Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"

Esami di Stato – Anno scolastico 2020/2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe **Quinta** Sez **A**

Indirizzo: **Servizi per l'Enogastronomia ed l'Ospitalità Alberghiera**

Articolazione: **Enogastronomia**

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del **12 maggio 2021**

Il Coordinatore

Prof **Francesco Capalbo**

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

I.I.S. "MANCINI - TOMMASI" COSENZA

INDICE DEL DOCUMENTO DI CLASSE	
1.PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO 1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE PTOF	Pag.2 Pag.2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag.3 Pag.4
3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	Pag.5
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag.7
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 5.1 CONTENUTI INSEGNAMENTO ED. CIVICA 5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE	Pag.9 Pag.10 Pag.11
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO 6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA 6.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag.12 Pag.13 Pag.13
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI 7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE … 7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE…	Pag.14 Pag.14 Pag.15
8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE 8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI 8.2 GRIGLIA VERIFICHE ORALI	Pag.16 Pag.17 Pag.18
9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	Pag.19
10.MODALITÁ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME	Pag. 20
10.1 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 10.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE 10.3 GRIGLIA COLLOQUIO ORALE COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.21 Pag.22 Pag.23 Pag.24
ALLEGATO 1 – UDA INTERDISCIPLINARI I-II-III TRIMESTRE	
ALLEGATO 2 – APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA	
ALLEGATO 3 – DOCUMENTAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI, BES / DSA	
ALLEGATO 4 - ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Mancini- Tommasi" ha radici profonde nel tempo, esso trae origine dall'Istituto Professionale "Mancini" con Indirizzo Commerciale. A seguito della riforma "Progetto 92", diventa "Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici". Nell'anno 1997 diventa Istituto Professionale Alberghiero ed è accorpato successivamente all'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici. In pochi anni la scuola diventa un polo della cultura professionale del territorio e dell'hinterland. A seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico è diventata Istituto di Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi", dall'unione di due tipologie diverse si scuola: l'IPSEOA "Mancini" e l'Istituto Tecnico Agrario "Tommasi". Essa si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come spazio formativo della coscienza individuale. Dal I° settembre 2008 la scuola si è estesa anche sul plesso di Via Gravina, in un palazzo storico dove sono ospitate molte classi dell'IPSEOA. Oggi, l'Istituto ha tre sedi: la centrale, ubicata nel centro della città, Via Gravina e l'ITA "Tommasi" ubicato a Città 2000, con convitto annesso dove vengono ospitati gli alunni residenti in zone lontane e con difficoltà di collegamento. Il nostro Istituto evidenzia la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia. È fondamentale, dunque, la conoscenza del territorio, caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea e da forme di svantaggio socio-economico. L'intento è quello di attuare un curricolo che tenga conto del valore "persona" di ognuno dei nostri studenti, centro dell'azione educativa. Molti alunni provengono da ambienti socio-culturali modesti e sono pendolari e l'Istituto per l'utenza non è solo un luogo di formazione, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale.

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE (DAL PTOF)

Il contesto socio-economico dell'utenza è per lo più omogeneo. La maggior parte della popolazione studentesca presenta un background medio-basso e una preparazione scolastica iniziale carente. Il numero significativo di allievi appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli allievi è, mediamente, condizionata da vari fattori:

- aspetti strumentali che risultano di modesto livello;
- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo. A ciò si aggiunge il pendolarismo di molti studenti, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento.

L'Istituto, per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma rappresenta uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee.
L'ubicazione centrale della scuola favorisce l'interazione con gli aspetti socio-culturali della città.
La popolazione scolastica proviene da paesi limitrofi e dalle zone periferiche della città. In questi ultimi anni si è assistito ad un incremento di studenti appartenenti al ceto medio urbano, che ha apportato aspetti positivi di crescita culturale.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO PTOF

Nel biennio iniziale, il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e/o professionali funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide, al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali. Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti, l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale, nonché l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata. A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro.

Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare:

- capacità di organizzazione autonoma;
- capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali;
- strutturazione delle competenze logiche, comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale;
- potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico;
- consolidare le capacità logico-espressive;
- favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro;
- rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	ORE
ITALIANO	4
STORIA	2
INGLESE	3
FRANCESE	3
MATEMATICA	3
SC. CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	3
D.T.A.	5
LAB. ENOGASTRONOMIA	4
LAB. SALA E VENDITA	2
RELIGIONE	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ORE SETTIMANALI	32

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
PARAMETRI	**DESCRIZIONE**
DESCRIZIONE	La classe Quinta A è composta da 19 alunni (8 femmine e 11 maschi). Molti alunni sono pendolari e coniugano il disagio quotidiano del pendolarismo con l'impegno nello studio in maniera faticosa. Alcuni allievi oltre all'impegno scolastico si sono fatti carico anche di piccole ma significative esperienze nel mondo del lavoro, per acquisire maggiore esperienza nel settore e per rendersi economicamente indipendenti dalle famiglie per le loro piccole necessità. Gli alunni hanno interagito bene tra di loro e con i docenti anche nel caso d'insegnamenti per i quali non c'è stata continuità didattica. La partecipazione al dialogo educativo in qualche caso non è stata regolare complice la situazione emergenziale legata alle vicende della pandemia da Covid – 19. I rapporti con le famiglie sono stati curati attraverso contatti telefonici continui. Il coordinatore ha contattato costantemente le famiglie con comunicazioni scritte o fonogrammi, in merito alle assenze o a situazioni particolari.
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	Della classe fa parte 1 alunna diversamente abile che ha seguito una programmazione differenziata. È stata seguita per 18 ore settimanali da 2 insegnanti di Sostegno. Per l'allieva è stato approntato il PEI ed il Progetto di Vita. Con il PEI si è programmato il percorso didattico educativo, rimodulato anche in funzione dei periodi di DaD. E' presente inoltre, un alunno DSA (certificato) per il quale è stato approntato il PDP, rimodulato anche in funzione della DaD.
SITUAZIONE DI PARTENZA	La situazione di partenza degli alunni è diversificata. Alcuni alunni evidenziavano buone competenze di base, acquisite negli anni grazie ad uno studio regolare e ad un impegno costante. Altri alunni evidenziavano incertezze per l'impegno pregresso non sempre regolare nello studio e per la partecipazione non sempre costruttiva alle attività proposte.
ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	La partecipazione al dialogo educativo e l'impegno nello studio sono stati diversificati. Solo un gruppo di alunni si è distinto per l'impegno costante e regolare in tutte le discipline. Alcuni alunni hanno messo in mostra percorsi irregolari e discontinui. Altri ancora hanno privilegiato solo alcune discipline. La sospensione delle attività didattiche ha condizionato fortemente il lavoro scolastico. Nelle attività in DaD alcuni studenti hanno dato prova di maggiore senso di responsabilità partecipando con interesse e consapevolezza al dialogo educativo.

TRAGUARDI RAGGIUNTI	Alcuni alunni si sono distinti per l'impegno nello studio, per la partecipazione al dialogo educativo, e per il livello di preparazione completo (in alcuni casi curato e approfondito) che hanno acquisito. Altri allievi, invece, hanno "metabolizzato "solo le competenze e le conoscenze disciplinari minime. Le abilità trasversali, comportamentali e cognitive sono state in buona parte raggiunte. In relazione agli obiettivi prefissati, si può affermare che la maggior parte degli alunni ha raggiunto un sufficiente livello di competenze. Tutti gli alunni, ognuno in funzione delle potenzialità e dell'impegno profuso, hanno maturato un bagaglio di conoscenze, competenze e capacità che ha contribuito anche al loro percorso personale di crescita.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO (NORMATIVA DI RIFERIMENTO NEL CASO SIA PRESENTE ALUNNO H O DSA O BES)

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi", da sempre impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana dello studente ed alla personalizzazione dell'apprendimento, fa della didattica inclusiva un denominatore comune per la sua adattabilità a tutti gli alunni, nessuno escluso.
La definizione di inclusione riconosce, comunque, l'esistenza del rischio di esclusione che il corpo docente dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi" si impegna a prevenire attraverso la trasformazione delle strategie organizzative e del curricolo della scuola.
L'inclusione promossa dal nostro Istituto, rappresenta un modo per valorizzare tutti gli allievi e fornire a ciascuno pari opportunità. Coerentemente con questa visione, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" ha predisposto per a.s. in corso non solo un Piano dell'Inclusione atto a valorizzare i diversi stili di apprendimento per gli allievi con BES e DSA o di origine straniera, ma anche strategie didattiche inclusive atte a supportare i bisogni di tutti gli studenti tra cui: attività di alfabetizzazione L2, verifiche e attività programmate, pause didattiche finalizzate al recupero degli apprendimenti e attività di potenziamento per la valorizzazione delle eccellenze.
Attraverso tali azioni si delinea una attenta analisi bisogni di ciascun alunno da parte dei Consigli di classe e dei singoli docenti. Solo così è possibile trasformare ogni difficoltà in un'opportunità di crescita per tutti.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

ESAME DI STATO 2020-2021 per candidati con Disabilità D.S.A. /B.E.S.
Riferimenti legislativi contenuti nell'Ordinanza Ministeriale numero 53, 3 marzo 2021(artt.20 e 21)

Articolo 20

(Esame dei candidati con disabilità)

1. Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI) ai sensi dell'articolo 10 del decreto interministeriale del 29 dicembre 2020, n. 182. 2. Il consiglio di classe, inoltre, acquisisce elementi, sentita la famiglia, per stabilire per quali studenti sia necessario provvedere, in ragione del PEI, allo svolgimento dell'esame in modalità telematica ai sensi dell'articolo 8, qualora l'esame in presenza, anche per effetto dell'applicazione delle eventuali misure sanitarie di sicurezza, risultasse inopportuno o di difficile attuazione. In caso di esigenze sopravvenute dopo l'insediamento della commissione con la riunione plenaria, all'attuazione del presente comma provvede il presidente, sentita la sottocommissione. 3. La prova d'esame, ove di valore equipollente, determina il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma finale non è fatta menzione dello svolgimento della prova equipollente. 4. Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame, la sottocommissione può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle

2. indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della sottocommissione. 5. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PEI la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato B 6. Agli studenti con disabilità per i quali è stata predisposta dalla sottocommissione, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, una prova d'esame non equipollente, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5 del D.lgs. 62/2017. Il riferimento all'effettuazione della prova d'esame non equipollente è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. 7. Agli studenti con disabilità che non partecipano agli esami è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5 del D.lgs. 62/2017. 8. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di Stato, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

Articolo 21

(Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali)

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). 2. La sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento della prova d'esame. Nello svolgimento della prova d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi. 3. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PDP la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato B. 4. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13 del D.lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono una prova differenziata coerente con il percorso svolto, non equipollente a quelle ordinarie, finalizzata solo al rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5 del D.lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione della prova differenziata è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento. 5. I candidati con certificazione di DSA che hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, sostengono la prova d'esame nelle forme previste dalla presente ordinanza e, in caso di esito positivo, conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. 6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, non ricompresi nelle categorie di cui alla legge 8 ottobre 2010, n. 170 e alla legge 5 febbraio 1992, n. 104, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla sottocommissione l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti

2. compensativi già previsti per le prove di valutazione orali in corso d'anno. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, il Collegio Docenti ha fatto proprie le seguenti indicazioni metodologiche di carattere didattico e organizzativo:

- Saper costruire percorsi di insegnamento/apprendimento efficaci, adeguatamente progettati e rigorosamente valutati;
- Superare una didattica orientata esclusivamente allo sviluppo di conoscenze e creare situazioni di apprendimento diversificate e centrate sullo studente: attività di ricerca, piccoli progetti di difficoltà crescente, compiti di realtà, analisi di casi, risoluzioni di problemi, in contesti nuovi, anche non formali, dove sviluppare capacità logiche, critiche, operative, di osservazione, di problem solving;
- Diversificare la propria proposta didattico-educativa considerando l'utilizzo della flessibilità oraria e delle quote di autonomia;
- Promuovere una progettazione integrata dei contenuti disciplinari e delle aree del curricolo;
- Sperimentare realmente le potenzialità delle tecnologie digitali a supporto di pratiche didattiche innovative.

Il processo di revisione del curricolo che sta interessando la nostra Scuola richiede l'impegno di tutto il corpo docente in un'attività di ricerca-azione che riguarda non solo la scelta dei "saperi" e contenuti ma anche l'individuazione di obiettivi, materiali didattici, processi e relative soluzioni metodologiche.

Importante è il contributo dei Dipartimenti e determinante è il ruolo del Dirigente Scolastico nella direzione, coordinamento e valorizzazione delle professionalità interne ma anche nella promozione della partecipazione e nel coinvolgimento dell'utenza, delle famiglie, del territorio.

Il confronto avviene sul terreno delle esperienze di apprendimento più efficaci, delle scelte didattiche più significative, delle strategie più idonee, con attenzione agli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina.

È necessario, infatti, tenere sempre conto della situazione di partenza di ogni ragazza\o, individuare dei risultati attesi concretamente raggiungibili, praticare dei percorsi disciplinari "alla portata" degli studenti della classe, non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi.

Il processo di rielaborazione mira a una maggiore coerenza tra traguardi delle competenze, processi di insegnamento/apprendimento e certificazione.

Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe deve essere orientato a coniugare la gestione dei "saperi" essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace; a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario.

La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle Competenze che consentono di individuare, per ogni *competenza chiave*, le evidenze, i "saperi" essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in Unità di Apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione.

Spazio importante viene attribuito alle competenze di cittadinanza.

Le Unità di Apprendimento sviluppate sono finalizzate ai seguenti risultati:

- Sviluppo delle competenze di base;
- Sviluppo delle competenze di cittadinanza; -
- Rafforzamento delle competenze trasversali;

- Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
- Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
- Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
- Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche;
- Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
- Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "glocale";
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

5.1 CONTENUTI INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Distribuzione del monte ore di 33 ore annuali dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Periodo	Settembre/ Ottobre	Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/Marzo	Marzo/Aprile	Maggio
UDA	Uda I Trimestre: " Norme di comportamento e norme d'igiene"	Uda I Trimestre :"Norme di comportamento e norme d'igiene"	Uda II Trimestre : " Norme di comportamento e norme d'igiene"	Uda II Trimestre : "Norme di comportamento e norme d'igiene"	Uda III Trimestre : "Benessere e Sostenibilità : una idea d'impresa eco sostenibile"	Uda III Trimestre : " Ben-essere e sostenibilità: una idea d'impresa eco sostenibile"
Conoscenze	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento Conoscere il Regolamento di istituto, il Regolamento norme anti Covid, il patto di corresponsabilità.	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento Conoscere il Regolamento di istituto, il Regolamento norme anti Covid, il patto di corresponsabilità.	Le Norme generali e la normativa "Covid-19" per il settore ristorativo – somministrazione di alimenti e bevande – ricettivo e turistico.	Le Norme generali e la normativa "Covid-19" per il settore ristorativo – somministrazione di alimenti e bevande – ricettivo e turistico.	Le norme sulla sicurezza ambientale, sicurezza dei prodotti alimentari, sicurezza dei posti di lavoro. I protocolli di legalità aziendali, protocolli sindacali aziendali e protocolli etici aziendali	Le norme sulla sicurezza ambientale, sicurezza dei prodotti alimentari, sicurezza dei posti di lavoro. I protocolli di legalità aziendali, protocolli sindacali aziendali e protocolli etici aziendali
Risultati di apprendimento	Adottare comportamenti adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	Adottare comportamenti adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo	Adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e altrui nel proprio contesto di lavoro	Adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e altrui nel proprio contesto di lavoro	Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	.Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità
Ore d'insegnamento trasversale	N.2 ore di D T A N.1 ora di Italiano / Storia N.1 ora di Religione N.1 ora di Sc. Motorie	N.1 ora di DTA N.2 ore di Lab. di settore N.1 ora di Sc. degli Alimenti N.1ora Lingua Inglese N.1 ora Lingua Francese	N.2 ore di D T A N.2 ore di Lab. di settore N.1 ora Sc. degli Alim. N.1 ora di Italiano/Storia	N.1 ora di Italiano / Storia N.1 ora di Lingua francese N.1 ora di lingua Inglese N.2 ore di Matematica	N.2 ora di DTA N.1 ora di Sc. degli Alim N.2 Lab. di settore N.1 ora Italiano7Storia	N.1 ora Lab.di settore N.1 ora di Sc degli Ali N.1 ora d'Inglese N.1 ora di francese N.1 ora di Matematica

5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE

Tutto il Consiglio di Classe, durante il primo, secondo e terzo trimestre ha operato in modo da raggiungere gli obiettivi prefissati mediante metodologie e strategie didattiche adeguati alle potenzialità e alle effettive capacità degli allievi.
Gli insegnanti hanno cercato di stimolare sia gli alunni più motivati, che quelli più carenti ad una sempre migliore percezione di sé ed all'acquisizione di un organico e completo metodo di studio.
L'intero corpo docente ha prospettato un clima relazionale sempre sereno e collaborativo. I contenuti culturali delle singole discipline sono stati proposti utilizzando gli strumenti a disposizione più consoni allo svolgimento delle attività.
Nel corso dei diversi trimestri sono state attuate strategie didattiche volte al recupero e alla partecipazione sulle quali è però gravato il disagio del particolare momento vissuto (emergenza Covid 19).
Nell'area della socialità gli alunni sono stati sensibilizzati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco.
Diverse sono state le modalità di verifica: prove scritte, strutturate, questionari, orali, in laboratorio.
Durante l'anno sono state somministrate prove a carattere multidisciplinare riguardanti le UDA allegate al presente documento.
Le UDA hanno previsto, un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche e pluridisciplinari in sintonia con quelle degli assi culturali, professionali e di cittadinanza. Gli allievi hanno compilato a conclusione delle UDA una relazione multimediale.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORENTAMENTO		
TITOLO DEL PERCORSO	**PERIODO**	**ORE**
Promoter dei prodotti tipici	Anni scolastici : 2018 -19; 2019-20; 2020-21	Complessivamente sono state svolte 3351 ore di attività. Hanno partecipato 19 allievi. Il numero medio di ore per alunno è stato di 176, 36. 1 alunni hanno svolto 348 ore (Max.). 6 alunni hanno svolto 84 ore (Valore Modale). 1 alunno ha svolto 70 ore (Min.).

Per la realizzazione degli ambiti di intervento finalizzati alla qualificazione delle azioni di accompagnamento alla transizione, gli allievi hanno partecipato ai seguenti momenti formativi:

- Incontri in streaming e in presenza con esperti di formazione e lavoro di Anpal Servizi (Piano Operativo ANPAL Servizi 2017-2021)
- Job & Orienta: tre giornate formative dal 25 al 27 novembre: Webinar online - eventi in streaming - seminari, workshop e laboratori - spazi di approfondimento sulle figure professionali più ricercate e le competenze più richieste, "visita virtuale dei centri per

l'impiego, agenzie di servizi per il lavoro, associazioni di categoria e imprese in recruiting, con la possibilità di fissare colloqui di lavoro.

- Salone dello Studente – Regione Calabria: tre giornate evento dal 14 al 17 dicembre, stand virtuali, workshop di orientamento e coaching, presentazioni delle offerte formative per studenti e docenti sulla piattaforma Campus Orienta Digital.
- Centro per l'Impiego di Cosenza: incontro di orientamento informativo sui servizi offerti dal CPI;
- Programma iniziativa "Camera Orienta", evento online nei giorni 10 - 11 dicembre 2020, sul lavoro nell'era digitale e nuove competenze.
- Ciclo di workshop sul Crowdfunding: "Progettiamo insieme una campagna di Crowdfunding" - Iniziativa del Comitato Imprenditoria Giovanile della Camera di Commercio di Cosenza, evento on line nei giorni 19-21 aprile 2021.
- Formazione e informazione e-learning sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – 4 h di formazione generale sulla piattaforma Alternanza scuola lavoro del MIUR;
- Corso di formazione Strategie di marketing e web marketing – 32 h, organizzato dalla F.I.C.
- PON Italia Alternanza – FSEPON-CL-2018-18 "Scuola Bottega" 120 h
- Scuola d'Impresa: Partecipazione a manifestazioni ed eventi: Festa del Cioccolato, Villa Rendano, Enoteca Regionale

Tematiche affrontate durante il percorso:

1) percorsi di educazione alla scelta di supporto ad una transizione scuola lavoro più consapevole e ponderata
2) definizione dell'obiettivo professionale
3) ricerca attiva del lavoro
4) stesura cv e lettera di presentazione
5) preparazione e conduzione colloquio di lavoro
6) i mutamenti del mercato del lavoro e gli scenari futuri
7) auto impresa
8) cognizioni scientifiche e tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi turistici

6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO A.S. 2020-2021			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITA'	TEMPI
Video conferenza	La Giornata della Memoria	Live da Fossoli	27 gennaio 2021 dalle 9,30 alle 12,30
Video conferenza	Il Giorno del Ricordo	Live da Trieste	10 febbraio 2021 dalle 9,30 alle 11,30

6.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

(desunti dai contenuti di Educazione Civica al punto 5.1)

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
Titolo del percorso	**Periodo**	**Descrizione**
Norme di comportamento e norme d'igiene	Settembre - novembre 2020	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento. Conoscere il Regolamento di Istituto, il Regolamento norme anti Covid , il patto di corresponsabilità.
Norme di comportamento e norme di igiene	Dicembre 2020- marzo 2021	Le norme generali e la normativa Covid – 19 per il settore ristorativo-somministrazione di alimenti e bevande.
Benessere e sostenibilità	Marzo – Maggio 2021	Una idea d'impresa eco – sostenibile.

7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI 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. Le aree di indirizzo 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.

L'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Il profilo generale è orientato e declinato nell'articolazione "enogastronomia", nell'articolazione "servizi di sala e di vendita" e in quello di "accoglienza turistica" con alcune discipline presenti, come filo conduttore, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "**enogastronomia"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione "**enogastronomia"** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

-predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

- 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.

- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.

- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

- 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

gli altri operatori.
- programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale

7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione "**enogastronomia"** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:
-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
-predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- 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 gli altri operatori.

8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento. In questa prospettiva la verifica - valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale per ciascun UDA del I II trimestre, per rilevare l'acquisizione delle competenze di riferimento.

Per quanto concerne la valutazione DDI/DAD è stato indispensabile e utile la valutazione di tipo formativo/sommativo con assegnazione e restituzione dei compiti tramite le piattaforme utilizzate. (verifiche formative, test, consegna di elaborati progettuali, compito di realtà, ecc.).
Le verifiche orali, comunicate in anticipo agli alunni, si sono svolte in videoconferenza e in presenza del gruppo classe.

8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

MATERIA / ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA E VENDITA	SC. MOTORIE	RELIGIONE
QUESTIONARI	X	X	X	X	X					X	
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X					X					
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X						X				
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO											
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	X	X	X	X	X	X	X			X	X
LAVORI DI GRUPPO			X	X		X		X	X	X	X
PROBLEMI ED ESERCIZI			X	X	X	X		X	X		
COLLOQUI	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
DIBATTITI GUIDATI			X	X			X	X	X	X	X
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURATE			X	X	X			X	X		X

8.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI			
LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI	**CONOSCENZE**	**ABILITÀ**	**COMPETENZE**
Insufficiente 4	Mancanza di conoscenze essenziali	L'alunno ha insufficiente capacità di decodifica del messaggio proposto ed espressione linguisticamente carente, con errori più o meno gravi e ripetuti e lessico elementare.	L'alunno non ha conseguito le competenze programmate nel processo di apprendimento.
Mediocre **5**	Conoscenze lacunose e frammentarie	L'alunno applica le conoscenze minime.	L'alunno ha raggiunto parzialmente le competenze
Sufficiente **6**	Conoscenze limitate ai contenuti essenziali	L'alunno applica le conoscenze di base.	L'alunno ha raggiunto competenze di base.
Discreto **7**	Conoscenze corrette con terminologia specifiche	L'alunno 1. sa decodificare il messaggio 2. applica pertinentemente le conoscenze acquisite.	L'alunno 1. mostra una discreta autonomia di apprendimento. 2. sa orientarsi nel discorso utilizzando in modo adeguato le proprie conoscenze.
Buono **8**	Conoscenze complete e organiche	L'alunno 1. sa individuare con precisione i modelli cognitivi /concettuali di riferimento 2. mostra scioltezza nei vari registri linguistici di ambito.	L'alunno 1. è capace di gestire e rielaborare in modo personale i percorsi di apprendimento. 2. analizza in maniera completa e coerente. 3. stabilisce opportuni coordinamenti pluridisciplinari.
Ottimo **9**	Conoscenze approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	L'alunno possiede ottime capacità di comprensione 1. analizza e sintetizza 2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in modo originale.	Competenze complete e approfondite con rielaborazione autonoma
Eccellente **10**	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	L'alunno mostra eccellenti competenze di analisi, sintesi e valutazione che applica ai vari ambiti disciplinari, di cui trasferisce e collega le conoscenze apprese con piena autonomia ed originalità.	Competenze avanzate. L'alunno arricchisce con riflessioni personali e originali sugli argomenti proposti, mostrando di sapersi orientare anche in situazioni complesse.

9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

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

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

O.M. n. 53 del 03/03/2021

10. MODALITÁ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME

La modalità di svolgimento del colloquio d'esame sarà articolata secondo quanto previsto dall'articolo 18 dell'O.M. n. 53 del 2021.
Il Consiglio di classe, considerata la situazione di emergenza epidemiologica e l'alternarsi dei periodi di DID e DAD che si sono intervallati durante l'anno scolastico, ha dato facoltà agli studenti, durante la simulazione del colloquio, di discutere su tematiche concernenti le discipline caratterizzanti, integrate in una prospettiva multidisciplinare. Si è dato spazio alle loro performance, alle competenze raggiunte e alle esperienze maturate nei cinque anni di permanenza nell'Istituto scolastico, nella logica delle specificità del percorso d'indirizzo. Anche l'apporto delle esperienze del PCTO, svolte durante il percorso di studi, e l'utilizzo della lingua inglese, hanno arricchito l'illustrazione dell'elaborato, evidenziando le competenze professionali qualificanti e acquisite nel loro curriculum.
(Ogni consiglio può aggiungere altri elementi utili per definire le modalità di conduzione del colloquio in base alla normativa vigente).

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

Titolo	Autore
GIOVANNI VERGA	da "Vita dei campi" la novella "Rosso Malpelo".
GIOVANNI PASCOLI	da "Myricae" la poesia "Arano". Dai "Canti di Castelvecchio" la poesia "La mia sera".
GABRIELE D'ANNUNZIO	da "Laudi" sezione Alcyone la poesia "La pioggia nel pineto".
GIUSEPPE UNGARETTI	da "L'Allegria" le poesie "Veglia", "Soldati" e "I fiumi".
EUGENIO MONTALE	da "Ossi di seppia" le poesie "Meriggiare pallido e assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato".
LUIGI PIRANDELLO	da "Novelle per un anno" la novella "Il treno ha fischiato" da "Il fu Mattia Pascal" analisi del testo del brano "La costruzione della nuova identità e la sua crisi".
ITALO SVEVO	da "La coscienza di Zeno" il brano "Il fumo".
ITALO CALVINO	da "La nuvola di smog" lettura del brano "La scoperta della nuvola"

10.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	Elaborato assegnato da Consiglio di classe
1	La filiera corta e i suoi vantaggi
2	Il menù perfetto per un evento speciale
3	Il pane: quando la semplicità del prodotto incontra la fantasia dei piatti
4	Il consumo alimentare ecosostenibile: dalla teoria alla pratica
5	La cultura enogastronomica in Calabria
6	Il mondo del Gluten-Free
7	Uno sfizio calabrese: taralli al seme di finocchio
8	Le mense scolastiche ed il loro contributo nell'educazione alimentare
9	Un'innovativa tecnica in cucina: la cottura sottovuoto
10	La dieta mediterranea come stile di vita
11	Il miele: dolce elisir di salute
12	Mangiare un gelato senza ingrassare? Yes, we can
13	Evoluzione di un alimento completo e gustoso: la pizza
14	La dieta mediterranea: quando la dietologia incontra il compromesso tra gusto e salute
15	Alimentazione e adolescenza: aspetti per un buon sviluppo psico-fisico
16	Un'azienda ecosostenibile: un importante obiettivo per il futuro
17	Alla scoperta della cucina: dalla tradizione all'innovazione
18	Le carni: dalla preparazione al loro utilizzo in cucina
19	Lo Street Food in una terra dalle forti tradizioni: la Calabria

10.3 GRIGLIA COLLOQUIO ORALE

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 leconoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanzalessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggiotecnico 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 riflessionesulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
		Punteggio totale della prova		

COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAMI

Verbale numero 2 del 23 marzo 2021

N°	Docente	Materia
1	Barca Carmela Liberata	Inglese
2	Brunetti Caterina	DTA
3	Laise Gian Piero	Lab. serv. Eno. Cucina
4	Orlando Giovanni	Lab. serv. Eno. Sala
5	Perrotta Maria Luisa	Sc. e Cult. dell' Alimentazione
6	Simonetti Chiara	Italiano

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: PROF./PROF.SSA Francesco Capalbo

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Chiara Simonetti	Italiano e Storia	
Francesco Capalbo	Sostegno	
Carmela Liberata Barca	Inglese	
Marilena Gervino	Matematica	
Anna Curatolo	Francese	
Maria Luisa Perrotta	Sc. e C. dell'Alimentazion	
Caterina Brunetti	DTA	
Gian Piero Laise	Lab. Serv.Eno.Cucina	
GIOVANNI Orlando	Lab.Serv. Eno. Sala e Ve	
Giuseppina Isoldi	Sc.Motorie e Sportive	
Divina Imbrogno	Religione	
Margherita Rossi	Sostegno	

Rappresentanti Genitori	Rappresentanti Alunni
Mario Ciardullo	Alessia Garofalo
Francesco Regno	Andrea Regno