



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
 LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Esami di Stato 2020/21
Classe V sez. A
Corso Serale
INDIRIZZO: Enogastronomia

Il Consiglio di Classe

| | | |
|------------|--------------|--------------------------------------|
| Vittore | Chiara | Italiano e storia |
| Maraglino | Carmela | Diritto e tecnica amministrativa |
| Gaudiano | Cosimo | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| Gonnella | Giovanna | Matematica |
| Mariano | Claudio | Lab. di cucina per sala e vendita |
| Savino | Saverio | Lab. di sala e vendita |
| Convertini | Giandomenico | Lingua inglese |
| Mascio | Angela | Il Lingua straniera Francese |

La coordinatrice

Gonnella Giovanna

Il Dirigente Scolastico

Scaramuzzi Francesco

| CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE | |
|---|---------------|
| PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO | Pag 3 |
| PRESENTAZIONE DELLA CLASSE | Pag 5 |
| PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE | Pag 8 |
| QUADRO ORARIO DELLA CLASSE | Pag 12 |
| DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE | Pag 13 |
| VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti) | Pag 14 |
| ARGOMENTI ELABORATI (O.M. n.53 del 3 marzo 2021 art.10 comma1 lettera a) | Pag 19 |
| TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (O.M. n.53 del 3 marzo 2021 ART.18 Comma 1 lettera B) | Pag 21 |
| PERCORSI INTERDISCIPLINARI | Pag 22 |
| ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA | Pag 24 |
| CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE | Pag 25 |
| SIMULAZIONE COLLOQUIO | Pag 39 |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO | Pag 40 |
| ALLEGATI | Pag 41 |

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Le origini dell'IISS "Rosa Luxemburg" risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo formativo***.

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno.

Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca-emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto *Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria*, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Da questo anno scolastico abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- ✓ Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- ✓ Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- ✓ Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- ✓ Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- ✓ Il Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria

- ✓ Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- ✓ Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- ✓ Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di animazione, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.*

In questo passaggio dall'Integrazione all'Inclusione consisterà, a nostro avviso, l'opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un'educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L'atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all'Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **Quinta** della sezione **A** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Enogastronomia"** (sede **Casamassima**) corso Serale è composta da 23 alunni (n. 13 maschi e n. 10 femmine) provenienti da Casamassima, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Valenzano, Noicattaro e Triggiano. Non ci sono ripetenti.

La classe è costituita da alunni adulti e giovani, in gran parte provenienti dalla classe dello scorso anno e da nuovi iscritti che fin dall'inizio dell'anno scolastico hanno dimostrato un buon impegno nel recupero delle proprie lacune laddove ce ne fossero. Il gruppo classe è eterogeneo per situazioni culturali, sociali, ambientali, scolastiche e lavorative, nonché per età, per capacità di interagire, per interesse impegno ed entusiasmo verso lo studio. Fanno parte del gruppo da un lato studenti più giovani, che hanno necessitato di una nuova motivazione allo studio; dall'altro lato studenti adulti, la maggior parte lavoratori, fortemente motivati, che hanno lasciato il percorso d'istruzione in età scolastica perché impossibilitati per esigenze lavorative o per problemi familiari, e che hanno deciso di completare il percorso di studi e conseguire il diploma per riscatto personale o per cercare nuove opportunità di lavoro. L'energia, l'entusiasmo e la forte motivazione dei più grandi nel corso di questi anni e ancora tutt'ora in vista degli esami di Stato, ha trascinato e trascina anche i più giovani e proprio i più grandi hanno sempre mostrato e offerto la massima disponibilità in uno spirito di collaborazione che li ha sempre contraddistinti, ma che in vista degli esami si è ulteriormente intensificata.

La frequenza non sempre è stata assidua e, per alcuni, risulta essere particolarmente discontinua. Gli studenti frequentanti hanno mostrato, tuttavia, un comportamento rispettoso delle regole e un buon interesse nelle varie discipline, apparendo, in molti casi, particolarmente motivati e predisposti alla valorizzazione e al miglioramento delle proprie competenze. Non sono state rilevate particolari problematiche disciplinari nella classe.

È presente un'alunna DSA e un'alunna con BES per le quali il CDC ha predisposto rispettivamente un PDP, Piano Didattico Personalizzato (allegato riservato) per individuare ai sensi della Legge 170/2010 gli strumenti compensativi, le misure dispensative, le strategie e le metodologie d'intervento e, infine, le modalità di verifica e di valutazione. Per lo svolgimento degli Esami di Stato il Consiglio di classe ritiene che venga garantita, come da normativa, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per le alunne sopracitate di utilizzare durante il colloquio mappe concettuali e/o una presentazione in power point.

L'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali.

Per le discipline dell'area professionalizzante gli alunni hanno conseguito nel corso del triennio buoni risultati di apprendimento.

Nelle discipline dell'area comune, gli alunni hanno sempre mostrato interesse per il lavoro svolto in classe e per le iniziative promosse dall'istituto. Ad ogni modo, la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati

nel tempo.

In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe così come segue:

- un ristretto numero caratterizzato da lacune pregresse e/o con limiti derivanti da una preparazione di base poco assimilata, da una partecipazione superficiale e discontinua, da uno studio piuttosto mnemonico, ha conseguito risultati accettabili, evidenziando però ancora profonde difficoltà nell'organizzazione del lavoro, e nella capacità di operare autonomamente collegamenti tra discipline;
- un congruo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva;
- un ristretto numero di alunni, molto motivato, riesce ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. In particolare emerge qualche elemento che, per l'impegno sempre serio e puntuale, ha raggiunto fin dall'inizio del percorso scolastico, risultati di ottimo livello.

La frequenza è risultata abbastanza regolare; fa eccezione un ristretto numero di alunni.

Nel corso del triennio, gli insegnanti hanno costantemente mirato al conseguimento degli obiettivi fissati nelle programmazioni con sguardo attento al potenziamento delle abilità trasversali, al raggiungimento delle competenze specifiche, all'acquisizione di metodi di studio autonomi e critici spendibili sia in ambito lavorativo sia in vista di una eventuale prosecuzione del percorso formativo in ambito universitario. È da evidenziare la partecipazione di due alunni adulti al Corso di Orientamento Consapevole "Le Facce dell'Alimento" presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" facoltà di Agraria: ottimi sono stati i risultati ottenuti con la tesina finale presentata, classificandosi ai primi posti tra settanta partecipanti.

Alla luce di quanto previsto dalla riforma della scuola superiore, si è dedicato ampio spazio a metodologie didattiche che privilegiano le attività laboratoriali, l'utilizzo di strumenti multimediali, valorizzando in tal modo le esperienze informali/ non formali e soprattutto lavorative di ciascuno.

Sono state adottate le più disparate strategie miranti a sollecitare, soprattutto negli alunni più deboli, la motivazione allo studio, al rinforzo delle competenze di base, per prevenire e contrastare i possibili fallimenti e abbandoni scolastici.

Per quanto attiene alle verifiche, esse sono state di tipo orale e scritto. Le prove orali si sono attuate regolarmente nel corso dello svolgimento del programma, in forma di colloqui individuali. Anche durante i mesi di didattica a distanza i docenti hanno realizzato costantemente verifiche a distanza.

Le prove scritte somministrate in questi anni, sono sempre state scelte tenendo conto delle

tipologie di prova dell'Esame di Stato e sempre valutate con le griglie adottate dall' istituto. Per parte del quarto anno e quasi completamente per l'anno in corso, è stato fatto largo uso della piattaforma G-suite, ambiente Classroom e Google Moduli per la somministrazione di verifiche scritte, utilizzando quanto la piattaforma stessa offre per interagire con gli alunni.

Nella valutazione finale di ciascuna disciplina sono stati considerati sia i risultati raggiunti in base all'impegno, alla partecipazione, all'interesse dimostrati, ai progressi ottenuti nell'apprendimento, all'apporto individuale e critico degli alunni e al comportamento nei confronti della scuola nel suo insieme (compagni, docenti, personale non docente), sia l'acquisizione di competenze riferibili al PECUP.

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e delle caratteristiche dell'utenza. La scansione dell'anno scolastico in Trimestre e Pentamestre ha consentito di mettere in atto diverse strategie per il recupero di carenze disciplinari. Oltre che in itinere, il recupero è avvenuto attraverso percorsi individuali, al termine dei quali sono state svolte prove di verifica.

Il quadro generale che emerge può essere così riassunto:

- a) dal punto di vista della **disciplina**, della **socializzazione**, della **partecipazione** e dell'**impegno**, una buona parte degli alunni mostra senso di responsabilità e apprezzabile consapevolezza dei propri doveri; vi è comunque un piccolo gruppo di alunni per i quali non risultano pienamente sufficienti i livelli di partecipazione, di attenzione, di impegno e di studio giornalieri.
- b) Dal punto di vista **cognitivo**, considerando anche i dati raccolti da ciascun docente nel corso degli anni precedenti, il Consiglio di Classe indica che il livello globale del gruppo classe è per la gran parte "medio-basso", con una minoranza di livello "medio-alto".

PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; 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;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

SETTORE “SERVIZI” PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

**B3 - indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”**

| Discipline | ORE ANNUE | | |
|--|---------------------------|----|-------------------------|
| | Secondo periodo didattico | | Terzo periodo didattico |
| | III | IV | V |
| Lingua e letteratura italiana | 99 | 99 | 99 |
| Storia | 66 | 66 | 66 |
| Inglese | 66 | 66 | 66 |
| Matematica | 99 | 99 | 99 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (DTAR) | 99 | 99 | 99 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 66 | 99 | 66 |
| Religione Cattolica o attività alternativa | 33 | / | / |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina** | 132 | 99 | 99 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita** | / | 66 | 66 |
| Seconda lingua straniera | 99 | 66 | 66 |

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

CLASSE: V SEZ.: A INDIRIZZO: Enogastronomia Corso Serale

Docente Coordinatore: Gonnella Giovanna

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente ha elaborato il proprio Piano di lavoro annuale nel quale sono state indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune è stato comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione prestata al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti hanno orientato, inoltre, il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale e dando spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata; - *problem solving*
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi
- uso della piattaforma G-suite
- interazione e verifiche online con Google Classroom

ATTIVITA' di SOSTEGNO e RECUPERO, COMPLEMENTARI ed INTEGRATIVE.

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali è stato possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti hanno adottato le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- 1) informando con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali sono risultati carenti;
- 2) operando una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- 3) predisponendo esercizi individualizzati per gli alunni che hanno manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione" (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola nel corso del quinquennio hanno promosso negli alunni lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommativa a conclusione di ogni percorso didattico realizzate anche in modalità DAD attraverso video- conferenze sulla piattaforma Meet di G-suite e Google Classroom.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di

attività svolte, presentazioni

L'attribuzione del voto è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

Con l'adozione della metodologia DAD la valutazione sommativa è stata corretta attraverso la valutazione del processo formativo.

I materiali relativi alle Griglie di valutazione delle prove scritte e orali e alla valutazione delle Competenze sono presenti sul sito dell'Istituto.

Non sempre è stato possibile rispettare il numero di verifiche stabilite nei singoli dipartimenti a causa di una didattica che si è dovuta adattare ripetutamente alla situazione epidemiologia emergenziale in atto.

Criteri per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. correzione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso l'analisi dei processi formativi attraverso cui lo studente ha posto in atto la sua propria partecipazione alla didattica a distanza:
 - a. Il processo (come lavora, come si relaziona, la diligenza, la puntualità, la capacità di far fronte alle crisi, ecc.) mediante griglia per l'osservazione del processo formativo dell'alunno in relazione con gli aspetti valutativi sommativi;
 - b. Il prodotto (mediante la valutazione degli elementi importanti propri del prodotto)
 - c. La riflessione ricostruzione mediante la relazione scritta e orale individuale sul lavoro svolto

I materiali relativi alle griglie di valutazione delle prove scritte e orali e la griglia di osservazione/valutazione delle competenze delle attività didattiche a distanza (sincrone e/o asincrone) sono presenti sul sito dell'Istituto.

La Valutazione degli alunni con DSA ai sensi della L. 170/2010 e con BES ai sensi del D.M. 27/12/2012

In merito alla valutazione degli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento o con Bisogni Educativi Speciali, ai sensi della L. 170/2010 e D.M. 27/12/2012, sono state mantenute attive le misure compensative previste dal Piano Didattico Personalizzato di ciascuno studente.

Ogni docente, inoltre, per la valutazione di fine trimestre ha utilizzato anche la griglia di osservazione per la valutazione dell'attività didattica a distanza per formulare la propria proposta di voto nello scrutinio finale.

Per quanto riguarda la valutazione dell'esame orale, in entrambi i casi sarà seguita la Griglia di valutazione dell'esame orale prevista dall'O.M. come per l'intera classe. Ad ogni modo si prediligeranno i contenuti alla forma.

Si ribadisce, in sede d'esame, la messa in atto delle sole misure compensative e non di quelle dispensative.

Credito scolastico

Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una *valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite*, il MIUR ha creato delle tabelle di conversione dei crediti già acquisiti fino a quest'anno 2020/21 al fine di raggiungere i 60 punti da aggiungere ai 40 punti derivanti dalla valutazione del colloquio.

Il Collegio dei Docenti in data 10/09/20 ha deciso di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di:

almeno due dei seguenti criteri:

- a) frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni
 - b) unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati
 - voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);
 - media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;
 - partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
- l'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

Inoltre, per quanto riportato nell'O.M. n.53 del 3 marzo 2021 art.11 comma 6

“Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità:

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico;*
- b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A della presente ordinanza; a tal fine, il credito è convertito moltiplicando per tre il punteggio attribuito sulla base della seconda colonna della suddetta tabella e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 38 punti.*
- c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla presente ordinanza, in misura non superiore a 22 punti”.*

E ancora, sempre in riferimento all'O.M. n.53 del 3 marzo 2021 art. 11 comma 5

“c) per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante sulla base della tabella D di cui all'allegato A alla presente ordinanza, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato;

d) agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti undici per la classe terza e ulteriori punti dodici per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti dodici per la classe quarta”

Allegato A

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010 | Nuovo credito assegnato per la classe terza |
|-----------------|--|---|
| $M = 6$ | 7-8 | 11-12 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 13-14 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 15-16 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 16-17 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 17-18 |

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020 | Nuovo credito assegnato per la classe quarta |
|-----------------|--|--|
| $M < 6 *$ | 6-7 | 10-11 |
| $M = 6$ | 8-9 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 9-10 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 10-11 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 11-12 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 12-13 | 19-20 |

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Allegato A

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito classe quinta |
|-----------------|--------------------------------|
| $M < 6$ | 11-12 |
| $M = 6$ | 13-14 |
| $6 < M \leq 7$ | 15-16 |
| $7 < M \leq 8$ | 17-18 |
| $8 < M \leq 9$ | 19-20 |
| $9 < M \leq 10$ | 21-22 |

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito classe terza | Fasce di credito classe quarta |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| $M = 6$ | 11-12 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 13-14 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 15-16 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 16-17 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 17-18 | 19-20 |

ALUNNI- ARGOMENTO ELABORATI

(O.M. n.53 del 3 marzo 2021 art.10 comma1 lettera a)

| NUM | ARGOMENTO DELL'ELABORATO |
|------------|---|
| 1 | Diabete e salute |
| 2 | Alimentazione nello Sport |
| 3 | La Carta di Milano |
| 4 | Alimentazione per Soggetti con Obesità |
| 5 | Consuetudini Alimentari nelle Grandi Religioni |
| 6 | Le Contaminazioni Alimentari |
| 7 | La Filiera Alimentare e i Marchi di qualità |
| 8 | Alimentazione e sport |
| 9 | Intolleranza al Lattosio e Allergie alimentari |
| 10 | Allergie alimentari |
| 11 | Disturbi del Comportamento Alimentare |
| 12 | Alimentazione nella Terza Età |
| 13 | Alimentazione nell'Adolescenza |
| 14 | Alimentazione nella Prima Infanzia (0-2 anni) |
| 15 | Nuovi prodotti alimentari e Novel Food |
| 16 | Dieta mediterranea |
| 17 | Il sistema di autocontrollo haccp |

| | |
|----|---|
| 18 | Alimentazione equilibrata e larn |
| 19 | L'alimentazione e il cancro |
| 20 | La dieta per celiaci e la celiachia |
| 21 | L'alimentazione in gravidanza e della nutrice |
| 22 | Dieta nelle malattie cardiovascolari |
| 23 | Alimentazione nelle diverse tipologie di ristorazione: il catering e il banqueting |

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

(O.M. n.53 del 3 marzo 2021 ART.10 lettera B)

| AUTORI | RACCOLTA/OPERA | OPERE |
|---------------------------|--------------------------|---|
| Giovanni Verga | Vita dei campi | Rosso Malpelo |
| | I Malavoglia | La prefazione ai Malavoglia |
| Gabriele D'Annunzio | Alcyone | I pastori La Pioggia nel pineto La sabbia del tempo |
| | Il piacere | Andrea Sperelli: Il ritratto di un esteta |
| Giovanni Pascoli | Myricae | X agosto |
| | I canti di Castelvecchio | Il gelsomino notturno |
| Filippo Tommaso Marinetti | | Manifesto del Futurismo All'automobile da corsa |
| Italo Svevo | La coscienza di Zeno | Il fumo La morte del padre |
| Luigi Pirandello | L'umorismo | La differenza tra comicità e umorismo: la vecchia imbellettata |
| | Uno, nessuno e centomila | Una crisi d'identità |
| | Novelle per un anno | La giara |
| Giuseppe Ungaretti | L'allegria | Veglia Soldati |
| Umberto Saba | Il Canzoniere | La capra |
| Eugenio Montale | Ossi di seppia | Merigiare pallido e assorto Spesso il male di vivere ho incontrato |

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 dell'O.M. n. 53 del 3 marzo 2021 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione ai sensi dell'articolo 18, lettera C della suddetta O.M., nel corso del colloquio proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, grafici e immagini per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

La scelta di questi spunti deve quindi, in coerenza con il documento:

- “favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline”
- tenere conto del percorso didattico svolto, in coerenza con il documento di classe.

In considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell'Esame di Stato, per consentire alle alunne di cogliere l'intima connessione dei saperi e di elaborare percorsi didattici trasversali, il Consiglio di classe ha individuato e proposto alla classe i seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

- 1. Qualità alimentare**
- 2. Igiene e sicurezza alimentare**
- 3. Dieta e stili alimentari**
- 4. Alimentazione e salute**

le cui competenze interdisciplinari sono:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali
- Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

| TITOLO | BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITA' | COMPETENZE ACQUISITE |
|--|---|--|
| "Adulti digitali 2" | PON (30 ore) | Sviluppo delle competenze digitali |
| Modulo di cucina: "Dalla tradizione al futuro: nuovi orizzonti in pasticceria 2" | PON (60 ore) | Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale |
| Convegno sulla celiachia | Partecipazione all'evento presso il nostro Istituto con l'intervento di esperti | Arricchire le proprie conoscenze e migliorare le proprie competenze sulla preparazione di pietanze per celiaci |
| Cerimonia per la consegna del defibrillatore | Donazione del Rotary Club al nostro Istituto | Importanza del primo soccorso e sensibilizzazione |

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

ITALIANO

Docente prof.ssa Chiara Vittore

Testo in uso Chiare lettere 3. Letteratura e lingua italiana. Dall'Ottocento a oggi, P. Di Sacco. Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori. Pearson.

TIPI DI TESTO

- Analisi, struttura, fasi di costruzione di:
- Testo argomentativo
- Analisi del testo poetico

UNITÀ 1: QUADRO STORICO E CULTURALE TRA FINE OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO

- Positivismo, Naturalismo, Verismo
- La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento
- Il Decadentismo

UNITÀ 2: GIOVANNI VERGA biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Vita dei campi brano analizzato "Rosso Malpelo".
- Da I Malavoglia brano analizzato "La prefazione ai Malavoglia".

UNITÀ 3: LA POESIA IN ITALIA

UNITÀ 4: GIOVANNI PASCOLI biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Mjricae brano analizzato "X Agosto".
- Da I canti di Castelvecchio brano analizzato "Il gelsomino notturno"

UNITÀ 5: GABRIELE D'ANNUNZIO biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Il Piacere brano analizzato "Andrea Sperelli: Il ritratto di un esteta".
- Da Alcyone brani analizzati "La pioggia nel pineto", "I pastori", "La sabbia del tempo".

UNITÀ 6: QUADRO STORICO-CULTURALE NELLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO

- La cultura nelle età delle avanguardie in Italia e in Europa
- F.T. Marinetti, "il Manifesto del Futurismo", "All'automobile da corsa".

UNITÀ 7 LA NARRATIVA NELLE ETÀ DELLE AVANGUARDIE: IL ROMANZO PSICOLOGICO

LUIGI PIRANDELLO biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da L'umorismo "La differenza tra comicità e umorismo: la vecchia imbellettata".
- Da Uno, nessuno e centomila "Una crisi d'identità"
- Da novelle per un anno brano analizzato "La giara".

ITALO SVEVO biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- La Coscienza di Zeno brani analizzati "Il fumo" e "La morte del padre".

UNITÀ 8 LA POESIA DALLE AVANGUARDIE ALL'ERMETISMO

GIUSEPPE UNGARETTI biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Allegria brani analizzati "Soldati", "Veglia"

UMBERTO SABA biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da il Canzoniere brano analizzato, "La capra"

EUGENIO MONTALE biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Ossi di seppia brani analizzati "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato".

Il docente

Prof.ssa Chiara Vittore

STORIA

Docente prof.ssa Chiara Vittore

TESTO IN USO: STORIA IN CORSO 3 / ED. VERDE ALBERGHIERI+TEMI DE VECCHI / GIOVANNETTI
EDIZIONI B. MONDADORI VOL 3

Modulo 1: L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO E LA GRANDE GUERRA

Unità 1: L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo

- La spartizione dell'Africa e dell'Asia
- La Germania di Guglielmo II e il nuovo sistema di alleanze
- La belle époque
- Le inquietudini della belle époque

Unità 2: Lo scenario extraeuropeo

- La Russia tra modernizzazione e opposizione politica
- La guerra tra Russia e Giappone e la rivoluzione del 1905
- La rapida crescita economica degli Stati Uniti

Unità 3: L'Italia giolittiana

- I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La politica estera e la guerra di Libia

Unità 4: La Prima guerra mondiale

- La fine dei giochi diplomatici
- 1914 il fallimento della guerra lampo
- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- 1915-1916: la guerra di posizione
- Il fronte interno e l'economia di guerra
- Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918)

Unità 5: Dalla Rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica

- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione di ottobre
- Lenin alla guida dello stato sovietico
- Russia tra guerra civile e comunismo di guerra
- La nuova politica economica e la nascita dell'Urss

Unità 6: L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto

- La conferenza di pace e la società delle nazioni
- I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa

Modulo 2: L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Unità 8: Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

- Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto
- Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra
- La crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso
- L'ascesa del fascismo
- Verso la dittatura

Unità 9: Gli Stati Uniti e la crisi del '29

- Il ruolo degli Stati Uniti e la politica isolazionista
- Gli anni Venti tra boom economico e cambiamenti sociali

- La crisi del '29 dagli Usa al mondo
- Roosevelt e il New Deal

Unità 10: La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

- La nascita della repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- Il nazismo al potere
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo

Unità 11: Il regime fascista in Italia

- La nascita del regime
- Il fascismo fra consenso e opposizione
- La politica interna ed economica
- I rapporti tra chiesa e fascismo
- La politica estera
- Le leggi razziali

Unità 12: L'Europa e il mondo verso una nuova guerra

- Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone
- L'escalation nazista: verso la guerra
- Fascismo e Nazismo: un confronto

Unità 13: La Seconda guerra mondiale

- Il successo della guerra lampo
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- L'inizio della controffensiva alleata
- La caduta del fascismo e la civile in Italia
- La vittoria degli alleati
- La guerra dei civili
- Lo sterminio degli ebrei

Modulo 3: Il mondo bipolare

Unità 14: Il bipolarismo USA-URSS

- Un secondo, drammatico dopoguerra
- L'inizio della guerra fredda
- Gli Stati Uniti e il blocco occidentale
- L'Europa occidentale sotto l'influenza statunitense
- L'Unione sovietica e il blocco orientale

Unità 18: La Repubblica italiana dalla ricostruzione al miracolo economico

- L'Italia del dopoguerra
- La costruzione della democrazia

Il docente
Prof.ssa Chiara Vittore

MATEMATICA

Prof. Ssa Gonnella Giovanna

LIBRO DI TESTO: ELEMENTI DI MATEMATICA Autori: Bergamini, Trifone, Barozzi

Editore: Zanichelli

Ripetizione dei seguenti argomenti:

- **Le equazioni lineari:** il concetto di equazione, la nozione di soluzione, i principi di equivalenza; i casi particolari: equazioni impossibili ed indeterminate; il calcolo delle equazioni di primo grado, equazioni intere, con frazioni e frazionarie; le condizioni di esistenza di un'equazione frazionaria; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni lineari.
- **I sistemi lineari:** sistemi di due equazioni in due incognite e di tre equazioni in tre incognite; Il metodo di sostituzione; i sistemi determinati, impossibili ed indeterminati; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo dei sistemi lineari.
- **Le disequazioni lineari:** disequazioni intere e disequazioni fratte; i sistemi di disequazioni.
- **Le equazioni di secondo grado:** equazioni complete ed incomplete; la risoluzione di un'equazione di secondo grado con la formula risolutiva; le equazioni di secondo grado fratte; le condizioni di esistenza; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni di secondo grado.
- **Le disequazioni di secondo grado:** la risoluzione delle disequazioni intere.

- **Studio di funzione:**
 - Funzioni reali di una variabile reale
 - Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
 - Studio del segno di una funzione
 - Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
 - Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti
 - Derivata prima di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Funzioni crescenti e decrescenti
 - Massimi e minimi relativi
 - Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta
 - Interpretazione del grafico di una funzione
- **Analisi di grafici attinenti argomenti e situazioni reali delle aree professionalizzanti**

La Docente
GIOVANNA GONNELLA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Gaudiano Cosimo

LIBRO DI TESTO: Alimentazione Oggi - volume unico per il quinto anno; AUTORE: Rodato Silvano; CASA EDITRICE Clitt.

PROGRAMMA SVOLTO:

1. Innovazioni di Filiera e Nuovi Alimenti

- Introduzione e la Carta di Milano;
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia (consumi alimentari in Italia, identificazione delle tendenze di consumo)
- Filiera Agroalimentare (Sicurezza Alimentare, Tracciabilità e Rintracciabilità, Innovazioni Di Filiera, Filiera corta, Sviluppo sostenibile, Doppia piramide alimentare)
- Nuovi prodotti alimentari (Legislazione sui novel food, Light, Fortificati, Arricchiti, Supplementati, Functional foods, Novel foods, Convenience foods, Alimenti di gamma, Integrali, Biologici e naturali, Nutraceutici).

2. Sicurezza Alimentare e Malattie Alimentari Trasmesse con gli Alimenti

- La Sicurezza nella Filiera Alimentare (Tipi di Contaminazioni, Contaminazioni Fisiche, Chimiche e Biologiche);
- Gli Agenti Patogeni (Modalità di trasmissione, classificazione e fattori per la crescita di Prioni, Virus, Batteri);
- Principali Malattie da Contaminazioni Biologiche (Principali tossinfezioni alimentari (salmonellosi, tifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Cl. Perfringens*, tossinfezione da *Bacillus cereus*, dissenteria bacillare, listeriosi, Campilobatteriosi, Yersiniosi e Colera);
- Micotossine, Parassitosi da Protozoi e Metazoi (Teniasi, Trichinosi, Anisakidosi);

3. Sistema HACCP e Qualità degli Alimenti

- Requisiti generali d'igiene (le norme del "pacchetto igiene", l'igiene dei locali e del personale)
- Il sistema HACCP (Introduzione, i cinque passaggi preliminari e i sette principi; determinazione del pericolo, l'albero delle decisioni e il diagramma di flusso, l'albero delle decisioni su CCP);
- Qualità alimentare (Norme e certificazione di qualità, Qualità di origine, Frodi alimentari);

4. Alimentazione Equilibrata e i LARN

- Bioenergetica (misura dell'energia, calorimetria diretta e indiretta, fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, livello attività fisica)
- Valutazione dello stato nutrizionale (composizione corporea, peso teorico, indice di massa corporea IMC)
- LARN e dieta equilibrata (fabbisogni per i diversi macro e micronutrienti, Metabolismo e dieta equilibrata);
- Linee guida per una sana alimentazione (CREA-NUT 2016), i modelli alimentari italiani e la dieta mediterranea;

5. Alimentazione nelle Diverse Condizioni Fisiologiche e Tipologie Dietetiche

- Alimentazione in gravidanza e Alimentazione della nutrice;
- Alimentazione nell'età evolutiva (prima infanzia, seconda infanzia ed età scolare, adolescenza)
- Alimentazione nell'età Adulta e nella Terza età;
- Alimentazione nello sport e Attività motoria;
- Alimentazione nelle ristorazioni collettive (pianificazione alimentare, criteri per la

composizione di un menù, Fast food e slow food);

- Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, Paleodieta);

PROGRAMMA DA SVOLGERE DAL 15 MAGGIO FINO AL TERMINE DELLE LEZIONI:

6. Dieta in Particolari Condizioni Patologiche

- Obesità e indicazioni dietetiche;
- Aterosclerosi e indicazioni dietetiche;
- Ipertensione e indicazioni dietetiche;
- Diabete e indicazioni dietetiche (indice glicemico e carico glicemico);
- Alimentazione e cancro;
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia);
- Malnutrizioni da carenza di nutrienti;
- Allergie ed intolleranze alimentari;

7. Cenni alle Consuetudini Alimentari nelle Grandi Religioni e Cultura del Cibo

- Prescrizioni Alimentari nelle Grandi Religioni (Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo);

Docente

COSIMO GAUDIANO

LINGUA STRANIERA: FRANCESE

Prof.ssa: Mascio Angela

LIBRO DI TESTO: "PLANETE CUISINE". Autore: I. Medeuf, S. Sturani. Editore: Eureka

TESTO CONSULTATO: "GOURMET, OENOLOGIA". Autore: C. Duvallier. Editore: Eli

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire en cuisine : les règles à suivre

Les contaminations alimentaires : infections et intoxications

Le système HACCP

Les 7 principes obligatoires de l'HACCP

LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE

Les aliments bons pour la santé

La diète Méditerranéenne

La pyramide alimentaire

Régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien

Allergies et intolérances alimentaires

Les troubles du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, hyperphagie, obésité

LES TYPES DE RESTAURATION

Restauration commerciale et non commerciale

LES TECHNIQUES CULINAIRES

La cuisson à l'eau, à la chaleur, aux corps gras

LES BOISSONS

Les vins et le champagne

Les bières

Le cidre

La Docente

Prof.ssa Angela Mascio

DISCIPLINA: L.S.E. SETT.- CUCINA

Docente: Mariano Claudio

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro
 - Quadro normativo
 - La Gestione della Sicurezza

2. La Sicurezza Alimentare
 - Quadro normativo
 - Il Regolamento n. 178/2002
 - IL Pacchetto Igiene
 - La Rintracciabilità

3. Il Sistema HACCP
 - L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
 - Le Cinque Fasi preliminari
 - I Sette Principi dell'HACCP
 - Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
 - La Gestione dei Prodotti non Idonei
 - L'Igiene nella Ristorazione

4. Il Menu e la Degustazione del Cibo
 - Le Principali Tipologie di Menu
 - I Momenti Ristorativi
 - La Successione delle Portate
 - L'Analisi Sensoriale
 - La Degustazione
 - La presentazione del piatto

5. La Qualità Alimentare
 - La Qualità Totale
 - Le Componenti della Qualità Totale
 - La certificazione ISO 9001
 - La Lotta Integrata
 - I Prodotti Biologici
 - La Filiera Corta e il Chilometro Zero
 - I Prodotti Tipici e i Marchi di Tutela dei Prodotti Agroalimentari
 - Gli OGM

6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari
 - Le Reazioni avverse
 - Le Intolleranze Farmacologiche
 - Le Intolleranze Enzimatiche
 - Le Allergie Alimentari

7. Il Catering e il Banqueting
 - Il catering

- Il Contratto di Catering
- Forme di Catering
- Il Trasporto dei Pasti
- Il Banqueting
- Forme di Banqueting
- Il Banqueting Manager
- L'Organizzazione di un Banchetto
- Il Contratto di Banqueting
- La Scheda Evento
- L'Organizzazione della Logistica
- La Preparazione delle Pietanze
- L'Organizzazione della Sala

8. Il Servizio a Buffet

- Il Buffet
- La Classificazione
- Come Organizzare il Buffet
- Accorgimenti Operativi

9. Il Food and Beverage Manager

- Una Figura Professionale molto Qualificata
- L'Organizzazione di un evento
- La Gestione degli Acquisti
- La Definizione del Prezzo di Vendita
- La Gestione del Personale
- Il Marketing

Il docente
Claudio Mariano

INGLESE

DOCENTE: CONVERTINI GIANDOMENICO

LIBRO DI TESTO CHEF MANAGER; Autore: P.A. Caruso; A. Piccigallo; Editore: LeMonnier.

- Hygiene and safety
- Regulations in the kitchen
- HACCP introduction and principles
- Managing a catering business
- A job interview
- Types of restaurants
- Different types of serving
- Banquet and banqueting
- A banquet or buffet menu
- A typical Italian menu
- Banqueting manager duties and responsibilities
- The eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Italy: a land of flavours
- Wine and food classification
- Food and wines in Southern Italy
- Food in the UK

Il docente
Giandomenico Convertini

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA

PROF. Saverio Savino

LIBRO DI TESTO: laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

ALMA

SALA E VENDITA PER CUCINA

PLAN EDIZIONI

La vite, il vino

L'analisi sensoriale, il servizio e l'abbinamento cibo-vino

L'enogastronomia -

La vite e il ciclo riproduttivo

Le tipologie di vinificazione

Il vino riposa: la cantina

Le tecniche di spumantizzazione

Il servizio del vino

L'analisi sensoriale del vino

Il servizio e l'abbinamento cibo-vino

Le diverse tipologie di menu e struttura

Il Docente

Prof. Saverio Savino

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof.ssa MARAGLINO CARMELA

LIBRO DI TESTO Gestire le imprese ricettive – Vol.3 S. Rascioni - F. Ferriello Tramontana

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

- U.D. 1 Il mercato turistico internazionale
- U.D. 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali
- U.D. 3 Il mercato turistico nazionale
- U.D. 4 Gli organismi e le fonti normative interne

MODULO B: IL MARKETING

- U.D. 1 Il marketing: aspetti generali
- U.D. 2 Il marketing strategico
- U.D. 3 Il marketing operativo
- U.D. 4 Il web marketing
- U.D. 5 Il marketing plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- U.D. 1 La pianificazione e la programmazione
- U.D. 2 Il budget
- U.D. 3 Il business plan

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

- I principi fondamentali nella Costituzione
- L'ordinamento della Repubblica
- Il Parlamento
- Il Governo
- Il Presidente della Repubblica
- La Magistratura

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: STEFANO RASCIONI-FABIO FERRIELLO

“GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3°”

CASA EDITRICE TRAMONTANA

La docente
Carmela Maraglino

EDUCAZIONE CIVICA

STORIA: 4 ore

Prof.ssa Vittore Chiara

Storia dell'integrazione europea

Le istituzioni comunitarie

Le fonti del diritto comunitario

Gli organismi internazionali:

L'ONU

ITALIANO: 2 ore

Prof.ssa Vittore Chiara

Il rapporto tra privacy e web

Sala e vendita: 2 ore

Prof. Savino Saverio

La tutela delle eccellenze agroalimentari

Agroalimentare tipici

Prodotti tipici pugliesi

L.S.E. SETT.-CUCINA: 5 ore

Prof. Mariano Claudio

La sicurezza alimentare e igienica come fattore etico di un professionista

La professione del cuoco e l'etica professionale. Codice etico deontologico: esempio di statuto di un'associazione di cuochi

La qualità alimentare a garanzia del cliente dal punto di vista legale ma ancor prima come fattore etico

Rispetto della biodiversità e dei prodotti locali a tutela del consumatore

Quadro normativo: la sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare

DTAR: 15 ore

Prof.ssa Maraglino Carmela

I principi fondamentali nella Costituzione

L'ordinamento della Repubblica:

Il Parlamento

Il Governo

Il Presidente della Repubblica

La Magistratura

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 5 ore

prof. Gaudiano Cosimo

Video su zuccheri Indice Glicemico e Corretta Informazione Scientifica sui regimi alimentari.

Abitudini Alimentari e Scelte Sostenibili

Fake News su Alimentazione e Diete

SIMULAZIONE COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art.17, dell'O.M. n°53 del 3 marzo 2021 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. Atal fine, la commissione nell'ambito del colloquio, proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

Il documento proposto per la simulazione, afferente all'area pluridisciplinare **"Diete e stili alimentari"** è stato quello qui sotto riportato.

Dieta mediterranea



Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-------|-----------|
| | | | | |
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 1-2 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 3-5 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 6-7 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 8-9 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 10 | |
| 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 | 1-2 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 3-5 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 6-7 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 8-9 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 10 | |
| 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 | 1-2 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 3-5 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una concreta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 6-7 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 8-9 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 10 | |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 1 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 2 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 3 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 4 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 5 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 1 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 2 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 3 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 4 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 5 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

N. 3 ALLEGATI RISERVATI