

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI  
Prot. 0005460 del 10/05/2021  
04 (Uscita)



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO  
STATALE  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE

GIUSTINO  
FORTUNATO

*"L'impegno di oggi per  
l'attività di domani"*

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

**TURISMO**

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

CORSI SERALI

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**ESAMI DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

**Istruzione degli adulti   Secondo   Livello   Terzo Periodo didattico**

**Classe Quinta Sez. A serale**

**INDIRIZZO : SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ART. ENOGASTRONOMIA**

## Indice

1. **Presentazione dell'Istituto**
  - 1.1 L'Istituto
  - 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
  - 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
  - 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia
2. **Indirizzi di studio**
  - 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
  - 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali
    - 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi
  - 2.3 ISTRUZIONE DEGLI ADULTI
  - 2.4 Quadro orario
3. **Il Consiglio di classe**
  - 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità
4. **Composizione della Classe**
  - 4.1 Profilo della classe
  - 4.2 Prospetto dati della classe
5. **Programmazione del C. d. C.**
  - 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
  - 5.2 Metodologia e strumenti didattici
  - 5.3 Attività di recupero
6. **Indicazioni generali attività didattica**
  - 6.1 Schede informative su singole discipline
  - 6.2 Percorsi interdisciplinari
  - 6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
  - 6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale
  - 6.5 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
  - 6.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)
7. **Valutazione**
  - 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
  - 7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.
  - 7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

### **Allegati:**

- Griglia di valutazione della prova orale (Allegato B- O.M n. 53 ESAME DI STATO)

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angri quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angri (anno di nascita 2007) dell' IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 47 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate, S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

### 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

### 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

#### *Finalità educative:*

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante.
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

#### *Obiettivi formativi*

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

#### *Priorità didattiche*

L'impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate, culturali e professionali;
- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;
- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società

- complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

#### 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia -obiettivi della DAD

L'eccezionale situazione vissuta al fine di contrastare e contenere la diffusione del Coronavirus ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

La sospensione forzata ha interrotto bruscamente la rete quotidiana di rapporti in presenza ed è stato attivato un ambiente di insegnamento-apprendimento a distanza, garantendo il diritto allo studio e la continuità della didattica

Si è mantenuta viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione.

La nostra comunità educante ha risposto in maniera salda, solidale e coesa, dimostrando senso di responsabilità e di appartenenza e disponibilità a riorganizzarsi repentinamente, in modo tale che la lontananza fisica non si è trasformata in abbandono per nessuno.

L'ISIS " G. Fortunato " si è prefisso di mantenere il dialogo educativo attraverso strumenti e modalità di didattica a distanza, o meglio "didattica di avvicinamento", consentendo principalmente di assicurare forme di interazione in tempo reale tra i docenti e gli studenti, funzionali a sostenere, per quanto possibile, i percorsi di apprendimento e ad affrontare insieme, come comunità educante, il difficile momento sociale e psicologico che stiamo attraversando.

In questo senso, si è inteso:

**Privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze**, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente.

**Valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività di didattica a distanza**, osservando con continuità il processo di apprendimento e fornendo l'opportuno feedback.

**Valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche** degli studenti che possono emergere nelle attività di didattica a distanza.

**Continuare a garantire l'informazione alle famiglie** sulle attività svolte attraverso la Bachecca del registro elettronico.

## 2. Indirizzi di studio

2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

### A. Istituto Tecnico

➤ Settore Economico:

1. Amministrazione, finanza e marketing

**articolazione:** Sistemi Informativi aziendali -

2. Turismo

➤ Settore Tecnologico:

1. Agraria, agroalimentare e agroindustria

**art.** Gestione dell'Ambiente e del Territorio

### B. Istituto Professionale - Settore servizi

➤ Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni:

- Enogastronomia

- Enogastronomia - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

- Servizi di sala e di vendita

- Accoglienza turistica.

- Corso serale- ind. Enogastronomia

## 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

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'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

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 favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

### 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

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.

### 2.3 ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

L'Istruzione degli adulti è stata oggetto di numerosi interventi normativi da cui è stata innovata profondamente essendo la domanda di formazione proveniente dagli adulti molto complessa e diversificata. Lo studente adulto ha un patrimonio in termini di maturità personale, di conoscenze e competenze, di stili di apprendimento consolidato e, molto spesso, approda a scuola dopo un percorso formativo frastagliato e difficoltoso, una lunga interruzione degli studi e portando con sé un bagaglio di complessità personali che provengono direttamente dalla sua condizione di adulto e di lavoratore.

La classe degli adulti è quasi sempre disomogenea, per età, per estrazione socio-culturale, per stili di vita, impegni, aspettative e, per dar luogo a un percorso di crescita culturale reale, la formazione che agli adulti si rivolge deve rispettare e valorizzare quanto già il soggetto ha maturato nel corso della propria vita.

Il percorso di istruzione è stato così organizzato in modo da consentirne la personalizzazione sulla base di un Patto Formativo Individuale (PFI) che viene definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti.

In linea con i suddetti dettami normativi, gli studenti iscritti a un corso serale possono essere esonerati dalla frequenza delle lezioni relative a materie, previste dal curriculum di studi che stanno frequentando, nel caso in cui per tali materie si riconosca una sufficiente preparazione pregressa, attestata dalla documentazione prodotta dagli interessati e da accertamenti compiuti dalla Sezione Funzionale della Commissione per i Patti Formativi competente.

In merito all'assetto organizzativo del percorso di istruzione questo viene sviluppato tramite Unità di apprendimento così come sancito dal D.P.R. 263/12 che vede in queste la "Condizione necessaria e irrinunciabile per il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione del percorso" "da erogare anche a distanza, intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze correlate ai livelli e ai periodi didattici".

Attualmente nel corso serale del nostro Istituto vi è un unico indirizzo di studio, Enogastronomia, il relativo titolo è caratterizzato dalla medesima offerta formativa del corso diurno, integrata e adattata, in particolare riguardo alla metodologia didattica, ai contenuti e agli obiettivi, alla specificità dell'utenza del corso serale ed è stato attivato solo il terzo periodo didattico (ex 5<sup>a</sup> classe).

### 2.4 QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	II PERIODO biennale	II PERIODO annuale	III PERIODO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	3	3
STORIA	3	2	2
LINGUA INGLESE	4	2	2
LINGUA FRANCESE	4	2	2
MATEMATICA	3	3	3
DIRITTO TECNICHE AMMINISTR. STRUTTURE RICETTIVE	7	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	2	2	2
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRON.SETTORE CUCINA	6	3	3
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	3	2+1	2
Educazione civica ( 33 ore)			
<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>23</b>	<b>22</b>

### 3. Docenti del Consiglio di classe

#### 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità	
		II PERIODO DIDATTICO	III PERIODO DIDATTICO
Abete Massimo	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita		
Amendola Valentina	Storia		
D'Angelo Mariarosa	Seconda lingua comunitaria francese		
Fioraliso Matilde	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive		
Francese Guglielmina	Lingua inglese	x	x
Giordano Filomena	Matematica		
Iannettone Lucia	Scienza e cultura dell'alimentazione		
Penna Alberto	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina		
Romano Manuela	Italiano		

### 4. Composizione della Classe

#### 4.1 Profilo della Classe

Il gruppo classe è composto da 25 alunni, provenienti dal Secondo Periodo didattico del corso serale dell'A.S. 2019/2020, ad esclusione di un nuovo inserimento. La Classe, come normalmente accade nei Corsi Serali, nei quali l'utenza è spesso portatrice di istanze complesse e diversificate, a causa delle condizioni di vita e di lavoro-oltre all'avere carriere scolastiche eterogenee, complesse e diversificate- è risultata essere piuttosto eterogenea per conoscenze e competenze. Nonostante gli impegni personali, familiari e lavorativi, gli studenti si sono sempre dimostrati motivati all'approccio strumentale delle diverse discipline. Per molti, la buona volontà e l'impegno tenace profuso durante le ore di lezione, hanno favorito l'acquisizione di abilità e competenze utili alla propria crescita umana e professionale. Le metodologie didattiche seguite nelle varie discipline sono state adottate allo scopo di privilegiare lezioni, basate sul coinvolgimento continuo degli Studenti e delle Studentesse.

Per lo svolgimento delle lezioni e per agevolare gli apprendimenti si sono utilizzati libri di testo in formato cartaceo e digitale, manuali tecnici, sussidi audiovisivi, materiale autentico, prodotti multimediali, materiali dalla Rete. Si è registrato, da parte degli Studenti e Studentesse, un comportamento sostanzialmente corretto ed una partecipazione attiva al dialogo educativo.

Gli alunni più motivati e volenterosi, hanno affrontato l'intero percorso in maniera adeguata e proficua, grazie ad uno studio costante, recuperando lacune e superando le difficoltà incontrate. Gli alunni con meno capacità organizzativa rispetto allo studio, hanno, invece, frequentato con carattere approssimativo e si sono limitati al lavoro proposto dai docenti. Per quanto concerne la didattica a distanza dell'anno in corso, la maggior parte degli alunni ha dimostrato maturità ed impegno nel partecipare alle lezioni e nella consegna degli elaborati. Esercitazioni scritte, svolte periodicamente dagli allievi, sono state trasmesse ai docenti, sulla piattaforma Google Suite for Education o sulle mail fornite

dagli stessi docenti. Il livello di socializzazione all'interno della classe è risultato positivo ed è emerso un buono spirito di collaborazione durante tutto il percorso. Dal punto di vista disciplinare non ci sono stati problemi significativi né all'interno del gruppo di alunni né nei confronti dei docenti. Nonostante alcune difficoltà evidenziate, tutti gli allievi hanno raggiunto i livelli base nelle competenze a loro richieste; specialmente nelle materie professionalizzanti, una buona parte della classe mostra conoscenze ed abilità più che buone. Durante l'attività didattica i docenti hanno avuto cura di sviluppare sia le competenze previste dalla programmazione disciplinare che quelle relative all'indirizzo di studio, individuando e perseguendo obiettivi educativi-formativi-culturali, ma anche relativi alla cittadinanza, proponendo ed attuando percorsi volti a potenziare tali competenze: la risposta degli alunni è stata sempre positiva.

L'intero iter del processo di apprendimento inteso come:

1. Partecipazione personale alle attività;
2. Impegno;
3. Metodo di studio;
4. Progressione nell'apprendimento conseguita rispetto alla situazione di partenza;
5. Livello medio di prestazione raggiunto nella classe;
6. Conoscenze;
7. Competenze;
8. Capacità.

può pertanto qualificarsi come positivo per quasi tutti gli studenti e le studentesse coinvolte nel processo di apprendimento.

**COORDINATORE: prof.ssa Romano Manuela**

#### 4.2 Prospetto dati della classe

II PERIODO DIDATTICO <i>2019/2020</i>	<i>N.</i>	III PERIODO DIDATTICO <i>2020/2021</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	<i>30</i>	ISCRITTI	<i>25</i>
AMMESSI	<i>25</i>	AMMESSI	
NON AMMESSI	<i>5</i>	NON AMMESSI	



## 5. La programmazione del Consiglio di classe

La programmazione del Consiglio di classe definita ad inizio anno scolastico è stata modificata a causa dell'interruzione dell'attività didattica in presenza e, pertanto, ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti del Consiglio di classe, tenuto conto anche delle attività a distanza svolte nei periodi di sospensione dell'attività didattica e di chiusura della scuola per emergenza epidemiologica, hanno realizzato un progetto educativo e formativo inteso come sviluppo di conoscenze, competenze, capacità segnate da puntualità, essenzialità cognitiva, disponibilità al cambiamento, ordine logico, creatività, capacità, problem solving e finalizzate, nell'ottica di un'istruzione che sceglie e persegue obiettivi formativi in funzione della realizzazione e formazione dell'uomo, del cittadino, del professionista.

### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
<b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	
<b>Costruzione del sé</b>	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	
g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	

### 5.2 Metodologia e strumenti didattici

Il Consiglio di classe ha cercato di coinvolgere il più possibile gli studenti attraverso: il dialogo quotidiano, l'attenzione agli aspetti motivazionali, l'ascolto, l'attivazione di strategie di prevenzione e riduzione delle situazioni di disagio; l'esplicitazione dei percorsi; la chiarezza nella comunicazione; la trasparenza nelle procedure; esercitazioni in classe e lavori di gruppo mirati al recupero e al consolidamento delle conoscenze basilari dei programmi svolti.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19 è stata attivata la Didattica a distanza.

L'I.S.I.S " G. Fortunato " ha provveduto a rimodulare gli insegnamenti, implementando la piattaforma di Google Suite for Education, che ha consentito alle scuola di attivare account personali per i docenti ed alunni, classi virtuali, video-lezioni.

Le lezioni sono state tenute tramite gli strumenti della GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Nella DAD i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

- videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet"
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico;
- WhatsApp per contattare e comunicare con i ragazzi, ricevere ed inviare correzione degli esercizi

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio, per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, spesso, alleggerito, esonerando gli alunni dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dalla non disponibilità della strumentazione digitale.

### 5.3 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti pregressi.

## 6. Indicazioni generali attività didattica

### 6.1 Schede informative su singole discipline

#### Scheda informativa

**Disciplina: Italiano**

**Docente: Romano Manuela**

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 1: LA NARRATIVA DELLA SECONDA META' DELL'800.</b> L'età del positivismo e del realismo Il naturalismo francese Il verismo italiano Giovanni Verga : vita, formazione, pensiero, poetica, opere</p> <p><b>Modulo 2: LA POESIA DELLA SECONDA META' DELL'800.</b> Il Simbolismo Francese I poeti maledetti: Charles Baudelaire e le "corrispondenze" Il Decadentismo: La poetica e la rivoluzione delle forme Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino, le opere. D'Annunzio: la vita, il decadentismo di D'Annunzio, il Superomismo, l'Estetismo, le raccolte poetiche, le Laudi.</p> <p><b>Modulo 3: LA CRISI DEL SOGGETTO.</b> Pirandello: la vita, il pensiero, <i>Il Fu Mattia Pascal</i>; la poetica dell'Umorismo, il "teatro nel teatro" Crisi e rifondazioni dei saperi, cenni su Freud Svevo: la vita, cultura, ideologia; <i>Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno.</i></p> <p><b>Modulo 4: LA POESIA DELLA PRIMA META' DEL '900.</b> Montale: la vita, la poetica; <i>Ossi di seppia, Le occasioni</i> Primo Levi: la vita, le opere, le esperienze del lager</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p><b>ABILITÀ/CAPACITÀ'</b> • Individua i principali legami tra vita e opere di un autore e le connessioni con il contesto storico • Coglie i principali rapporti tra il testo e il contesto individuando le tematiche principali e alcuni elementi stilistici propri degli autori e delle correnti dell'epoca • Confronta tra loro autori, temi, correnti culturali, mentalità evidenziandone in modo essenziale le principali somiglianze o differenze • Individua in modo essenziale lo sviluppo diacronico di generi testuali e tematiche culturali • Sostiene colloqui su tematiche definite in modo lineare e con un lessico abbastanza appropriato • Produce testi scritti di diversa tipologia (analisi del testo, tema di ordine generale, tema argomentativo, tema storico) riuscendo a rispettare le consegne</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p><b>METODI</b> 1. lezioni frontali 2. lezione dialogata interattiva 3. lavoro individuale 4. lavoro di gruppo 6. brain-storming 7. problem solving 8. attività di feedback</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di raggiungimento delle competenze previste</li> <li>• Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>• Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>• Frequenza regolare</li> <li>• Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi in adozione (PANEBIANCO BEATRICE / GINEPRINI MARIO / SEMINARA SIMONA - LETTERAUTORI. EDIZIONE VERDE - VOL. 3 LD / DAL SECONDO OTTOCENTO AL POSTMODERNO + EBOOK SCUOLABOOK, ZANICHELLI EDITORE)</li> <li>• Fotocopie di materiale predisposto dall'insegnante</li> <li>• Multimedialità ed internet</li> </ul>

Scheda informativa

Disciplina: Storia

Docente: Amendola Valentina

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 1:</b> <i>L'ultimo scorcio del XIX secolo e la crisi del primo '900</i> L'età giolittiana La I guerra mondiale La Rivoluzione Russa</p> <p><b>Modulo 2:</b> <i>I Regimi Totalitari tra le due Guerre</i> Il I dopoguerra in Italia e nascita del Partito fascista Il Fascismo Il Nazismo</p> <p><b>Modulo 3:</b> <i>La seconda guerra mondiale</i> La II guerra mondiale (I parte) La II guerra mondiale (II parte)</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggia il lessico specifico della materia</li> <li>• Colloca nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati</li> <li>● Individua e pone in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici esaminati</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p><b>METODI</b> 1. lezioni frontali 2. lezione dialogata interattiva 3. lavoro individuale 4. lavoro di gruppo 5. attività di laboratorio 6.brain-storming 7.problem solving 8.attività di feedback</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di raggiungimento delle competenze previste</li> <li>• Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>• Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>• Frequenza regolare</li> <li>• Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Testi in adozione</p> <p><b>CALVANI VITTORIA, "STORIA E PROGETTO / VOLUME 5 + ATLANTE GEOSTORICO" A. MONDADORI SCUOLA</b></p> <p>Fotocopie di materiale predisposto dall'insegnante</p> <p>Multimedialità ed internet</p>

Scheda informativa

Disciplina: Lingua inglese

Docente: Francese Guglielmina

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>Fast Food and Fast Food Restaurants Slow Food Nouvelle Cuisine Fusion Food and Cuisine Do you Live Organic ?</p> <p>The Food Pyramid The Mediterranean Diet The Macrobiotic Diet</p> <p>HACCP HACCP Preliminary Tasks and Principles</p> <p>Bacteria and food poisoning Food Contamination Food Preservation Refrigerated Systems: Cook Chill Refrigerated Systems: Cook Freeze Refrigerated Systems: Vacuum System</p> <p>Wine from Vines</p> <p>Educazione civica : Southern Italy – Campania – A taste of the region “Caprese”</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere e produrre messaggi di vario tipo specificamente di natura tecnico-professionale ed informazione di carattere tecnico, inferendo eventuali elementi lessicali ignoti dal contesto linguistico e dalla situazione, anche simulata, di comunicazione;</li> <li>• esprimersi oralmente con efficacia, correttezza formale e proprietà lessicale su argomenti di carattere generale e di saper utilizzare i linguaggi settoriali in qualsiasi situazione legata alla pratica professionale;</li> <li>• saper utilizzare la lingua straniera per compiere operazioni di astrazione e di trasferimento autonomo di conoscenze;</li> <li>• sviluppare l'abilità di lettura estensiva ed intensiva di testi di varia natura;</li> <li>• produrre testi scritti in forma di composizioni guidate, rielaborazione di appunti, riassunti, sia di carattere generale che più specificamente professionale;</li> <li>• sviluppare la capacità di comprensione, analisi e sintesi dell'informazione;</li> <li>• individuare gli elementi culturali veicolati dalla lingua e confrontarli con quelli della lingua italiana o di altre lingue;</li> <li>• riflettere sulla lingua straniera e sistematizzarne la struttura.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>L'approccio adottato è stato di tipo Comunicativo-funzionale teso a sviluppare le quattro abilità linguistiche di base (<i>Listening, Speaking, Reading, Writing</i>) e a promuovere la competenza comunicativa basata su :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ competenza linguistica, articolata in <i>accuracy</i> (correttezza formale) e <i>appropriacy</i> (appropriatezza del messaggio)</li> <li>▪ competenza testuale</li> <li>▪ competenza socio-linguistica</li> <li>▪ competenza strategica, cioè abilità di utilizzare strategie di comunicazione sia di natura verbale che non-verbale al fine di compensare difficoltà di comunicazione o insufficiente padronanza delle regole linguistiche.</li> </ul> <p>Nel corso dell'attività didattica si sono alternati la lezione frontale con momenti di lavoro individuale, a gruppi per favorire l'uso della lingua come strumento di comunicazione.</p> <p>Le attività sono state varie e differenziate: sono stati effettuati questionari di comprensione ed esercizi strutturati e semi-strutturati quali true-false, gap filling, esercizi di transfer, multiple choice, etc. Per la produzione scritta sono state consolidate in particolare le tecniche di sintesi e di costruzione di mappe concettuali. Per la produzione orale è stata progressivamente sviluppata l'esposizione su argomento, la conversazione ed il confronto su topics.</p> <p>In particolare sono state proposte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attività comunicative orali (<i>listening and speaking</i>), con arricchimento lessicale e particolare cura per gli aspetti extra-linguistici (interpretazione delle funzioni) e paralinguistici (differenza di registri e contesti)</li> <li>▪ Attività volte a migliorare le abilità scritte con particolare attenzione al significato globale del testo e ai suoi contenuti specifici; <i>produzione scritta</i> di testi ;</li> <li>▪ Esplorazione contrastiva della cultura inglese: il confronto della propria realtà con quella del paese straniero ha anche lo scopo di promuovere lo sviluppo della dimensione culturale e socializzante.</li> </ul> <p>Strumento principale di supporto didattico sono state dispense, a cui periodicamente sono stati integrati sussidi da testi, da riviste ma anche sussidi audio e atti a stimolare in particolare le abilità orali.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto della griglia dei criteri e degli obiettivi specifici - <i>condivisa nella programmazione dipartimentale</i> - riguardanti sia le abilità ricettive che quelle produttive, ma ha preso in considerazione anche i livelli di partenza, i progressi compiuti, la qualità della partecipazione ed impegno profuso.</p>

<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Schede didattiche, materiale prodotto dall'insegnante, Cds  Testo in adozione : De Chiara-Torchia About a Catering Plus Trinity Whitebridge
---	---

**Scheda informativa**

**Disciplina: Lingua francese**

**Docente: D'Angelo Mariarosa**

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	- Le monde de la restauration  - En cuisine  - Les produits alimentaires et les reparations  - Les règles de la cuisine  - Cartes et menus  - La sécurité et l'alimentation  - Postuler à un emploi
<b><u>ABILITA'</u></b>	Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di microlingua.  Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale.  Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, usare i dizionari anche multimediali.  Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, sociale e professionale.  Produrre testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti di interesse personale, sociale e professionale.  Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale.  Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<b>VERIFICHE SCRITTE</b>  Questionari a risposta aperta e chiusa, prove strutturate e semi-strutturate.  <b>VERIFICHE ORALI</b>  Dialoghi e interrogazioni per l'accertamento del grado di conoscenza linguistica raggiunto, dell'aderenza del lessico allo specifico argomento trattato, accertamento delle proprietà grammaticali.
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Autore: Duvallier Christine Titolo: Gourmet + Vers le monde du travail / Enogastronomie Volume: U Editore: ELI

**Scheda informativa**

**Disciplina: Diritto e tecnica delle imprese ricettive**

**Docente: Fioraliso Matilde**

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>Il mercato turistico nazionale ed internazionale, le destinazioni turistiche, le evoluzioni del mercato turistico, la funzione marketing, il marketing operativo, il piano di marketing la disciplina dei contratti, le norme volontarie, le norme obbligatorie, le norme sulla sicurezza alimentare, le fonti del diritto. Educazione civica : Agenda 2020/2030</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Individuare i fattori che determinano un fenomeno turistico, comprendere il significato di destinazione e le loro fasi, individuare le potenzialità di un territorio, individuale le caratteristiche del marketing, distinguere i vari mercati e segmentarli, posizionare una qualsiasi azienda sul mercato e definirne il posizionamento, individuare gli elementi del marketing mix, analizzare la vita di un prodotto, sceglierne il giusto prezzo, analizzare le varie modalità del piano di marketing.</p> <p>Riconoscere i diversi contratti tipici ed atipici, la definizione di contratto i contratti di settore le responsabilità contrattuali .</p> <p>Riconoscere i diversi sistemi di gestione, definizioni di marchi , di prodotti a chilometro zero, definizioni di marchi alimentari , riscocere le frodi alimenatarie , i concetti di rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Definire gli obblighi dell'imprenditore, i requisiti morali e materiali, la capacità di agire, le modalità di iscrizione nel registro imprese, gli obblighi delle scritture contabili la tutela della privacy, la sicurezza sui luoghi di lavoro , il DVR e la valutazione dei rischi , la prevenzione incendi.</p> <p>Riconoscere il problema della sicurezza alimentare, i regolamenti CE ed il Piano di autocontrollo , i controlli lungo tutta la filiera e gli enti preposti, le informazioni al consumatore e la sua tutela, l'etichettatura.</p> <p>Comprendere il concetto di norma, di ordinamento giuridico , di definizione di poteri e di gerarchia delle fonti con a capo la Costituzione Italiana, di armonizzazione legislativa europea con lo studio dell'integrazione delle fonti europee attraverso i regolamenti e le direttive e anche attraverso le istituzioni europee : PARLAMENTO , COMMISSIONE E CONSIGLIO EUROPEO.</p> <p>Comprendere e rielaborare gli obiettivi dell' agenda 2020/2030</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezioni frontali , partecipazione attiva attraverso dibattiti in modalità telematica sugli argomenti trattati su casi reali, lavori individuali, didattica laboratoriale, ricerche</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Le verifiche saranno effettuate in itinere e alla fine del processo di apprendimento attraverso questionari interrogazioni produzione di ricerche test semi strutturati caricati su classroom e riconsegnati attraverso le stesse modalità telematiche , onde verificare il livello di raggiungimento delle competenze previste , attraverso un impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche, individuando progressi nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza: Frequenza regolare, rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI .</p>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi in adozione RASCIONI / FERRIELLO "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE / VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3" Tramontana</li> <li>• Fotocopie di materiale predisposto dall'insegnante</li> <li>• Multimedialità ed internet</li> </ul>

Scheda informativa

Disciplina: Matematica

Docente: Giordano Filomena

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>DOMINIO DELLE FUNZIONI INTERSEZIONI POSITIVITA' SIMMETRIE GRAFICO PROBABILE PREZZO DI VENDITA DI UN PIATTO PROBABILITA' PERCENTUALI</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>INDIVIDUARE IL PROBLEMA, L'ESERCIZIO E APPLICARE LE CONOSCENZE APPRESE PER RISOLVERLO E PORTARLO A TERMINE CON LE DOVUTE STRATEGIE E FORMULE</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>DAD (videolezioni su Meet, utilizzo Google Classroom per condivisione dei materiali)  LAVORO DI GRUPPO  PROBLEM SOLVING  ATTIVITA' DI FEEDBACK  BRAIN-STORMING  LEZIONE DIALOGATA INTERATTIVA</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>IMPEGNO CONTINUO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE ATTIVA ALLE ATTIVITA'  PROGRESSO NEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO RISPETTO ALLE CONDIZIONI DI PARTENZA  FREQUENZA REGOLARE  ESERCITAZIONI</p>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>AUTORE: SASSO LEONARDO  TITOLO: NUOVA MATEMATICA A COLORI-EDIZIONE GIALLA-VOLUME 5/CALCOLO INTEGRALE-DISTRIBUZIONE DI PROBABILITA'  VOL. 3  EDITORE: PETRINI  MATERIALE PREDISPOSTO DALL'INSEGNANTE</p>



**Scheda informativa**

**Disciplina Scienza e cultura degli alimenti**

**Docente: Iannettone Lucia**

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>1. nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari                  2. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.                  3. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio.                  4. Dieta sana ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche. La dieta mediterranea.                  5. Certificazione di qualità e sistema HACCP.                  6. Consuetudini alimentari nelle diverse culture e religioni.                  7. Ed civica " agenda 2030"</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, le caratteristiche organolettiche , merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menù funzionali alle diverse esigenze della clientela. Redigere un piano HACCP, gestione dei rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p> <p>5. attività s</p>	<p><b>METODI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. lezioni frontali</li> <li>2. lezione dialogata interattiva</li> <li>3. lavoro individuale</li> <li>4. lavoro di gruppo</li> <li>5. Problem solving</li> <li>6. Attività di feedback</li> <li>7. Brain storming</li> </ol>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Livello di raggiungimento delle competenze previste. Impegno continuo nello studio e nelle attività didattiche , partecipazione attiva.</p> <p>Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza.</p> <p>Frequenza regolare, rispetto del Regolamento d istituto e del regolamento DDI.</p>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Testi in Adozione :</p> <p>ALIMENTAZIONE OGGI - VOLUME U PER IL QUINTO ANNO (LDM) SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE PER I SERV. ENOGASTRONOMIA E SALA VENDITA- Rodato Silvano</p> <p>Materiale fornito dal docente</p> <p>Multimedialità e risorse di internet.</p>

Scheda informativa

Disciplina Laboratorio e servizi enogastronomici SETTORE SALA e BAR

Docente: Abete Massimo

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>UDA N. 1 Enologia e sommelierie I vini: La produzione vitivinicola. La normativa del settore vitivinicolo Il servizio del vino UDA N. 2 I vini speciali: Champagne e Spumanti. Gli altri vini speciali: vini liquorosi e vini aromatizzati. Analisi sensoriale e degustazione UDA N. 3 La birra. I super alcolici Mixology: l'arte del bere miscelato UDA N. 4 Enogastronomia e società; I menù e le carte, Marketing e qualità e territorio, Catering e Banqueting</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ricettiva, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo al dessert per flambé di prestigio. Eseguire analisi sensoriale del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>1 Lezioni Frontali 2 Lezione dialogata interattiva 3 Lavoro individuale 4 Lavoro di gruppo 5 Video di attività di laboratorio 6 Brain-storming 7 Problem solving 8 attività di feedback</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La verifica sommativa sarà effettuata attraverso prove scritte a risposta aperta, problemi, quesiti a risposta singola e prove orali. Esse saranno sempre omogenee alle verifiche formative, nel senso che presenteranno lo stesso grado di difficoltà. Le verifiche orali saranno attuate sia con le tradizionali interrogazioni, volte a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli studenti, sia con un ampio e quotidiano colloquio, che renderà ogni momento di lezione anche momento di valutazione. Inoltre concorrono alla valutazione le performance scritte e trasmissione allo studente della stessa( DDI)nonché la correzione in streaming della performance scritta/orale dello studente( DDI)</p>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Testo adottato: MAITRE &amp; BARMAN con MASTERLAB Strumenti ; Supporto digitale, video illustrativi di laboratorio sul canale YOU TUBE, materiale multi mediale</p>

Scheda informativa

Disciplina: Enogastronomia

Docente: Penna Alberto

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 1:</b> Il menu' Classificazione I momenti di servizio La costruzione del menù</p> <p><b>Modulo 2:</b> Igiene e sicurezza in cucina L'igiene del personale. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione</p> <p><b>Modulo 3:</b> LA Carne Le carni bovine Le carni suine Le carni ovine e caprine Gli animali da cortile- Il pollame</p> <p><b>Modulo 4:</b> I prodotti ittici I pesci di acqua dolce I pesci di acqua salata Le operazioni di pulizia e taglio I crostacei I molluschi</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p><b>ABILITÀ/CAPACITÀ'</b> -Realizzare piatti con prodotti del territorio,tenendo conto anche dei clienti con problemi di intolleranze alimentari. - Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti,mezzi e spazi. - Progettare menù per varie tipologie di eventi,simulando anche eventi di catering e banqueting - Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni - Simulare un piano HACCP -Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Utilizzare lessico,fraseologia e software di settore-</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p><b>METODI</b> 1. lezioni frontali 2. lezione dialogata interattiva 3. lavoro individuale 4. lavoro di gruppo 5. attività di laboratorio 6.brain-storming 7.problem solving 8.attività di feedback</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di raggiungimento delle competenze previste</li> <li>• Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>• Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>• Frequenza regolare</li> <li>• Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi in adozione (MASTERLAB- SETTORE CUCINA M B + CONT DIGIT/VOLUME PER IL 5 ANNO)</li> <li>• Fotocopie di materiale predisposto dall'insegnante</li> <li>• Multimedialità ed internet</li> </ul>

Disciplina: **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof.ssa Fioraliso Matilde**

**ore33**

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015</li> <li>• Dignità e diritti umani</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda</li> <li>• Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Didattica integrata</li> <li>• Flipped classroom</li> <li>• Problem solving</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.</p>
<p><b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi di educazione civica</li> <li>• Costituzione</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Dichiarazione universale dei diritti umani</li> <li>• Materiale audiovisivo selezionato in rete</li> </ul>
<p><b>Materie coinvolte</b></p>	<p>Italiano, Storia, DTA, Lingua e civiltà inglese, lingua e civiltà francese, Scienze e cultura dell'alimentazione.</p>
<p><b>Ore svolte</b></p>	<p style="text-align: center;">33</p>

### 6.2 Percorsi Interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Alla scoperta del nostro territorio	Italiano, Storia, Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina, Matematica, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
La nostra frenetica società e i risvolti sull'alimentazione	Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

### 6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio

L'argomento dell'elaborato è stato assegnato a ciascun candidato il 18/04/2021 dal Consiglio di classe. Gli studenti avranno la possibilità di curarlo col supporto di un docente che lo accompagnerà durante questo percorso, aiutandolo a valorizzare quanto appreso.

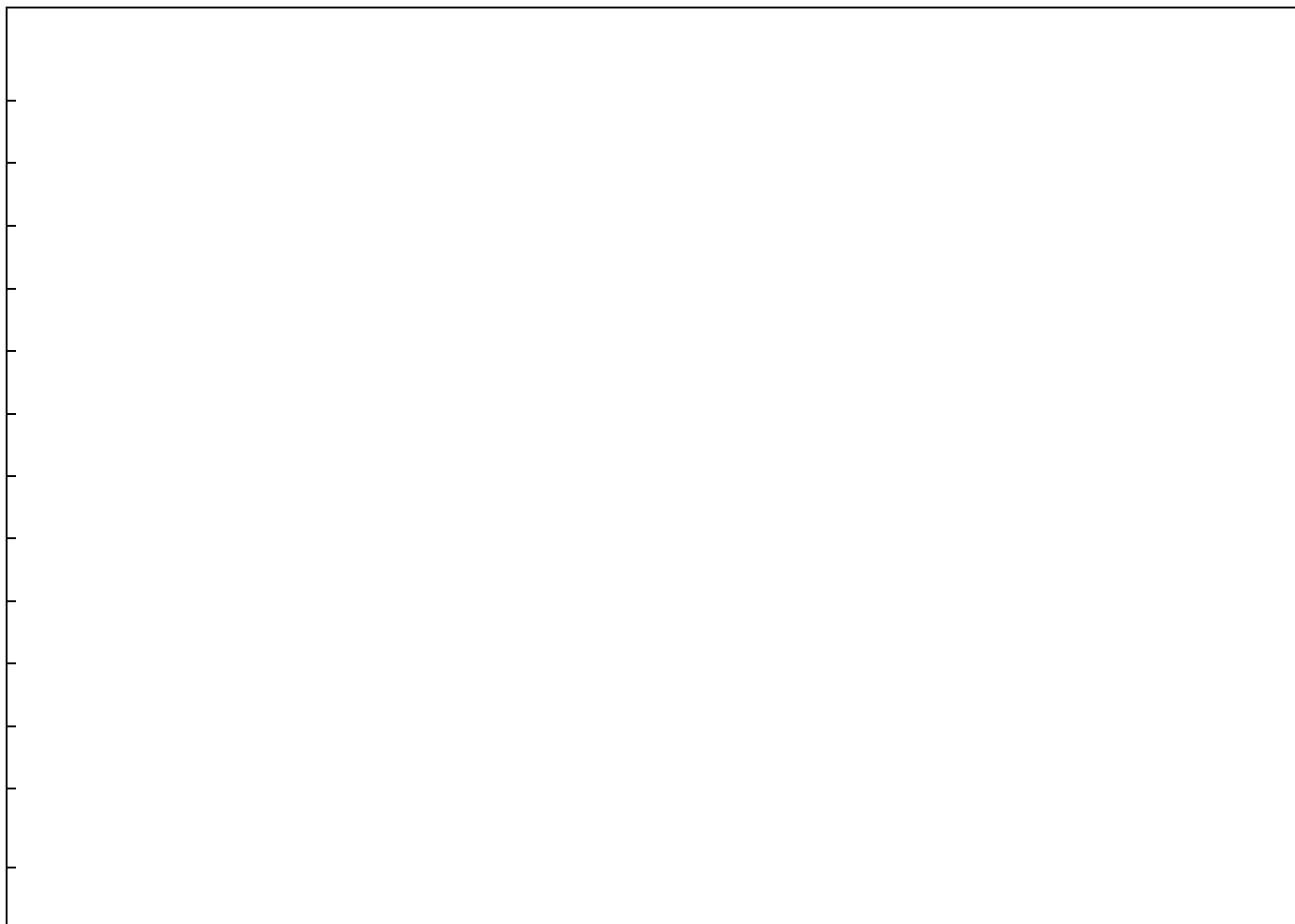
I docenti di classe, dalla data di assegnazione della tematica e fino alla consegna dell'elaborato, sono a disposizione per il supporto e la realizzazione degli elaborati stessi, guidando e consigliandoli.

#### Le discipline caratterizzanti:

- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

#### Argomenti dell'elaborato

n.	Argomento	Docente di riferimento
1.	Dieta in particolari condizioni patologiche - il diabete	prof. Emma Alberto
2.	Ag	prof. Emma Alberto
3.	La dieta mediterranea	prof. Emma Alberto
4.	Il nuovo mondo del Novel foods	prof. Emma Alberto
5.	Intolleranze e allergie alimentari	prof. Emma Alberto
6.	Intolleranze e allergie alimentari	prof. Emma Alberto
7.	Ag	prof. Emma Alberto
8.	Il nuovo mondo del Novel foods	prof. Emma Alberto
9.	Dieta in particolari condizioni patologiche - il diabete	prof. Emma Alberto
10.	La dieta mediterranea	Prof.ssa Iannettone Lucia
11.	Ag	Prof.ssa Iannettone Lucia



6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale

Come da O.M. 53 del 03.03.2021 i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio sono di seguito indicati.

Si precisa, inoltre, che qualora il testo proposto presenti un'estensione ampia, è stata operata una scelta tra una selezione di versi o un breve estratto in prosa, in modo da consentire all'alunno di orientarsi rapidamente nella lettura ed analisi del testo.

Autore	Opera
<i>C. Baudelaire</i>	<i>Da I fiori del male: L'Albatro</i>
<i>C. Baudelaire</i>	<i>Da Lo Spleen di Parigi: Ubriacatevi</i>
<i>G. Verga</i>	<i>Da Vita dei campi: Rosso Malpelo</i>
<i>G. Verga</i>	<i>Da Vita dei campi: La Lupa</i>
<i>G. Verga</i>	<i>Nedda</i>
<i>G. Pascoli</i>	<i>Passi scelti da "Il Fanciullino"</i>
<i>G. Pascoli</i>	<i>Da Myricae: X Agosto</i>
<i>G. Pascoli</i>	<i>Da Canti di Castelvecchio: La Tovaglia</i>
<i>G. D'Annunzio</i>	<i>Da Il Piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli</i>
<i>G. D'Annunzio</i>	<i>La sabbia del tempo</i>
<i>L. Pirandello</i>	<i>Da L'Umoreismo: Il sentimento del contrario</i>
<i>L. Pirandello</i>	<i>Da Uno, Nessuno e Centomila: Il naso di Vitangelo Moscarda</i>
<i>L. Pirandello</i>	<i>Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato</i>
<i>L. Pirandello</i>	<i>Da Quand'ero matto due anni dopo: Un invito a tavola</i>
<i>I. Svevo</i>	<i>Da La coscienza di Zeno: Prefazione</i>
<i>I. Svevo</i>	<i>Da la coscienza di Zeno: Zeno incontra Tullio, vecchio compagno di scuola</i>
<i>E. Montale</i>	<i>I Limoni</i>
<i>E. Montale</i>	<i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>

P. Levi	Shemà
P. Levi	L'inizio del viaggio

### 6.5 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nella seguente tabella.

EDUCAZIONE CIVICA		
Contenuti	Competenze	Discipline coinvolte
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda.	Diritto e tecnica delle imprese ricettive Italiano Lingua e civiltà inglese Storia Lingua e civiltà francese
Dignità e diritti umani.	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.	Diritto e tecnica delle imprese ricettive Lingua e civiltà inglese Storia Scienze degli alimenti Lingua e civiltà francese

### 6.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
<b>Orientamento</b>		

***Gli alunni hanno partecipato ad eventi e incontri di orientamento organizzati dall'Istituto***

## 7. Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

### 7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI				
OBIETTIVI COGNITIVI				
Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5
Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4
Scarso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
<b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		<b>PROGRESSI CURRICULARI</b>		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi		



D= Incerta  
E= Lacunosa

D= Incerti  
E= Irrilevanti

### SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

COMPORTEMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico E = Disorganico

#### 7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- frequenza delle attività di DAD;
- interazione durante le attività di DAD sincrona e asincrona;
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

#### 7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico avviene come stabilito nel comma 6 dell'art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03.03.2021

#### Articolo 11

*(Credito scolastico)*

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

- in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico;
- 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.
- 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.

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

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

La conversione del credito scolastico attribuito al termine della **classe terza e della classe quarta** avviene in sede di scrutinio finale sulla base rispettivamente delle tabelle A e B

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

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 4/ 05/2021**

Docente	Materia
Abete Massimo	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita
Amendola Valentina	Storia
D'Angelo Mariarosa	Seconda lingua comunitaria francese
Fioraliso Matilde	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Francese Guglielmina	Lingua inglese
Giordano Filomena	Matematica
Iannettone Lucia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Penna Alberto	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Romano Manuela	Italiano

# ALLEGATI

## 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 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.	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, elaborando 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 corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				