



Istituto d'Istruzione Superiore  
"Leonardo Da Vinci" ITI- IPAA – IPSSAR – ITCG  
Via Delle Ginestre - 87055 San Giovanni in Fiore (CS)  
Tel. 0984/1861932

Email: [csis07700b@istruzione.it](mailto:csis07700b@istruzione.it) - [csis07700b@pec.istruzione.it](mailto:csis07700b@pec.istruzione.it)

## ALLEGATO A

(al Documento del consiglio di classe del 15 maggio della classe V Sez. A Indirizzo  
Enogastronomia Prot. N. 1542/V.6 del 14/05/2021)

### Programmi svolti a. s. 2020/2021

#### Programma di Italiano:

#### Docente: Gallo Lucia Adelaide

- Naturalismo e Verismo;
- ✓ Il Verismo in Italia;
- ✓ Giovanni Verga: la vita e le opere; il pensiero e la poetica;
- **Novella: Rosso Malpelo;**
- **I Malavoglia: la trama;**
- **La famiglia Malavoglia;**
- **Mastro-don Gesualdo: la trama;**
- **La morte di Gesualdo;**
- La Scapigliatura;
- ✓ Giosuè Carducci: vita ,opere e poetica;
- **Pianto antico;**
- Il Decadentismo italiano;
- ✓ Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;
- **La pioggia nel pineto;**
- **Il Piacere: la trama;**
- **La prosa: dal Piacere al Notturmo;**
- ✓ Giovanni Pascoli: vita ,opere e poetica;
- ✓ Pascoli uomo e letterato: il "nido" familiare;
- **Il fanciullino;**
- **"E' dentro di noi un fanciullino";**
- **Myrica: X agosto;**
- **Canti di Castelvecchio: La mia sera;**

- Il Futurismo;
- ✓ Filippo Tommaso Marinetti;
  - **IL Manifesto del Futurismo**;
- ✓ Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica;
  - **L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati**;
  - **San Martino del Carso**;
- ✓ Due poeti tra le due guerre: Saba e Quasimodo;
- ✓ Umberto Saba;
  - **La Capra**;
  - **Ulisse**;
- ✓ Quasimodo e l'Ermetismo;
  - **Ed è subito sera**;
  - **Alle fronde dei salici**;
- ✓ Eugenio Montale: vita, opere e poetica;
  - **Da Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto**;
  - **Spesso il male di vivere ho incontrato**;
- ✓ Luigi Pirandello: vita, opere e poetica;
  - **Il Fu Mattia Pascal: la trama**;
  - **La nascita di Adriano Meis**;
- ✓ Primo Levi: vita ed opere;
  - **Primo Levi: "Questo è l'inferno"**(tratto da "Se questo è un uomo");
  - **Divina Commedia: Paradiso :struttura della cantica e commento dei canti(I,III,VI,XII).**

### Programma di storia

Docente: Gallo Lucia Adelaide

- **L'Europa dei nazionalismi**;
  - L'Italia Industrializzata ed imperialista;
  - L'Europa verso la guerra;
  - La Prima guerra mondiale;
  - Una pace instabile;
- **L'Europa dei totalitarismi**;
  - La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
  - Mussolini "inventore" del fascismo;
  - 1929: la prima crisi globale;
  - Il nazismo;
- **Il crollo dell'Europa**;
  - La seconda guerra mondiale;
  - La guerra parallela dell'Italia;
  - Il quadro internazionale del dopoguerra;

- La “guerra fredda”.

## **Programma di lingua inglese**

### **Docente Falcone Rosa:**

- Kitchen safety
- Food contamination
- Food poisoning
- Bacteria, viruses, parasites and harmful bacteria
- Food spoilage and safe storage
- Handling food safely
- Food preservation and food packaging
- Food safety legislation
- The HACCP system
- Marketing strategies (marketing basics; the four Ps)
- Think globally eat locally
- Responsible food consumption
- Organic food / GMOs
- Food waste reduction
- Healthy eating
- The food pyramid
- The Mediterranean diet
- Menu basics: menu planning; menu descriptions
- Banquets and Buffets
- Food allergies and intolerances (Celiac Disease)
- Alternative diets
- Food science
- Nutrition and nutrients (water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals, vitamins)
- Methods of preservation
- 0 Km food
- Sustainability
- Slow food
- Short chain supply
  
- CULTURE
  - World War I
  
- RECIPES
  - *A recipe from Texas: chili*
  - *Homemade mayonnaise sauce*
  - *Béchamel sauce*

## Programma di Lingua francese

Docente: Arcuri Serafina

### CENOGASTRONOMIE :

#### ➤ UNE ÉQUIPE ORGANISÉE

Demander et proposer son aide en cuisine  
Indiquer des tâches à réaliser  
Faire en cuisine  
Répondre sur une recette  
La brigade de cuisine

#### ➤ PLANÈTE CUISINE

Cuisson et conservation  
La cuisson : différents types  
Présenter une « web-quête »

#### ➤ MYRIADES DE RESTOS

Promouvoir un restaurant sur un site web  
Le restaurant (organisation)  
Les différents types de restauration

#### ➤ DES CUISINES VARIÉES

Parler des différentes formes de cuisines  
Les mots pour parler des autres cuisines  
D'une cuisine à l'autre

#### ➤ CUISINE ET SANTÉ

Parler d'un régime, d'une diète  
Les mots pour parler de cuisine et santé  
Le régime méditerranéen  
La micronutrition

#### ➤ HACCP

La sécurité sur les lieux de travail  
La Marche en Avant  
Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

### CIVILISATION :

#### LA GASTRONOMIE DES RÉGIONS

PACA, Provence - Alpes - Côte d'Azur

L'Ile de France et Paris

La Bretagne

L'Alsace

Le Rhône-Alpes

## Programma di Matematica

### Docente: Rota Aldo

- UDA n 1: Geometria Analitica (La retta)

*Distanza tra punti. Calcolo aree e perimetri di figure semplici e composte tramite l'uso della distanza tra punti. Saper leggere l'equazione di alcune rette nel piano (rette parallele agli assi, e bisettrici dei quadranti).*

*Saper disegnare una retta conoscendo la sua equazione (il caso generico  $y=mx+c$ ). Il coefficiente angolare di una retta (implicazioni geometriche). L'ordinata all'origine di una retta (implicazioni geometriche). Le relazioni tra i coefficienti angolari di rette parallele e perpendicolari. Trasformare la forma esplicita di una retta ( $y=mx+c$ ) nella forma implicita ( $ax+by+c=0$ ) e viceversa. Saper calcolare il coefficiente angolare e l'ordinata all'origine dalla forma implicita di una retta.*

*Problem solving: dividere una torta quadrata in 5 quadrati uguali.*

- UDA n 2: Sistemi di Equazioni

*Metodo grafico e algebrico per risolvere un sistema di equazioni lineari. Differenza tra sistemi determinati, impossibili e indeterminati. Risoluzioni di problemi reali tramite l'uso dei sistemi lineari.*

- UDA n 3: Geometria Analitica (funzioni e grafici)

*Saper disegnare il grafico di funzioni quadratiche (parabola), cubiche e reciproche. Utilizzo del software online DESMOS per saper disegnare i grafici di funzioni (e cerchi). Il significato geometrico dei coefficienti  $a,b,c$  di  $y=ax^2+bx+c$ . Che cosa sono le funzioni. Saper riconoscere il dominio e codominio di una funzione tramite il suo grafico. Calcolo del valore di una funzione in un punto.*

- UDA n 4: Statistica

*Media, moda, mediana, range (anche con numeri negativi). Grafici a barre, grafici a torta, cartogrammi. I diagrammi di Venn. Tabelle conteggio e tabelle frequenza.*

**Uda professionalizzante:** *Formula dell'Indice di Massa Corporea e sue formula inverse. Grafici statistici per osservare la malnutrizione nel mondo. Rapporto tra alimentazione e malattie del benessere (obesità/anoressia). Grafico per determinare le fasce di peso senza l'uso dell'indice di massa corporea.*

- UDA n 5: Calcolo numerico

*Equivaleza tra numeri decimali, frazioni, percentuali. Calcolo della percentuale di un importo (metodo con e senza calcolatrice). Decremento e Incremento percentuale tramite fattore moltiplicativo. Cambio percentuale. Interesse semplice e composto. Ammortamento. Percentuali inverse. Investimenti e pacchetti azionari.*

## Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Molinaro Maria

### IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: micotossine e glifosato.
- Contaminazione biologica degli alimenti: Prioni, virus, Batteri (Salmonella, Staphylococcus Aureus, Clostridium Botulinum), Lieviti e Muffe.
- Le tossinfezioni alimentari: Salmonellosi- Botulismo.
- Le parassitosi intestinali: Anisakis simplex

### ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Valutazione dello stato nutrizionale
- Peso teorico e IMC
- Massa corporea
- Fabbisogno energetico
- Fabbisogno di nutrienti secondo i LARN
- LINEE GUIDA per una sana alimentazione (2018)
- LA DIETA MEDITERRANEA
- LA PIRAMIDE ALIMENTARE e La Piramide Ambientale

### LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante e l'alimentazione complementare
- La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto.
- La dieta in gravidanza.
- La dieta della terza età.

### LA DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- MALATTIE CARDIOVASCOLARI (Ipertensione arteriosa; Iperlipidemie; Aterosclerosi);
- Indicazioni dietetiche (DASH)
- MALATTIE METABOLICHE:

DIABETE MELLITO (Diabete di tipo 1 e Diabete di tipo 2)

Complicanze croniche del diabete

Indice glicemico

Indicazioni dietetiche

OBESITA' E SINDROME METABOLICA

Stima dell'obesità, classificazione e indicazioni dietetiche

OSTEOPOROSI

- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Reazioni avverse al cibo

Reazioni tossiche

ALLERGIE ALIMENTARI (I 14 Allergeni)

Allergie e sistema immunitario

Sintomi e complicanze delle allergie

LE INTOLLERANZE ALIMENTARI (Intolleranza al lattosio)

- LA CELIACHIA

La dieta del celiaco (Alimenti consentiti e Alimenti proibiti)

Ruolo degli OSA

- ALIMENTAZIONE E TUMORI

Tumori formazione e propagazione

Fattori cancerogeni

Fattori anticancerogeni

Le 12 regole del Nuovo Codice Europeo contro il cancro

I 5 colori del benessere

Influenza della dieta

- DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Anoressia e Bulimia

### **Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**Docente Mazzotta Francesco**

#### **✓ Modulo 1 : Le tecniche di cottura**

Cottura per convezione, conduzione, irraggiamento, cotture al vapore e sottovuoto.

#### **✓ Modulo 2 : Il sistema Haccp**

L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare ; l'igiene dell'operatore alimentare; l'igiene dell'ambiente e delle attrezzature ; il sistema HACCP ; la prevenzione e la salvaguardia della salute ;

#### **✓ Modulo 3 : Il menù e la carta**

Composizione di un menù seguendo tutti i criteri necessari; differenza tra menù e carta.

#### **✓ Modulo 4 : Il Servizio catering e banqueting**

Il servizio di catering, le diverse tipologie; il servizio banqueting e i diversi buffet.

#### **✓ Modulo 5 : La sicurezza alimentare**

I prodotti alimentari; le diverse procedure di lavoro nel rispetto della sicurezza alimentare; la catena del freddo.

#### **✓ Modulo 6 : La sicurezza sul posto di lavoro**

Nuova legge TUS 81/2008

#### **✓ Modulo 7: Le realizzazioni culinarie, i prodotti tipici**

Gli antipasti; i primi piatti; i secondi piatti; i contorni; la pasticceria di base; realizzazione della pitta "mpigliata" sperimentando la farina di grano *Verna*; i prodotti a km 0; i prodotti con marchi europei.

✓ **Modulo 8: Il food cost**

Il food cost standard; il food cost attuale; il food cost potenziale; il food cost massimo ammesso

**Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita**

**Docente Antonucci Tiziana**

✓ **Modulo n. 1**

Il mondo della ristorazione (le strutture ricettive e di ristorazione; la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva).

✓ **Modulo n. 2**

Banqueting & Catering (cenni sull'organizzazione dei diversi tipi di banchetti e catering; le attrezzature e gli utensili; la disposizione dei tavoli nei banchetti, l'allestimento del buffet)

✓ **Modulo n. 3**

Elementi di enologia e la professione del sommelier (la storia del vino; la produzione del vino; il servizio del vino; tipologie e classificazione dei vini; vitigni e vini Calabresi)  
Classificazione, processo produttivo e principali impieghi dei VINI SPECIALI

✓ **Modulo n. 4**

L'etichettatura dei prodotti alimentari e i marchi di qualità.

"le nuove tendenze alimentari"

✓ **Modulo n. 5**

Classificazione e servizio delle bevande in uso al bar (le bevande analcoliche; le bevande alcoliche) preparazione e servizio: prodotti di caffetteria, bibite, succhi di frutta, spremute, frappè, frullati, drink dietetici ecc.

Uno sguardo al mondo della birra  
(conoscere e fare la birra)

✓ **Modulo n.6**

Il menu (le tipologie del menu e di servizio)

Gli antipasti di lusso della cucina classica (caratteristiche, attrezzature, tipologie e tecniche di servizio del caviale – delle ostriche – del salmone affumicato – del patè de foie gras

✓ **Modulo n.7**

L'arte del miscelare (la classificazione e le tipologie dei cocktail)

- Preparazione di drink analcolici e alcolici di fantasia e famosi
- I cocktail international I.B.A.

**Programma di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

**Docente Celebre Anna**

**Modulo 0: IL BILANCIO D'ESERCIZIO**

- Lo Stato Patrimoniale
- I finanziamenti: capitale proprio e capitale di terzi
- Il Conto economico

- Il risultato d'esercizio
- **Modulo 1: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI**
- La contabilità analitica
- La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
- Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
- La ripartizione dei costi su base unica e su base multipla
- La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative
- La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative
- Il break-even point
- Il food cost
- Il beverage cost
- **Modulo 2: L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO**
- Turismo e mercato turistico
- La domanda e l'offerta turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Il valore economico del turismo
- La sostenibilità del turismo; il cicloturismo;
- Il turismo
- La ristorazione moderna
- L'indotto turistico
- **Modulo 3: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE**
- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP
- Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare
- I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
- Le caratteristiche dei marchi di qualità
- Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero
- I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio
- L'etichetta e il codice a barre
- Il franchising: fast food e slow food
- **Modulo 4: IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE**
- Il Marketing: aspetti generali.
- Il processo operativo del marketing management
- I contenuti di una ricerca di marketing
- La segmentazione di mercato
- Il targeting e il posizionamento del prodotto
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
- Il Marketing mix: le quattro P.
- La politica di prodotto: le fasi del ciclo di vita del prodotto
- La politica di prezzo: i principali metodi di pricing
- La politica di promozione: Il Web Marketing
- La pubblicità
- La politica di distribuzione: i canali lunghi, brevi, diretti
- L'analisi SWOT
- I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica

- L'analisi SWOT di un territorio
- Il piano di marketing

## **Programma di Scienze motorie e sportive**

### **Docente Puzzo Antonio**

Attività pratiche:

- ✓ calcio a 5 e pallavolo

Attività teoriche:

- ✓ apparato locomotore;
- ✓ il cuore;
- ✓ la circolazione del sangue;
- ✓ paramorfismi e dismorfismi nell'età scolare;
- ✓ elementi di traumatologia dello sport e primo soccorso –
  - a) contusione, distorsione, lussazione, frattura, crampo, stiramento e strappo;
  - b) respirazione artificiale, massaggio cardiaco ed epistassi;
- ✓ il doping;
- ✓ l'alcool;
- ✓ il fumo;
- ✓ contrazione muscolare.

## **Programma di religione**

### **Docente Pasqua Ercole**

- ✓ Dialogo sulla fede e la preghiera (Padre nostro)
- ✓ C'è bisogno di pace!
- ✓ "Un tempo per far brillare la speranza!"
- ✓ Fonti storiche del Natale e tradizione.
- ✓ Giornata mondiale della Pace: La cultura della cura come percorso di pace!
- ✓ Dio creatore, origine della vocazione umana alla cura.
- ✓ Indifferenza o compassione?
- ✓ I miracoli di Gesù: pane, vino, guarigioni e resurrezioni.
- ✓ "Vergine madre": Dante, Paradiso canto XXXIII. Annunciazione.
- ✓ Sila, territorio, orto biologico e ristorazione.
- ✓ Simboli della Pasqua: Agnello e capro espiatorio.
- ✓ "Raccontare il trauma": un atto indispensabile per continuare a vivere anche in tempo di pandemia.
- ✓ Laudato sii (Papa Francesco): ecologia integrale, vivere in armonia con se stessi, con gli altri, con il creato e con Dio!
- ✓ Il lavoro: "Frutti della terra e del lavoro dell'uomo". L'uomo continua l'opera della creazione.

## **Programma di Educazione civica**

### **Docenti del Consiglio di classe**

#### **Curricolo d'Istituto:**

1. Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento sulle misure anti-Covid, del regolamento della Didattica Digitale integrata, del patto educativo di corresponsabilità, dello Statuto delle studentesse e degli studenti.
2. Tipologie di votazioni dello Stato italiano (politiche, regionali, amministrative, referendum)
3. Organizzazioni nazionali e sovranazionali: l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.
4. Educazione economico-finanziaria: i mercati e gli investimenti; CONSOB e banche centrali. I rapporti (proporzioni). Saper dividere un importo in proporzione. Le proporzioni nelle ricette e negli acquisti. Indici di scambio tra monete.
5. Educazione ambientale; la tutela del territorio: il turismo ecosostenibile.
6. Tipologie di votazioni dello Stato italiano (politiche, regionali, amministrative, referendum)

**UDA: “Presenta un piatto durante il tuo primo colloquio di lavoro”**

1. Realizzazione del curriculum vitae in italiano;
2. Realizzazione del curriculum vitae inglese;
3. Realizzazione del curriculum vitae in francese;
4. Preparazione di un piatto da presentare al colloquio di lavoro, specificando i metodi di preparazione attraverso la realizzazione di un Power point.
5. Simulazione colloquio di lavoro.

**Educazione alla salute e alla corretta alimentazione:**

1. La dieta mediterranea come prevenzione di malattie cardiovascolari, diabete e obesità
2. L'asma dei panettieri e dei pasticciari (art. 38 della costituzione)
3. Il cibo e le religioni: astinenza dalla carne e digiuno.
4. Valore simbolico-educativo del cibo nelle religioni.
5. I divieti alimentari: digiuno e astinenza dalla carne.
6. Cibi tradizionali per le feste.

**Educazione ambientale:**

1. Giornata mondiale della Terra 2021;
2. Agenda 2030

**Educazione alla legalità:**

1. Convegno: "Conseguenze sociali e legali dovute all'uso di sostanze stupefacenti"
2. 17 marzo: Giornata dell'Unità, della Costituzione, dell'inno e della bandiera.

**Educazione alla cittadinanza digitale:**

1. Il Cyberbullismo;
2. Utilizzo di tutte le principali App di Google (Gmail, Classroom, Meet, Presentazioni, Moduli,etc.).

**Approfondimenti del programma di storia:**

1. La società di massa;
2. Le “leggi buone” e le “leggi cattive”;

3. Giovanni Giolitti e la prima legislazione sociale e italiana;
4. Come si manipolano le masse;
5. La fine del fascismo e la Resistenza in Italia;
6. Lettere di condannati a morte della Resistenza italiana (lettura e commento);
7. Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente;
8. La Costituzione italiana;
9. 17, marzo, Giornata dell'Unità nazionale, della Costituzione dell'inno e della Bandiera.

**ALLEGATO B (O.M. n.53/2021) Griglia di valutazione della prova orale**

COMMISSIONE

CANDIDATO

DATA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una 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 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>				____/40

La commissione

Il Presidente

## ALLEGATO C

### PEI

Si invita la Commissione a consultare il fascicolo dell'alunno con programmazione paritaria contenente il PEI e la relazione della docente specializzata che lo ha seguito.

San Giovanni in Fiore, 14/05/2021