



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0011640 del 13/05/2022
IV (Entrata)

**CLASSE III periodo
INDIRIZZO:
I.P.S.S.A.R. SERALE
Anno scolastico: 2021/2022**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio 2022





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2 - PROFILO DELLA CLASSE - ELENCO ALUNNI – CANDIDATI INTERNI (Allegato 1)	pag. 6
3 - PERCORSO FORMATIVO - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - CREDITI SCOLASTICI (Allegato 2) - OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI - COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI - OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI - METODOLOGIE DIDATTICHE: MEZZI, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 6
4 - EDUCAZIONE CIVICA	pag. 18
5 - SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO	pag. 24
6- DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 25





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



7 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pag. 26
8– GRIGLIE DI VALUTAZIONE 8.1 Griglie di valutazione prova di Italiano 8.2 Griglie di valutazione prova di Scienze dell'alimentazione 8.3 Griglie di valutazione del colloquio orale	pag. 45
9. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 64

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Alcamisi Rosaria	Storia
Cappadoro Guglielmo	Sostegno
Cicero Angela Maria	Lingua straniera francese
Grifò Barbara	Lingua straniera inglese
Manzo Vita	Materia alternativa alla religione cattolica
Monteleone Fiorenzo	Matematica
Rasa Davide	Religione cattolica





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Sanfilippo Salvatore Davide	Lab. Serv. Enogastronomici-Cucina
Spagnolo Giuseppe	Italiano
Tulumello Caterina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Ventura Marco	Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala e vendita
Vitale Agata	Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	I periodo	II periodo	III periodo
Storia			X
Lingua straniera francese		X	X
Matematica			X
Religione cattolica			X
Lab. Serv. Enogastronomici- Cucina			X
Italiano			X
Scienze e cultura dell'alimentazione			X





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Lab. Serv. Enogastronomici- Settore Sala e vendita			X
Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive			X
Materia alternativa alla Religione cattolica			X





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



2 - PROFILO DELLA CLASSE

Elenco alunni-candidati interni: Allegato 1

3 - PERCORSO FORMATIVO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



Composizione del gruppo classe:

La classe è composta da 25 studenti di cui 13 alunni maschi e 12 alunne femmine. Dal punto di vista della frequenza si evidenzia come soltanto una decina di allievi partecipi alle lezioni, mentre l'altra metà dei corsisti, vista la loro condizione di studenti-lavoratori, ha una frequenza saltuaria. Alcuni alunni non hanno mai frequentato. È presente un'alunna con disabilità seguita dal professore di sostegno G. Cappadoro per 9 ore settimanali per la quale è stato realizzato un Piano Educativo Individualizzato (PEI) e un'alunna che è stata riconosciuta dal consiglio di classe come BES per la quale è stato redatto un Piano Educativo Personalizzato (PDP). La classe è molto eterogenea: la maggior parte degli alunni che la compongono è formata da coloro che avevano frequentato l'anno scorso il II periodo, a cui si sono aggiunti tre alunni ripetenti che non sono state ammessi al III periodo nell'anno precedente e quattro alunni, che già in possesso di un diploma, sono stati inseriti nell'ultimo anno del corso serale. Alcuni alunni si sono iscritti al corso dopo un'interruzione degli studi.

Continuità didattica

Il percorso scolastico e formativo, anche se a volte contrassegnato da momenti di discontinuità didattica (diversi insegnanti si sono alternati nel corso degli anni nella classe), ha consentito di realizzare una positiva crescita culturale e umana negli alunni lavoratori, i quali hanno perseguito in itinere un continuo e graduale miglioramento. Vista la particolare utenza, che si mostra diversificata ed eterogenea, fin dall'inizio, in conformità alle indicazioni del PTOF, sono state attivate alcune iniziative volte a mettere gli alunni lavoratori in condizione di affrontare il più serenamente possibile l'ultimo anno di scuola, in particolare sono stati esplicitati i percorsi formativi, i contenuti e gli obiettivi di ciascuna disciplina, sempre commisurati alle loro potenzialità, ai loro bisogni, ai loro tempi e all'esigenza di maggiore integrazione nel territorio e nella vita sociale.

Comportamento e dinamiche relazionali

Dal punto di vista comportamentale la classe si dimostra scolarizzata, ha un atteggiamento, nel suo complesso, educato e rispettoso delle regole.

Livelli generali raggiunti

Dal punto di vista didattico gli alunni dispongono di abilità di base e ritmi di apprendimento differenziati; presentano, quindi, situazioni culturali varie, determinate dalla personale attivazione di operazioni concettuali, dal conseguente sviluppo di abilità disciplinari e dall'acquisizione di un metodo di lavoro. Ogni corsista ha un bagaglio di competenze pregresse legate alla sua storia personale, all'acquisizione di conoscenze e abilità in contesti formali e non formali.

Indicazioni generali sulle attività didattiche

Il corpo docente nel suo complesso ha potuto svolgere il proprio programma in un clima collaborativo e sereno.

Metodologie e strategie

Sono state attuate le seguenti metodologie: Brainstorming, lezione dialogata e partecipata, lezione frontale; attività laboratoriali.

Recupero

Sono state previste delle attività di recupero e di consolidamento degli apprendimenti durante tutto l'anno scolastico.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI

Quadro sinottico crediti scolastici: Allegato 2

OBIETTIVI EDUCATIVI 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 del territorio circostante

Acquisizione di autonomia e assunzione di responsabilità

Capacità di organizzare un metodo di lavoro efficace

Capacità di lavorare in team

Risoluzione dei problemi nei vari ambiti

Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative attraverso l'utilizzo dei mezzi digitali per favorire l'apprendimento dei discenti

Integrazione tra le conoscenze di base e le competenze professionalizzanti specifiche per rispondere adeguatamente alle richieste del mercato e sviluppare sistemi di alternanza e tirocini

Sviluppo di un senso di identità europea, promozione di una cittadinanza europea basata su valori comuni

Promozione di riflessioni su tematiche relative alla salute e all'ambiente





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI

Competenze chiave di cittadinanza

- **Competenza alfabetica funzionale:** capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
- **Competenza multilinguistica:** capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare; capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali.
- **Competenza matematica e competenza in scienze, 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-matematiche; capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici.
- **Competenza digitale:** presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:** capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

- **Competenza in materia di cittadinanza:** capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
- **Competenza imprenditoriale:** capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progressi che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:** saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite una serie di arti e altre forme culturali.

Competenze trasversali alle discipline

- Oltre al consolidamento delle competenze trasversali e delle Competenze chiave di cittadinanza, il Consiglio di classe mirerà al raggiungimento delle competenze assiali previste per il secondo biennio.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

Competenze assiali: Italiano

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- 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.

Lingua inglese

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, 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).
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Lingua francese

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, 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).
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.





Istituto di Istruzione Superiore "Ugo Mursia"

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Storia

- Correlare 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.

Religione cattolica

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Matematica

- 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.

Scienza e cultura degli alimenti





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- 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.

Diritto e Tecniche Amministrative

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO



METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

I docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

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

MEZZI

Considerata la modalità didattica messa in atto l'utilizzo di mezzi multimediali è stato indispensabile. A tal proposito va precisato non sono stati registrati particolari difficoltà di connessione da parte di alcun allievo

STRUMENTI

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

Attrezzature tecniche: collegamento Internet, video,

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

16

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

Mail: paio004009@istruzione.it – PEC: paio004009@pec.istruzione.it



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

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

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

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

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi



- analisi del testo/saggi/ temi

in riferimento all'esperienza generale degli studenti nelle attività a distanza:

- la capacità organizzativa
- lo spirito di collaborazione con i compagni nello svolgimento delle consegne
- il senso di responsabilità e l'impegno

in riferimento alla partecipazione alle video-lezioni:

- la presenza regolare
- la partecipazione attiva

in riferimento ai colloqui in videoconferenza:

- la capacità di sostenere un discorso nello specifico contesto comunicativo
- la correttezza dei contenuti

in riferimento agli elaborati:

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

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 adottato, per l'a.s. 2021-2022, un approccio trasversale dello studio dell'educazione civica previsto dentro il curriculum di istituto che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo di tutte le discipline: ogni disciplina è di per se parte integrante della formazione civica e sociale di ciascuno alunno. Il percorso didattico è stato articolato come di seguito riportato:

Materia	Argomento trattato	Ore previste	Competenze	Conoscenze	Abilità
Enogastronomia cucina	-i marchi di qualità; -le intolleranze alimentari	5 ore	-Utilizzare i prodotti con marchio di qualità in cucina; valorizzare il territorio con menù contenenti prodotti con marchio; -Realizzare piatti gluten free; realizzare piatti per utenti con intolleranze ed allergie; stilare menù con la lista degli allergeni.	-I marchi con certificazione europea e nazionale; i disciplinari di produzione; i prodotti nazionali ed internazionali. -Conoscere le principali intolleranze ed allergie; conoscere le normative di riferimento; conoscere il sistema HACCP .	-Saper distinguere i prodotti con marchio di qualità; riconoscere un disciplinare di produzione; valorizzare i prodotti sostenibili. -Riconoscere gli alimenti che contengono li allergeni più comuni; saper realizzare menù con prodotti gluten free; saper distinguere le diverse intolleranze e allergie.
Lab. di sala e vendita	-i vitigni autoctoni siciliani	3 ore		-principi di enologia; -normative nazionali e comunitarie del settore vitivinicolo -lessico e fraseologie di settore, anche in lingua straniera	-individuare la produzione enoica nazionale e internazionale -svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali -utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

Sc. e cult. Dell'alimentazione	-corretta alimentazione e prevenzione delle patologie del benessere -diritto al cibo e alla sicurezza alimentare	5 ore	-Comprendere le conseguenze di una scorretta alimentazione Acquisire comportamenti adeguati per seguire una sana alimentazione -Comprendere la funzionalità del sistema di qualità relativo alla filiera produttiva nel rispetto dell'ecosostenibilità e della sicurezza alimentare Acquisire comportamenti corretti al fine di ridurre gli sprechi alimentari		-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
Inglese	-Agenda 2030: sustainable food production	2 ore		Healthy Eating and prevention of food-borne illnesses Food safety	
Francese	Les aliments biologiques Les OGM (obiettivo 2 agenda 2030)	3 ore	-acquisire la consapevolezza dei principi dell'agricoltura biologica -prendere coscienza dei vantaggi e degli inconvenienti degli OGM	-Les aliments biologiques -Les OGM	-sapersi esprimere con lessico appropriato riformulando le informazioni acquisite in relazione all'ambito studiato

Storia	Dallo Statuto albertino alla Costituzione	2 ore	-approfondire i nessi tra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare	-conoscere gli elementi fondamentali dello Statuto albertino e della Costituzione italiana	-comprendere le differenze sostanziali tra lo Statuto albertino e la nostra Costituzione
Italiano	Educazione alla legalità (lavoro minorile, Rosso Malpelo di Verga)	5 ore	-comprendere il problema del lavoro minorile nella società attuale	-il lavoro minorile oggi -la novella di Rosso Malpelo	-saper inquadrare il tema dello sfruttamento minorile nella storia della letteratura italiana ottocentesca
Diritto e Tecniche Amministrative	CCNL del settore turistico e tutela del lavoratore Le donne e il lavoro in Europa.	4 ore	-Saper scegliere le tipologie di contratto più idonee e la struttura organizzativa dell'impresa -Saper applicare le normative che disciplinano il rapporto di lavoro -Saper applicare la normativa che tutela il lavoro delle donne	-Il CCLN del settore turistico e tutela del lavoratore -le donne e il lavoro in Europa	Distinguere le diverse tipologie di contratti Riconoscere diritti e doveri del lavoratore e la struttura organizzativa dell'impresa turistica Riconoscere la discriminazione della donna sul luogo di lavoro

Matematica	<p>-Uso sicuro e consapevole delle tecnologie digitali</p> <p>• Utilizzo di strumenti digitali e contenuti multimediali</p>	2 ore	<p>Comprendere le funzioni principali di Internet</p> <p>• Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete</p> <p>• Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete</p> <p>• Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale</p>	<p>-I principali diritti e doveri di chi naviga in Rete</p> <p>-I cyber-bullismo: definizione del fenomeno, attori, diffusione, tipologia degli attacchi</p>	<p>• Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete</p> <p>• Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri</p>
------------	---	-------	--	--	--

Religione	<p>-La Costituzione: al centro la persona ed i principi della società.</p> <p>-La Costituzione italiana e i valori cristiani: libertà, legalità, obiezione di coscienza e dignità umana.</p>	2 ore	<p>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.</p> <p>Per una lettura critica del mondo contemporaneo cogliere la presenza, i segni e l'incidenza del cristianesimo e il loro significato nella storia e nella cultura, nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica, nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità, anche in relazione alla propria figura professionale, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea.</p>	<p>Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa cogliendo il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità.</p> <p>Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla giustizia sociale.</p> <p>Conoscere il valore etico della vita umana come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune.</p>	<p>Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Descrivere l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali.</p> <p>Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.</p>
-----------	--	-------	--	---	---

Materia alternativa alla Religione cattolica	MODULO: "I DIRITTI UMANI" UD n.1: "La Costituzione: la persona e la società al centro".	4 ore	➤ Sviluppare un maturo senso critico e saper costruire un personale progetto di vita.	➤ I principali diritti umani riconosciuti dalla Carta Costituzionale italiana.	➤ Saper leggere criticamente il mondo contemporaneo nelle sue trasformazioni storiche e sociali. ➤ Saper operare scelte consapevoli.
--	--	-------	---	--	---

5– SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

13/04/2022 Simulazione della prima prova

11/05/2022 Simulazione della prima prova

05/04/2022 Simulazione della seconda prova

10/05/2022 Simulazione della seconda prova



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



6 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



7. CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Materia d'Insegnamento: Italiano

Docente: Giuseppe Spagnolo

Libro di testo: La scrittura e l'interpretazione

Contenuti svolti:

1. Romanticismo: caratteristiche generali
2. Manzoni: il 5 maggio; Adelchi; Promessi sposi
3. Leopardi: Zibaldone dei pensieri, Pensieri, Operette morali, Canti
4. Il Verismo: caratteristiche generali
5. Verga: Rosso Malpelo, Libertà, Roba, Malavoglia, Mastro don-Gesualdo
6. Pascoli: Mirycae, Canti di Castelvecchio, Poemetti
7. D'Annunzio: Alcyone, Il Piacere
8. Pirandello: Novelle per un anno, Il Fu Mattia Pascal, Uno nessuno centomila, Sei personaggi in cerca d'autore
9. Svevo: Una vita, Senilità. La coscienza di Zeno

26

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



10. Crepuscolari: caratteristiche generali

11. Corazzini, Gozzano

12. Futurismo: caratteristiche generali

13. Marinetti, Palazzeschi

14. Ungaretti: Allegria

15. Ermetismo

16. Quasimodo

17. Laboratorio di scrittura

Educazione civica:

-Il lavoro minorile (Rosso Malpelo)

Materia d'insegnamento: Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Titolare: Sanfilippo Salvatore Davide

Libro di Testo: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE

MODULI

1. La cucina dell'Italia e del mondo:

La cultura alimentare mondiale e territoriale;

I piatti tipici e tradizionali italiani;

Le materie prime.

2. Marketing, qualità e territorio:

I marchi di qualità europei e nazionali;

Le strategie di marketing;

Gli stili alimentari nei giorni nostri.

27

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



3. Tecniche di gestione, approvvigionamento e controllo: Il principio di marcia in avanti;
Il sistema di gestione "fifo" (first in- first out) Approvvigionamento e controllo;
Organizzazione di una cucina.

4. Catering e banqueting;

Il personale del catering e del banqueting;
La ristorazione collettiva;
Legislazione;
Organizzazione di un evento.

UDA di ED. CIVICA

-I Marchi di qualità

Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURE RICETTIVE

Prof. Titolare: VITALE AGATA

Modulo A: Il Turismo e le fonti del diritto

1. Il fenomeno turistico
 - Chi è il turista
 - Forme di turismo
 - Il turismo sostenibile e responsabile
 - Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
 - La bilancia dei pagamenti
2. Le fonti del diritto comunitario
 - La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
 - Le istituzioni dell'Unione Europea
 - Le fonti del diritto comunitario.

Modulo B: La Legislazione Turistica

1. Le norme obbligatorie dell'impresa
 - Gli obblighi dell'imprenditore

28

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- I requisiti per avviare un'impresa
 - la capacità all'esercizio dell'impresa
 - L'obbligo delle scritture contabili
 - Le procedure concorsuali
 - La tutela della privacy
 - La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
2. Le norme sulla sicurezza alimentare
- Il problema della sicurezza alimentare
 - I controlli integrati di filiera
 - La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
 - L'etichettatura.
3. La disciplina dei contratti di settore
- Il contratto ristorativo
 - Il contratto di catering
 - Il contratto di banqueting
 - Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
 - La responsabilità del ristoratore.
4. Le norme volontarie
- Il sistema qualità
 - Certificazione della qualità ISO 9001
 - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
 - I marchi di qualità dei vini
 - I prodotti a km zero
 - I presidi Slow food

Modulo C: Le politiche di vendita nella ristorazione

1. Il marketing: concetti generale
- Evoluzione del concetto di marketing



- Customer Relationship Management (CRM)
 - Il marketing turistico territoriale (micromarketing e macromarketing)
 - Il marketing territoriale integrato
2. Le tecniche di marketing
- Marketing strategico – marketing operativo
 - Il piano di marketing
 - Analisi della situazione interna ed esterna
 - L'analisi SWOT
 - Le strategie di marketing mix: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione

Modulo D: La programmazione aziendale

1. Programmazione e controllo di gestione
- Perché programmare e tempi della programmazione
 - Il budget e Il controllo budgetario
 - analisi degli scostamenti e vantaggi e limiti del controllo budgetario
2. Il business plan
- Dall'idea imprenditoriale al business plan
 - Le fasi di realizzazione del business plan
 - I preventivi d'impianto: il piano degli investimenti ed il piano economico finanziario
 - La start up
 - Ammortamento delle immobilizzazioni
 - Equilibrio tra investimenti e fonti di finanziamento
 - Il patrimonio dell'impresa.

Modulo E: educazione civica (4 ore)

1. CCNL del settore turistico
2. Le donne e il lavoro in Europa



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Materia di insegnamento: Francese

Prof. Titolare: Cicero Angela Maria

Libro di testo : Christine Duvallier "Gourmet enogastronomie " ELI, materiale cartaceo fornito dall'insegnante

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

Module 1 En cuisine

Unité1.1: Integrazione e consolidamento delle strutture grammaticali e delle funzioni comunicative essenziali per un'esatta decodifica dei testi settoriali : articoli determinativi, indeterminativi, il presente dei verbi essere, avere, di primo e secondo gruppo e di alcuni verbi irregolari, gli articoli partitivi, gli aggettivi possessivi, la forma interrogativa e negativa, la formazione dell'imperativo, il femminile dei nomi e degli aggettivi, il sistema fonetico francese.

Unité2.1 : La structure de la recette de cuisine

Unité 3 .1 : Les quantités

Unité 4.1 : La brigade de cuisine

Modulo n.2 Les nouvelles tendances de la gastronomie

Unité 1.2 : La cuisine fusion

Unité 2.2 : La Nouvelle cuisine

Unité 3.2 : Slow Food

Modulo n.3 Régime et nutrition

Unité 1.3 : Comment manger équilibré ?

Unité 2. 3 : les repas de la journée

Unité 3.3 :La Pyramide alimentaire et le régime méditerranéen

31

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Unité 4.3 : Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, frutarien

Unité 5.3 : Les allergies et les intolérances alimentaires

Unité 6.3 : Les troubles du comportement alimentaire

Modulo n. 4 Educazione civica (3 ore)

Unité 1.4. Les aliments biologiques.

Unité 2.4 Les OGM

Modulo n.5 Le vin

Unité: La dégustation: la phase visuelle, olfactive et gustative

Materia di insegnamento : LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Prof.ssa Titolare : Grifò Barbara

Contenuti svolti :

UdA n. 1 – TITOLO: Food in the past and food today

- The history of pubs
- Pubs today
- History of beer
- Fusion food and cuisine

UdA n. 2 – TITOLO: Healthy Eating

- The Food pyramid
- The Mediterranean diet
- Slow food as opposed to fast food
- Food sustainability

UdA n. 3 – TITOLO: Eating disorders

32

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



- Anorexia
- Bulimia
- Psychological aspects of eating disorders
- Food preservation and HACCP principles

UDA ED. CIVICA (3H)

➤ Healthy Eating and prevention of food-borne illnesses (UdA 2) ➤ Food safety (UdA 3)

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Matematica

DOCENTE: Fiorenzo Monteleone

Competenze

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

Abilità

Saper classificare le funzioni algebriche razionali intere e fratte, individuarne l'insieme di esistenza, saperne calcolare le intersezioni con gli assi cartesiani, studiarne in segno e tracciarne il grafico.

Contenuti

Richiami :

- I numeri naturali, relativi, razionali e reali
- Il calcolo letterale : monomi e polinomi
- Operazioni con i monomi ed i polinomi
- I prodotti notevoli

Relazioni e funzioni

- Le funzioni numeriche
- Il piano cartesiano e il grafico di una funzione
- Equazioni di primo grado e secondo grado
- Disequazioni di primo e secondo grado



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Geometria analitica

- La retta nel piano cartesiano
- Equazione generale della retta
- Equazione in forma esplicita e grafico

Funzioni reali di variabile reale :

- Concetto di funzione reale di variabile reale.
- Classificazione delle funzioni
- Grafico di una funzione
- Dominio di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Simmetria di funzioni
- Concetto di asintoti verticali, orizzontali obliqui

Si prevede di definire entro la fine dell'anno scolastico :

- Concetto di limiti di funzioni
- Significato geometrico della derivata

Educazione civica

Utilizzo di strumenti digitali e contenuti multimediali.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE: MANZO VITA
LIBRO DI TESTO: LA COSTITUZIONE ITALIANA – CONTRATTO DI LAVORO PUBBLICO / PRIVATO



MODULO DI EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE

« LA TUTELA DEL LAVORO NELL'ORDINAMENTO GIURIDICO ITALIANO »

U.D. 1: Il lavoro

Competenze:

- Saper tenere un comportamento adeguato nell'ambiente di lavoro.

Abilità:

- Saper ricercare e riconoscere le regole da seguire in un ambiente di lavoro.

Contenuti:

- Dalla Costituzione italiana (articoli: 1-2-3-4-18-21-27-28-31 - TITOLO III: Rapporti economici)
- La legislazione sociale.

U.D. 2: Il contratto di lavoro

Competenze:

- Riconoscere e saper far valere i propri diritti e doveri in ambito lavorativo.

Abilità:

- Saper individuare attraverso la normativa i diritti ed i doveri dei datori di lavoro e dei lavoratori.

Contenuti:

- Il contratto ed i suoi elementi essenziali
- Le fonti contrattuali del rapporto di lavoro
- Il contratto di lavoro subordinato
- Diritti ed obblighi del prestatore di lavoro subordinato
- Obblighi e poteri del datore di lavoro
- La tutela del lavoro femminile e l'integrazione del disabile nel mondo del lavoro
- Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR 62/2013)
- I principali contratti di lavoro
- Il Curriculum vitae – contenuto e forma.

U.D. 3: La sicurezza nei luoghi di lavoro

Competenze:

- Conoscere e sapere applicare le principali norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Abilità:

- Saper operare in sicurezza nell'ambiente di lavoro.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



EDUCAZIONE CIVICA - Tempi: 4 ore

MODULO: "I DIRITTI UMANI"

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

Materia d'insegnamento: RELIGIONE CATTOLICA

Prof : Davide Rasa

Classe: III PERIODO CE (CPIA) INDIRIZZO I.P.S.E.O.A

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

Contenuti svolti fino al 15 Maggio 2022

MODULI DIDATTICI E RELATIVE UNITA' DIDATTICHE SVOLTE :

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

UNITA' DIDATTICHE

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

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

U.D. n. 0.3 Test Finale.

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

MODULO I: L'AMORE

UNITA' DIDATTICHE

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

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

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

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

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

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MODULO II: LA VITA

UNITA' DIDATTICHE

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

UDADI EDUCAZIONE CIVICA

(2 ore a quadrimestre)

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 dicoscienza e dignità umana".

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.

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2022

MODULO III: UN MONDO GIUSTO

UNITA' DIDATTICHE

- U.D. n. 3.3 I diritti e i doveri delle persone.
- U.D. n. 3.4 Le offese alla dignità umana: il razzismo, schiavitù e tortura.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



- U.D. n. 3.5 Il senso dello Stato e il valore della politica.
U.D. n. 3.6 La laicità dello Stato e il ruolo della religione.
U.D. n. 3.7 La libertà educativa.
U.D. n. 3.8 Legalità, obiezione di coscienza e giustizia penale.
U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.
U.D. n. 3.10 La Costituzione italiana e i valori cristiani.

Carini, li 06/05/2022

Docente

Prof. Davide Rasa

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita

DOCENTE: Marco Ventura

LIBRO DI TESTO: Protagonisti in sala Giunti T.V.P.

Competenze

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;
- Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- 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.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Abilità

- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche; utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini;
- Comporre carte dei vini e delle bevande per differenti situazioni, gestione degli approvvigionamenti della cantina, utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino;
- Individuare la produzione enoica italiana ed internazionale; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio;
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione, descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta;
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande; proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande;
- Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Contenuti

Enologia e abbinamenti

- Dall'uva al vino: conoscere i processi di produzione, La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo;
- fermentazione, vinificazione; pratiche di cantina;
- vini spumanti e altre tipologie di vino;
- La gestione del vino: gestione degli acquisti, carta dei vini, costo del vino e ricarico;
- Enografia nazionale e principali regioni vitivinicole del mondo: enografia italiana, europea, extraeuropea;
- principi di base, terminologia, esame organolettico e schede di valutazione ;
- Analisi sensoriale e degustazione;
- Abbinamento tra cibo e vino, analisi del piatto, successione dei vini nel menu.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Educazione civica : 5 ore

Contenuti :

1° quadrimestre:

- Il territorio vitivinicolo della Sicilia
- I vitigni autoctoni siciliani

2° quadrimestre:

- La normativa del settore vitivinicolo regionale
- La classificazione dei vini.

Materia di insegnamento : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa 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

40

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



UD n. 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





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



UDA ED. CIVICA

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

Materia d'insegnamento: Storia

Prof. Titolare: Alcamisi Rosaria

Libro di Testo: Guida allo studio della storia 5

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULO 1:

U.D.1.2 I problemi dell'Italia dopo l'unità

Cenni su :Le scelte economiche e politiche del nuovo stato - Il brigantaggio - La III guerra d'Indipendenza – La questione romana - L'Italia nell'Età della Sinistra storica: da Depretis a Crispi - L'emigrazione

MODULO 2:

U.D.2.1 La Seconda Rivoluzione industriale.

U.D.2.2 L'Età dell'Imperialismo e la Belle Époque

MODULO 3:

U.D.3.1 l'Italia giolittiana.

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

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

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

U.D.3.3 La Prima guerra mondiale

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

U.D.3.4 Una pace instabile

Le cifre dell'inutile strage - La conferenza di Parigi - I 14 punti del presidente Wilson e la Società delle Nazioni - I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa - La fine dell'Impero ottomano e la nascita della Turchia - La spartizione del Vicino Oriente.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



MODULO 4: L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

U.D.4.1 La Rivoluzione Russa e il Totalitarismo di Stalin

La Rivoluzione russa di febbraio - Il ritorno di Lenin e la "Rivoluzione d'ottobre" - Il comunismo di guerra - La NEP e la nascita dell'URSS - La politica economica di Stalin e le sue conseguenze - Il terrore staliniano e i gulag - Le caratteristiche dello stato totalitario sovietico.

U.D.4.2 Mussolini, "inventore" del Fascismo

Il dopoguerra in Italia - La questione di Fiume e il Biennio rosso - La nascita del partito comunista - La nascita del fascismo - La Marcia su Roma - Da Stato parlamentare a Stato autoritario - Il delitto Matteotti - Il duce vara le leggi fascistissime e fonda il regime - La repressione colpisce gli antifascisti - Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini - I Patti lateranensi - La politica estera - Le leggi razziali.

U.D.4.3 La prima crisi globale

Cenni sull'economia americana cresce a ritmi prodigiosi - La contrazione dei mercati - Il crollo di Wall Street e del sistema bancario - I caratteri della grande depressione - Il *New Deal* di Roosevelt.

U.D.4.4 Il Nazismo

La crisi della Germania e la nascita della repubblica di Weimar - Hitler fonda il Partito nazista - Hitler diventa Cancelliere - Le leggi eccezionali e la "nazificazione" della Germania - Le leggi di Norimberga - La "notte dei cristalli" - L'alleanza fra Germania e Italia - Comincia la vendetta

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO 5: IL CROLLO DELL'EUROPA

U.D.5.1 La Seconda Guerra Mondiale.

Una guerra veramente "lampo" - L'Italia entra in guerra - La battaglia d'Inghilterra - L'attacco all'Unione Sovietica - La Carta Atlantica - Pearl Harbor - L'Olocausto - 1943: la svolta nelle sorti della guerra - Il crollo del Reich - La resa del Giappone e la fine della guerra.

U.D.5.2 la guerra parallela dell'Italia

La crisi della Germania e la nascita della repubblica di Weimar - Hitler fonda il Partito nazista - Hitler diventa Cancelliere - Le leggi eccezionali e la "nazificazione" della Germania - Le leggi di Norimberga - La "notte dei cristalli" - L'alleanza fra Germania e Italia - Comincia la vendetta.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



UDA ED. CIVICA:

Titolo: Dallo Statuto albertino alla Costituzione.

Numero ore :2

Carini 15/05/2022

Il docente
Rosaria Alcamisi



8. 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	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		INDICATORE 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2		_____/20
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		INDICATORE 2
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2		_____/15
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2		
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		INDICATORE 3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2		_____/25
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI										Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocr	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		INDICATORE 1

(Max.15p) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	15	14	13	12	11	8	7	6	4	_____/40
(Max.10 pp.) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
(Max.7 pp.) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7	6	5	4	3	3	2	1	1	
(Max.8 pp.) Interpretazione corretta e articolata del testo	8	7	6	5	4	4	3	2	1	

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

**In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato, il punteggio specifico in centesimi 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	Buon o	Discret o	Suffic	Mediocre	Insuffic	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	____/15
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	Buon o	Discret o	Suffic	Mediocre	Insuffic	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	____/25
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buon o	Discret o	Suffic	Mediocre	Insuffic	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1
(Max.15 pp) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	____/40
(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10 pp.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

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

**In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato, il punteggio specifico in centesimi 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 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	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2		____/20
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2	
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2		____/15
Correttezza grammaticale (ortomorfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2		
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2		____/25
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pp)	LIVELLI										Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Mediocr e	Insuffic .	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1	

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

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

**In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato, il punteggio specifico in centesimi 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 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

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) 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	
(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

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

50

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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 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
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	15 - 13	12 – 11	10	8	6 – 4	_____/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	_____/25

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	LIVELLI					Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo/ Esauriente	Buono / Discreto	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente/ Scarso	INDICATORE 1

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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



(Max.15p.) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15 - 14	12 - 11	10 - 9	8	6 - 4	____/40
(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 ____/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 – 2	
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 - 6	

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 parafrase	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 _____

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA obiettivi minimi/BES

Allievo Classe data

Indicatore	Descrittore	I PARTE PUNTI	II PARTE PUNTI	
			I QUESITO	II QUESITO
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione adeguata	2	1	1
	Comprensione sufficientemente adeguata	1	0,6	0,6
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	0,50	0,2	0,2
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</i>	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito.	4	1	1
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.	3	0,6	0,6
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	2	0,2	0,2
Competenze tecnico-professionale <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	4	1	1
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	3	0,6	0,6

	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	2	0,2	0,2
Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2	1	1
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1	0,6	0,6
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	0,5	0,2	0,2
TOTALE _____ / 20		____ / 12	____ / 4	____ / 4

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

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

Per quanto concerne la griglia di valutazione da utilizzare per l'attribuzione dei punteggi del colloquio orale si fa riferimento all'allegato B dell'O.M. n° 53 del 3 marzo 2021, allegato 5 del presente documento.

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena 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	0.5 0
	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	1.5 0
	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 analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.5 0
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5 0
	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 del colloquio per candidati con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi
(ai sensi dell'art.15 co.3 dell'O.M. n. 90 del 21/5/2001)**

ESAME DI STATO A.S. 2021-22

COMMISSIONE

Classe _____ Candidato _____ Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto.	4 – 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze 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	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	6	
Capacità di argomentare e rielaborare i contenuti	I	Non è in grado di argomentare o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di argomentare solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-3.50	
	III	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti correttamente	4 – 4.50	

acquisiti in maniera personale	IV	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti in maniera articolata.	5 - 5.50	
	V	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti in maniera articolata e approfondita.	6	
Padronanza lessicale, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico vario	2 - 2.50	
	V	Si esprime con padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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	
	III	È in grado di effettuare una corretta riflessione sulla realtà in base alle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di effettuare una precisa riflessione sulla realtà in base alle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di effettuare una precisa e approfondita riflessione sulla realtà in base alle proprie esperienze personali	3	



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



Allegati:

1. Elenco degli alunni-candidati interni
2. Quadro sinottico crediti scolastici
3. Prove di simulazione (prima e seconda prova)

Carini li, 13/05/2022

Letto approvato e sottoscritto





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



9. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia d'Insegnamenti	Cognome e Nome	Firma
Storia	Alcamisi Rosaria	
Sostegno	Cappadoro Guglielmo	
Lingua straniera francese	Cicero Angela Maria	
Lingua straniera inglese	Grifò Barbara	
Materia alternativa alla religione cattolica	Manzo Vita	
Matematica	Monteleone Fiorenzo	
Religione cattolica	Rasa Davide	
Lab. Serv. Enogastronomici- Cucina	Sanfilippo Salvatore Davide	
Italiano	Spagnolo Giuseppe	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Tulumello Caterina	
Lab. Serv. Enogastronomici- Settore Sala e vendita	Ventura Marco	
Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive	Vitale Agata	

