



*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. 0011639 del 13/05/2022
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 Maggio 2022

CLASSE: V I

INDIRIZZO: IPSEO A

Anno scolastico: 2021/2022

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE -Composizione del consiglio di classe -Continuità didattica dei docenti	pag. 03
2 - PROFILO DELLA CLASSE -Composizione e storia del gruppo classe	pag. 04
3 - PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE -Obiettivi educativi trasversali raggiunti -Competenze chiave trasversali -Obiettivi cognitivi raggiunti -Standard minimi di apprendimento -Attività progettuali: curriculari ed extra curriculari: -Visite didattiche, viaggi d'istruzione, etc -Metodologie didattiche: mezzi, strumenti e criteri di valutazione	pag. 06
4 – PERCORSI E ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 15
5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)	pag. 23
6- SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 26
7 – DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 27
8- CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE	pag. 28
9 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE 9.1 Griglie di valutazione della prima prova scritta (Tipologie A – B – C) 9.2 Griglie di valutazione della prima prova scritta per candidati con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi (Tipologie A – B – C) 9.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta 9.4 Griglia di valutazione della seconda prova scritta per candidati con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi	pag. 49
10 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE 10.1 Griglia di valutazione del colloquio orale 10.2 Griglia di valutazione del colloquio orale per candidati con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi	pag. 67
11. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 72
12. ELENCO ALLEGATI	Pag. 73

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE COORDINATORE: Prof. Pietro Alicò

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
ALICO' PIETRO	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
BARBERA GIUSEPPE	Lab. Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita
CARAVELLO FRANCESCO PAOLO	Scienze motorie e sportive
MESSINA ELISA	Lingua Inglese
MONTELEONE FIORENZO	Matematica
PRESTIGIACOMO DOMENICA	Religione Cattolica
RINAUDO SIRO	Lingua Francese
SANTORO MICHELA	Scienze e Cultura degli Alimenti
SICHERA LAURA	Italiano e Storia
SCARPINATA PIETRO	Lab. Servizi Enogastronomici-Settore Cucina
FRAGALE ALIDA	Sostegno
GIACOPELLI ROSARIA	Sostegno
RUSCICA ALFREDO	Sostegno

CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO1
Religione Cattolica	Prestigiacomo Domenica	Prestigiacomo Domenica	Prestigiacomo Domenica
Italiano	Taormina Rosa Maria	Taormina Rosa Maria	Sichera Laura
Storia	Taormina Rosa Maria	Taormina Rosa Maria	Sichera Laura
Lingua Inglese	Andronico Angela	Andronico Angela	Messina Elisa
Lingua Francese	Caravello Maria Rosalia	Rinaudo Siro	Rinaudo Siro
Matematica	Monteleone Marisa	Monteleone Fiorenzo	Monteleone Fiorenzo
Scienza e Cultura degli Alimenti	Augello Ida	Ferina Pierluigi	Santoro Michela

Diritto e Tecniche Amm.ve strutture ric.	Lucido Francesca	Lo Presti Angela	Alicò Pietro
Lab. Serv. Enog- Sala & Vendita		Cicio Angelo	Barbera Giuseppe
Lab. Serv. Enog- Cucina	Austero Paolo	Austero Paolo	Scarpinata Pietro
Sc. Motorie e Sportive	Orlando Carmela	Di Lorenzo Onofrio	Caravello Francesco
Sostegno	Giacopelli Rosaria	Giacopelli Rosaria	Giacopelli Rosaria
Sostegno	Pullara Valter	Arcoleo Letizia	Fragale Alida
Sostegno			Ruscica Alfredo

2 - PROFILO DELLA CLASSE

ALLEGATO 1

ELENCO ALUNNI

ALLEGATO 2

QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI

COMPOSIZIONE E STORIA DEL GRUPPO CLASSE

Composizione del gruppo classe

La classe V I è composta da n. 12 alunni, 8 maschi e 4 femmine, tutti provenienti dalla classe quarta I. Sono presenti diversi pendolari, provenienti dalle località di Isola delle Femmine, Cinisi, Torretta, Terrasini. Sono presenti n. 3 alunni diversamente abili, seguiti dai rispettivi docenti specializzati per n. 18 ore. Sono altresì presenti n. 2 alunni DSA.

Continuità didattica

Come si evince dalla tabella presentata più sopra, gli alunni nell'arco del triennio hanno cambiato quasi tutti gli insegnanti e questa situazione sicuramente è stata di ostacolo al fine di un maggiore coinvolgimento della classe nelle attività didattiche.

Profilo comportamentale

Per quanto riguarda il comportamento, la classe si è sempre mostrata molto calma e serena. Gli allievi hanno sempre rispettato le regole scolastiche e le norme della convivenza civile relazionandosi ai docenti in maniera corretta e cordiale. Si è registrato, tuttavia, un numero elevato di assenze, monitorate

costantemente nel proseguo delle attività didattiche. L'atteggiamento nei confronti del dialogo educativo non sempre è stato stimolante e proficuo, gli alunni pur evidenziando un certo interesse durante le attività in classe, non sempre, ad eccezione di pochi, hanno mostrato un impegno sistematico e costante nello studio a casa.

Livelli di partenza

Sul piano cognitivo occorre fare una valutazione preliminare: gli alunni hanno cambiato tutti gli insegnanti (con esclusione dei docenti di religione, francese e di una collega di sostegno) e questa situazione si è registrata anche negli anni precedenti. Questo è stato certamente un elemento di ostacolo per la classe sotto il profilo dell'apprendimento e del rendimento, sul quale hanno inciso indubbiamente anche la pandemia da Covid-19 ed il lungo periodo della didattica a distanza, fattore evidenziatosi già durante la fase di avvio dell'anno scolastico nella quale già si registravano momenti di demotivazione e di poco impegno. Pertanto, per quanto concerne i livelli di partenza, rilevati attraverso test d'ingresso, colloqui informali, esercizi alla lavagna ed osservazioni, sono emersi i seguenti livelli di conoscenze e abilità, impegno nello studio e metodo di lavoro: alunni con abilità sicure, conoscenze pienamente acquisite, impegno elevato e continuo, metodo di lavoro produttivo; alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo soddisfacente, impegno buono, metodo di lavoro da affinare; alunni con conoscenze e abilità sufficienti, impegno regolare, metodo di lavoro in corso di strutturazione; alunni con conoscenze e abilità appena sufficienti, impegno discontinuo, difficoltà nel metodo lavoro; alunni con conoscenze frammentarie e abilità carenti, metodo di lavoro da acquisire. Tale quadro d'insieme della classe è stato quindi il risultato dei primi interventi didattici e delle prove di ingresso elaborate nei Dipartimenti disciplinari e proposte dai docenti nella prima fase di attività didattica per rilevare le conoscenze, le abilità e le competenze possedute dagli alunni.

Nel corso dell'anno scolastico, soprattutto nel primo quadrimestre, la classe ha mantenuto questa sua fisionomia; tuttavia, nel corso del secondo quadrimestre, in vista dell'approssimarsi dell'esame di Stato, gli alunni hanno mostrato una maggiore partecipazione e un impegno più attivo. Ad oggi si può ritenere che i livelli raggiunti, in termini di profitto, siano discreti per alcuni, sufficienti per la maggior parte, appena sufficienti per alcuni a causa di un impegno poco costante.

3 - PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

Indicazioni generali sulle attività didattiche

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. Lo svolgimento dei programmi è risultato coerente con quanto stabilito nelle progettazioni iniziali.

Metodologie e strategie

Il metodo adottato dal consiglio di classe durante il percorso formativo è stato quello induttivo e deduttivo; gli insegnanti hanno cercato di stimolare nei discenti uno spirito ed una prospettiva critico-problematica, diversificando le tecniche didattiche al fine di rispondere ai diversi ritmi di apprendimento degli alunni. Le **strategie** per raggiungere gli obiettivi disciplinari sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni, tenendo conto delle loro esigenze e delle loro capacità. Oltre alla classica lezione frontale si è fatto ricorso alla scoperta guidata e alla lezione interattiva, privilegiando le discussioni e i dibattiti, i lavori di gruppo, le letture di testi con esercizi di comprensione e di analisi miranti all'applicazione delle abilità acquisite. Attraverso le sollecitazioni culturali provenienti da tutte le discipline gli alunni sono stati indirizzati verso l'acquisizione di conoscenze e competenze applicabili non solo nell'ambito scolastico, ma anche in ogni altro tipo di approccio con la realtà.

I docenti, nella pianificazione del processo di insegnamento – apprendimento, hanno agito in coerenza con la progettazione generale della classe, nel rispetto dei ritmi di apprendimento dei discenti, in relazione alla valorizzazione delle loro potenzialità e all'interno delle linee del progetto dell'offerta formativa d'Istituto e della programmazione delle aree disciplinari.

Attività di recupero

L'attività di recupero è stata parte ordinaria e permanente dell'azione didattica e si è realizzata in vari momenti dell'anno scolastico e attraverso svariate modalità.

I docenti del consiglio di classe hanno effettuato attività di recupero e potenziamento in orario antimeridiano durante le consuete attività didattiche, attivando di fatto anche un momento di pausa didattica dopo il primo quadrimestre al fine di intraprendere attività di recupero durante le loro ore curriculari, con mirati interventi sul singolo alunno secondo il livello di partenza e le difficoltà manifeste.

Livelli generali raggiunti

Rispetto alla situazione di partenza ad oggi è possibile evidenziare che in generale il gruppo classe ha acquisito un discreto livello di apprendimento delle competenze e dei contenuti disciplinari, in linea con gli obiettivi prefissati dal consiglio di classe e dai docenti delle singole discipline. I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati alle loro capacità di rielaborazione, di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia operativa e alla partecipazione al dialogo educativo.

Complessivamente si distinguono i seguenti gruppi di livello:

Un primo gruppo, ristrettissimo, ha mostrato assiduità nella frequenza, partecipazione alle attività didattiche e puntualità nella rielaborazione dei contenuti, ha raggiunto più che discreti livelli di conoscenze e competenze e ha sviluppato un'apprezzabile capacità di osservazione e ragionamento.

Un secondo gruppo, più numeroso, dotato di sufficienti abilità cognitive, il cui livello di attenzione e la motivazione allo studio sono stati sollecitati al lavoro mediante lo stimolo della "valutazione", ha conseguito conoscenze e competenze sufficienti.

Un altro piccolo gruppo, con evidenti lacune pregresse e difficoltà legate ad un metodo di studio non del tutto proficuo e consolidato, grazie ad un apprezzabile impegno a partire dal secondo periodo del secondo quadrimestre ha raggiunto risultati pressoché accettabili in quasi tutte le discipline.

Relativamente agli alunni diversamente abili si rimanda alle relazioni dei docenti di sostegno.

Attività integrative e di arricchimento dell'offerta formativa

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

- Coltiviamo il patrimonio di Sicilia (n. 5 incontri in modalità webinar su canale youtube);
- Incontro per la sensibilizzazione al volontariato e alle donazioni di sangue, gestito dagli operatori dell'AVIS;
- Esperienza laboratoriale sulla celiachia.
- Progetti sportivi.
- Progetto PCTO "Natale al Mursia".
- Progetto PCTO "Giù la maschera" per i ragazzi diversamente abili.

- Concorso interno "Hotellerie al Mursia".

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 sé stessi e del territorio circostante;
- ✚ Acquisizione di autonomia e assunzione di responsabilità;
- ✚ Capacità di organizzare un metodo di lavoro efficace;
- ✚ Valorizzazione delle differenze;
- ✚ Capacità di lavorare in team;
- ✚ Risoluzione dei problemi nei vari ambiti;
- ✚ Utilizzo in modo funzionale di materiali e strumenti per l'attività didattica;
- ✚ Consolidamento di un'adeguata padronanza del linguaggio specifico delle singole discipline;
- ✚ Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative e dinamiche attraverso l'utilizzo dei mezzi digitali per favorire l'apprendimento dei discenti;
- ✚ Integrazione fra 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;
- ✚ Acquisizione di un atteggiamento positivo nei confronti della multiculturalità e della diversità;
- ✚ Promozione di solidarietà e tolleranza al fine di combattere fenomeni di discriminazione e di bullismo;
- ✚ Promozione di riflessioni su tematiche relative all'educazione stradale, 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



- + Motivazione all'apprendimento e promozione di un atteggiamento positivo nei confronti dello studio e del sapere;
- + Sviluppo delle capacità comunicative, di autocontrollo, di attenzione alla comunicazione dei docenti e agli interventi dei compagni.

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Imparare a imparare - Progettare - Comunicare - Collaborare/partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; ✓ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi; ✓ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori; ✓ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono; ✓ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni d'incomprensione e conflittualità; ✓ comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica. <p>Essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; ✓ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; ✓ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; ✓ acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO – SOCIALE
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.	Individuare le connessioni fra la storia e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.	Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, con particolare attenzione ai fatti demografici, economici, ambientali, sociali e culturali.
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	Integrare la storia generale con le storie settoriali, facendo dialogare le scienze storico – sociali con la scienza e la tecnica.
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.	Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese e francese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Approfondire i nessi fra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea	Applicare un metodo di lavoro laboratoriale, con esercitazioni in contesti reali che abituino a risolvere problemi concreti.

ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	Conoscere i valori alla base della Costituzione e modellare di conseguenza il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale
Individuare e di utilizzare le attuali forme di comunicazione multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	

ASSE MATEMATICO - SCIENTIFICO	ASSE TECNICO – PRATICO
Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.	Utilizzare le tecniche gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	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.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.

Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
--	--

STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

- ✓ Leggere e decodificare testi di vario genere, anche letterari
- ✓ Comprendere un testo e saperne individuare i nuclei tematici fondamentali
- ✓ Saper produrre testi scritti in una forma espressiva complessivamente corretta, in italiano, inglese, francese
- ✓ Sapersi esprimere oralmente e saper organizzare brevi argomentazioni in maniera personale
- ✓ Saper conoscere il mercato della ristorazione
- ✓ Saper costruire un menù in funzione delle diverse tipologie di pasto e delle esigenze della clientela.

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

Viaggio di istruzione in Emilia-Romagna nell'ambito del progetto di PCTO (vedi punto 5) dal 31 marzo al 4 aprile 2022.

METODOLOGIE DIDATTICHE MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

A seconda delle esigenze i docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

- Lezione frontale;
- Lezione interattiva;
- Discussione dialogica guidata;
- Individuazione, all'interno delle discipline, dei nuclei concettuali fondanti;
- Apprendimento/insegnamento: sistemico, dinamico, flessibile;
- Brainstorming;
- Cooperative learning;
- Tutoring;

- Ricerca e osservazione;
- Esercizi applicativi;
- Formulazione di grafici e di mappe concettuali;
- Problem solving;
- Lavori di gruppo con presentazione del prodotto finale in vari formati;
- Videolezioni.

STRUMENTI

Dotazioni librerie: manuali, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, materiale didattico in copia, tabelle di composizione degli alimenti, power-point.

Attrezzature tecniche: CD, collegamento Internet, video, palestra e spazi esterni, laboratori.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative, interventi mirati ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate anche se in modo differenziato per gli alunni con difficoltà. 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 (nei momenti di didattica a distanza);
- correzione dei compiti assegnati.

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali sui moduli di apprendimento;
- questionari;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- quesiti a risposta aperta;
- relazioni su tematiche di approfondimento;
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia;
- risoluzione di problemi;
- analisi del testo/testo argomentativo nella lingua italiana;
- comprensione del testo in lingua straniera;

in riferimento all'esperienza generale degli studenti:

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

in riferimento agli elaborati:

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

4 - PERCORSI E ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

PROGETTAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO (EDUCAZIONE CIVICA)

In applicazione della legge n° 92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione Civica, il Consiglio di classe ha nominato Tutor il Prof. Pietro Alicò ed ha adottato, per l'a.s. 2021-2022, il percorso didattico di seguito riportato e così articolato: la programmazione per l'insegnamento dell'Educazione civica è stata elaborata, nel rispetto delle Linee Guida ministeriali adottate in applicazione della legge 92/2019, sulla base di quanto votato in seno al Collegio dei Docenti (Curriculum di Educazione Civica), successivamente elaborato dai Dipartimenti disciplinari. Per ogni disciplina, quindi, sono stati svolti gli argomenti indicati nella sottostante

tabella, per il numero di ore suddivise per disciplina, avendo come riferimento i seguenti tre nuclei tematici e le seguenti competenze chiave:

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 anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>-Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>-Partecipare al dibattito culturale.</p> <p>-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>-Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p> <p>-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>-Adottare i comportamenti più adeguati al fine di tutelare la sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</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</p>

produttive del Paese.

-Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
ITALIANO	4	L'educazione alla legalità e al contrasto alla criminalità e alle mafie.	Sapere esporre in modo critico e personale le problematiche trattate. Comprendere i principi fondamentali della Costituzione per il rispetto della legalità.	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
STORIA	3	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione.	Comprendere le differenze sostanziali tra lo Statuto albertino e la nostra Costituzione.	Approfondire i nessi tra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare.
LINGUA INGLESE	2	Employment and decent work; I.L.O.; Employment Challenges and policy approach; Priorities and benefits in living standard, raised productivity, social cohesion.	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura e comprensione. Promuovere la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale. Attivare comportamenti civili e responsabili che consentano di partecipare in modo efficace e costruttivo all'interno di società sempre più diversificate.	Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche i linguaggi settoriali previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro – Livello B1 del QCER – quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Essere in grado di comprendere le idee fondamentali

				<p>di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione.</p> <p>Essere in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, senza eccessiva fatica e tensione, pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione.</p>
LINGUA FRANCESE	3	<p>Les aliments biologiques; Les OGM (obiettivo 2 dell'Agenda 2030).</p>	<p>Sapersi esprimere con lessico appropriato riformulando le informazioni acquisite in relazione all'ambito studiato.</p> <p>Prendere coscienza dei vantaggi e gli inconvenienti degli OGM.</p>	<p>Acquisire la consapevolezza dei principi su cui si basa l'agricoltura biologica.</p>
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	<p>Corretta alimentazione e prevenzione delle patologie del benessere. Diritto al cibo e sicurezza alimentare.</p>	<p>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</p>	<p>Comprendere le conseguenze di una scorretta alimentazione. Acquisire comportamenti adeguati onde seguire una sana alimentazione. Comprendere la funzionalità del</p>

			alimentari e idriche del proprio territorio.	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.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRAT.	3	Organizzazione e costituzionale ed amministrativa dello Stato	Comprendere i rapporti che dovrebbero intercorrere tra gli organi costituzionali. Interpretare alla luce delle sue funzioni il ruolo del Presidente della Repubblica nel sistema costituzionale italiano. Comprendere la funzione della giustizia costituzionale. Comprendere e valutare le principali innovazioni che risultano dalla riforma del titolo V della Costituzione.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività, dell'ambiente.
LABORATORIO ENOGASTRON. Settore Cucina	5	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane. L'Unione europea e la tracciabilità dei prodotti.	Raccogliere informazioni sui prodotti locali poco conosciuti e comprendere il loro legame con il territorio, la storia e le tradizioni. Formulare menu funzionali a persone affette da allergie/intolleranze alimentari.	Operare nel sistema produttivo valorizzando la cultura enogastronomica legata al territorio e alle tradizioni locali in armonia con l'ambiente. Applicare le normative vigenti,

		Utilizzo e trasformazioni per le intolleranze alimentari.		nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-Settore SALA E VENDITA	4	Normativa del settore vitivinicolo; La classificazione dei vini.	<p>Saper riconoscere le normative di riferimento del settore che regola la produzione vitivinicola.</p> <p>Saper classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al suo utilizzo ed alle modalità di produzione.</p>	<p>Acquisire conoscenze basilari sull'enologia.</p> <p>Comprendere le norme vigenti in materia di produzione e commercio del vino.</p> <p>Acquisire conoscenze sulla disciplina organica della coltivazione della vite, produzione e del commercio del vino.</p>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	Norme di primo soccorso; Fair play.	<p>Saper intervenire nei casi più comuni di infortuni.</p> <p>Conoscere le regole dei giochi sportivi.</p> <p>Partecipare attivamente ai giochi di squadra.</p> <p>Rispettare le regole delle competizioni sportive.</p>	<p>Acquisire conoscenze basilari sul primo soccorso.</p> <p>Tenere comportamenti adeguati nei vari ambienti di vita.</p> <p>Accrescere il senso di responsabilità civica, sociale e solidale attraverso attività e iniziative personali e di gruppo, a livello</p>

				locale, regionale, nazionale ed europeo.
RELIGIONE CATTOLICA	4	I diritti dell'uomo.	<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>	<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>

MATEMATICA	3	Creazione di un elaborato multimediale.	Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete. Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri. Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale.	Comprendere le funzioni principali di Internet. Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete. Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete.
METODOLOGIA	-Lezione interattiva; -Problem solving; -Lavori di gruppo e di ricerca personale;			
STRUMENTI	-Libri; -Internet; -Materiale fornito dal docente; -Mappe concettuali; -Video.			
VALUTAZIONE	Coerente con le conoscenze, abilità e competenze indicate nella programmazione ed affrontate durante lo svolgimento delle attività didattiche. Le griglie di valutazione sono quelle deliberate dai dipartimenti disciplinari ed approvate in seno al Collegio dei docenti nonché la griglia di valutazione inserita nel curriculum di educazione civica.			

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

FIGURA PROFESSIONALE

ESPERTO DELLA RISTORAZIONE SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il curriculum scolastico dell'Istruzione Professionale, prevede un'area di professionalizzazione PCTO (ex "Alternanza Scuola Lavoro"): area di specializzazione volta a fornire una formazione spendibile sul territorio. L'alternanza Scuola Lavoro viene sviluppata in tre anni, nelle classi terze, quarte e quinte del corso di Tecnico dei Servizi della Ristorazione, con un monte ore complessivo di 210 ore. Lo scopo del progetto è migliorare l'efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo agli alunni l'opportunità di inserire un'esperienza in impresa durante il proprio percorso di formazione. La finalità è quella di assicurare agli alunni, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

I risultati attesi sono relativi a due segmenti:

- il primo è orientativo per aiutare gli alunni ad acquisire una conoscenza del mondo del lavoro e delle capacità in esso richieste e nello stesso tempo per valorizzare le vocazioni e gli interessi di apprendimento personali;
- il secondo è finalizzato a fornire una maggiore opportunità di professionalizzazione con l'acquisizione di competenze di base.

Il percorso formativo è stato strutturato in moduli concernenti la somministrazione del test iniziale, attività progettuali di Istituto, tirocinio presso strutture accreditate, visite aziendali, seminari e incontri di formazione con esperti del mondo del lavoro, viaggio di istruzione e formazione e la somministrazione del test finale.

Si sottolinea che durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, a causa della pandemia da Covid-19 ed allo svolgimento delle attività didattiche a distanza, gli alunni non hanno svolto alcuna attività di PCTO, salvo partecipare al Corso sulla sicurezza ed a svolgere il modulo di raccordo trasversale di 30 ore, come specificato in tabella più oltre, durante il quarto anno.

La progettazione delle attività da svolgere per il PCTO durante l'anno scolastico 2021/2022 è stata così articolata:

CLASSE VI - a.s. 2021/2022	
MODULI	ORE
1. Tirocinio presso strutture ricettive o ristorative.	100

2. Visite Aziendali, attività progettuali d'Istituto, viaggi di istruzione e formazione, seminari e incontri di formazione con esperti del mondo del lavoro.	95
3. Recupero corso sicurezza (se non svolto precedentemente).	08
4. Valutazione iniziale e finale del Progetto e realizzazione tesina.	12
N.B.: monte ore predisposto per raggiungere le 210 ore di PCTO.	Tot. 215

ATTIVITA' SVOLTA IN CLASSE (MODULO DI RACCORDO TRASVERSALE)

TITOLO DEL PERCORSO	CLASSE	DISCIPLINE COINVOLTE
Banqueting (n. 30 ore)	IV	Inglese-Francese-Matematica -Sala Bar-Diritto e TA-Cucina-Alimentazione.
Banqueting nel '900 (n. 30 ore)	V	Italiano – Storia – Inglese – Francese – Sala Bar – Diritto e tecnica Amministrativa – Cucina – Alimentazione.

Relazione sulle attività svolte

Gli studenti della classe V I hanno svolto l'attività di PCTO all'interno del progetto scolastico, che ufficialmente ha visto iniziare questo percorso soltanto a partire dal corrente anno scolastico, a causa delle difficoltà dovute alla pandemia COVID-19, pertanto durante l'anno scolastico 2021/2022 alcuni alunni hanno partecipato ad attività curriculari, quali progetti di cucina, attività progettuali scolastiche ed incontri con esperti del settore e del mondo dell'hotellerie, inoltre la classe ha partecipato dal 31 marzo al 04 aprile 2022 ad un viaggio di istruzione e formazione in Emilia-Romagna, programmato in sede di progettazione, partecipando a visite didattiche del territorio e ad attività ed esperienze con realtà di formazione e di produzione e nello specifico:

- Visite didattiche delle città di Rimini, San Marino, Parma, Bologna e Modena;
- Attività presso la Scuola Internazionale di cucina ALMA di Colorno (PR);
- Attività con il Consorzio del Parmigiano Reggiano presso lo stabilimento di produzione di Parma;
- Visita di FICO Eataly World di Bologna - parco tematico dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia;
- Attività presso l'antica Acetaia Giusti dell'aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Gli studenti durante l'anno hanno avuto anche la possibilità, laddove non fosse stato svolto di partecipare, per recuperare, al corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs 81/08).

Con riferimento alla valorizzazione del territorio e delle tradizioni enogastronomiche locali, l'intervento progettato ha avuto come finalità quella di orientare gli alunni verso scelte future consapevoli e, nel contempo, indirizzarli verso concrete realtà lavorative consentendo loro di acquisire le competenze indispensabili e spendibili nel mercato del lavoro attraverso l'esperienza di un percorso di tirocinio di 100 ore, svolto presso aziende ristorative del territorio, in convenzione con l'Istituto,

Attraverso tale esperienza pratica il PCTO aiuta gli studenti a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le proprie attitudini mentre arricchisce la formazione e orienta il percorso di studi.

In ogni modo l'attività PCTO si è rivelata uno strumento efficace per contrastare la dispersione scolastica soprattutto per la popolazione scolastica maggiormente a rischio socioeconomico.

La classe ha seguito un percorso di Orientamento al fine di: analizzare il mercato del lavoro, conoscere l'offerta formativa post diploma, scegliere l'università e la facoltà più adatta, costruire il proprio percorso formativo, utilizzare servizi e programmi che arricchiscano la proposta formativa. In particolare, gli studenti sono stati incoraggiati a riflettere su sé stessi, sulle proprie attitudini, aspirazioni e interessi per iniziare a costruirsi risposte coerenti rispetto agli scenari di scelta futuri nel campo del lavoro. L'approccio per competenze è diventato l'elemento unificante che ha presidiato tutte le fasi dell'esperienza, ne ha garantito il buon funzionamento e il collegamento con le attività curriculari.

Alcune attività, come da progettazione formulata dal Consiglio di classe, sono ancora in itinere per qualche studente, come lo stage formativo presso le strutture ristorative ospitanti e la conclusione è prevista entro il termine delle attività didattiche.

OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO RAGGIUNTI

L'esperto della ristorazione settore cucina è dotato di conoscenze tecniche, operative ed organizzative adeguate dell'area turistico-ristorativa, caratterizzato altresì da un'approfondita conoscenza dei prodotti tipici del territorio ed è in grado di operare autonomamente o integrarsi in strutture più complesse attraverso proposte ristorative inerenti alimentazione naturale e tradizioni enogastronomiche regionali.

Obiettivi formativi:

- favorire l'acquisizione di conoscenze e strumenti relativi alle competenze richieste per sapere progettare, programmare, organizzare le attività svolte all'interno di un laboratorio di cucina;
- acquisire attraverso la relazione di insegnamento-apprendimento, atteggiamenti positivi verso la motivazione e l'autostima;
- individuare le connessioni tra orientamento e mercato del lavoro nel rispetto della cultura e delle pari opportunità formative;

- acquisire competenze relative alle dimensioni: progettuali, operativa, di tutoraggio, di tutoring, e di lavoro in team.

A. Obiettivi specifici

1. Conoscenze:

- conoscere le tecniche per le diverse preparazioni enogastronomiche;
- conoscere le norme igienico-sanitarie del settore;
- conoscere le elementari norme di sicurezza sul lavoro.

2. Competenze e abilità:

- saper realizzare servizi di elevato valore qualitativo;
- saper organizzare il reperimento e la preparazione delle materie prime;
- saper realizzare attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione;
- saper definire e predisporre un menù;
- saper predisporre le postazioni del servizio;
- saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto.

3. Competenze tecnico-professionali:

Le competenze tecnico professionali sono costituite dai saperi e dalle tecniche connesse all'esercizio delle attività operative richieste dai processi di lavoro a cui si riferisce nei diversi ambiti professionali.

C. Sbocchi occupazionali:

Il profilo trova ampia e facile collocazione in strutture ristorative e/o ricettive che offrono servizi di ristorazione.

6 - SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

A seguito di O.M n. 65 del 14 marzo 2022, relativa allo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021-2022, sono state calendarizzate e svolte le simulazioni della prima prova scritta e della seconda prova scritta.

Per quanto concerne le prove di Italiano, la prima simulazione è stata somministrata il 12 aprile 2022: prova suppletiva esame di Stato 2019 (si rimanda al sito www.istruzione.it esami di Stato 2019-prova suppletiva); la seconda simulazione è stata somministrata l'11 maggio 2022, prova ordinaria esami di Stato 2019 (si rimanda al sito www.istruzione.it esami di Stato 2019-prova ordinaria).

Per quanto concerne le prove di Scienza e Cultura degli Alimenti, la prima prova è stata somministrata in data 08.04.2022: "La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche", più 2 quesiti proposti secondo le indicazioni ministeriali; la seconda prova verrà somministrata in data 13.05.2022: "Dieta razionale ed equilibrata", più 2 quesiti a scelta su 4 proposti, secondo le indicazioni ministeriali.

7 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Progettazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali 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.gov.it



8- CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE



DISCIPLINA-Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

DOCENTE-Alicò Pietro

Libro di Testo-Caterina De Luca-Maria Fantozzi, *Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica*, 5° anno, Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita- Liviana, Dea Scuola.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

Unità 1: Il fenomeno turistico.

Unità 2: Le fonti del diritto comunitario e internazionale.

MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Unità 1: Le norme obbligatorie per l'impresa.

Unità 2: Le norme sulla sicurezza alimentare.

Unità 3: La disciplina dei contratti di settore.

Unità 4: Le norme volontarie.

MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Unità 1: Il marketing: concetti generali.

Unità 2: Le tecniche del marketing.

ED. CIVICA: Organizzazione Costituzionale ed Amministrativa dello Stato

-Caratteristiche della Costituzione, differenze con lo Statuto Albertino; monocalamismo, bicameralismo perfetto e imperfetto; Parlamento, organizzazione interna delle Camere, iter di formazione della legge ordinaria;

-Articoli 55-56-57-92 della Costituzione, struttura del Parlamento, elettorato attivo e passivo, le fasi di formazione del Governo, l'attività dei ministri, ministri senza portafoglio, decreto legge e decreto legislativo.

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

PCTO: MODULO DI RACCORDO (IL BANQUETING nel '900)

- Contratto di banqueting;
- Il banqueting manager.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Unità 1: Programmazione e controllo di gestione.

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

DISCIPLINA-Matematica

DOCENTE-Monteleone Fiorenzo

Libro di Testo- Leonardo Sasso, *Nuova matematica a colori*, Volume 4, Editore Petrini.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

Richiami:

- Equazioni di primo grado
- Equazioni di secondo grado
- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado
- Disequazioni fratte

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
- Simmetrie.

Limiti delle funzioni

- Approccio intuitivo al concetto di limite.
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito.
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende all' infinito.

- Definizione di limite infinito per x che tende ad un valore finito.
- Definizione di limite infinito per x che tende all'infinito.
- Limite destro e sinistro
- Operazioni sui limiti.
- Forme indeterminate.
- Esempi di calcolo di limiti.

Funzioni continue

- Definizione di funzione continua.
- Continuità delle funzioni in un intervallo.
- Esempi di funzioni continue.
- Forme indeterminate.
- Discontinuità delle funzioni.
- Grafico probabile di una funzione.

Derivata di una funzione

- Derivate.
- Significato geometrico della derivata
- Derivate delle funzioni elementari.
- Applicazioni.
- Derivate di ordine superiore.

Studio di funzione

- Asintoti.
- La funzione derivata prima.
- Schema generale per lo studio di una funzione.

Massimi, minimi e flessi

- Definizioni di massimo e di minimo relativo.
- Definizione di punto di flesso.
- Punti stazionari.
- Ricerca dei massimi e minimi assoluti.
- Ricerca dei punti di flesso.

Educazione civica

Utilizzo di strumenti digitali e contenuti multimediali.

DISCIPLINA-Laboratorio di Enogastronomia-Settore Cucina

DOCENTE-Scarpinata Pietro

Libro di Testo-Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone, Tecniche di cucina e pasticceria C, Alma Plan.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

Modulo A: L'alimentazione sicura

Contenuti:

- U.D.1- Il piano HACCP per la salute del consumatore;
- U.D.2-La conservazione degli alimenti;
- U.D.3- I nuovi strumenti per la sicurezza alimentare.

Modulo B: Le nuove forme della ristorazione

Contenuti:

- U.D.1- Il Catering;
- U.D.2- Il Banqueting.

Modulo C: Il mercato ristorativo e la neo ristorazione

Contenuti:

- U.D.1-Le classi ristorative;
- U.D.2- Le future tendenze del gusto.

Modulo D: La dieta mediterranea

Contenuti:

- U.D.1- La storia;
- U.D.2- Alimenti principali;
- U.D.3-Caratteristiche e benefici;

Modulo E: Il buffet

Contenuti:

- U.D.1- Un servizio tanti servizi.

Modulo F: Le risorse umane

Contenuti:

U.D.1-Il servizio e le imprese di servizi;

U.D.2- La gestione delle risorse umane.

Modulo G: La cucina regionale italiana

Contenuti:

U.D.1- Piatti tipici e prodotti di qualità delle regioni italiane.

Modulo I: Esercitazioni pratiche

EDUCAZIONE CIVICA E AMBIENTALE (ORE SVOLTE: 4)

- Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari siciliane.
- L'Unione Europea e la tracciabilità dei prodotti; utilizzo e trasformazioni mirate per le intolleranze alimentari.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

Modulo H: La cucina internazionale

Contenuti:

U.D.1- Piatti tipici della cucina internazionale

MODULO DI RACCORDO MULTIDISCIPLINARE "IL BANCHETTO NEL 900" (9 Ore)

U.D. 1. Preparazione in laboratorio di cucina di: "Muffin al Cioccolato con Turbante di Panna, Ciliegie Candite e Pistacchio di Bronte su Salsa Inglese";

U.D. 2. Preparazione in laboratorio di cucina di: "Diverse Tipologie di Chiacchiere";

U.D. 3 Preparazione in laboratorio di cucina del "Riso in diverse Cotture".

DISCIPLINA-Italiano

DOCENTE-Sichera Laura

Libro di Testo-Paolo Di sacco "Incontro con la Letteratura" Pearson, vv. 2-3.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULO 1: IL ROMANTICISMO - GIACOMO LEOPARDI

U.D.1.1 L'età del Romanticismo

Il Romanticismo: le concezioni e le idee. Gli Intellettuali e il pubblico. L'immaginario romantico - L'estetica, la poetica e i generi letterari.

U.D. 1.2 Il genio di Recanati

Biografia e poetica di Giacomo Leopardi.

"L'infinito" (Canti)

"Dialogo di Malambruno e Farfarello" (Operette morali)

MODULO 2: L'ETA' DEL POSITIVISMO

U.D.2.1 La cultura europea nell'età del Positivismo

La cultura filosofica e scientifica. Il letterato e il pubblico di massa. Realismo e Naturalismo in Francia. Il romanzo in Europa e in Italia.

U.D.2.2 Le linee generali della cultura italiana

Diffusione del Positivismo in Italia. Lo scrittore e il pubblico. Il Verismo.

MODULO 3: GIOVANNI VERGA

U.D. 3.1 La biografia e la poetica

La biografia e la formazione di Giovanni Verga. I romanzi mondano-borghesi – Nedda – Le tecniche narrative e l'impersonalità.

U.D. 3.2 Vita dei campi

Caratteristiche generali dell'opera.

"Rosso Malpelo"

"L'amante di Gramigna"

U.D. 3.3 I Malavoglia

Trama e caratteristiche generali dell'opera.

La prefazione "Il ciclo dei Vinti"

"La famiglia Toscano" (cap I)

"L'addio alla casa del nespolo" (cap.IX)

MODULO 4: L'ETA' DEL DECADENTISMO

U.D. 4.1 La cultura nell'Età del Decadentismo

La visione del mondo decadente

Temi e protagonisti del Decadentismo.

U.D. 4.2

La poesia e la narrativa.

U.D. 4.3 Giovanni Pascoli

La biografia. La poetica del fanciullino. Simbolismo e sperimentalismo linguistico e stilistico

U.D. 4.4 Myrica

"Novembre"

"Lavandare"

"Temporale"

"L'assiuolo"

U.D. 4.5 Canti di Castelvecchio

"Il gelsomino notturno"

U.D. 4.6 Gabriele D'Annunzio.

La biografia. La poetica

U.D. 4.7 "Il piacere"

L'attesa di Elena (libro I, cap. I)

MODULO 5: SCRITTURE RIBELLI: IL FUTURISMO

U.D. 5.1. Il Futurismo. F.T Marinetti e il genere del manifesto.

"Il manifesto della cucina futurista"

MODULO 6: IL ROMANZO DEL PRIMO NOVECENTO E ITALO SVEVO

U.D. 6.1 Il romanzo nel primo Novecento

Le caratteristiche del romanzo novecentesco.

U.D. 6.2 Italo Svevo

La biografia. La formazione e il pensiero.

U.D. 6.3 La Coscienza di Zeno Caratteristiche generali dell'opera.

"Il vizio del fumo" (Cap. I)

EDUCAZIONE CIVICA

U.d.A. L'educazione alla legalità e il contrasto alla criminalità e alle mafie

- "La mafia: una struttura familiare piramidale".
- "Estorsioni" di Giovanni Falcone
- "Il trattore" di Andrea Camilleri

Per la *giornata mondiale contro il femminicidio*: visione di un video di Paola Cortellesi e riflessioni sul tema.

Per il *giorno della memoria*: Lettura e commento del testo "Auschwitz, città tranquilla", tratto da "L'ultimo Natale di guerra" di Primo Levi.

Per il *giorno del ricordo*: Visione di un video sulle foibe e riflessioni sul tema.

PCTO/Modulo di raccordo: Il banchetto nel Novecento

- L'alimentazione in Italia nel difficile periodo del dopoguerra.
- "Non c'è formaggio come il nostro", da Conversazioni in Sicilia di Elio Vittorini.
- La cucina futurista: il pranzo perfetto.

SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

PRIMA SIMULAZIONE: svolta in data 12/04/2022

SECONDA SIMULAZIONE: svolta in data 11/05/2022

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO 7: LUIGI PIRANDELLO

U.D. 7.1 La biografia e il pensiero

La biografia. L'umorismo.

U.D. 7.2 Novelle per un anno

Caratteristiche generali dell'opera.

"Il treno ha fischiato"

LA GUERRA E LA POESIA

Lettura e commento di:

"Veglia"

"Soldati" di Giuseppe Ungaretti

"Uomo del mio tempo" di Salvatore Quasimodo

DISCIPLINA-Storia

DOCENTE-Sichera Laura

Libro di testo-G. Gentile - L. Ronga "Guida allo studio della Storia" vv. 4-5.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULO 1: I PROBLEMI DELL'ITALIA UNITA

U.D. 1.1 L'Italia nell'età della Destra storica.

L'eredità degli Stati preunitari. Le scelte economiche e politiche della Destra Storica- Il brigantaggio - La politica economica della destra storica- Il completamento dell'Unità d'Italia.

U.D. 1.2 L'Italia nell'età della Sinistra storica. La Sinistra storica al potere. La politica di Agostino Depretis- La politica economica ed estera. Lo Stato forte di Crispi. – La crisi di fine secolo.

MODULO 2: L'EUROPA NEL SECONDO OTTOCENTO

U.D. 2.1 La Seconda Rivoluzione industriale.

La rivoluzione della luce e dei mezzi di comunicazione – La catena di montaggio e la rivoluzione dei trasporti – Il capitalismo monopolistico e finanziario – La nascita della medicina moderna.

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

MODULO 3: L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

U.D.3.1 l'Italia giolittiana.

Il governo di Giovanni Giolitti - 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

La conferenza di Parigi - I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa.

MODULO 4: L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

U.D. 4.1 La Rivoluzione Russa

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 –

U.D. 4.2 Il Totalitarismo di Stalin

La politica economica di Stalin e le sue conseguenze - Il terrore staliniano e i gulag - Le caratteristiche dello stato totalitario sovietico.

U.D. 4.3 Mussolini, "inventore" del Fascismo

Il dopoguerra in Italia - La questione di Fiume e il Biennio rosso - La nascita del fascismo - La Marcia su Roma - Le leggi fascistissime – La politica economica di Mussolini - I Patti lateranensi - La politica estera - Le leggi razziali.

U.D. 4.5 Il Nazismo

La crisi della Germania e la nascita della Repubblica di Weimar – 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.

EDUCAZIONE CIVICA

U.d.A. Dallo Statuto albertino alla Costituzione

- "Lo Statuto albertino: prima carta costituzionale dell'Italia unita".
- "Dall'Assemblea Costituente alla Costituzione repubblicana"

Attualità

Lo sfruttamento del lavoro minorile oggi nelle miniere di coltan e cobalto in Congo. Riflessioni (Raccordo interdisciplinare)

La guerra tra Ucraina e Russia: video e riflessioni sull'argomento.

PCTO/Modulo di raccordo: Il banchetto nel Novecento

- L'alimentazione durante la Prima guerra mondiale.
- L'Autarchia fascista e la propaganda sul cibo.
- L'alimentazione durante la Seconda guerra mondiale.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

U.D.5.1 La seconda guerra mondiale.

DISCIPLINA-Lingua Inglese

DOCENTE-Messina Elisa

Libro di Testo-De Chiara A., Torchia C. *"About a catering"*, Trinity Whitebridge.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULO 1: Food Today

U.D.1.1. Fast food and fast food restaurant

U.D.2.1. The negative aspects of fast food

U.D.3.1. Slow food

U.D.4.1. Nouvelle Cuisine

U.D.5.1. Fusion food and cuisine

MODULO 2: Beer in history

U.D.1.2. Pubs today

U.D.2.2 How to make beer

U.D.3.2 How to taste and pour beer

U.D.4.2 How to evaluate beer

MODULO 3: Wine

U.D.1.3 Wine from wines

U.D.2.3 Wine appellation

U.D.3.3 Wine and food

MODULO 4: Diets

U.D.1.4 Healthy eating

U.D.2.4 The food pyramid

U.D.3.4 The Mediterranean diet

U.D.4.4 The vegetarian diet

U.D.5.4 The vegan diet

MODULO 5: Customer service: effective communication

U.D.1.5 Welcoming

U.D.2.5 Taking a reservation

U.D.3.5 Answering the phone

MODULO 6: Working in catering

U.D.1.6. Marketing basics

U.D.2.6 Marketing mix: the four P

U.D.3.6 Market research

ED. CIVICA

-Employment and decent work;

-Employment challenges and policy approach;

-Priorities and benefits in living standards, raised productivity, social cohesion.

PCTO: The history of banqueting, Banqueting: Traditional British dishes.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO 7: Government and politics

U.D.1.7 The European Union

U.D.2.7 The UK system of government

U.D.3.7 The US system of government

DISCIPLINA-Religione Cattolica

DOCENTE-Prestigiacomo Domenica

40

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

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

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.

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.

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.

UDA DI 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 di coscienza e dignità umana".

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

MODULO III: UN MONDO GIUSTO

UNITA' DIDATTICHE

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

DISCIPLINA-Lingua Francese

DOCENTE-Rinaudo Siro

Libro di Testo-Christine Duvalier, *Gourmet, œnogastronomie*, ELI Edizioni

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

- **Révision grammair**e : les temps du futur et du conditionnel, les phrases hypothétiques, les temps du passé : passé composé et imparfait, les pronoms démonstratifs et possessifs, verbes irréguliers
- **Module 1** *Le monde de la restauration* : bars et restaurants typiquement français, comment promouvoir son entreprise, la restauration commerciale, la restaurations collective à caractère social, la figure du traiteur.
- **Module 2** *Le vin* : petite histoire du vin, les Régions viticoles françaises, la classification des vins, la méthode champenoise, la dégustation.
- **Module 3** *Régimes et nutrition* : les aliments bons pour la santé, les OGM, régimes : méditerranéen, macrobiotique, végétarien, végétalien, régimes alternatifs : crudovorisme, frutarien et dissocié, les troubles du comportement alimentaire
- **Module 4** *Educazione civica* Les aliments biologiques, Les OGM (obiettivo 2 dell'Agenda 2030); ore previste 3.

PCTO: MODULO DI RACCORDO

- **Module 5** *Parcours PCTO* : le « banqueting »

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

- **Module 6** *Société et identité* : le passé colonial français, le Paris multiculturel

DISCIPLINA-Scienza e Cultura degli Alimenti

DOCENTE-Santoro Michela

Libro di Testo-Rodato Silvia, *Alimentazione oggi*.

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

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. 5.4 – Nuovi prodotti alimentari

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

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

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. 5.5– Qualità degli alimenti

UDA ED. CIVICA

- Diritto al cibo e sicurezza alimentare

DISCIPLINA-Laboratorio Enogastronomico-Settore Sala & Vendita

DOCENTE-Barbera Giuseppe

Libro di Testo- *Sarò Maitre sarò Barman* per articolazione enogastronomia settore Cucina
(Giunti editore)

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

MODULO 1 "LA RISTORAZIONE, IL LAVORO NEL RISTORANTE E LE TECHICHE DI SERVIZIO"

U.D. 1.1. Le aree della ristorazione e le tipologie di esercizi ristorativi e la struttura del ristorante.

U.D. 1.2. Le figure professionali che operano nella sala e al bar, gerarchia e relativa divisa.

U.D. 1.3. Il menu e la carta delle vivande.

U.D. 1.4. La cucina di sala

U.D. 1.5. Le bevande nervine

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. Normativa del settore vitivinicolo.

U.D. 2.5. La degustazione del vino, analisi sensoriale e schede di valutazione.

U.D. 2.6. Abbinamenti enogastronomici definizione e diverse tecniche.

U.D. 2.7. La successione dei vini a tavola.

MODULO 3 “L’OFFERTA GASTRONOMICA”

U.D. 3.1. I gruppi alimentari.

U.D. 3.2. Geografia dell’offerta gastronomica regionale.

U.D. 3.3. Turismo enogastronomico.

MODULO 5 “TECNICHE GESTIONALI E FIGURE PROFESSIONALI”

U.D. 5.1. Il comparto del F&B manager.

U.D. 5.2. Il banqueting ed il catering definizione, figure professionali che operano in tali settori e organizzazione di un evento.

EDUCAZIONE CIVICA E AMBIENTALE

TITOLO: “RICETTE DI LEGALITÀ” (ORE SVOLTE: 4)

- Normativa del settore vitivinicolo
- La classificazione dei vini

Contenuti da sviluppare entro la fine dell’anno scolastico

MODULO 5 “TECNICHE GESTIONALI E FIGURE PROFESSIONALI”

U.D. 5.3. Il comparto del F&B manager.

U.D. 5.4. I costi della ristorazione e Il food cost.

DISCIPLINA-Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE-Caravello Francesco

Libro di Testo-Educare al movimento

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2022

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 Educazione Civica

1 ora primo quadrimestre: Primo soccorso

1 ora secondo quadrimestre: Fair play



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



9 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

9.1 GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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	Medioc re	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15p) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	15	14	13	12	11	8	7	6	4	
(Max.10 pp.) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

50

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



*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 _____



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

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	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1

(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 _____

9.2 GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA PER CANDIDATI CON PROGRAMMAZIONE RICONCONDUCIBILE AGLI OBIETTIVI MINIMI

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
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
(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

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 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
(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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



**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 _____



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



**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 _____



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

9.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Allievo Classe sez.

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

	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	0,50	0,2	0,2
Utilizzo del linguaggio specifico Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



**9.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA PER
CANDIDATI CON PROGRAMMAZIONE RICONDUCIBILE AGLI OBIETTIVI
MINIMI/BES**

Allievo Classe data



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
" Ugo Mursia "*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



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



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

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



10 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE



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

Succursale: Via Pascoli – 90044 – Carini (PA)

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

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

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

10.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

ESAME DI STATO A.S. 2021-22

_____ COMMISSIONE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Classe _____ Candidato _____ Data _____

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

riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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 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 compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

10.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE PER CANDIDATI CON PROGRAMMAZIONE RICONDUCIBILE AGLI OBIETTIVI MINIMI

ESAME DI STATO A.S. 2021-22

_____ COMMISSIONE _____

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

Classe _____

Candidato _____

Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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.	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 acquisiti in maniera	I	Non è in grado di argomentare o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di argomentare solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-3.50	
	III	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti correttamente	4 – 4.50	
	IV	È in grado di argomentare e rielaborare i contenuti acquisiti in maniera articolata.	5 - 5.50	

70

personale	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	
Punteggio totale della prova				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

11. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

L'elenco firme dei componenti il Consiglio di classe è in allegato al presente documento.

12. ELENCO ALLEGATI

- Elenco alunni;
- Quadro sinottico crediti scolastici 3° e 4° anno;
- Allegato C-tabelle di conversione;
- Firme Componenti il Consiglio di classe.