardiovascolari
UD n. 4.3 – Diabete
UD n. 4.4 – Malattie dell'apparato digerente
UD n. 4.5 – Alimentazione e tumori
UD n. 4.6 – Disturbi del comportamento alimentare
UD n. 4.7 – Allergie e intolleranze alimentari.

Modulo N 5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

UD n. 5.1 – Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
UD n. 5.2 – Sistemi produttivi in agricoltura
UD n. 5.3 – Filiera agroalimentare
UD n. 5.4 – Carta di Milano e doppia piramide
UD n. 5.5 – Nuovi prodotti alimentari
UD n. 5.6 – Qualità degli alimenti
UD n. 5.7 – Promozione del Made in Italy

UDA ED. CIVICA

Contenuti :

Corretta alimentazione e prevenzione delle patologie del benessere.

Diritto al cibo e sicurezza alimentare

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo N 6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

UD n. 6.1 – Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
UD n. 6.2 – Virus, batteri, lieviti e muffe
UD n. 6.3 – Malattie prioniche e virali
UD n. 6.4 – Tossinfezioni alimentari
UD n. 6.5 – Infestazioni da vermi parassiti
UD n. 6.6 – Igiene e sicurezza nella ristorazione
UD n. 6.7 – Il sistema HACCP
UD n. 6.8 – Additivi alimentari

Materia d'insegnamento: Lingua straniera inglese
Prof.ssa Titolare: Valentina Gelo
Libro di Testo: A. De Chiara, M.C. Torchia <i>"About a Catering"</i> – Trinity Whitebridge; materiale per integrazioni e approfondimenti tratto da altri testi.
Contenuti svolti fino al 15 maggio 2021
MODULO 1: Module 1: Food Today <ul style="list-style-type: none"> - Fast food and fast-food restaurants - The negative aspects of fast food - Slow food - Nouvelle cuisine - Fusion food and cuisine
MODULO 2: Beer in history <ul style="list-style-type: none"> - Beer in history - The history of pubs - Pubs today - Food in the UK - British cuisine: traditions and festivities
MODULO 3: Diets <ul style="list-style-type: none"> - Healthy eating - The food pyramid - The Mediterranean diet - The Mediterranean diet pyramid - Alternative and special diets - The Gluten-free diet

MODULE 4: Eating disorders

- Anorexia, nervosa, bulimia, binge eating.

UDA DI ED. CIVICA:

- Agenda2030
- Sustainable food and organic food

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico:

MODULO 4:

- Food allergies and intolerances

MODULO 5:

- A constitutional monarchy
- The Government

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: Prof. Onofrio Di Lorenzo

Libro di Testo: "PIU' MOVIMENTO" VOLUME UNICO + EBOOK
Autori: FIORINI GIANLUIGI / CORETTI STEFANO / BOCCHI SILVIA
Casa Editrice: MARIETTI SCUOLA

Contenuti

Contenuti svolti:

Attività pratiche, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi sopracitati:

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

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

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

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

Codificati e non codificati

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

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

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

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

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

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

54

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

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

U.D. 1 La colonna vertebrale

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

U.D. 3 Le Capacità motorie

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

U.D.5 Schemi motori di base e posturali

U.D. 6 Sistema muscolare

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

U.D.8 La nutrizione -Aspetti generali.

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

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

U.D.11 Alcune nozioni di pronto soccorso

U.D. 12 Paramorfismi E Dismorfismi:

La scoliosi, la ipercifosi, la lordosi.

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

U.D.-14 Apparato cardio vascolare.

U.D.-15 Apparato respiratorio

U.D.- 16 La meccanica della respirazione.

U.D. 17 La Pallavolo: i fondamentali.

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

Altre unità didattiche prossime da inserire dopo il 15 maggio sono:

le dipendenze e il Doping.

EDUCAZIONE CIVICA:

Lezione frontale n.2 sulle norme di Primo soccorso per i traumi da sport e come prevenirli.

Tendinite, contusione, stiramento, distorsione, lussazione, distrazione e strappo muscolare, crampo muscolare, Frattura (composta e scomposta).

ATTIVITA'MOTORIE E SPORTIVE EXTRASCOLASTICHE, svolte per migliorare l'offerta formativa come quella del "Criterium interstudentesco, Campionati studenteschi, Progetto FIS di ginnastica correttiva e posturale in cui sono stati coinvolti alcuni ragazzi della classe.

Materia d'insegnamento: Francese
Prof. Titolare: Maria Paola Ribaudo – supplente dal 29/04/2022: Eleonora Rao
Libro di Testo: Christine Duvalier Gourmet œnogastronomie , ed. ELI
<p>Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022</p> <p>Révision de grammaire : les articles partitifs, le pluriel des noms irrégulier, les adjectifs</p> <p>MODULE 2: Les nouvelles tendances de la gastronomie U.D.1 : La cuisine moléculaire U.D.2 : La cuisine fusion U.D.3 : La nouvelle cuisine</p> <p>MODULE 3 : LE VIN U.D.1 : Histoire du vin U.D.2 : Les régions vinicoles françaises – les cépages U.D.3 : La dégustation U.D.4 : Le champagne et la méthode champenoise</p> <p>MODULE 4 : REGIMES ET NUTRITION U.D.1 : Les aliments bons pour la santé U.D.2 : La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen</p> <p>PCTO : “Glocal – valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio; analisi delle influenze e contaminazioni del mondo intervenute negli ultimi anni”, ore previste 3.</p> <p>UDA DI ED. CIVICA: Les aliments biologiques</p> <p>Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico</p> <p>MODULE 5: LA CUISINE DE LA FRANCOPHONIE</p>

9- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente	Scarso	Gravemente insufficiente	INDICATORE 1	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	/20	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente	Scarso	Gravemente insufficiente	INDICATORE 2	
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	/15	
Correttezza grammaticale (orto-morfosintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2		
INDICATORE	Otti	Più	Buon	Discre	Suffi	Medi	Insuffi	Scarso	Gra		

58

3 (Max.25 pp)	mo	che buono	o	to	c	oc re	c.		v. Insuf f.	INDIC ATOR E 3 ____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI									Punt eggio
INDICATO RE 1	Otti mo	Più che buo no	Buon o	Discre to	Suffic	Medio cre	Insuffi c.	Scarso	Gra v. Insu ff.	INDIC ATOR E 1 <

comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici									
(Max.7 pp.) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7	6	5	4	3	3	2	1	1
(Max.8 pp.) Interpretazione e 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 va riportato prima in

ventesimi con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento); infine va convertito in quindicesimi (O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 Allegato C- Tabella 2).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN CENTESIMI: _____/100

VOTO IN VENTESIMI (PT/5): ____/20 CONVERSIONE IN QUINDICESIMI ____/15

VALUTAZIONE IN DECIMI: ____/10

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

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATO RI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteg gio
INDICA TORE 1 (Max.20 pp)	Otti mo	Più che buo no	Buon o	Discre to	Suffi c	Medio cre	Insuffi c.	Scars o	Grà v. Insuf f.	INDICA TOR E 1 /20
Ideazione, pianificazion e e organizzazio ne del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesion e testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICA TORE 2 (Max.15 pp)	Otti mo	Più che buo no	Buon o	Discre to	Suffi c	Medio cre	Insuffi c.	Scars o	Gra v. Insuf f.	
Ricchezza e padrona nza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale	7	7	6	5	4	3	3	2	2	

61

(orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura										
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Sufficiente	Medio	Insufficiente	Scarso	Gravemente Insufficiente	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 AB (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Sufficiente	Medio	Insufficiente	Scarso	Gravemente Insufficiente	INDICATORE 1 ____/40
(Max.15 pp) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	

(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2
(Max.10 pp.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	9	8	7	6	5	4	3	2

*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 va riportato prima in ventesimi con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento); infine va convertito in quindicesimi (O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 Allegato C- Tabella 2).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN CENTESIMI: _____/100

VOTO IN VENTESIMI (PT/5):_/20 CONVERSIONE IN QUINDICESIMI___/15

VALUTAZIONE IN DECIMI: ____/10

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

**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	Sufficiente	Medio	Insufficiente.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 /20
Ideazione, pianificazione organizzativa 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	Sufficiente	Medio	Insufficiente.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2

64

Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	____/15
Correttezza grammaticale (orto-morfosintassi) 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	Sufficiente	Medio cre	Insufficiente	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 TIPOLOGICI (MAX 40 pp)	LIVELLI									Puntaggio alunno
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Sufficiente	Medio cre	Insufficiente	Scars	Grav. Insuff.	
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Sufficiente	Medio cre	Insufficiente	Scars	Grav. Insuff.	INDICATORE 1

(Max.15 pp) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15	14	12	11	9	8	7	6	4	—/40
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max. 10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

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

**In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo

svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato, il punteggio specifico in centesimi va riportato prima in ventesimi con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento); infine va convertito in quindicesimi (O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 Allegato C- Tabella 2).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN CENTESIMI: _____/100

VOTO IN VENTESIMI (PT/5): ____/20 CONVERSIONE IN QUINDICESIMI: ____/15

VALUTAZIONE IN DECIMI: ____/10

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

L'INSEGNANTE

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Allievo Classe sez.

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 relative 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	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della tecnologia tecnico-aziendale	2	1	1

Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	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
	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

Il punteggio finale è arrotondato per eccesso per frazioni uguali o superiori a 0,5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA obiettivi minimi/BES

Allievo Classe data

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 adeguata	2	1	1
	Comprensione sufficientemente adeguata	1	0,6	0,6
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	0,50	0,2	0,2
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relativa ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</i>	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito.	4	1	1
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.	3	0,6	0,6
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	2	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 tecnicamente corretta, ma poco approfondita	4	1	1
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	3	0,6	0,6
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	2	0,2	0,2
Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2	1	1
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1	0,6	0,6
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,5	0,2	0,2
TOTALE _____ / 20		____ / 12	____ / 4	____ / 4

Il punteggio finale è arrotondato per eccesso per frazioni uguali o superiori a 0,5

ESAME DI STATO A.S. 2021-22

_____ COMMISSIONE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Classe _____ Candidato _____ Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50-3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4 – 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con padronanza i loro metodi	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto Inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo Stentato	1.50-3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	

71

collegarli e tra loro	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di comprensione	I	Non è in grado di comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	

one della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	II	È in grado di 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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

ESAME DI STATO A.S. 2021-22

COMMISSIONE

Griglia di valutazione del colloquio per candidati con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi
(ai sensi dell'art.15 co.3 dell'O.M. n. 90 del 21/5/2001)

Classe _____ Candidato _____ Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto.	4 – 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto Inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo Stentato	1.50-3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4.50	

ze acquisite e di collegarl e tra loro	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	6	
Capacità di argoment are e rielaborar e i contenuti acquisiti in maniera personale	I	Non è in grado di argomentare o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di argomentare solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50- 3.50	
	III	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti correttamente	4 – 4.50	
	IV	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti in maniera articolata.	5 - 5.50	
	V	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti in maniera articolata e approfondita.	6	
Padronan za lessicale, con specifico riferiment o al linguaggi o tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico vario	2 - 2.50	
	V	Si esprime con padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di comprensi one della realtà in	I	Non è in grado di comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	

chiave di cittadinan za attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	III	È in grado di effettuare una corretta riflessione sulla realtà in base alle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di effettuare una precisa riflessione sulla realtà in base alle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di effettuare una precisa e approfondita riflessione sulla realtà in base alle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

Letto approvato e sottoscritto
Carini lì, 11 maggio 2022

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Religione	Prestigiacomo Domenica	
2	Att. alternativa IRC	Vivona Rosario	
3	Italiano/storia	Lombardo Giuseppa Elda	
4	Inglese	Gelo Valentina	
5	Francese	Rao Eleonora	
6	Matematica	Virzì Girolama	
7	Diritto e tec. amministrativa	Alicò Pietro	
8	Scienze e cultura dell'alimentazione	Trapani Claudia	
9	Lab. Dei servizi enogastronomici set. cucina	Locascio Ruggiero	
10	Lab. Dei servizi enogastronomici set. sala	Ciraulo Valentina	
11	Scienze motorie e sportive	Di Lorenzo Onofrio	
12	Sostegno 1	Sirugo Pinella	
13	Sostegno 2	Monsù Fara	



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



14	Sostegno 3	Mannino Ivana	
15	Sostegno 4	Badalamenti Giuseppe	



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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