



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale per i Servizi**



Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.edu.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.F.: 80009070931

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE 5 AKC

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Cucina

Coordinatore di classe: Prof.ssa Fabiana Vivan

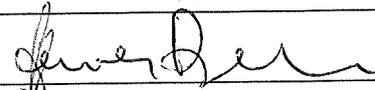
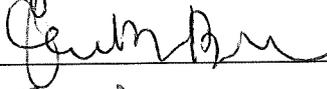
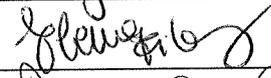
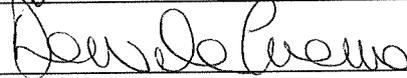
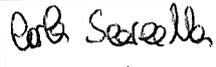
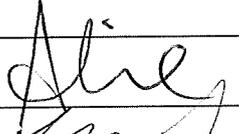
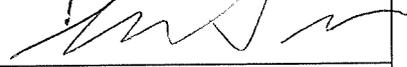
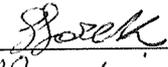
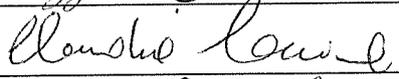
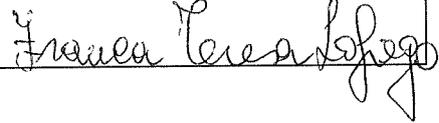
Anno Scolastico 2021/2022

Pubblicato sul sito dell'Istituto

INDICE GENERALE

Il Consiglio di Classe.....	p.3
Introduzione.....	p.4
Parte I: informazioni sull'indirizzo scolastico.....	p.5
Informazioni di carattere generale.....	p.5
Profilo indirizzo servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.....	p.5
Parte II: descrizione della classe.....	p.7
Profilo della classe.....	p.7
Parte III: obiettivi di programmazione.....	p.9
Obiettivi di apprendimento.....	p.9
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	p.12
Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.....	p.12
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.....	p.12
Percorsi interdisciplinari/CLIL.....	p.13
Educazione Civica.....	p.13
Attività extra-curricolari.....	p.14
Parte IV: verifiche e valutazioni.....	p.15
Verifica e valutazione.....	p.15
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	p.15
Criteri per l'attribuzione dei crediti.....	p.15
Parte V: programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato.....	p.16
Simulazioni della 1 ^a prova d'esame.....	p.16
Simulazioni della 2 ^a prova d'esame.....	p.16
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.....	p.16
Prima prova.....	p.16
Seconda prova.....	p.16
Simulazioni del colloquio orale.....	p.17
Test delle simulazioni.....	p.17
Parte VI: allegato n.1 – contenuti delle singole discipline.....	p.21
Insegnamento Religione Cattolica (Prof. Giuliana Goretti).....	p.22
Scienze Motorie e Sportive (Prof. Elena Purkardhofer).....	p.23
Lingua Francese (Prof. Elena Pitrolo).....	p.24
Laboratorio servizi di enogastronomia – Settore Cucina (Prof.Calella/Bragadin).....	p.26
Matematica (Prof. Roberto Boni).....	p.29
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Prof. Marika De Gregorio).....	p.31
Diritto e Tecniche Amministrative (Alberto Violi).....	p.35
Lingua Tedesca (Prof. Daniela Cuomo).....	p.36
Laboratorio servizi di enogastronomia – Settore Sala e Vendita (Prof. Carla Scarcella).....	p.38
Lingua Inglese (Prof. Fabiana Vivan).....	p.40
Storia (Prof. Fabiola Borrello).....	p.42
Lingua e Letteratura Italiana (Prof. Fabiola Borrello).....	p.46
Lingua Spagnola (Prof. Diana García).....	p.49
Parte VII: allegato n.2 – griglie di valutazione nazionali.....	p.51
Griglia di valutazione prima prova.....	p.52
Griglia di valutazione seconda prova.....	p.56
Griglia di valutazione prova orale.....	p.56

Il Consiglio di Classe:

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e letteratura italiana	Fabiola Borrello	
Storia	Fabiola Borrello	
Lingua inglese	Fabiana Vivan (Coordinatrice di classe)	
Seconda lingua: spagnolo	Diana García	
Seconda lingua: francese	Elena Pitrolo	
Seconda lingua: tedesco	Daniela Cuomo	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Marika De Gregorio	Marika De Gregorio
Laboratorio di enogastronomia – settore cucina	Domenico Calella (Crista Bragadin)	
Laboratorio di enogastronomia – settore sala e vendita	Carla Scarcella	
Diritto e tecniche amministrative	Alberto Violi	
Matematica	Roberto Boni	
Scienze motorie e sportive	Elena Purkardhofer	
Insegnamento Religione Cattolica	Giuliana Goretti	
Sostegno 1	Claudia Comina	
Sostegno 2	Teresa Lo Fiego	

INTRODUZIONE

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione. (Per il corrente anno si fa altresì riferimento all’O.M. 65/22 - Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione).

Nel presente documento sono indicati:

- metodi, tempi e contenuti del percorso formativo della classe;
- strumenti e criteri di valutazione utilizzati;
- obiettivi raggiunti dalla classe;
- tutti gli altri elementi utili anche in considerazione della predisposizione delle prove e del colloquio orale

Il documento pertanto evidenzia:

INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO
DESCRIZIONE DELLA CLASSE
OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE
VERIFICHE E VALUTAZIONI
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L’ESAME DI STATO
CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE
GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALI

Parte I

Informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al fine di una crescita proficua e consapevole degli allievi come studenti, cittadini e lavoratori sono state consolidate e migliorate le **Competenze chiave di cittadinanza**, che costituiscono la base imprescindibile di ogni forma di apprendimento e del successo formativo degli studenti, attraverso l'acquisizione di adeguate competenze culturali (per lo sviluppo dei saperi fondamentali), di competenze professionali (da spendere nel mondo del lavoro) e di competenze sociali (per la cittadinanza), così come declinati nel PECUP (Profilo educativo, culturale e professionale dello studente).

Le Competenze chiave del primo biennio della scuola secondaria di II° grado definiscono il 2° livello del quadro europeo delle qualifiche cioè il 2° EQF (conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio) che corrisponde alla certificazione delle competenze acquisite alla conclusione dell'obbligo scolastico. Esse sono il fondamento per giungere, con il conseguimento del titolo di studio, alla conclusione della scuola secondaria di II° grado, al 4° degli 8 livelli dell'EQF cioè al 4° EQF (conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro e di studio) che corrisponde al Diploma con il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Raccomandazione del Parlamento Europeo del 2006 ("per far fronte alle continue sfide di una società globalizzata e di un mondo in rapido mutamento e caratterizzato da forti interconnessioni")	Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 2018 (aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e della società)
Competenze chiave <i>(competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza)</i>	Competenze chiave <i>(competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza)</i>
comunicazione nella madre lingua	competenza alfabetica funzionale
comunicazione nelle lingue straniere	competenza multilinguistica
competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
competenza digitale	competenza digitale
imparare ad imparare	competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
competenze sociali e civiche	competenza in materia di cittadinanza
spirito d'iniziativa e imprenditorialità	competenza imprenditoriale
consapevolezza ed espressione culturale	competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA –
ARTICOLAZIONE CUCINA.

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.

Nell'articolazione "CUCINA" il diplomato è in grado d'intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menù 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;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Parte II

Descrizione della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Variazione del Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	a.s. 2019-20	a.s. 2020-21	a.s. 2021-22
Lingua e letteratura italiana e Storia	Bragato	Picciarelli	Borrello
Lingua Inglese	Restivo	Zorat	Vivan
Seconda lingua: tedesco	De Rossi	Fasciani	Cuomo
Seconda lingua: francese	Scavello	Pitrolo	Pitrolo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Magro	Magro	De Gregorio
Laboratorio di enogastronomia – settore sala e vendita	Disciplina non prevista per le classi terze	Caruso	Scarcella
Insegnamento Religione Cattolica	Goretti	Paro	Goretti
Diritto e tecniche amministrative	Danaro	Favro	Violi

Informazioni sulla classe

La classe è composta da 23 studenti, 8 femmine e 15 maschi, tutti provenienti dalla 4 AKC dell' a.s. 2020-21, eccetto 2 studenti ripetenti provenienti dalla 5 BKC dell' a.s. 2020-21 ed uno studente ripetente proveniente dalla 5 AKC dell' a.s. 2020-21. Sono presenti 2 allievi DSA per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato specifici PDP e un allievo H con certificazione L.104/92, con PEI a programmazione differenziata con obiettivi e contenuti non riconducibili alle linee guida ministeriali. Ulteriori informazioni sono contenute nei Protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione unitamente al presente documento. Tre allievi sono di diversa nazionalità (in Italia da più di 5 anni).

Candidati esterni: uno.

Provenienza territoriale: 4 allievi sono residenti a Pordenone e 19 in comuni limitrofi Pordenone.

Situazione in ingresso della classe a.s. 2021-22			
Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Non promossi a giugno/agosto	Non promossi da altre classi
18	3	3+1	3

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

Esistono all'interno della classe degli alunni che sono altamente disturbatori e polemici. In generale si respira comunque un clima altalenante.

Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti

Comportamento: la classe non dimostra l'avvenuta interiorizzazione delle regole di base di convivenza scolastica e di partecipazione al dialogo educativo; non esprime un buon grado di socializzazione e di collaborazione reciproca in quanto non si è dimostrata nel suo insieme coesa. Il comportamento da parte di alcuni studenti è stato di disturbo e oppositivo perciò il lavoro si è svolto in un clima poco disteso e spesso irrispettoso delle regole.

Frequenza: complessivamente regolare, ma non mancano episodi di assenze ripetute e strategiche; si evidenziano alcuni casi di frequenti ritardi.

Interesse: nel complesso altalenante e selettivo riguardo le varie discipline. Gli allievi manifestano difficoltà nel mantenere l'attenzione e la concentrazione in classe. Solo una minima parte degli studenti svolge con regolarità le consegne domestiche.

Impegno: si segnala che alcuni studenti hanno un profitto lacunoso dovuto allo scarso impegno e alla mancanza di rielaborazione, solo un piccolo gruppo segue e lavora in modo proficuo.

Metodo di studio: per la maggior parte della classe esecutivo e poco autonomo.

Livelli generali raggiunti: tenendo conto del percorso formativo effettuato e della comunque difficile situazione creatasi in seguito al verificarsi dell'emergenza Covid-19, gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze professionali complessivamente sufficienti. Il livello di preparazione si può ritenere appena sufficiente, con livelli eterogenei di competenze disciplinari. Alcuni studenti mantengono difficoltà nella produzione scritta ed un uso non sempre disinvolto del lessico specifico.

Partecipazione al dialogo educativo: durante le lezioni la classe non si è mostrata sempre interessata, solo una minima parte degli allievi ha partecipato in modo attivo e responsabile. La relazione con l'istituzione scolastica si è dimostrata spesso inadeguata attraverso forme di mancanza di rispetto e atteggiamenti oppositivi che hanno evidenziato scarsa maturità. Tuttavia, sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente.

Partecipazione delle famiglie: in generale la loro presenza si è limitata a pochissimi colloqui settimanali o a quelli richiesti dalla scuola per comunicazioni relative al profitto.

Prospettive future: dall'osservazione operata dai docenti e dagli interessi dimostrati in classe è emerso in alcuni studenti il desiderio di proseguire gli studi.

Parte III

Obiettivi di programmazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Conoscenze: Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.		X		
Conoscenze: Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.	X			
Conoscenze: Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.	X			
Competenze: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.		X		
Competenze: Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.	X			
Capacità: Saper utilizzare documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e fonti di informazioni (strumenti multimediali, biblioteca, internet, ecc.).	X			
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		X		
Abilità: Riuscire a applicare procedure e conoscenze.		X		
Abilità: Riuscire a integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.	X			

Area metodologica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita.	X			
Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari.		X		
Saper compiere le necessarie interconnessioni tra metodi e contenuti delle singole discipline.	X			

Area psico-affettiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Essere interessati e sensibili verso tematiche di educazione e convivenza civile.		X		
Stabilire con i compagni relazioni improntate al rispetto e alla collaborazione.		X		
Comunicare con i docenti in modo corretto e costruttivo.	X			

Area linguistica e comunicativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Padroneggiare la lingua italiana e saperla utilizzare a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi.		X		
Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi.	X			
Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti.	X			
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna.	X			

Area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.		X		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.		X		
Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significative.	X			

Area logico-argomentativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Saper sostenere una propria tesi e ascoltare e valutare le argomentazioni altrui.	X			
Saper identificare i problemi e individuare possibili soluzioni.	X			
Saper leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione.	x			

Area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà.	X			
Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore.		X		
Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.		X		

Obiettivi generali di apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto.	X			
Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		X		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.	X			

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Per gli studenti dell'indirizzo professionale e dell'istituto tecnico è fondamentale il collegamento diretto con il mondo del lavoro e la scuola considera i PCTO come basilari per gli apprendimenti, pertanto favorisce la permanenza in strutture esterne che garantiscano momenti formativi coerenti con il PECUP.

In particolare:

- per l'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera** gli studenti sono stati indirizzati presso caserme, hotel e/o ristoranti nel periodo dal 6 al 26 settembre 2021.

L'attività di PCTO consistente in stage presso strutture esterne prevista dal 02 al 16 gennaio 2022 non è stata effettuata ed è stata sostituita con corsi online scelti dall'Istituto e coerenti con il percorso di studio riguardanti l'educazione finanziaria e l'educazione all'imprenditorialità promossi da UNICREDIT (progetto START UP YOUR LIFE) della durata complessiva di 70 ore a gennaio.

In ogni caso sono state certificate le competenze acquisite e l'attività ha avuto ricaduta sulla condotta e sugli apprendimenti. Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio Docenti ha deliberato di verificare la ricaduta dell'esperienza di PCTO (ex ASL) in una disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

- per l'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera** → **Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore CUCINA**

FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

In classe terza, prima delle esperienze presso gli enti esterni, è stata garantita la formazione di base per 4 ore e poi quella specifica (8 ore) rapportata alle attività afferenti all'indirizzo.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline così come riportato nella sezione apposita del presente documento.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

I docenti hanno fatto uso, seppur in forma diversa, delle seguenti metodologie didattiche:

<i>Lezione frontale</i>	X
<i>Lavori di gruppo</i>	X
<i>Insegnamento individualizzato</i>	X
<i>Problem solving</i>	X
<i>Studi di caso</i>	X
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	X
<i>Esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	X
<i>Attività pratico-motorie</i>	X

<i>Formulazione di un progetto</i>	X
<i>DAD con modalità sincrone</i>	X
<i>DAD con modalità asincrone</i>	X

L'attività didattica è stata finalizzata a far conseguire agli studenti livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati spesso momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer, motivando e recuperando gli allievi più deboli e in difficoltà. Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria. Durante la DAD tutti i docenti hanno fornito agli studenti materiale di studio in forma digitale attraverso vari canali quali registro elettronico, piattaforma Moodle, mail istituzionale, video e documenti selezionati dal web.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /CLIL

Nella trattazione dei contenuti disciplinari i docenti hanno curato – laddove possibile – un approccio interdisciplinare, per stimolare negli studenti la capacità di trovare nessi logici e considerare come uno stesso argomento abbia agganci e sviluppi in molteplici ambiti del sapere. Ciò al fine di concorrere trasversalmente al raggiungimento delle finalità contenute nel PECUP con specifico e prioritario riferimento al percorso professionalizzante. Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari:

- **“Le diete”**; le discipline coinvolte sono state: scienza e cultura dell'alimentazione, LSV, inglese, tedesco, spagnolo, francese, storia e diritto e tecniche amministrative.
- **“Alimentazione e religione”**; le discipline coinvolte sono state: IRC e scienza e cultura dell'alimentazione.

EDUCAZIONE CIVICA

Data l'introduzione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica che prevede 33 ore di lezione durante l'anno scolastico, sono stati fatti propri dal C.d.C. i seguenti argomenti:

MATERIA	DOCENTE	RIPARTO ORE E DESCRIZIONE ARGOMENTI TRATTATI	
		PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
Matematica	Boni Roberto	2 La questione israelo-palestinese: Hebron	2 Il caso Julian Assange: chi è, che cosa ha fatto, di che cosa è accusato
Lingua e letteratura italiana	Borrello Fabiola		6 Rapporti etico sociali e rapporti politici secondo la Costituzione
Lingua tedesca	Cuomo Daniela		4 L'Unione Europea e le sue istituzioni

Scienza degli alimenti	De Gregorio Marika	5 I consumi e la produzione alimentare responsabile	
Lingua spagnola	Garcia Diana	4 L'Unione Europea e le sue istituzioni	
Lingua francese	Pitrolo Elena		4 L'Unione Europea e le sue istituzioni. Il ruolo dell'UE nel conflitto tra Russia e Ucraina
Scienze motorie	Purkardhofer Elena	4 Formazione di base di primo soccorso	
Diritto e tecniche	Violi Alberto	6 I principi di libertà, di uguaglianza e "laborista" nella Costituzione	
Lingua inglese	Vivan Fabiana		4 L'Unione Europea e le sue istituzioni. Il Welfare State.

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato alle seguenti attività:

ATTIVITA'	Data
Punto d'Incontro: orientamento in uscita	28 Ottobre 2021
Orizzonti di volontariato: incontro AVIS-AIDO-ADMO (in DAD)	1 Febbraio 2022
Attività di orientamento in uscita (incontri on line con le università e altri enti formatori post diploma)	14, 16, 23, 25 Febbraio e 4 Marzo 2022
Incontri con AssOrienta circa le opportunità lavorative nelle Forze Armate e Forze di Polizia	11 Marzo 2022
Corso sulla sicurezza (medio rischio)	30 Agosto – 2 Settembre 2021
PCTO – Laboratorio online sulla stesura del Curriculum vitae, Personal Branding e Web Reputation	Marzo-Aprile 2022
Corso HACCP	7 Ottobre 2021
EURODESK	3-31 Maggio 2022

Parte IV

Verifiche e valutazioni

TIPI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Le date delle prove sono state sempre comunicate con adeguato anticipo e indicate in agenda nel registro elettronico. Le verifiche, e i relativi esiti valutativi, sono state intese anche come occasioni di ripasso, rinforzo, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e le strategie efficaci per superarle. Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza e coinvolgendo gli studenti, non solo per informarli dei voti conseguiti, ma anche per renderli più responsabili del processo di apprendimento.

Tipologie di verifica:

- Prove di tipo tradizionale: scritte, orali, pratiche e simulazioni di prove d'esame;
- Prove strutturate;
- Prove semistrutturate;
- Approfondimenti individuali e/o di gruppo;
- Ricerche individuali e/o di gruppo.

- Prove INVALSI di Italiano, Matematica, Lingua Inglese.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni allievo sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

1. il comportamento;
2. il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
3. i risultati delle prove e i lavori prodotti;
4. le osservazioni relative alle competenze trasversali;
5. il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
6. l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
7. l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
8. il rispetto delle consegne;
9. l'acquisizione delle principali nozioni;
10. La capacità di autovalutazione;
11. partecipazione ed interazione nelle attività proposte, autonomia nella risoluzione dei problemi, acquisizione di competenze digitali.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Quando la media della valutazione del profitto e del comportamento è inferiore a 0,5, di norma si ha un arrotondamento per difetto nell'ipotesi di valutazione pari o superiore a 0,5 è per eccesso. Pertanto ciò influenza l'attribuzione del credito scolastico.

Parte V

Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame Di Stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso della seconda parte dell'anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME:

La simulazione della prima prova d'esame è stata svolta il giorno venerdì 18 Marzo 2022. Per tale simulazione è stata prevista una durata di 5 ore nelle tre diverse tipologie.

SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA D'ESAME:

La simulazione della seconda prova d'esame è stata svolta il giorno martedì 29 Marzo 2022 (Scienza e Cultura dell'alimentazione). Per tale simulazione è stata prevista una durata di 5 ore.

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

1) PRIMA PROVA

Per la prima prova scritta (ITALIANO) le tipologie previste sono:

- **tipologia A:** analisi di un testo letterario;
- **tipologia B:** analisi e produzione di un testo argomentativo;
- **tipologia C:** riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità.

Gli allievi, durante l'anno scolastico, sono stati esercitati attraverso:

- esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi;
- esercizi di analisi di testi letterari;
- discussione su tematiche di attualità;
- rinforzo delle abilità linguistiche e delle conoscenze letterarie durante la consegna delle prove svolte.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata al presente documento (Parte VII: Allegato n. 2). Dalla correzione degli elaborati risulta che vi sono stati nove allievi con valutazione insufficiente (di cui sei gravemente insufficiente), sette allievi con valutazione sufficiente, quattro con un risultato discreto ed un allievo che ha riportato un risultato buono.

2) SECONDA PROVA

Per la seconda prova scritta, ossia Scienza e cultura dell'alimentazione, è stato fornito agli studenti un esempio di prova della **tipologia A:** definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. È stata effettuata una simulazione della stessa in data 29 marzo 2022 (testo e griglia di valutazione in allegato - Parte VII: Allegato n. 2) della durata di 5 ore. La prova è stata predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istruzione scolastica. Gli esiti della simulazione hanno messo in evidenza tre livelli di preparazione costituiti da una fascia medio alta, una fascia intermedia e una terza fascia più debole formata dalla maggior parte degli alunni che non hanno compreso il testo proposto e i nuclei principali. Dalla correzione degli elaborati risulta che vi sono stati nove allievi insufficienti, sei allievi con valutazione sufficiente, cinque allievi che hanno riportato un risultato discreto e tre buono.

COLLOQUIO ORALE

La simulazione del colloquio orale è stata svolta il giorno mercoledì 4 Maggio. Per tale simulazione è stata prevista una durata di un'ora ed ha coinvolto un solo studente.

Tracce delle simulazioni di prima e seconda prova

Traccia della simulazione della prima prova del 18 Marzo 2022

La traccia della prima simulazione del 18 Marzo 2022 è consultabile al link:

https://drive.google.com/file/d/1HDc_FBnUNoRoyRJAA4yK6fwQEAQhIW-C/view?usp=drivesdk

Traccia della simulazione della seconda prova del 29 Marzo 2022

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

(SIMULAZIONE DEL 29/03/2022)

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il diritto alla salute e l'accesso a una nutrizione sana ed equilibrata

Documento n.1

United Nations Decade of Action on Nutrition (2016 – 2025)

Il 1° aprile 2016 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato una "Risoluzione" che proclama il periodo 2016 – 2025 "**Decennio d'Azione delle Nazioni Unite sulla Nutrizione**". Nel documento si chiede ai Governi nazionali di intensificare l'impegno per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, garantendo **l'accesso ad un'alimentazione più sana e più sostenibile per tutti**.

Di seguito, se ne riportano alcuni passi.

L'Assemblea Generale

[...]

Consapevole della necessità di eliminare la fame e di prevenire tutte le forme di malnutrizione nel mondo intero, in particolare la denutrizione, l'arresto della crescita, il deperimento, il sottopeso o il sovrappeso nei bambini sotto i 5 anni e l'anemia nelle donne e nei bambini, tra le altre carenze di micronutrienti, come anche al contrario le crescenti tendenze al sovrappeso e all'obesità, e di ridurre il carico delle malattie non trasmissibili collegate alla dieta in tutte le fasce di età,

Consapevole della necessità di ridurre le perdite e gli sprechi del cibo in tutta la catena alimentare al fine di contribuire alla sicurezza del cibo, alla nutrizione e a uno sviluppo sostenibile [...]

1. *Decide di proclamare il periodo 2016 – 2025 “Decennio di azione delle Nazioni Unite per la nutrizione”, nel limite delle strutture esistenti e delle risorse disponibili;*
2. *Sostiene la Dichiarazione di Roma sulla Nutrizione, come anche il Quadro di Azione, che metta a disposizione dei Governi una serie di orientamenti e di strategie appropriate [...]*

(Fonte: tradotto da “United Nations Decade of Action on Nutrition (2016-2025)” in:
www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp)

Si riportano anche alcuni passi della:

“Dichiarazione di Roma sulla nutrizione”

(2^a Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014)

1. *Noi, ministri e rappresentanti dei Membri dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), riuniti a Roma dal 19 al 21 novembre 2014 in occasione della seconda Conferenza internazionale sulla nutrizione [...]*
12. *Notiamo con grande inquietudine che, nonostante i buoni risultati ottenuti nella maggior parte dei paesi, sono stati osservati, negli ultimi decenni, solo progressi limitati e disuguali nel ridurre la malnutrizione; le stime mostrano che:*
[...]
- b) *la malnutrizione cronica, valutata in base al ritardo di sviluppo, è regredita, ma nel 2013 ha interessato ancora 161 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; la malnutrizione acuta (deperimento) ha interessato, a sua volta, 51 milioni di bambini di*

età inferiore ai cinque anni;

[...]

d) oltre due miliardi di persone soffrono di carenze di micronutrienti, [...];

e) sovrappeso e obesità nei bambini e negli adulti sono in rapido aumento in tutte le regioni, con oltre 42 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni in sovrappeso nel 2013 e oltre 500 milioni di adulti obesi nel 2010;

[...]

14. Riconosciamo che:

[...]

j) per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione [...];

k) i sistemi alimentari devono fornire, per tutto l'anno, un accesso ad alimenti in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali delle persone, oltre che promuovere diete sane;

l) i sistemi alimentari devono contribuire a prevenire e a combattere le malattie infettive, fra cui le malattie zoonotiche, nonché ad affrontare il problema della resistenza antimicrobica;

[...]

(Fonte: La Dichiarazione di Roma sulla nutrizione, in: www.fao.org/3/a-ml542o.pdf)

Documento n.2

Malnutrizioni nell'anziano

[...]

La malnutrizione nell'anziano è in gran parte correlata all'ambiente in cui vive: la prevalenza è 4-10% quando vive in casa, mentre quando vive in casa di riposo, in ospedale o in lungodegenza raggiunge rispettivamente il 20%, 40% e il 70%.

Anche i valori di prevalenza di malnutrizione per eccesso (obesità) sono degni di considerazione in età geriatrica in quanto compresi tra il 20% ed il 35%. [...]

Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per difetto che per eccesso che riconoscono un'eziologia multipla. [...]

TEMA

Il candidato tratti il tema del rapporto tra nutrizione e salute, in riferimento ai rischi di malnutrizione in Italia, nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) introduca l'argomento, illustrando i livelli di assunzione di riferimento (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo adulto sano, tenendo presenti i LARN (revisione 2014);
- b) suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare, facendo riferimento anche a prodotti tipici del territorio;
- c) motivi i livelli di assunzione di riferimento di macronutrienti, illustrandone le funzioni svolte nell'organismo umano e gli effetti da carenza ed eccesso nella dieta;
- d) valorizzi l'importanza dei micronutrienti, individuandone due che si ritengono particolarmente rilevanti nella dieta di un adolescente e di una donna o in gravidanza o in allattamento, dandone la motivazione e proponendo adeguate fonti alimentari;
- e) spieghi al Sig. Rossi, 60 anni, che vede aumentare progressivamente il suo peso anche se afferma "mangio come quando avevo trent'anni", in che modo cambia e perché cambia il fabbisogno energetico totale giornaliero con il progredire dell'età e i pericoli ai quali egli potrebbe esporsi a causa del sovrappeso;
- f) considerato, infine, che l'età media della popolazione italiana è in continuo aumento, riporti alcune cause di malnutrizione nell'anziano.

Durata massima della prova: 5 ore.

La prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istruzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

PARTE VI
ALLEGATO N°1

Contenuti delle singole discipline

DISCIPLINA: RELIGIONE
DOCENTE: GORETTI GIULIANA

LIBRO DI TESTO: M. Contadini / A. Marcuccini / A.P. Cardinali-*"Confronti 2.0"*-(V.U.), ELLEDICI
SCUOLA

	MODULO 1: Introduzione all'etica della vita: responsabilità rispetto alla biogenetica e al fondamento della vita umana-Diritti umani	Mar.-Apr. ore
1.1	Scelte etiche dei cattolici, delle confessioni cristiane e delle grandi religioni nel campo di inizio e fine vita (Bioetica; dono della vita; interruzione della gravidanza; "utero in affitto"; eutanasia); riferimenti ai documenti del magistero della chiesa	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 2: Ruolo e dignità della donna	Marzo ore
2.1	Possibili cause sociali di violenza sulla donna e suoi diritti	2

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 3: Giornata della Memoria	Genn. ore
3.1	Olocausto: l'importanza di non dimenticare	1

Totale ore dedicate al modulo: 1

	MODULO 4: Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo	Ott.-Genn. ore
	Un nuovo modo di concepire l'ambiente, l'economia e la società:	
4.1	Globalizzazione/Agenda 2030/enogastronomia sostenibile	11

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 5: Cibo e grandi religioni	Febb. ore
5.1	Una società multi culturale e religiosa anche nel cibo	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
 DOCENTE: PURKARDHOFER Elena

LIBRO DI TESTO: Zocca-Gulisano-Manetti-Marella-Sbragi "Competenze motorie – corso di Scienze motorie e sportive per la scuola secondaria di secondo grado" ed. G. D'Anna

	MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	Sett. / Mag
1.1	corsa prolungata a ritmi blandi	
1.2	andature atletiche e ritmiche	
1.3	esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	esercizi di stretching	
1.5	esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc)	
1.6	esercizi per il miglioramento della velocità	

	MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	Sett./Mag.
2.1	andature atletiche e ritmiche	
2.2	esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, cerchi, scaletta, ecc)	
2.3	esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati	

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Sett./Mag.
3.1	fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, pallapugno, badminton	
3.2	specialità dell'atletica leggera: propedeutici corsa veloce, salto in lungo,	
3.3	regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./Mag.
4.1	Difendere la nostra salute: le dipendenze	
4.2	Traumatologia e primo soccorso	
4.3	Sport e disabilità (richiamo)	
4.5	Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	
4.8	La storia dello sport	

	MODULO 5: educazione civica	Sett/Genn
5.1	Formazione di base di Primo Soccorso	4 ore

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: PITROLO Elena

LIBRO DI TESTO: C. DUVALIER, Sublime, Oenogastronomie et service, ELI éd.

MODULO 1: La France		Sett. / Ott. ore
1.1	La France physique et administrative	2
1.2	Les Institutions françaises	2
1.3	Les symboles de la France	1
MODULO 2: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile		Ott. ore
2.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	2
2.2	La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France	3
2.3	La consommation responsable	4

Totale ore dedicate al modulo: 9

MODULO 3: Regimi alimentari e nutrizione		Nov./Dic ore
3.1	Régimes et religions	1
3.2	Les groupes alimentaires ; allergies et intolérances ; les régimes alimentaires pour cœliaques	3
3.3	Le régime Okinawa et le régime crétois	1

MODULO 4: Alcune regioni francesi		Genn./Febb. ore
4.1	PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques	6
4.2	ALSACE: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar) ; la gastronomie ; la Route des Vins	4

Totale ore dedicate al modulo: 10

MODULO 5: L'Unione Europea (Educazione Civica)		Mar. ore
5.1	Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) ; les symboles de l'Union Européenne	3
5.2	Les étapes de la construction de l'UE	2

Totale ore dedicate al modulo: 5

MODULO 6: I vini, le birre, i distillati		Apr./Mag. ore
6.1	Les vins et les régions viticoles françaises et italiennes	4

6.2	Les bières, variétés et fabrication	2
6.3	Les eaux-de-vie (Le Cognac et l'Armagnac)	1
6.4	Les liqueurs (Le Cointreau, Le Grand Marnier, La Bénédictine)	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

DISCIPLINA: CUCINA

DOCENTE: BRAGADIN CRISTA/CALELLA DOMENICO

LIBRO DI TESTO: Il Nuovo Cucinabile – Corso avanzato, tomo A e B, editrice San Marco, autori
A.Solillo – S.Palermo

	MODULO 1: LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	Tutto l'anno
1.1	Dlgs. 81/2008 (Cenni) Il concetto di sicurezza, il pericolo, il rischio e l'infortunio. Concetto di prevenzione.	
1.2	Classificazione delle aziende secondo il livello (tipo) di rischio.	
1.3	Il DVR, Corsi di formazione con attestato.	
1.4	La responsabilità del dipendente dopo la formazione.	
1.5	La cartellonistica: caratteristiche, colore, uso e significato.	
1.6	Gli organi di controllo.	
1.7	Detersivi in cucina, precauzioni e schede tecniche.	
1.8	Il dispositivo di protezione individuale.	
1.9	I sistemi di sicurezza nei macchinari di cucina.	
1.10	La cassetta di pronto soccorso.	

	MODULO 2: IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SICURAZZA ALIMENTARE E NOZIONI HACCP	Tutto l'anno
2.1	Igiene della persona, della divisa e dell'ambiente di lavoro.	
2.2	Il concetto di marcia in avanti	
2.3	Divieto incrocio pulito-sporco.	
2.4	Le quattro fasi di lavaggio/pulizia della detersione.	
2.5	La sanificazione, le pulizie giornaliere e quelle periodiche.	
2.6	Scheda delle pulizie nel manuale HACCP	
2.7	Controllo delle temperature dei frigoriferi e congelatori.	
2.8	Scheda giornaliera e difformità.	
2.9	La rintracciabilità/ tracciabilità di un alimento/prodotto: l'etichetta.	

2.10	Disinfestazione e derattizzazione. L'obbligatorietà del libro.	
------	--	--

	MODULO 3: II REPARTO ECONOMATO E IL MAGAZZINO	Ott/Nov
3.1	Il reparto Economato e il Magazzino. Le figure professionali del Capo Economo e del Magazziniere.	
3.2	L'organigramma del reparto.	
3.3	I requisiti strutturali e igienici del magazzino.	
3.4	Percorso delle merci dal fornitore allo stoccaggio.	
3.5	Il ricevimento delle merci: modalità, problematiche e soluzioni.	
3.6	Tipologie di magazzino. Il magazzino generale, quello di cucina, il magazzino refrigerato e a temperatura ambiente.	
3.7	Gli imballaggi e le regole principali di stoccaggio. Le scadenze. Il metodo FIFO (first in, first out)	
3.8	I fornitori, i vettori e gli obblighi di legge. Controlli e registrazioni. Modalità nel come fare un ordine di merce. Registrare e gestire le non conformità.	
3.9	La documentazione obbligatoria e modulistica interna.	
3.10	Le etichette e le scadenze/lotti.	

	MODULO 4: LE ATTREZZATURE CLASSICHE E QUELLE INNOVATIVE	Tutto l'anno
4.1	Concetto Gastronorm. Il forno: parti/zone e relative funzioni.	
4.2	Concetto di Modularità. L'abbattitore (caratteristiche e cosa dice la legge. temperatura positiva e negativa e mantenimento).	
4.3	Attrezzature innovative : il Roner, affumicatore, microonde, cutter, sifone ed essicatore.	
4.4	Conservazione e cottura sottovuoto.	
4.5	Sonde in cucina e la temperatura al cuore.	
4.6	La cottura a bassa temperatura.	
4.7	Canni di cucina molecolare (Massimo Bottura e l'osteria Franciscana)	

	MODULO 5: LE CUCINE REGIONALI ITALIANE E DEL TERRITORIO FRIULANO	Febb./Apr. Laboratorio
5.1	Organizzazione del proprio posto di lavoro.	
5.2	Igiene dei luoghi di lavoro e sicurezza.	
5.3	Tecniche di lavoro e mise-en-place in cucina.	
5.4	Preparazioni e impasti di base (impasti dolci e salati, pasta fresca a mano, impanature, e linea di servizio).	
5.5	Regole di servizio, impiattamento, decorazione e pulizia piatti. La presentazione di un piatto.	
5.6	Servizio all'italiana tipico di un ristorante di sabato sera con diverse comande da eseguire, tempistiche da rispettare e personale da gestire.	
5.7	Elaborazione menù di pesce classico e creativo.	
5.8	Preparazione menù tipico Emiliano Romagnolo – Pugliese – Romano – Friulano.	
5.9	Pulizia ed eviscerazione di: Orate e Branzini, Seppie fresche, Cozze, Gamberoni e Scampi. Disossamento di polli e sfilettatura di vari pesci.	
5.10	Termini tecnici, uso di nuove tecniche e attrezzature. Cucina Innovativa.	

	MODULO 6: CATERING, BANQUETING, E SERVIZIO AL BUFFET	Nov./Febb.
6.1	Il Buffet: tipologie e organizzazione in cucina.	
6.2	Prime colazioni, pranzi e gli eventi a Buffet.	
6.3	Attrezzature principali.	
6.4	Il Banqueting: ubicazioni diverse, organizzazioni e modalità di servizio.	
6.5	Il Banqueting Manager.	
6.6	Il Catering: tipologie e caratteristiche.	
6.7	I Finger Food.	

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Boni Roberto

LIBRO DI TESTO: Linee essenziali 5 - Calcolo integrale. Algoritmi ricorsivi. Statistica e probabilità – Autori:
Luciano Scaglianti, Federico Bruni

	MODULO 1: Derivate ed integrali	Sett. / Nov. ore
1.1	Richiami al calcolo delle derivate	2
1.2	Integrale indefinito di una funzione continua	2
1.3	Relazione fra integrale e derivata esempio nel caso del moto: dalla legge oraria all'accelerazione	1
1.4	Relazione fra integrale e derivata esempio nel caso del moto: dall'accelerazione alla legge oraria	1
1.5	Principali proprietà del calcolo integrale	2
1.6	Regole di integrazione: integrale di x^n	1
1.7	Integrale definito	4
1.8	Calcolo dell'area della superficie fra la funzione e l'asse delle ascisse	2
	Relazioni, funzioni: rappresentazioni	

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 2: Lo spazio cartesiano	Nov./Gen. ore
2.1	Dalle 2 alle 3 dimensioni, come cambia il sistema di riferimento cartesiano	2
2.2	Distanza fra due punti e punto medio di un segmento	1
2.3	Equazione del piano nello spazio, e sue relazioni con la retta nel piano	2
2.4	Equazione della retta in forma di sistema di due piani	2
2.5	Introduzione ai vettori	2
2.6	Operazioni fra vettori e loro proprietà	1
2.7	Equazione della retta in forma parametrica	3
2.8	Parallelismo e perpendicolarità fra due vettori	2
2.9	Rette parallele e perpendicolari e relative considerazioni sulle loro intersezioni	1
2.10	Equazione del piano dati un punto ed un vettore	1
2.11	Piani paralleli e perpendicolari e loro intersezioni	2
	Relazioni, funzioni: rappresentazioni	

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 3: Geometria solida	Mar./Giu. ore
3.1	I poligono regolari e le loro proprietà	2
3.2	Circonferenza inscritta, apotema e numero fisso	1
3.3	Perimetro ed area	2
3.4	Unità di misura e conversioni	2
3.5	I poliedri, vertici, spigoli, facce, volume, diedri	1
3.6	Unità di misura del volume (dm^3 , l) e loro conversioni	1
3.7	Prisma retto a base regolare, superficie laterale e volume	2
3.8	Piramide retta a base regolare, apotema della piramide, superficie laterale e volume	2
3.9	Cilindro retto, superficie laterale e volume	2
3.10	Cono retto, apotema del cono, superficie laterale e volume	2
3.11	La sfera, superficie e volume	2
3.12	Volume del cilindro e della sfera calcolato mediante il calcolo integrale	4
	Relazioni, funzioni: rappresentazioni. Grandezze (matematiche e fisiche): misura	

Totale ore dedicate al modulo: 23

	MODULO 4: Probabilità e calcolo combinatorio (cenni)	Mar./Giu. ore
4.1	Definizione classica di probabilità	1
4.2	Enumerazione dei casi: le permutazioni semplici	1
4.3	Il fattoriale	1
4.4	Enumerazione dei casi: le permutazioni con ripetizioni	1
4.5	Enumerazione dei casi: le combinazioni semplici	1
4.6	Enumerazione dei casi: le disposizioni semplici	1
	Dati: analisi e previsioni	

Totale ore dedicate al modulo: 6

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**DOCENTE: DE GREGORIO MARIKA**

LIBRO DI TESTO: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione"

A. Machado

Ed. Poseidonia Scuola

IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI I NUCLEI TEMATICI FONDANTI

MODULO 1: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA		Ottobre ore
1.1	Classificazione degli alimenti e caratteristiche generali dei gruppi alimentari	1
1.2	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	1
1.3	Metabolismo basale, Fabbisogno energetico giornaliero, indice di massa corporea	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE		Ottobre/ Novembre ore
2.1	Nuovi prodotti alimentari Alimenti light, arricchiti, fortificati Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici, prebiotici, antiossidanti, fitosteroli	3
2.2	Generalità sui Novel Food e OGM	1
2.3	I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti	5

Totale ore dedicate al modulo: 9

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE		Novembre/ Gennaio ore
3.1	La dieta della gestante, Toxoplasmosi e gravidanza	2
3.2	La dieta della nutrice. Composizione del latte materno e vaccino a confronto. I lattini artificiali	2
3.3	La dieta nel lattante. L'alimentazione complementare	2
3.4	La dieta dell'adolescente	2
3.5	La dieta dell'adulto	2
3.6	La dieta nella terza età	1
3.7	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare	5
3.8	Generalità sulle diete vegetariane	3
3.9	La dieta e lo sport: vie metaboliche, dieta dell'allenamento, pre-gara, post gara. Colpo di calore e classificazione delle attività sportive	3

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 4: LA RISTORAZIONE	Febbraio ore
4.1	L'alimentazione nella ristorazione collettiva: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità sulle diverse tipologie di ristorazione • Formulazione del menu • La ristorazione di servizio per comunità: mense scolastiche, aziendali e delle case di riposo • Norme di sicurezza alimentare e sostenibilità nella ristorazione collettiva 	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Febbraio/ Aprile ore
5.1	La dieta nelle malattie cardiovascolari: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari • Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa, iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) e aterosclerosi 	4
5.2	La dieta nelle malattie metaboliche: <ul style="list-style-type: none"> • Diabete mellito di tipo I e II e gestazionale: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Definizione di indice glicemico e glicemia • Sindrome metaboliche: definizione e complicanze • Obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Iperuricemia: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Fenilchetonuria: caratteristiche e indicazioni dietetiche 	5
5.3	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità sui disturbi gastrointestinali: reflusso gastroesofageo, gastrite ed ulcera, meteorismo e flatulenza, stipsi, diverticolosi e diverticolite, diarrea, sindrome del colon irritabile 	2
5.4	Allergie ed intolleranze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche generali delle reazioni avverse al cibo • Principali allergie alimentari • Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo • Diete speciali nella ristorazione collettiva 	4
5.5	Alimentazione e tumori: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione e classificazione • Sostanze cancerogene presenti negli alimenti • Sostanze protettive presenti negli alimenti 	3
5.6	I disturbi del comportamento alimentare: <ul style="list-style-type: none"> • Anoressia nervosa, bulimia nervosa e BED 	4

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 6: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Aprile/Maggio ore
6.1	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità • Micotossine • Radionuclidi • Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti • Principali contaminazione da metalli pesanti 	2
6.2	Contaminazione biologica degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti • I prioni • I virus • Tossinfezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo • I funghi microscopici • Parassitosi intestinali: <ul style="list-style-type: none"> - protozoi: amebiasi e toxoplasmosi - elmintiasi: teniasi e anisakidosi 	4

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 7: IL SISTEMA HACCP	Maggio ore
7.1	Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione del CCP	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	ESERCITAZIONI SCRITTE, ORALI/MAPPE DI COLLEGAMENTO IN PREVISIONE DELL'ESAME DI STATO	Dopo il 15 maggio

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTE: DE GREGORIO MARIKA

	MODULO 1: LO SVILUPPO SOSTENIBILE	1° quadrimestre ore
1.1	La Carta di Milano, gli obiettivi dell'agenda 2030. Concetto di sostenibilità, biodiversità. I consumi e la produzione alimentare responsabile. Impatto ecologico dell'alimentazione	5

Totale ore dedicate al modulo: 5

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: VIOLI Alberto; LIBRO DI TESTO: RASCIONI, S., FERRIELLO, F., 2020. *Gestire le Imprese Ricettive up*, vol.3, Milano: Rizzoli Education S.p.A.

MODULO 1 – Il mercato turistico		settembre-novembre 23 ore
1.1	Il mercato turistico internazionale. Il fenomeno del <i>volonturismo</i> .	6 ore
1.2	Organismi e fonti normative internazionali.	3 ore
1.3	Il mercato turistico nazionale. Strumenti di analisi del mercato turistico interno.	4 ore
1.4	Organismi e fonti normative interne.	4 ore
1.5	Tendenze di sviluppo del mercato turistico.	2 ore
1.6	L'esperienza dell' <i>albergo diffuso</i> .	1 ora
	Lezioni dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi.	3 ore

MODULO 2 – Il marketing		novembre-gennaio 20 ore
2.1	Aspetti generali: definizioni di M. strategico e M. operativo.	2 ore
2.2	Il marketing strategico.	4 ore
2.3	Il marketing operativo.	6 ore
2.4	Web marketing.	2 ore
2.5	Il marketing plan.	4 ore
	Lezioni dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi.	2 ore

MODULO 3 – Abitudini alimentari ed economia del territorio		dicembre-gennaio 7 ore
3.1	Cenni alla teoria del consumatore. Curva reddito-consumo e legge di Engel.	2 ore
3.2	I marchi e il marketing di <i>prodotto biologico</i> e <i>prodotto a km 0</i> .	4 ore
3.3	Il rapporto CENSIS sulle modifiche delle abitudini alimentari degli italiani.	1 ora

MODULO 4 – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione		gennaio-marzo 25 ore
4.1	Pianificazione e programmazione.	3 ore
	Lezioni dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi sull'analisi SWOT.	4 ore
4.2	Il budget e il controllo budgetario.	10 ore
	Lezioni dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi sul budget.	8 ore

MODULO 5 – Il business plan		aprile 9 ore
5.1	Il business plan e le sue parti.	4 ore
	Lezioni dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi sul business plan.	5 ore

MODULO 6 – I contratti delle imprese ristorative.		aprile - maggio 6 ore
6.1	Il contratto in generale. Responsabilità contrattuale ed extracontrattuale.	2 ore
6.2	I contratti del settore ristorativo come contratti atipici.	1 ora
6.3	Il contratto di ristorazione, di catering e di banqueting.	3 ore

DISCIPLINA: TEDESCO

DOCENTE: CUOMO DANIELA

LIBRO DI TESTO: KOCHKUNST NEU Pierucci - Fazzi, ed. Loescher

MODULO 1: Essgewohnheiten der Deutschen und Küchenbrigade		Sett. / Ott ore
1.1	Consolidamento del lessico base e delle espressioni dell'ambito enogastronomico (alimenti, pasti principali, ambienti domestici, abitudini alimentari tipiche dell'area germanofona)	6
1.2	Esercizi di grammatica, ripetizione dei casi, della declinazione dell'aggettivo, i verbi irregolari, il passato prossimo, la frase secondaria weil / da	9

Totale ore dedicate al modulo: 15

MODULO 2: Rezepte und Garmethoden		Nov./Gen. ore
2.1	Lessico relativo al personale della brigata di cucina	3
2.2	Lessico sui metodi di cottura	2
2.3	Le varie tipologie di cereali, la panificazione,	3
2.4	Ricette per la preparazione della pizza	3
2.5	Saper parlare di una pizzeria e della sua ubicazione	2
2.6	Ricette italiane (vitello tonnato, v. alla sarda, panzanella, il pesto, etc) e relative espressioni per poterle descrivere il procedimento	5
2.7	Videoricette	2
2.8	Fraasi secondarie oggettive (con dass) e temporali (als, wenn, wann)	6

Totale ore dedicate al modulo: 26

MODULO 3: Das Bier		Febbraio ore
2.1	Ingredienti e metodi di produzione della birra	2
2.2	Le varie tipologie di birra	1
2.3	I birrifici più importanti e le marche di birra più note	1
2.4	Tradizione e storia dell'Oktoberfest	1
2.5	Visione di alcuni video sulla Birra	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

MODULO 4: Rund um die Arbeitswelt		Mar./Maggio. ore
3.1	Fraasi infinitive e fraasi finali um/zu, damit	3
3.2	Verbi a reggenza fissa (verbi con preposizioni)	2
3.3	Una biografia (Ernst Knam); ascolto su ulteriore biografia (pag.166 Kochkunst Neu)	2
3.4	Pronomi personali nei diversi casi	3
3.5	L'alternanza scuola-lavoro	2
3.6	Il C.V. e la domanda di lavoro	3
3.7	Il colloquio di lavoro/ presentarsi e parlare di sé	3

3.8	Il sistema duale in Germania	2
3.9		
3.10		

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 5: Die Mediterrane Ernährung	Mag- gio/Giugno
2.1	La dieta mediterranea	2
2.2	Diverse tipologie di dieta	5
2.3		
2.4		
2.5		

Totale ore dedicate al modulo: 7

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Carla Scarcella

LIBRO DI TESTO: La scuol@ di enogastronomia, sala e vendita corso avanzato – Calderini

	MODULO 1: Il menu come strumento di vendita	Ottobre/Novembre ore
1.1	la composizione grafica del menu	2
1.2	l'impostazione del menu	1
1.3	la programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	1
1.4	i menu' regionali	1

	MODULO 2: Le aziende ristorative	Novembre/Dicembre Ore
2.1	le aziende enogastronomiche	2
2.2	la ristorazione commerciale	1
2.3	la ristorazione collettiva	1
2.4	la neoristorzione	1
2.5	bar	1

	MODULO 3: Food & Beverage Manager	Gennaio ore
3.1	il food & beverage manager	1
3.2	i compiti	1
3.3	principale requisiti	1
3.4	le figure professionali	1

	MODULO 4: La cucina di sala	Febbraio/Marzo Ore
4.1	il flambage	2
4.2	lavorare alla lampada	2
4.3	esempi di ricette	1
4.4	la cucina fredda di sala	1

2

	MODULO 5: Il banqueting e il catering	Aprile/Maggio Ore
5.1	i banchetti e il servizio di banqueting	2
5.2	il banqueting	2
5.3	il catering	2
5.4	il banqueting manager	2
5.5	l'organizzazione di un banchetto	2
5.6	l'uso della check-list	2

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: VIVAN Fabiana

Libro di testo	<ul style="list-style-type: none"> • C. E. Morris, <i>Well Done! Catering: Cooking and Service</i>, Eli • A.A. V. V., <i>IN Progress for INVALSI B1 and B2 English language Testing</i>, Europass
----------------	---

MODULO 1: Food Storage and Preparation		Sett. /Genn.
1.1	Pulses	
1.2	Cereals	
1.3	Fats	
1.4	Fruit and vegetables	
1.5	Meat	
1.6	Poultry	
1.7	Eggs	
1.8	Fish	
1.9	È stato svolto un approfondimento sul tema <i>re-using cooking oil</i> (trattato immaginando un altro Friday for Future) prendendo spunto dal lavoro di qualche studente.	
1.10	Italian cuisine: traditions and festivities (also dealt with the input of some students' writing activities)	

Totale ore dedicate al modulo: 20 ca

MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition		Nov./ Feb.
2.1	HACCP	
2.2	Food contamination: risks and preventive measures	
2.3	The eatwell plate	
2.4	The Mediterranean diet	
2.5	Teenagers and diet	
2.6	Food allergies and intolerances	
2.7	Eating disorders	
2.8	Sports diets (è stato svolto un approfondimento sul tema da parte di uno studente)	
2.8	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	

Totale ore dedicate al modulo: 28 ca

MODULO 3: Career Paths		Febb./ Mar.
3.1	How to become a chef	

3.2	How to become a food and beverage manager	
3.3	How to write a CV	
3.4	How to write a covering letter	
3.6	Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video You Tube.	
3.7	Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO	

Totale ore dedicate al modulo: 12 ca

	MODULO 4: What's in a menu?	Mag
4.1	Designing menus	
4.2	Menu formats	
4.3	Understanding menus	

Totale ore dedicate al modulo: 9 ca

	MODULO 5: Grammar Revision and Expansion	Sett./Mag.
5.1	Tenses (revision and expansion)	
5.2	Reading and listening comprehension tasks for INVALSI English language testing	

DISCIPLINA: ED. CIVICA

DOCENTE: VIVAN Fabiana

	MODULO 1: Institutions (Including Educazione Civica)	Mar./Mag.
1.1	UK institutions	
1.2	Welfare State	
1.3	EU institutions	
1.4	'Brexit Means...BREXIT' (articolo da <i>Speak Up</i>)	

Totale ore dedicate al modulo: 13 ca

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: BORRELLO Fabiola

Libro di testo : Antonio Brancati, Trebi Pagliarani, *La storia in campo*, Volume 3, Rizzoli

	MODULO 1: DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE	ott.-dic. ore
1.1	Lo scenario mondiale tra Ottocento e Novecento Colonialismo ed imperialismo, Evoluzione politica mondiale nell'Ottocento (Prussia, Inghilterra dell'Età vittoriana. Francia, Stati Uniti) La spartizione dell'Africa ad opera degli Stati europei nell'Ottocento e la conferenza di Berlino 1884. Tappe delle alleanze europee: Triplice alleanza e Triplice intesa	5
1.2	Il volto del XX secolo La Belle époque e le inquietudini del nuovo secolo. Nascita della società di massa e la nuova organizzazione del lavoro (taylorismo e fordismo) Il Nazionalismo e l'antisemitismo. Il movimento delle suffragette Il nuovo corso della Germania di Guglielmo II La politica in Russia (il Partito operaio socialdemocratico)	2
1.3	L'Italia e i problemi post-unitari Divario Nord/Sud Emigrazione Industrializzazione del Paese Questione sociale e fondazione dei partiti politici di massa	3
1.4	L'Età giolittiana Il Governo Giolitti. Riforme sociali e sviluppo economico La politica interna tra socialisti e cattolici e il suffragio universale maschile La guerra di Libia e la caduta di Giolitti	4
1.5	La Prima guerra mondiale L'inizio del conflitto nel 1914 e il fallimento della guerra lampo. La posizione dell'Italia dalla neutralità alla guerra (neutralisti ed interventisti, le Radiose giornate di Maggio, il Patto di Londra) Fasi e fronti della guerra 1915-1916: la guerra di posizione Fasi finali 1917-1918 con il ritiro della Russia e l'ingresso degli Stati Uniti, la disfatta di Caporetto, la difesa sul Piave, la Battaglia di Vittorio Veneto, l'Armistizio di Villa Giusti I trattati di Pace, la conferenza di Pace di Parigi e i Quattordici punti di Wilson e la Società delle Nazioni, l'umiliazione della Germania, le conquiste territoriali dell'Italia, la fine dei grandi Imperi	11

Totale ore dedicate al modulo: 25

	MODULO 2: L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE	genn.- maggio ore
2.1	<p>I Dopoguerra in Italia Crisi economica e la questione sociale Crisi dello Stato liberale: la vittoria mutilata, l'impresa fiumana di G. D'Annunzio, elezioni politiche del 1919 e del 1921 Biennio rosso (1919-1920) e agitazioni nelle campagne e nelle fabbriche Giolitti e la risoluzione di Fiume (Trattato di Rapallo) Le trasformazioni politiche nel dopoguerra: la formazione dei nuovi partiti (nascita del partito comunista)</p>	4
2.2	<p>La Russia dalla rivoluzione alla dittatura (la rivoluzione di febbraio e la rivoluzione bolscevica, la formazione del governo provvisorio, la pace di Brest-Litovsk, la guerra civile, Lenin e la costituzione dell'URSS, Stalin e la costituzione dello Stato totalitario)</p>	4
2.3	<p>Il Fascismo Biennio nero e l'ascesa del Fascismo (movimento dei fasci di combattimento, costituzione del partito nazionale fascista, marcia su Roma, Mussolini al governo) Elezioni del 1924 e delitto Matteotti, discorso del 1925 La costruzione dello Stato fascista (leggi fascistissime, patti lateranensi) Aspetti della politica sociale ed economica (autarchia economica, battaglie del grano, demografica, bonifiche) Politica estera: avvicinamento alla Germania, occupazione dell'Albania, Leggi razziali</p>	3
2.4	<p>Il Nazismo Hitler e la nascita del nazionalsocialismo Il totalitarismo nazista: Partito unico nazista, la politica del terrore epurazione degli oppositori, culto della personalità e a propaganda, successi economici della politica autarchica, Antisemitismo (cenni) Politica estera: espansionismo aggressivo, avvicinamento all'Italia e al Giappone, annessione dell'Austria, Patto d'Acciaio e Patto Molotov-Ribbentrop</p>	2

2.5	<p>La Seconda Guerra mondiale La guerra lampo (scoppia la guerra, la spartizione della Polonia, l'apertura del fronte occidentale, l'Italia dalla non belligeranza alla guerra e la guerra parallela in Africa e nei Balcani, occupazione della Francia e la battaglia d'Inghilterra) La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale La controffensiva alleata La caduta del Fascismo e di Mussolini (sbarco in Sicilia degli Alleati, il governo Badoglio e l'armistizio di Cassibile, la RSI, la Resistenza: guerra di Liberazione e Guerra civile, la lotta partigiana le linee di difesa Gustav e gotica Lo sbarco in Normandia L'Armata rossa e la liberazione dei Balcani La liberazione dell'Italia e la resa della Germania La resistenza Giapponese e la conclusione del conflitto</p>	2
2.6	<p>UDA: Le Diete. La questione del cibo durante la guerra (I e II guerra mondiale)</p>	1

Totale ore dedicate al modulo: 16

MODULO 3: IL MONDO BIPOLARE		marzo- maggio. ore
3.1	<p>Dalla guerra fredda (1947-1953) al tramonto del bipolarismo Bipolarismo: Divisione della Germania e costituzione del blocco occidentale e del blocco orientale (Istituzione del Patto Atlantico e della NATO, istituzione del Patto di Varsavia), la cortina di ferro, la dottrina Truman e l'inizio della guerra fredda, corsa agli armamenti atomici</p>	1
3.2	<p>L'URSS: Nuovo corso di Gorbacev e lo scioglimento dell'URSS (cenni)</p>	1
3.3	<p>La costruzione dell'Europa Unita</p>	1
3.4	<p>L'assetto bipolare in Europa Blocco orientale Blocco occidentale La questione tedesca, le due Germanie e il crollo del muro di Berlino</p>	1

Totale ore dedicate al modulo: 4

MODULO 4: IL MONDO MULTIPOLARE		febbr.-marzo ore

3.1	Gli scenari contemporanei: La guerra Russia-Ucraina	3
-----	--	---

Totale ore dedicate al modulo: 3

DISCIPLINA: LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: BORRELLO Fabiola

Libro di testo : Beatrice Panebianco – Mario Gineprini - Simona Seminara, *Vivere la letteratura- Vol. 3- Dal secondo Ottocento a oggi*, Zanichelli editore

MODULO 1: Il secondo Ottocento		ottobre ore
1.1	Il Positivismo e il contesto culturale: storia e società di fine Ottocento, Il concetto di progresso, il metodo scientifico e l'evoluzionismo di Darwin,	2
1.2	Le filosofie antiborghesi e le filosofie della crisi. la questione della lingua	1
1.3	GIOSUÉ CARDUCCI Vita e opere, Liriche: "Pianto antico", "San Martino"	3

Totale ore dedicate al modulo: 6

MODULO 2: La rappresentazione documentata della realtà		ott. -nov. ore
2.1	Il Realismo La descrizione scientifica della società: Émile Zola e il Naturalismo francese (il metodo sperimentale, vita e opere) Gli scritti teorici: "Il romanzo sperimentale" Germinale (trama e analisi del brano: "La rabbia della folla")	3
2.2	La narrativa italiana: la nascita del Verismo e Luigi Capuana Verismo e Naturalismo a confronto	2
2.3	GIOVANNI VERGA Vita e produzione letteraria (la prima produzione verghiana, la poetica del Verismo, la seconda fase del Verismo, tecniche narrative, caratteristiche stilistiche e tematiche) Vita dei campi: "Rosso Malpelo", "La Lupa" I romanzi: Il ciclo dei Vinti, "I Malavoglia" (genere e struttura, analisi dei brani "l'Addio di 'Ntoni", "La presentazione dei Malavoglia") La poetica verista nelle scelte narrative e stilistiche Pagine di critica: Progresso vs decrescita	8

Totale ore dedicate al modulo: 15

MODULO 3: La Letteratura tra Ottocento e Novecento		dic.-febr. ore
3.1	Simbolismo, Estetismo, Decadentismo	2

	Le figure retoriche e forme metriche (La Ballata)	
3.2	GIOVANNI PASCOLI Vita Le idee e la poetica Myrica (struttura, temi, simboli e tecnica impressionistica, analisi delle opere: “Il lampo”, “Temporale”, “X agosto”, “Novembre”, “Lavandare”) Canti di Castelvecchio (“ Il gelsomino notturno”)	6
3.3	GABRIELE D’ANNUNZIO Vita e poetica. “La pioggia nel pineto”	4

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 4: Il primo Novecento: Il romanzo Le avanguardie, la crisi di identità, il romanzo della crisi	febr.-aprile ore
3.1	LUIGI PIRANDELLO Vita Le idee e la poetica La produzione novellistica, i romanzi, la produzione teatrale Novelle per un anno (“Il treno ha fischiato”, “La giara”) Il saggio “l’Umorismo” “Il fu Mattia Pascal” e il superamento del Naturalismo, l’antieroe Mattia Pascal e le caratteristiche del romanzo, la filosofia pirandelliana, i temi (il caso e l’inettitudine, il doppio e l’ombra, la famiglia e la tecnologia) trama, personaggi, tematiche con analisi del brano “Mattia Pascal dinanzi alla sua tomba” Cenni sul romanzo umoristico: “Uno, nessuno e centomila” e sull’opera drammaturgica “Sei personaggi in cerca d’autore”	10
3.2	ITALO SVEVO Vita e poetica Il tema dell’inettitudine e i romanzi La coscienza di Zeno: un romanzo innovativo (caratteristiche, scelte stilistiche e struttura del romanzo, trama, personaggi, rapporto salute-malattia, analisi del brano “Il vizio del fumo”)	5

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 5: Il primo Novecento: La poesia	maggio ore
3.1	GIUSEPPE UNGARETTI Vita La poetica e scelte stilistiche, tra tradizione e innovazione (sperimentalismo stilistico) L’Allegria, edizioni e struttura, i temi Liriche: “Soldati”, “Veglia”, “Il porto sepolto”, “San Martino del Carso”, “Mattina”, “Non gridate più” Le ultime raccolte	5

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 6: Scrittura COMPRESIONE, ANALISI E PRODUZIONE DI TESTI	Tutto l'anno ore
3.1	Tema di ordine generale	3
3.2	Testi tipologia A (comprensione e analisi del testo letterario poetico e narrativo)	5
3.3	Testi tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo)	2
3.4	Testi tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo)	5
3.5	Testi narrativi, descrittivi, espositivi, regolativi, argomentativi	3
3.6	Testi funzionali: il riassunto, la relazione, il commento	6

Totale ore dedicate al modulo: 24

	MODULO 7: Educazione civica	aprile ore
	Rapporti etico sociali (artt.29-34) e rapporti politici secondo la Costituzione (artt.48-54)	6

Totale ore dedicate al modulo: 6

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: Diana García

LIBRO DI TESTO: *Nuevo ¡en su punto! El español en cocina, restaurantes y bares* – Susana Orozco Gonzalez, Giada Riccobono – HOEPLI

	MODULO 1: Modulo 5 En la mesa con carnes, pescados y vinos	Sett/Ott/Nov/Dic/Genn ore
3.1	<u>Unidad 15 Joyas del mar.</u>	
	Documental “El imperio del sushi”. Análisis y resumen	4
	El sushi y sus cortes	2
3.2	<u>Unidad 16 Asados y más</u>	
	Documental “Expediente carne” Análisis y resumen	4
	Los cortes, tipos y servicio de carnes	8
3.3	<u>Unidad 17 Los vinos blancos, claretos y tintos</u>	
	Los tipos de vinos	10
	Servicio de vinos en la mesa	2
	El sumiller y sus funciones	2

Totale ore dedicate al modulo: 36

	MODULO 2: Modulo 6 Endulza la vida	Febb
4.1	Unidad 18 Frutas tropicales; sabores de otras tierras	
4.2	Los frutos secos y la fruta desecada Documental “Frutas secas en el mundo”	3
4.3	Recordando POR y PARA	2
4.4	La sangría	1
4.5	Unidad 19. Dulce tentación. El bizcocho y el flan.	4

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 3: Cocina Molecular	Marzo/Apri/Maggio
1.1	La cocina Molecular	2
1.2	Técnicas de la cocina molecular	4
1.3	Ingredientes de la cocina molecular	2
1.4	Ravioli de frambuesa y otras recetas	4

Totale ore dedicate al modulo: 14

Pordenone, 06 Maggio 2022

La coordinatrice
prof.ssa Fabiana Vivan

Parte VII

ALLEGATO N°2

Griglie di valutazione nazionali

Esami di Stato 2021/2022 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Cognome e Nome		Classe			Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte comune							
1a-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Cosa si valuta: 1 articolazione chiara e ordinata del testo; equilibrio tra le parti (Introduzione, parte centrale, conclusione) 2 corretta paragrafazione 3 ordine nell'impaginazione e nell'impostazione (organizzazione della pagina, presenza di capoversi)	Testo non pianificato e frammentario	Testo scarsamente organizzato	Ideazione del testo semplice e sufficientemente strutturata	Discreta ideazione e organizzazione del testo	Ottima ideazione e organizzazione del testo	10
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	
1b-Coesione e coerenza testuali	Cosa si valuta: 1 Le idee espresse sono congruenti tra loro; 2 è rispettata la continuità logico-tematica tra le parti del testo; 3 le connessioni logiche sono appropriate, chiare e adeguate alla maggiore o minore rigidità del testo	Testo articolato in modo confuso, senza equilibrio tra le parti né continuità tra le frasi	Testo non articolato in modo chiaro	Articolazione del testo semplice e coerente	Articolazione discreta con equilibrio tra le parti e buon uso dei connettivi	Testo coerente e significativo con articolazione chiara ed organica	10
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	
2a-Lessico ricchezza e padronanza	Cosa si valuta: 1 ampiezza del repertorio lessicale 2 appropriatezza semantica e coerenza specifica del registro 3 padronanza del linguaggio settoriali	Lessico usato in modo scorretto e ripetitivo	Lessico elementare, generico e ripetitivo	Lessico semplice ma pertinente	Lessico pertinente e variato	Lessico, anche specifico, preciso e ricco; registro adeguato alla situazione comunicativa	10
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	
2b-Correttezza grammaticale Ortografia, morfosintassi, punteggiatura	Cosa si valuta: 1 padronanza delle strutture morfosintattiche 2 correttezza ortografica 3 uso consapevole della punteggiatura in relazione al tipo di testo	Gravi errori morfosintattici e/o ortografici	Errori diffusi ma non gravi; punteggiatura scarsa e non appropriata	Errori rari, non gravi; punteggiatura essenziale	Correttezza sostanziale; punteggiatura adeguata	Buona/ottima correttezza; punteggiatura sempre adeguata al contesto	10
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	

3a- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: 1 scelta di argomenti pertinenti 2 organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo 3 consistenza e precisione di informazioni e dati	Conoscenze e riferimenti scorretti e/o Incompleti	Conoscenze e riferimenti scarsi e/o parziali	Conoscenze e riferimenti corretti e sufficientemente completi	Conoscenze e riferimenti corretti e contestualizzati	Conoscenze e riferimenti precisi, ampi e approfonditi	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
3b- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Cosa si valuta: 1 rielaborazione delle informazioni 2 presenza di commenti e valutazioni personali	Giudizi confusi e/o contraddittori	Valutazioni non evidenti; trattazione superficiale e/o priva di spunti personali	Presenza di valutazioni chiare e semplici	Valutazioni chiare, giudizi critici motivati	Valutazioni ben formulate e integrate nel testo in modo efficace	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE							/60

Questo punteggio va sommato al punteggio della parte specifica della seconda pagina. Compilare la parte specifica della tipologia scelta dall'allievo.

Cognome e Nome		Classe		Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia A						
A 1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, rielaborazione in forma di parafrasi o riassunto)	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A1	Consegna non rispettata	Consegna rispettata solo in parte	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna svolta in modo completo	Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
A 2. Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A2	Comprensione, analisi e interpretazione scorretta (1-2-3) o incompleta (4-5-6)	Comprensione, analisi e interpretazione scarsamente corretta e/o parzialmente incompleta	Comprensione, analisi e interpretazione Corretta e sufficientemente completa	Comprensione, analisi e interpretazione corretta e approfondita	Comprensione, analisi e interpretazione corretta e predisa
		Punti 1-2-3-4-5-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16
A 3. Interpretazione del testo	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A3	Interpretazione insufficiente del testo	Interpretazione parziale del testo	Interpretazione sufficiente del testo	Interpretazione corretta del testo	Interpretazione articolata del testo
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia B						
B 1. Individuazione di tesi e argomentazioni	Cosa si valuta: la struttura del testo (introduzione, esplicitazione della tesi, argomentazioni, esplicitazione della antitesi se richiesta, conclusione)	Tesi e argomentazioni non comprese (1-2-3); tesi e argomentazioni scarsamente comprese (3-4-5)	Tesi e argomentazioni parzialmente comprese	Tesi e argomentazioni sufficientemente comprese	Tesi e interpretazioni comprese in modo in modo adeguato	Tesi e interpretazioni colte appieno nei loro significati
		Punti 1-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16
B 2. Costruzione del percorso ragionativo	Cosa si valuta: Coerenza testuale, coesione e utilizzo dei connettivi di gerarchia e logico-tematici	Percorso ragionativo incoerente e non comprensibile	Percorso ragionativo poco coerente, difficile da decodificare	Percorso ragionativo essenziale	Percorso ragionativo lineare, facile da seguire	Percorso ragionativo coerente e personale
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
B 3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale	Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati	Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia C						

C 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C1	Testo non pertinente, traccia non svolta (1-2-3); pertinenza parziale (4-5-6)	Testo appena pertinente, traccia svolta in modo approssimativo	Testo <i>pertinente e coerente alla traccia</i>	Testo coerente, soddisfacente organizzazione dei paragrafi	Testo coerente e approfondito		
		Punti 1-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16	16	
C 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C2	Sviluppo caotico	Sviluppo difficile da seguire	<i>Sviluppo sufficientemente ordinato</i>	Sviluppo articolato in modo efficace	Sviluppo critico e personale		
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12	
C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale	Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	<i>Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati</i>	Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica		
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA							/40	
TOTALE PUNTI: /100							diviso 5 =	voto in ventesimi
(approssimazione per eccesso per i valori dopo la virgola uguali e superiori a 5, per difetto per valori inferiori a 5)								

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

Articolazione: Cucina

INDICATORI		DESCRITTORI		Punti		
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa		Coglie il significato completo e profondo		1.5		
		Coglie parzialmente il significato generale		1		
		Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale		0.5		
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline		Presente, corretta ed approfondita		3		
		Non completamente presente ma adeguata e corretta		2.5		
		Parzialmente presente ed essenziale		2		
		Parzialmente presente e scorrette		1.5		
		Lacunosa e insufficiente		1		
		Scarsa e non pertinente		0.5		
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni		Competenze ampie e sicure in ogni aspetto e strategie risolutive originali		4		
		Competenze nel complesso presenti ed adeguate e strategie risolutive costruite autonomamente		3.5		
		Competenze nel complesso corrette e strategie risolutive abbastanza autonome		3		
		Competenze nel complesso presenti e strategie risolutive limitate a casi semplici		2.5		
		Competenze incomplete e strategie parziali		2		
		Competenze approssimative e non sempre pertinenti, strategie appena abbozzate		1.5		
		Competenze lacunose e strategie risolutive insufficienti		1		
		Competenze scarse ed assente ogni strategia risolutiva		0.5		
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici		Rigorosa e appropriata		1.5		
		Comprensibile e complessivamente corretta		1		
		Impropria		0.5		
TOTALE PARZIALE	A+	B+	C+	D+	TOTALE/10

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Per l'anno scolastico 2021/2022, la valutazione della prova orale sarà attuata secondo la griglia più sotto riportata.

Il colloquio orale comprende la:

1. analisi del materiale scelto dalla sottocommissione con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;

2. esposizione dei contenuti secondo i metodi delle singole discipline compresa Educazione Civica argomentando in modo critico e personale;
3. esposizione di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una breve relazione o **un elaborato** multimediale;
4. discussione degli elaborati relativi alle prove scritte

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a par-	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	

tire dalla riflessione sulle esperienze personali	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				