

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0011759 del 16/05/2022
IV (Entrata)

**CLASSE : V H INDIRIZZO: IPSEOA
ENOGASTRONOMIA
Articolazione Servizi Enogastronomici
settore sala e vendita**

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 2
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
4 - PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag. 12
5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)	pag. 20
6 - ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 22
8 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 24
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 30
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 59

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE: prof.ssa: Grifò Barbara

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Corsentino Salvatore	IRC
Foresta Salvatore	Italiano
Foresta Salvatore	Storia
Grifò Barbara	Lingua inglese
Di Maria Roberta	Lingua francese
Richichi Concetta	Matematica
Lo Monaco Simona	Diritto e tec. Amministrativa
Tulumello Caterina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Vivona Rosario	Lab. dei servizi enogastronomici set. cucina
Barbera Giuseppe	Lab. dei servizi enogastronomici set. sala
Saia Rosa	Scienze motorie e sportiva
Carlino Audenzia	Religione
Scandurra Andrea	Sostegno

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
IRC/Att.alternativa			Corsentino S.
Italiano	Sgroi F.	Alcamisi R.	Foresta S.
Storia	Cipolla M.	Sichera L.	Foresta S.
Lingua inglese	Grifò B.	Miliziano G.	Grifò B.
Lingua francese	Barbaria S.	Clemente A.	Ribaud M.P. Di Maria Roberta Rao Eleonora
Matematica		Richichi C.	Richichi C.
Diritto e tec amministrativa	Cuccia R.	Ales M.A.	Lo Monaco S.
Scienze e cultura	Tulumello C.	Tulumello C.	Tulumello C.



*Istituto di Istruzione Superior
" Ugo Mursia "*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umanistiche



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

dell'alimentazione			
Lab. dei servizi enogastronomici set. cucina		Lo Cascio R.	Vivona R.
Lab. dei servizi enogastronomici set. sala	Gerbino G.	Barbera G.	Barbera G.ppe
Scienze motorie e sportiva		Saia R.	Saia R.
Religione	Inzerillo A.	Prestigiacomio D.	Carlino A.
Sostegno	Ippolito R.	Scandurra A.	Scandurra A.

2 - PERCORSO FORMATIVO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

Composizione del gruppo classe

La classe 5H è composta da 8 alunni, 4 maschi e 4 femmine, uno dei quali con programmazione differenziata seguito dal docente specializzato per 18 ore settimanali. Gli alunni spiccano per l'educazione e il rispetto delle regole fondamentali della convivenza civile, nonché in generale delle norme che regolano la vita scolastica; positivo e aperto è il clima di scambio instauratosi con i docenti; soddisfacente risulta la relazionalità e l'inclusività tra studenti normodotati e l'alunno diversamente abile, elementi che hanno permesso complessivamente il raggiungimento degli obiettivi educativi trasversali.

Dall'inizio dell'anno la classe ha mostrato un livello generale di preparazione nel complesso più che sufficiente in tutte le discipline consentendo così alla maggior parte dei docenti di avviare immediatamente il percorso didattico progettato per il quinto anno.

Il periodo di protesta del mese di novembre attuato dagli studenti, l'orario ridotto per mancanza di locali, le assenze saltuarie di alcuni di loro, hanno ovviamente rallentato l'attività didattica, rendendo necessario ridimensionare la programmazione iniziale in alcune discipline.

Comportamento, dinamiche relazionali e profilo cognitivo

Tutti gli alunni hanno mostrato un impegno costante nello studio delle discipline.

Diversificata è apparsa la situazione per ciò che riguardava le conoscenze e le competenze specifiche delle singole discipline, i cui livelli sono stati direttamente proporzionali all'impegno profuso dai singoli allievi verso le stesse. Indubbiamente più intensi sono risultati l'interesse e l'impegno evidenziati nella partecipazione ai vari eventi concernenti le discipline professionalizzanti. Assidua ed appassionata la partecipazione ai vari progetti formativi curriculari e non proposti agli allievi nell'arco dell'anno scolastico.

Livelli generali raggiunti

Per il raggiungimento degli obiettivi specifici delle singole discipline si è dato spazio, laddove possibile, all'attivazione di forme di didattica attiva, allo sviluppo di percorsi interdisciplinari, di mappe concettuali, al fine di stimolare negli studenti un apprendimento consapevole e il più possibile vicino ai loro stessi interessi. Rispetto alla situazione di partenza, è stato possibile notare una generale maturazione e un generale progresso per ciò che riguarda le conoscenze e le competenze acquisite.

Dalle verifiche effettuate sono state individuate due fasce di livello:

- un gruppo di alunni ha partecipato in maniera costante, acquisendo conoscenze e competenze buone nella maggior parte delle materie;
- un secondo gruppo di alunni, dotati di sufficienti capacità ma il cui studio e la cui partecipazione non sono stati sempre costanti, è in possesso di conoscenze più che sufficienti;

L'impostazione didattica e lo svolgimento dei programmi sono stati discussi e concordati ad inizio anno fissando gli obiettivi formativi culturali e didattici comuni a tutte le discipline. Durante la prima fase dell'anno scolastico gli alunni hanno seguito un orario ridotto, provvisorio con successiva estensione della didattica in turni orari pomeridiani e ciò ha condotto l'intera popolazione studentesca a protestare astenendosi dal frequentare le lezioni dall'11 novembre al 24 novembre fino al ripristino dell'attività didattica a partire dal 25 novembre. Tale situazione ha comportato un rallentamento nello svolgimento delle attività curriculari e nonostante le strategie adottate per il recupero dei saperi non trasmessi per quanto riguarda alcune discipline, non tutti i contenuti preventivati in sede di progettazione iniziale sono stati trattati pur non compromettendo il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati. Per quanto concerne la frequenza degli alunni, la coordinatrice e il segretario nel corso dell'anno hanno monitorato le assenze e i ritardi degli alunni e stabilito contatti telefonici con le famiglie al fine di instaurare un positivo clima di dialogo educativo con le famiglie e un atteggiamento di reciproca collaborazione con i docenti. La frequenza è stata per la maggior parte dei discenti regolare; tuttavia alcuni alunni hanno frequentato in maniera discontinua. La classe ha espletato le prove Invalsi CBT nel mese di marzo come da agenda prevista dall'Istituto.

In riferimento alle attività integrative di arricchimento all'offerta formativa gli alunni hanno preso parte:

- **Criterium interstudentesco**
- **Incontri sulla Celiachia**
- **Expocook Sicilia**

Per tutte le altre attività svolte si rimanda alla relazione su PCTO inserita nel presente documento.

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 gruppo
- Risoluzione dei problemi nei vari ambiti
- Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative attraverso l'uso dei mezzi digitali per agevolare e stimolare 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 e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma orale e 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 e opinioni in forma orale e 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, tecnologie e ingegneria	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 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 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 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 culturale	saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

Competenze trasversali alle discipline

Oltre il consolidamento delle competenze trasversali e delle Competenze chiave di cittadinanza, il Consiglio di classe ha fatto proprie le Indicazioni Nazionali inerenti il PECUP e pertanto nel corso del quinto anno ha mirato al raggiungimento ed al consolidamento sia dei risultati di apprendimento attesi per l'IPSEO sia delle competenze assiali previste per il quinto anno.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

ASSE DEI LINGUAGGI

- Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere semplici 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.

ASSE STORICO – SOCIALE

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

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.

ASSE TECNICO – PRATICO

- 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.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

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 e inglese.
- Sapersi esprimere oralmente e saper organizzare brevi argomentazioni in maniera personale.
- Saper predisporre un menu in riferimento al contesto e alla potenziale clientela.

ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI



*Istituto di Istruzione Superior
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

VISITE DIDATTICHE - VIAGGI DI ISTRUZIONE

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

- 1/11/21 Saga Della Vastedda
- 09/11/21 Banqueting – Cons. Com. Di Torretta
- 30/11/21 Banqueting – Liceo Croce Palermo
- 01/12/21 Banqueting - Liceo Croce Palermo
- 16/12/21 Evento iniziale del progetto “coltiviamo il patrimonio di Sicilia” presso IIS Piazza di Palermo
- 17/12/21 Partecipazione cerimonia di inaugurazione Plesso “Collegio Di Maria” di Carini
- 22/12/21 “Natale al Mursia”
- 01/02/22 Webinar nell’ambito del progetto “coltiviamo il patrimonio di Sicilia”
- 02/02/22 Presentazione scuola d’alta formazione “Italian Luxury Hospitality Academy”
- 08/02/22 Webinar nell’ambito del progetto “coltiviamo il patrimonio di Sicilia”
- 15/02/22 Webinar nell’ambito del progetto “coltiviamo il patrimonio di Sicilia”
- 22/02/22 Webinar nell’ambito del progetto “coltiviamo il patrimonio di Sicilia”
- 07/03/22 Partecipazione alla giornata conclusiva “Coltiviamo il patrimonio di Sicilia” presso il Pala Regione di Catania
- 10/03/22 Incontro formativo con l’associazione AIBES
- 18/03/22 Lunch Presso I.C. TASCA LANZA
- 07/04/22 DINNER progetto ERASMUS “Reach for the stars” circ. 538 del 04/04/2022
- 13/04/22 Concorso un “COCKTAIL PER LA PACE”

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
- Programmi software: vari siti Internet didattici e non
- Attrezzature e spazi didattici utilizzati: classe e, qualora fosse possibile, aula informatica – computer portatile

Inoltre vista l'emergenza coronavirus si sono utilizzate le piattaforme : Argo, Weschool.

Verifiche e valutazione

Le verifiche scritte sono state effettuate periodicamente tramite la somministrazione di prove di valutazione oggettiva strutturate, semi-strutturate e non strutturate e hanno avuto il compito di valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e della padronanza delle abilità fondamentali. Per alcune discipline state svolte 1- 2 verifiche scritte e/o 1-2 verifiche orali nel primo quadrimestre. Nel secondo quadrimestre sono state effettuate mediamente 3 verifiche scritte e 2 verifiche orali.

Le verifiche orali sono state valutate in base al livello di espressione con particolare attenzione alla scorrevolezza, alla proprietà lessicale e alla capacità di utilizzare i diversi registri linguistici. 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



*Istituto di Istruzione Superior
" Ugo Mursia "*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



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

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.

4 - 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 Foresta Salvatore e ha adottato, per l'a.s. 2021-2022, il percorso didattico disciplinare di seguito riportato e così articolato:

- ✓ Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;
- ✓ Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;
- ✓ educazione alla cittadinanza digitale;
- ✓ elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;

- ✓ educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
- ✓ educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
- ✓ educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
- ✓ formazione di base in materia di protezione civile.

Il concetto chiave che collega tutte le tematiche sopra elencate è quello di responsabilità, declinato in tutti gli ambiti della realtà, dal digitale al sociale, passando per la salvaguardia del patrimonio naturale locale e globale. Una responsabilità che ha preso forma con l'acquisizione di conoscenze, la messa in pratica di atteggiamenti rivolti a sé, agli altri ed al contesto, nonché il concretizzarsi di azioni volte alla cooperazione e alla solidarietà.

ORGANIZZAZIONE

Le 33 ore annue sono state effettuate nell'ambito di un rigido orario, ma con una struttura didattica flessibile obbligatoria per lo studente e modalità diverse.

- Sono state certificate le ore svolte e le valutazioni dei docenti interessati; inserite nel registro elettronico e hanno costituito la base per l'attribuzione della valutazione periodica e finale.
- La responsabilità sull'Educazione Civica è stata collegiale del Consiglio di classe/del team docente.
- Le attività ordinarie e progettuali che hanno permesso allo studente di raggiungere le 33 ore di educazione civica vengono indicate nell'allegata tabella, che è stata aggiornata annualmente in base ai progetti legati al PTOF, elaborati dal CD o ai quali le classi hanno deciso di aderire, le cui finalità sono state utili al raggiungimento delle competenze di cittadinanza secondo quanto indicato nell'allegato B del Decreto 35/2020. La trasversalità tra le discipline e la loro interconnessione è stata un elemento determinante così come indicato nei documenti normativi; ad es. l'educazione ambientale, lo sviluppo ecosostenibile e la tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari e la stessa Agenda 2030 ha avuto interconnessioni con le discipline tecnico pratiche di sala e vendita in particolare; l'Ed. alla legalità ha avuto interconnessioni con la Storia e l'Italiano, con la conoscenza dei valori costituzionali e degli elementi fondamentali diritto; l'Ed. alla salute e al benessere ha avuto legami con le Scienze naturali e motorie.

Il docente cui sono affidati i compiti di coordinamento ha avuto cura di favorire l'opportuno lavoro preparatorio di équipe nei consigli e nei team docenti, coordinando momenti di programmazione interdisciplinare. L'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione, ha richiesto, per definizione, l'utilizzo di didattiche attive, costruttiviste, laboratoriali, inclusive, digitali, l'integrazione delle discipline per spiegare la complessità della realtà, ambienti di apprendimento innovativi. La prospettiva è stata focalizzata sul soggetto che apprende, e perciò predilige la costruzione delle conoscenze tramite processi attivi; una tensione creativa tra esperienza, riflessione, pensiero, azione, e l'adattamento degli ambienti di apprendimento alle specifiche esigenze degli alunni e alle scelte metodologiche/didattiche dei docenti.

METODOLOGIA E VALUTAZIONE

La valutazione "La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal D. Lgs. 13 aprile 2017 n. 62 per il primo ciclo e dal DPR 22 giugno 2009 n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'Educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari.

La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'Educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di classe possono avvalersi di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

DISCIPLINA	CONTENUTI
STORIA	La Dichiarazione Universale dei diritti umani
<p>ABILITA'</p> <p>È consapevole che i principi di solidarietà, uguaglianza e rispetto della diversità sono i pilastri che sorreggono la convivenza civile e favoriscono la costruzione di un futuro equo e sostenibile. Comprende il concetto di Stato, Regione, Città Metropolitana, Comune e Municipi e riconosce i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti fra i cittadini e i principi di libertà sanciti dalla Costituzione Italiana e dalle Carte Internazionali, e in particolare conosce la Dichiarazione universale dei diritti umani, i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e gli elementi essenziali della forma di Stato e di Governo.</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Costituzione Italiana ▪ Carte Internazionali
ITALIANO	L'Agenda 2030
<p>ABILITA'</p> <p>Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio: comprende i concetti del prendersi cura di sé, della comunità, dell'ambiente. Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali. Promuove il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sa riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria. Sa riconoscere le fonti energetiche e promuove un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo e sa classificare i</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educazione alla cittadinanza e alla sostenibilità nella scuola delle realtà vissute. ▪ Lo sviluppo sostenibile, emergenza climatica e ambiente, sostenibilità economica delle aziende.

rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio.	
FRANCESE	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e di alcuni elementi che la regolano. ▪ Sa esprimere ed argomentare con spontaneità il soggetto di studio al fine di indicarne i suoi criteri e metterlo in relazione con il benessere. ▪ 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. 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 8 Mars ▪ Le régime méditerranéen ▪ Les aliments biologiques
INGLESE	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti inseriti nelle diete. ▪ Conoscere i principali effetti dei disordini alimentari. 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ The Mediterranean diet ▪ Healthy Eating ▪ Eating disorders
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie. ▪ Saper riconoscere le possibili contaminazioni lungo la filiera agroalimentare ▪ Riconoscere e saper gestire le risorse alimentari e idriche del proprio territorio 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corretta alimentazione e prevenzione delle patologie del benessere ▪ Diritto al cibo e sicurezza alimentare
SCIENZE MOTORIE	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper intervenire nei casi più comuni di infortuni-Conoscere le regole dei giochi sportivi ▪ Partecipare attivamente ai giochi di squadra ▪ Rispettare le regole delle competizioni sportive 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Primo soccorso ▪ Fair play

SALA E VENDITA	
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere il territorio vitivinicolo siciliano Distinguere le principali coltivazioni autoctone e alloctone della regione. Saper riconoscere le normative di riferimento del settore che regolamenta la produzione vitivinicola regionale. Saper classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al suo utilizzo ed alle modalità di produzione. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Il territorio vitivinicolo della Sicilia I vitigni autoctoni siciliani La normativa del settore vitivinicolo regionale La classificazione dei vini
MATEMATICA	
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Raccogliere, organizzare, tabulare e rappresentare graficamente un insieme di dati. Leggere, interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze tra elementi di due insiemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando ragionamenti e deduzioni con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Matematica ed Informatica Analisi e uso delle statistiche: concetti fondamentali Uso di banche dati
RELIGIONE CATTOLICA	
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere il valore della dignità umana, della libertà e della legalità. Acquisire comportamenti adeguati nel mondo che ci circonda e sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Elementi fondamentali della Costituzione Italiana sui diritti dell'uomo.
CUCINA	
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti nazionali e non in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane. I prodotti agroalimentari a km 0 Slow food and fast food L'Unione Europea e la tracciabilità dei prodotti. Il sistema HACCP. L'importanza dei grani antichi per evitare le intolleranze alimentari.
DTA	
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper riferire gli aspetti connessi alla 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> La parità di genere: SDGs 5 dell'Agenda

<p>cittadinanza negli argomenti studiati.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i doveri e diritti delle persone. 	<p>2030</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La parità di genere nella Costituzione Italiana: artt 3-29-37-51.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • lezione interattiva, • problem solving e problem posing, • lavori di gruppo e di ricerca personale, • flipped classroom, • peer education, • cooperative learning
NUCLEI TEMATICI	<p>1. Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;</p> <p>2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;</p> <p>3. Cittadinanza digitale</p>
COMPETENZE CHIAVE	<p>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.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con riferimento al diritto del lavoro</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri.</p>

	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e formulare risposte personali.</p> <p>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.</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale dei beni comuni.</p>
STRUMENTI	<p>Materiali forniti in fotocopia, materiali prodotti dall'insegnante anche in formato digitale, mezzi audiovisivi, pc, LIM</p>
VALUTAZIONE	<p>Il docente coordinatore in sede di scrutinio formulerà la proposta di voto (espresso in decimi) dopo avere acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Le griglie di valutazione sono quelle deliberate dai Dipartimenti disciplinari e approvate in seno al Collegio dei Docenti.</p>



Istituto di Istruzione Superior
"Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Uma



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

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)
STRALCIO DELLA RELAZIONE FINALE DEL TUTOR SCOLASTICO PER IL DOCUMENTO
DEL 15 MAGGIO
prof. ANDREA SCANDURRA

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

Scopo del percorso è stato quello di affiancare alla didattica tradizionale, esperienze sul campo nelle aziende che nel territorio forniscono servizi attinenti all'indirizzo di studi scelto dagli alunni. Le aree disciplinari coinvolte (professionale, linguistica, economica e scientifica) insieme all'esperienze sul campo hanno avuto il compito di fare acquisire agli alunni competenze e skills nell'ambito di tre macro-aree:

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

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

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

Il progetto ha avuto inizio nell'anno scolastico 2020/2021 ed ha come titolo "Sommelier enogastronomo", nuova professione, strettamente connessa alla filosofia del made in Italy, che è in grado di "di curare gli abbinamenti, la scelta e il servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, alberghiere ed enoteche, oltre che della gestione della sala."

Il Sommelier enogastronomo "è responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore, cura i rapporti con la produzione, la stesura periodica della carta dei vini nonché gli acquisti e la vendita delle bevande a lui affidate in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda. Ha un'approfondita conoscenza dell'organizzazione dei sistemi ristorativi, delle relative tecniche di gestione e di approvvigionamento, delle tecniche di marketing del prodotto ristorativo.

Conosce i principi di enologia e gastronomia ed è in grado di definire i menù e di saperli abbinare in modo corretto ai vini e alle altre bevande."

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

E' necessario evidenziare che il percorso inizialmente progettato, a causa della pandemia dal SARS-COVID II, ha subito rallentamenti, in qualche caso è stato necessario sospendere le attività in esterno ed è stata necessaria una rimodulazione delle attività, tuttavia nell'ultimo anno gli alunni hanno potuto recuperare in gran parte le ore, che non hanno potuto svolgere durante gli anni scolastici precedenti.

Si riporta in sintesi lo sviluppo del progetto la cui documentazione relativa al IV e V anno è agli atti della scuola.

	CLASSE IV	CLASSE V	TOTALE
TEST INIZIALE – CORSO SICUREZZA – TEST FINALE	12	4	16
MODULO PLURIDISCIPLINARE	60	66	126

ATTIVITA' INERENTI IL PERCORSO DI STUDIO		20	20
STAGE		48	48
TOTALE	72	138	210

Tutti gli alunni hanno svolto le ore previste per lo stage aziendale:

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

01/11/21	SAGA DELLA VASTEDDA
09/11/21	BANQUETING – CONS. COM. DI TORRETTA
30/11/21	BANQUETING – LICEO CROCE PALERMO
01/12/21	BANQUETING - LICEO CROCE PALERMO
16/12/21	Evento iniziale del progetto "coltiviamo il patrimonio di Sicilia" presso IIS Piazza di Palermo
17/12/21	Partecipazione cerimonia di inaugurazione PLESSO "COLLEGIO DI MARIA" di Carini
22/12/21	"Natale al Mursia"
01/02/22	Webinar nell'ambito del progetto "coltiviamo il patrimonio di Sicilia" 02/02/22 Presentazione scuola d'alta formazione "italian luxury hospitality academy"
08/02/22	Webinar nell'ambito del progetto "coltiviamo il patrimonio di Sicilia" 15/02/22 Webinar nell'ambito del progetto "coltiviamo il patrimonio di Sicilia" 22/02/22 Webinar nell'ambito del progetto "coltiviamo il patrimonio di Sicilia"
07/03/22	Partecipazione alla giornata conclusiva "coltiviamo il patrimonio di Sicilia" presso il Pala Regione di Catania
10/03/22	Incontro formativo con l'associazione AIBES
18/03/22	LAUNCH PRESSO I.C. TASCA LANZA di
07/04/22	DINNER progetto ERASMUS "Reach for the stars" circ. 538 del 04/04/2022
13/04/22	Concorso un "COCKTAIL PER LA PACE" circ.571 del 12 aprile 2022

Per quanto attiene il modulo interdisciplinare questo è stato articolato in tre aree (linguistica, economica e scientifico-professionale):

AREA LINGUISTICA	ORE	ARGOMENTO	
ITALIANO	8	<ul style="list-style-type: none"> Diario emozionale dal corso per sommelier (30/03/22 -2 / 04/04/22 -2 / 06/04/22 – 2 / 11/04/22 -2) 	
STORIA	2	<ul style="list-style-type: none"> Storia dell'oncologia (20/04/22 -2) 	
INGLESE	5	<ul style="list-style-type: none"> Test (10/11/22) Wine appellation (22/02/22) Wine (15/03/22) Sicilian wines (25/03/22) 1 Food and wine matching (25/03/22) 1 	
FRANCESE	5	<ul style="list-style-type: none"> Le role du sommelier (28/01/2022) 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Comment reconnaître un bon vin (01/02/2022) <ul style="list-style-type: none"> • Le Champagne (04/02/2022) • Emmanuel Delmas – Sommelier et blogueur (08/02/2022) • Les appellations AOC et IGP (15/02/2022) 	
AREA ECONOMICA	ORE		
DIRITTO E TEC. AMM.	10	<ul style="list-style-type: none"> • Sommelier Enogastronomo (28/03/22) <ul style="list-style-type: none"> • Le figure professionali nel settore vitivinicolo e i ruoli (29/03/22) • La professione del sommelier (31/03/22) 1 <ul style="list-style-type: none"> • I requisiti professionali del Sommelier (31/03/22) 1 • Le mansioni del sommelier (04/04/2022) • Le scorte ed il magazzino (11/04/22) <ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo del prezzo (21/04/22) 1 • la gestione del magazzino (21/04/22) 1 • Lo stoccaggio e l'inventario (28/04/22) <ul style="list-style-type: none"> • Conclusioni (03/05/2022) 	

MATEMATICA	8	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione reale di variabile reale: dominio di una funzione algebrica razionale intera (07/02/2022) • Funzione reale di variabile reale: dominio di una funzione algebrica razionale fratta(09/02/2022) • Funzione reale di variabile reale: dominio : significato grafico con uso di geogebra (16/02/2022) • Funzione reale di variabile reale: segno della funzione significato grafico (21/02/2022) • Funzione reale di variabile reale: segno della funzione dal punto di vista algebrico Intersezione assi dal punto di vista algebrico e grafico (23/02/2022) -2 <p>Funzione reale di variabile reale: studio di funzione – dalla funzione al grafico. scheda di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • (09/03/2022) -2 	
AREA SCIENTIFICA E PROFESSIONALE	ORE		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	10	<ul style="list-style-type: none"> • Fast food e Slow food. Dieta Dukan(13/01/22) • Limiti delle diete dimagranti(17/01/22) • Malattie epatiche (24/02/22) • Intolleranze (03/03/22) • Nuovi prodotti agroalimentari(light, arricchiti, funzionali, novel foods). (21/03/22) • Agenda 2030 (31/03/22) 1 • Nuovi prodotti alimentari(31/03/22) 1 • Qualità degli alimenti e marchi di qualità. Verifica formativa(04/04/22) • Frodi alimentari. Contaminazione chimica , fisica e biologica(11/04/22) • Prioni e malattie prioniche e virali. Virus. (28/04/22) 1 • Batteri (28/04/22) 1 	

<p>LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VENDITA</p>	<p>13</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La degustazione dei vini, significato e esame sensoriale, esame visivo (06/12/2021) • La degustazione dei vini: esame olfattivo e esame gustativo (13/12/2021) • Viticoltura siciliana, definizione vitigno autoctono e alloctono, I principali vitigni autoctoni siciliani (14/01/2022) • La normativa del settore vitivinicolo. Il vino - dalla cantina alla tavola: cantina e cave du jour (21/01/2022) • Dalla cantina alla tavola: la carta dei vini, successione e temperatura di servizio dei vini. (24/01/2022) • Esercitazione pratica in sala ristorante: presentazione e degustazione guidata vino rosso Syrah (25/02/2022) -3 • La normativa del settore vitivinicolo regionale (11/04/2022) 	
--	-----------	--	--

Tutti gli alunni hanno svolto, in misura diversa, più ore di quanto preventivato in fase di progettazione, hanno compilato sia il test di ingresso che quello conclusivo e hanno partecipato di buon grado alle attività proposte raggiungendo sia in ambito scolastico che aziendale i risultati attesi; l'accoglienza presso le strutture esterne ha consentito loro di sperimentare sul campo le competenze acquisite durante il percorso scolastico.

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

I riscontri positivi forniti dai *tutors* aziendali e i risultati raggiunti nelle altre attività previste dal progetto, hanno confermato la buona *performance* raggiunta da ogni alunno. Alla luce di quanto su esposto è possibile concludere che i risultati attesi sono stati raggiunti e l'esperienza acquisita da ogni singolo alunno è più che soddisfacente.

SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte le simulazioni della prima e seconda prova scritta degli Esami di Stato secondo le indicazioni ministeriali.

- prima simulazione della prova scritta di italiano in data 12 aprile 2022: prova suppletiva esami di stato 2019 (si rimanda al sito www.istruzione.it esami di stato)
- seconda simulazione della prova scritta di italiano in data 11 maggio 2022 : prova ordinaria esami di stato 2019 (si rimanda al sito www.istruzione.it esami di stato)
- prima simulazione della seconda prova scritta di Scienze e Cultura dell'Alimentazione secondo le modalità di cui all'art.20 dell'O.M. n 65/2022 in data 03 maggio 2022 di seguito riportata

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;
- 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:

- Adolescenza
- Gravidanza
- 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**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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 3^a 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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

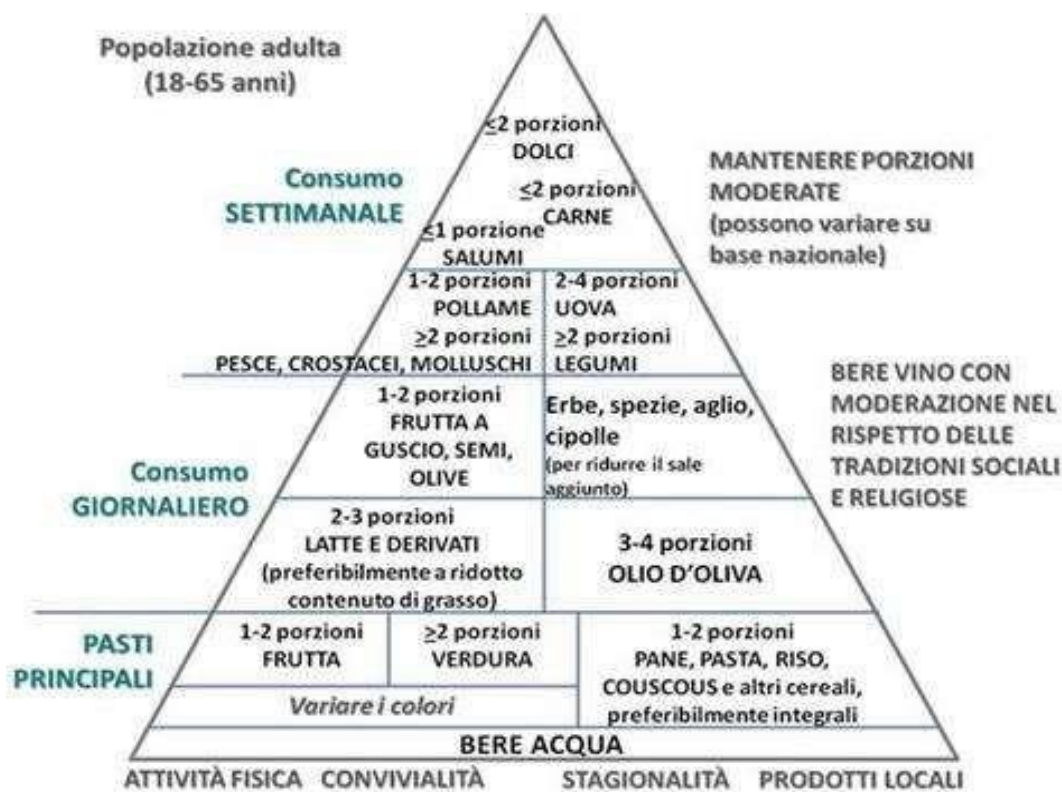


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3ª Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come da Figura 1, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad

errate scelte alimentari;

- proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

SECONDA PARTE

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

1. Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2012/2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.
2. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.
3. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo, il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
4. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera o dei carciofi sott'olio e ne indichi la gravità ed il rischio. Facendo riferimento ai principi del sistema HACCP, identifichi, quindi, un CCP ed il relativo controllo (misura e limite) per ridurre il rischio del pericolo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. Titolare: **Tulumello Caterina**

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 – Alimentazione e tumori

UD n. 4.5 – Disturbi del comportamento alimentare

UD n. 4.6 – Allergie e intolleranze alimentari

Modulo N 5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

UD n. 5.1 – Sviluppo sostenibile

UD n. 5.2 – Filiera agroalimentare

UD n. 5.3 – Carta di Milano e doppia piramide

UD n. 5.4 – Nuovi prodotti alimentari

UD n. 5.5– Qualità degli alimenti

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

UDA ED. CIVICA

- Corretta alimentazione e prevenzione delle patologie del benessere
- Diritto al cibo e sicurezza alimentare

Materia di insegnamento: Francese

Prof. Titolare: Maria Paola Ribaudò – supplente dal 29/04/2022 Eleonora Rao

Contenuti svolti:

Révision de grammaire : le passé composé

MODULE 1: LE RECRUTEMENT

U.D.3 : La lettre de motivation

U.D.4 : Le Curriculum vitae

U.D.5 : L'entretien d'embauche

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

MODULE 4 : REGIMES ET NUTRITION

U.D.1 : Les aliments bons pour la santé

U.D.2 : La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen, les OGM

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

MODULE 6: LA GESTION DU RESTAURANT

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

Prof. Titolare: **Barbera Giuseppe**

Contenuti svolti:

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

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

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

U.D. 1.3. Adempimenti amministrativi per l'apertura di un'attività ristorativa.

U.D. 1.4. Le tipologie e orari dei pasti.

U.D. 1.5. Classificazione e diverse tipologie di bar.

U.D. 1.6. Le aree di lavoro del bar, le dotazioni e attrezzature in uso.

U.D. 1.7. Il personale in servizio nella ristorazione con relativa divisa.

U.D. 1.8 Origine e storia del menu e le diverse tipologie.

U.D. 1.9. La successione delle vivande.

U.D. 1.10 Le varie fasi del servizio.

U.D. 1.11 Gli stili di servizio.

MODULO 2 : ENOLOGIA E ABBINAMENTI

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

U.D. 2.2. Diverse tipologie di vinificazione.

U.D. 2.3. I vini spumanti.

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

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

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

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

MODULO 3: IL SERVIZIO DI PORTATE PARTICOLARI

U.D. 3.1. I gruppi alimentari, classificazione, peculiarità e caratteristiche.

U.D. 3.2. Tecniche di servizio di portate particolari effettuati davanti al cliente.

U.D. 3.3. La cucina di sala: origine storica, composizione e tipologie di lampada, regole fondamentali e cibi adatti alla cottura alla fiamma.

U.D. 3.4. I formaggi: definizione, produzione e classificazione, origine del latte, porzionatura e servizio dei formaggi in sala ristorante.

U.D. 3.5. Le insalate: classificazione e tipologie, le salse che accompagnano le insalate e la loro preparazione, diverse tipologie di servizio delle insalate.

MODULO 4: LE BEVANDE

U.D. 4.1. Le bevande e la loro classificazione tipologica.

U.D. 4.2. Le bevande nervine: caffè, tè, cioccolata e tisane.

U.D. 4.3. L'arte del bere miscelato, definizione, definizione e classificazione.

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

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

U.D. 4.6. Classificazione dei distillati.

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

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

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

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

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

MODULO 5: TECNICHE GESTIONALI E FIGURE PROFESSIONALI

U.D. 5.1. Banqueting e Catering: definizione, diverse tipologie e le figure professionali del Banqueting Manager e Catering Manager.

U.D. 5.2. Organizzazione e svolgimento di un evento o banchetto.

Attività da svolgere dopo il 15 Maggio:

MODULO 5 “TECNICHE GESTIONALI E FIGURE PROFESSIONALI”

U.D. 5.3. I costi della ristorazione.

U.D. 5.4. Il food cost.

U.D. 5.5. Marketing territoriale e approccio moderno alla promozione del territorio.

Materia d'insegnamento: Religione Cattolica

Prof.ssa: Carlino Audenzia

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULI DIDATTICI E RELATIVE UNITA' DIDATTICHE SVOLTE:

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

MODULO II: LA VITA

UNITA' DIDATTICHE

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

U.D. n. 2.2 Sofferenza e malattia.

U.D. n. 2.3 La pena di morte: deterrente o vendetta?

U.D. n. 2.4 Il valore del creato.

U.D. n. 2.5 La Chiesa e la questione ambientale.

U.D. n. 2.6 Il rapporto tra l'uomo e il mondo animale.

U.D. n. 2.7 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.

UDA DI EDUCAZIONE 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".

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2022

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.
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. 3.8 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.

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF.SSA RICHICHI CONCETTA

La programmazione della disciplina non ha subito notevoli variazioni. Sono stati trattati tutti i moduli privilegiandone il carattere trasversale relativo all'indirizzo professionale della classe. Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato all'inizio dell'anno scolastico e sono stati affrontati i seguenti argomenti:

MODULO - RECUPERO FUNZIONI ED EQUAZIONI

UD 0 Equazioni di primo e secondo grado

UD 1 Disequazioni

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

UD 2 Intervalli e notazioni

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

MODULO – RELAZIONI E FUNZIONI

UD 1 Nozioni di topologia di R

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

UD 2 Le grandezze

- Grandezze costanti
- Grandezze variabili
- Concetto di funzione reale di variabile reale

UD 3 Classificazione di una funzione

- funzioni algebriche razionali intere e fratte
- funzioni algebriche irrazionali intere e fratte

UD 4 Grafico quantitativo

- grafico per punti di una funzione algebrica
- grafico della funzione costante
- grafico della funzione lineare,

- grafico della funzione quadratica

MODULO – STUDIO DI FUNZIONE

UD 1 Dominio di una funzione

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

UD 2 Segno di una funzione

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

UD 3 Intersezioni con gli assi cartesiani

- algoritmo per determinare le intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta

UD 4 Funzione crescente e decrescente;

UD7 Grafico probabile di una funzione

- Disegno del grafico di una funzione reale di variabile reale
- Lettura del grafico di una funzione reale di variabile reale

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

- Per un futuro sostenibile

- **La funzione empirica: lettura di un documento con interpretazione di dati e rappresentazione grafica**

UD 5 Limiti di una funzione reale di variabile reale

- concetto intuitivo di limite di una funzione reale di variabile reale
 - limite finito quando x tende ad un valore finito
 - limite finito quando x tende ad infinito
 - limite infinito quando x tende ad finito
 - limite infinito quando x tende ad infinito
- continuità di una funzione reale di variabile reale
- l'algebra dei limiti
 - regole di calcolo nel caso in cui i due limiti siano finiti
 - regole di calcolo nel caso in cui uno dei limiti sia infinito
 - aritmetizzazione del simbolo di infinito

CONTENUTI DA CONCLUDERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

- forme di indecisione di funzioni algebriche
 - limiti di funzioni polinomiali
 - limiti di funzioni razionali fratte: forme indeterminate ∞/∞ e $\infty - \infty$

UD 6 Asintoti di una funzione

- asintoto verticale
- asintoto orizzontale

UD7 Grafico probabile di una funzione

- Disegno del grafico di una funzione reale di variabile reale
- Lettura del grafico di una funzione reale di variabile reale

DOCENTE: Prof. Lo Monaco Simona

Libro di Testo: De Luca- Fantozzi, "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica"- Enogastronomia e servizi di sala e vendita

Competenze

- Riconoscere le fonti di informazione turistica
- Riconoscere le diverse forme di turismo
- Riconoscere le norme obbligatorie per l'impresa
- Conoscere le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e l'antincendio
- Conoscere le norme nella sicurezza alimentare
- Riconoscere quali sono le norme del contratto ristorativo
- Riconoscere quali sono le responsabilità del ristoratore
- Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio ed i prodotti tipici
- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali ed internazionali

Abilità

- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici
- Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese
- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo
- Distinguere le diverse fonti del diritto
- Saper riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza
- Sapere quali sono i requisiti e gli obblighi dell'imprenditore
- Saper riconoscere le procedure concorsuali
- Orientarsi nella redazione di un piano di marketing

Contenuti svolti fino al 15 maggio

MODULO 1 TURISMO E LE FONTI DI DIRITTO

UD. 1.1 Il fenomeno turistico

- Le forme di turismo
- Turismo sostenibile

UD. 1.2 La gerarchia delle fonti di diritto in Italia

MODULO 2 LA LEGISLAZIONE TURISTICA

UD. 2.1 Le norme obbligatorie per l'impresa

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- Le scritture contabili obbligatorie
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione degli incendi

UD. 2.2 Le norme sulla sicurezza alimentare

- La sicurezza alimentare

- Strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- Il piano di autocontrollo HACCP
- I controlli integrati nella filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

UD. 2.3 La disciplina dei contratti di settore

- Il contratto ristorativo
- I contratti di catering e banqueting e le norme applicabili
- La tutela del consumatore e le responsabilità del ristoratore

UD. 2.4 Le norme volontarie

- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I prodotti a Km0
- I presidi slow food

MODULO 3 LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

- La programmazione aziendale. Cenni

MODULO 4 LE POLITICHE DI VENDITA: IL MARKETING

- Il Marketing, concetti generali
- Il CRM
- Il Marketing turistico territoriale
- Marketing Strategico e Marketing operativo
- Il piano di marketing e i suoi obiettivi
- Il posizionamento di un'impresa
- Analisi SWOT
- Le strategie di Marketing Mix

Educazione civica

Competenze

- Partecipare al dibattito culturale.
- 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.
- Comprendere gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Abilità

- Saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati
- Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone

Contenuti

- La parità di genere: SDGs 5 dell'Agenda 2030
- La parità di genere nella Costituzione Italiana: artt. 3-29-37-51

Materia di insegnamento: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Prof.re Titolare: Vivona Rosario

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

MODULO 1: L'obiettivo nel mondo della ristorazione

- U.D. 1.1. I tre fattori determinanti
- U.D. 1.2. Soddisfare le esigenze dei clienti
- U.D. 1.3. Garantire il corretto standard di qualità
- U.D. 1.4. raggiungere l'obiettivo economico

MODULO 2 : La gestione aziendale

- U.D. 2.1. Caratteristiche delle aziende a conduzione familiare
- U.D. 2.2. Caratteristiche delle aziende gestite con sistema a catena
- U.D. 2.3. Fattori di vantaggio e svantaggio nelle diverse organizzazioni aziendali

MODULO 3: IL menu

- U.D. 3.1. La classificazione sotto l'aspetto del criterio della scelta
- U.D. 3.2. La classificazione sotto l'aspetto fisico
- U.D. 3.3. l'importanza della progettazione grafica
- U.D. 3.4. l'evoluzione della "carta" classica

MODULO 4: Il Costo piatto

- U.D. 4.1. L'importanza del costo "equo" per le preparazioni finite
- U.D. 4.2. I fattori che determinano il costo del piatto
- U.D. 4.3. Il costo del piatto per determinare il target della clientela

MODULO 5: La sicurezza sul lavoro

- U.D. 5.1. Le normative vigenti
- U.D. 5.2. I principali fattori di rischio
- U.D. 5.3. L'importanza dell'adeguatezza degli spazi

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA E AMBIENTALE

ORE SVOLTE: 5

- Il legame tra territorio e prodotti tipici
- Fast food e slow food, dinamiche diverse nel mondo di oggi
- Le regole, i corretti atteggiamenti e il corretto approccio verso il sistema di autocontrollo igienico
- Le materie prime adeguate nelle diverse tipologie ristorative

ARGOMENTI DA SVOLGERE ENTRO LA FINE A.S.:

MODULO 6: La gerarchia nel mondo della ristorazione

U.D. 6.1 Le diverse figure professionali

U.D. 6.2. Il Food and beverage Manager

U.D. 5.5. L'organizzazione nelle aziende complesse

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof. SALVO FORESTA

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

Unità didattica	Competenze	
	Traguardi formativi	Indicatori
Ottocento e Romanticismo	<ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzare l'opera dei vari autori e individuarne la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza e le correnti filosofiche e letterarie in analogia o in opposizione - Individuare tematiche, ideologie, aspetti stilistici e retorici del movimento preso in esame - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari, facendo riferimento alle conoscenze acquisite - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
Alessandro Manzoni	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dell'autore, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie dell'autore - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto

<p>Giacomo Leopardi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dell'autore, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie dell'autore - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
--------------------------------	--	---

Il secondo Ottocento	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dei movimenti filosofici, artistici e letterari del secondo Ottocento, contestualizzando e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza e le correnti filosofiche e letterarie in analogia o in opposizione - Individuare tematiche, ideologie, aspetti stilistici e retorici dei movimenti presi in esame, analogie e differenze - Comprendere e analizzare testi letterari, e non letterari, facendo riferimento alle conoscenze acquisite - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
Giovanni Verga, il Verismo	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dell'autore, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie dell'autore - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
Pascoli e il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità del movimento e degli autori presi in esame, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie degli autori studiati - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto

Le avanguardie	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dei movimenti e degli autori presi in esame, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie degli autori studiati - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dell'autore, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie dell'autore - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità dell'autore, contestualizzando opportunamente e individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le ideologie dell'autore - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le specificità del periodo storico e degli autori presi in esame, contestualizzando opportunamente e 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il quadro storico e culturale di appartenenza, le ideologie, la poetica - Comprendere e analizzare testi letterari, riconoscendo le tipologie testuali, le marche stilistico-retoriche, le tematiche e le

La poesia della Grande Guerra: Ungaretti La Shoah e Primo Levi Montale e il Male di vivere	individuandone la modernità - Generalizzare, individuare collegamenti e relazioni, organizzare trattazioni - Leggere e comprendere testi di varia tipologia - Esporre in maniera chiara e appropriata, argomentare	ideologie degli autori studiati - Esporre e argomentare in maniera chiara e autonoma, utilizzando un lessico appropriato e specifico e argomenti pertinenti, oralmente o per iscritto
---	---	--

Saper scrivere	- Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo - Costruire testi coerenti e coesi in relazione ai diversi scopi comunicativi - Organizzare i contenuti strutturando il pensiero in forma lessicalmente e ortograficamente corretta - Argomentare, esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui	- Leggere e comprendere testi in prosa, individuare contenuti, snodi argomentativi, ideologie dell'autore - Leggere e comprendere testi poetici, utilizzando gli strumenti dell'analisi testuale - Interpretare testi di diverse tipologie, generalizzare, individuare collegamenti e relazioni anche in relazione alle conoscenze personali - Produrre testi appartenenti alle diverse tipologie testuali, usando le caratteristiche peculiari di ciascuna tipologia - Produrre testi coerenti e coesi, corretti dal punto di vista lessicale e ortografico - Individuare argomenti a sostegno delle proprie tesi, avvalendosi di informazioni pertinenti e ragionamenti logici, riferimenti culturali e valutazioni personali
-----------------------	---	--

Materia di insegnamento: Lingua e civiltà Inglese
Prof.ssa Titolare: Grifò Barbara
CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA
Module 1 Food Today Unit 1.1 Fast food and fast-food restaurants Unit 2.1 The negative aspects of fast food Unit 3.1 Slow food Unit 4.1 Nouvelle Cuisine

Unit 5.1 Fusion food cuisine

Unit 6.1 Molecular cuisine

Module 2

Beer in history

Unit 1.2 The history of Pubs

Unit 2.2 Pubs today

Unit 3.2 Food in the UK

Unit 4.2 British cuisine: traditions and festivities

Module 3

Diets

Unit 1.3 Healthy eating

Unit 2.3 The food Pyramid

Unit 3.3 The Mediterranean diet

Unit 4.3 The vegetarian diet

Unit 5.3 The vegan diet

Module 4

Eating disorders

Unit 1.4 Psychological aspects

Unit 2.4 Anorexia

Unit 3.4 Bulimia

Unit 4.4 Food Allergies and intolerances

Module 5

Government and Politics

Unit 1.5 A constitutional monarchy

Unit 2.5 The Government

Contenuti da svolgere entro la fine dell'anno.

Module 6

Working in catering

Unit 1.6 Marketing basics

Unit 2.6 Restaurant start-up

Unit 3.6 Promoting a restaurant

Unit 4.6 Buying food and dealing with suppliers.

Non verrà trattato il Modulo 7 per le regions già menzionate nel paragrafo del percorso formativo.



*Istituto di Istruzione Super
" Ugo Mursia "*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze U



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

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof. SALVO FORESTA

CONTENUTI SVOLTI COME DA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EDUCATIVA

CONTENUTI

STORIA

Entro il 15 maggio: dal Risorgimento italiano all'Unità d'Italia; dall'età giolittiana alla Seconda Guerra Mondiale.

In previsione, entro la fine dell'anno: Gli esordi della Repubblica Italiana, il profilarsi della Guerra Fredda, il nucleare, nascita e sviluppi della Comunità Europea.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Entro il 15 maggio: La Costituzione italiana

In previsione, entro la fine dell'anno: Tutela dei diritti inviolabili e Unione Europea

Materia d' insegnamento: Scienze motorie e sportive

Docente titolare :Prof.ssa Rosa Saia

Contenuti svolti sino al 15 maggio

Attività pratiche

Mod. 1 Cittadinanza e costituzione :sviluppo del senso civico

Mod. 2 Potenziamento delle funzioni organiche e dei muscoli scheletrici

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

Uda 2. Incremento della destrezza

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

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

Attività teoriche

Contenuti svolti

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

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

Mod.6.regole degli sport.

Uda 6.1 regole della pallavolo

Uda 6.2. Regole della pallacanestro

Uda 6.3 regole del tennis da tavolo

Uda 6.4. Regole del badminton

Uda.6.5 regole del calcio

Mod. 7 effetti del movimento sugli apparati

Mod.8 .apparato locomotore.

Mod.9 apparato cardio circolatorio e respiratorio.

Uda di ed. Civica

1 ora primo quadrimestre : Primo soccorso1 ora

secondo quadrimestre : Fair play

9 GRIGLIE DI VALUTAZIONE

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

*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 _____

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

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

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

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

CONVERSIONE IN QUINDICESIMI: _____/15

VALUTAZIONE IN DECIMI: _____/10

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

I.I.S. UGO MURSIA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVA-ARGOM.SU TEMATICHE ATTUALITA'

ALUNNO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

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

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

paragrafazione									
(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

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

CONVERSIONE IN QUINDICESIMI: _____/15

VALUTAZIONE IN DECIMI: _____/10

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA OBIETTIVI MINIMI
TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)	LIVELLI					Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20p)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coerenza e coesione testuale	20 – 18	17 – 15	14	12 - 11	8 – 6	
INDICATORE 2 (Max.15p)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	15 - 13	12 – 11	10	8	6 – 4	
INDICATORE 3 (Max.25P.)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	25 – 23	19 - 16	14 - 12	11	10 - 8	

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali						
--	--	--	--	--	--	--

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	LIVELLI					Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1
(Max.15p) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	15 – 14	13 - 12	11	10	9 – 6	____/40
(Max.10 p.) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10 - 9	8 - 7	6	5	4 – 3	
(Max.7 p.) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7 - 6	5 - 4	3	2	1	
(Max.8 p) Interpretazione corretta e articolata del testo	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

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

CONVERSIONE IN QUINDICESIMI: ____/15

VALUTAZIONE IN DECIMI: ____/10

DATA _____

L'INSEGNANTE _____

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA OBIETTIVI MINIMI

TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)	LIVELLI					Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20p)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coerenza e coesione testuale	20 – 18	17 – 15	14	12 - 11	8 – 6	____/20

INDICATORE 2 (Max.15p)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 2 ____/15
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	15 - 13	12 - 11	10	8	6 - 4	
INDICATORE 3 (Max.25P.)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 3 ____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	25 - 23	19 - 16	14 - 12	11	10 - 8	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	LIVELLI					Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1 ____/40
(Max.15p.) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15 - 14	12 - 11	10 - 9	8	6 - 4	
(Max.15 p.) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15 - 13	12 - 10	9	7	6 - 4	
(Max.10p.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10 - 9	8 - 7	6	5	4	

*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 _____

I.I.S. UGO MURSIA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA OBIETTIVI MINIMI

TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICO – ESPOSITIVA – SU ARGOMENTI E TEMATICHE DI ATTUALITA'

ALUNNO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)	LIVELLI					Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20p)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coerenza e coesione testuale	20 – 18	17 – 15	14	12 - 11	8 – 6 - 4	_____/20
INDICATORE 2 (Max.15p)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 2
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	15 - 13	12 – 11	10	8	6 – 4 – 2	_____/15
INDICATORE 3 (Max.25P.)	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	25 – 23	19 - 16	14 - 12	11	10 - 8 - 6	_____/25

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	LIVELLI					Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo/ Esauriente	Buono /Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1
(Max.15p.) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15 - 14	12 - 11	10 - 9	8	6 – 4	_____/40
((Max.15 p.) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15 - 13	12 - 10	9	7	6 – 4	
(Max.10p.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 - 9	8 - 7	6	5	4	

*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 _____

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 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 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 collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-3.50	
	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	
	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 della realtà in chiave di	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	

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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				

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 <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della tecnologia tecnico-aziendale	2	1	1
	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	1,5	0,8	0,8
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1	0,6	0,6
	Uso non appropriato di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,50	0,4	0,4



*Istituto di Istruzione Superiore
" Ugo Mursia "*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Uman



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

	Assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,2	0,2	0,2
TOTALE _____ / 20		____ / 12	____ / 4	____ / 4

Griglia di Valutazione per obiettivi minimi (BES)

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

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

Letto approvato e sottoscritto,

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Religione	Carlino Audenzia	
2	Att. alternativa IRC	Corsentino Salvatore	
3	Italiano/storia	Foresta Salvatore	
4	Inglese	Grifò Barbara	
5	Francese	Rao Eleonora	
6	Matematica	Richichi Concetta	
7	Diritto e tec. amministrativa	Lo Monaco Simona	
8	Scienze e cultura dell'alimentazione	Tulumello Caterina	
9	Lab. Dei servizi enogastronomici set. cucina	Vivona Rosario	
10	Lab. Dei servizi enogastronomici set. sala	Barbera Giuseppa	
11	Scienze motorie e sportive	Saia Rosa	
12	Sostegno	Scandurra Andrea	