

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	TECNICO O		PROFESSIONALE		
	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L					
avis01200l@pec.istruzione.it		www.iissvanvitelli.edu.it		AVIS01200L@istruzione.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE : 82002610648		Fax 0827 1949202	

Prot. n.

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2021 / 2022

IL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ART. 17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62,
ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 3 MARZO 2021, N. 53

ISTITUTO PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Classe 5[^]

3[^] Periodo Didattico Corso Serale Eno

Il coordinatore
Prof. Gianluca Di Dio

Indice		
1.PRESENTAZIONE DELL'I.I.S.S. "L. Vanvitelli"	pagina	2
2.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE		3
<i>2.1 Composizione del consiglio di classe</i>		4
<i>2.2 Continuità didattica</i>		5
<i>2.3 Quadro orario dell'indirizzo</i>		6
3. PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE		5
4. PERCORSO FORMATIVO CURRICULARE		7
<i>4.1 Contenuti,metodi,tecniche,strumenti,verifiche</i>		14
<i>4.2 Percorsi per le competenze trasversali</i>		28
<i>4.3 Percorso Formativo Curriculare</i>		30
<i>4.4 Attività per lo Sviluppo delle Competenze Digitali</i>		31
<i>4.5 Attività delle Competenze di Educazione Civica</i>		31
5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E DEI CREDITI		42
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta</i>		42
<i>Griglia di valutazione seconda prova scritta</i>		54
<i>Griglia di valutazione colloquio</i>		58
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>		59
<i>Credito scolastico e formativo</i>		60
<i>Criteri di ammissione agli Esami di Stato</i>		60
ALLEGATI		62
PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE		
RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE		
DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA		
DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DEL PREVIGENTE INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA ECOSTITUZIONE		
VERBALE SCRUTINIO FINALE		
Materiali stimolo: un esempio		
Testi esercitazione seconda prova		

CONTESTO

INFORMAZIONI ESTRATTE DAL PTOF E DAL RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE 2019/2022

L' Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "L. Vanvitelli" di Lioni è frutto del piano di razionalizzazione concepito nel 1997 dall' Ex Provveditorato agli Studi di Avellino, oggi Ufficio Territoriale Provinciale, che in quell'anno accorpò l'IPSIA "Meucci" all' ITCG "Vanvitelli".

In seguito, per celebrare la grande tradizione storica delle due scuole del territorio dell'Alta Irpinia e per sottolineare il legame con i grandi artisti del passato, l'istituto fu intitolato a Luigi Van Wittel, detto Luigi "Vanvitelli", pittore, ma soprattutto, uno dei più grandi architetti italiani.

Gli studenti che frequentano i diversi indirizzi di studio sono accolti in tre diverse strutture, tutte, ad eccezione della Casa di reclusione, ubicate nel comune di Lioni a brevissima distanza tra loro.

SEDE ITET

SEDE IPIA

SEDE IPSEOA

CASA DI RECLUSIONE "L. Famiglietti – R. Forgetta – G. Bartolo".

SEDE IDA

Tutte le strutture sono ben mantenute, dotate di adeguate misure a tutela della sicurezza e salute dei lavoratori e attrezzate di supporti per l'accessibilità e il superamento delle barriere architettoniche.

La scuola è provvista di 41 aule, di 19 laboratori, di cui 11 con collegamento a internet, di 2 biblioteche con una dotazione libraria di 2250 volumi, di 2 palestre adeguatamente attrezzate.

La scuola è anche dotata di 6 laboratori mobili per lo svolgimento in aula di attività che non possono essere praticate nei laboratori a configurazione fissa perché già impegnati per attività preventivamente programmate e calendarizzate.

Le dimensioni delle aule e dei laboratori si presentano adeguate al numero degli studenti frequentanti e quasi tutti i laboratori di cui è fornita la scuola servono al meglio le necessità pratiche formative degli studenti quando impegnati nelle attività di informatica e multimedialità, linguistiche, di scienze e matematica, di disegno tecnico e topografia, di meccanica, di telecomunicazioni, di elettronica, di impianti, di chimica e microbiologia, di fisica, di PLC, di sala-bar, di cucina, di accoglienza turistica, di scienza degli alimenti e chimica.

Sul territorio si esprimono potenzialità e competenze turistiche e non mancano strutture di eccellenza nell'ambito del software per l'edilizia, nel settore aereo-spaziale, nei comparti metalmeccanico, dell'accoglienza turistica, dell'agroalimentare e della ristorazione.

Ciononostante, il contesto socio-economico in cui opera l'Istituto esprime tutte le tipicità critiche di un'area interna connotata da precarietà e marginalità economica, livelli reddituali bassi, bassa qualificazione, sviluppo imprenditoriale contenuto, diffusa disoccupazione giovanile e femminile, alti tassi migratori, invecchiamento e regresso demografico.

Caratterizzato da dispersione demografica, piccole dimensioni delle imprese, livelli elevati di disoccupazione, parcellizzazione della rete di solidarietà sociale, i servizi di inclusione sociale e le attività economiche diffusi sul territorio dal Consorzio Servizi Sociali Alta Irpinia, dai Centri Aias, dalle imprese di settore, dai Distretti socio-sanitari e da associazioni di protezione civile, di volontariato, ambientaliste, sportive e culturali formano legami ma prevalentemente deboli e non del tutto funzionali alla cooperazione, alla partecipazione e all'interazione per la progettazione, lo sviluppo e la realizzazione di percorsi formativi in linea con le finalità istituzionali di integrazione tra scuola e mondo del lavoro.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta Eno del Corso Serale è composta da 7 alunni, di cui 5 in continuità di percorso formativo, avendo frequentato regolarmente gli anni precedenti; gli altri 2 sono stati iscritti alla classe 5° avendo conseguito l'idoneità. Gli alunni hanno sempre mostrato sul piano comportamentale un atteggiamento rispettoso. Per gran parte dell'anno scolastico l'approccio alle materie di studio è stato sistematico, supportato da un forte senso di responsabilità che ha consentito il raggiungimento di un equilibrio tra l'impegno scolastico e le attività lavorative del singolo studente. Ogni docente ha potuto svolgere il proprio lavoro modulare, calibrato sulle esigenze degli allievi. Vivo è stato l'interesse e attiva la partecipazione alle proposte di progetti formativi che sono divenuti spesso oggetto di discussione e riflessione più ampia, inerente al percorso di studi intrapreso. Sono state somministrate verifiche periodiche e di diversa tipologia per rilevare i punti di debolezza sui quali concentrare l'intervento didattico. In tal modo sono state recuperate alcune carenze iniziali e vi è stata una graduale maturazione culturale dei contenuti disciplinari proposti. Il lavoro è stato svolto nella serietà professionale dei docenti e in uno spirito collaborativo. Costruttivo è stato il rapporto d'interazione e di collaborazione operativa tra docenti e allievi, che ha consentito il raggiungimento degli obiettivi prefissati. I risultati conseguiti sono differenziati sia per diverse capacità di ognuno che per il diverso livello culturale di partenza. Essi, nel complesso, si possono ritenere soddisfacenti e ottimali per chi ha raggiunto una maturazione culturale completa, pienamente sufficienti per chi ha conseguito un profitto accettabile, pur con qualche incertezza sul piano espositivo.

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- Anno scolastico: 2021-2022
- Indirizzo: ENO CORSO SERALE
- Docente coordinatore della classe: Prof. Gianluca Di Dio
- Segretario: Prof. Gianluca Di Dio

	Docente	Materie	Firma del docente
1	*Via Miriam	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	
2	*D'agosto Maria Grazia	Matematica	
3	*Fiore Nicola	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
4	Celentano Laura	Lingua Inglese	
5	Mastrolonardo Pasquale	Laboratori Sala e Vendita	
6	*Del Percio Rosy	Scienze degli alimenti	
7	*Montagna Immacolata	Lingua Francese	
8	*Di Dio Gianluca	Dtasr	
9	Lapenna Pasqualino	Religione	

(*) Con l'asterisco sono contrassegnati i Commissari interni .

2.1 Composizione Consiglio di classe e continuità docenti:

COGNOME NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' ANNI		
		Dal 2020-2021 al 2021-2022		
<i>Via Miriam</i>	Italiano e storia			III per.did
<i>Di Dio Gianluca</i>	Dtasr			III per.did
<i>Del percio Rosy</i>				III per.did
<i>Fiore Nicola</i>	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (Cucina)			III per.did
<i>Mastrolonardo Pasquale</i>	Laboratorio Sala e Vendita			III per.did
<i>Celentano Laura</i>				III per.did
<i>D'agosto Maria Grazia</i>	Matematica		II per.did	III per.did
<i>Montagna Immacolata</i>				III per.did
<i>La penna Pasqualino</i>	Religione		II per.did	III per.did

QUADRO ORARIO DELL'INDIRIZZO

INDIRIZZO enogastronomia e ospitalità alberghiera					
ARTICOLAZIONE/OPZIONE enogastronomia					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
ITALIANO	3	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA	/	/	4	2	3
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	/	/	/	2	2
LAB CUCINA-SALA	4	4			
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
LINGUA INGLESE	2	2			
LINGUA FRANCESE	2	1	3	2	2
SCIENZE DELLA TERRA-FISICA	1				
FISICA	1	1			
BIOLOGIA	/	1			
SCIENZE DELLA TERRA	1	/			
DIRITTO	1	1			
RELIGIONE	1	1	1	1	1
MATEMATICA	3	3	3	3	3
ALIMENTAZIONE	1	2	2	2	2
DTASR			3	3	3
CUCINA-ALIMENTAZIONE				1	

COMPETENZE DI AREA GENERALE

Nell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione ENOGASTRONOMIA, le competenze delle DISCIPLINE DI AREA GENERALE consolidano e potenziano i saperi di cultura generale e si correlano con le competenze di indirizzo per contribuire a svilupparne gli aspetti teorico-umanistico-culturali:

- ♦ *Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.*
- ♦ *Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.*
- ♦ *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.*
- ♦ *Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.*
- ♦ *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le*

trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

- ♦ *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.*
- ♦ *Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*
- ♦ *Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue(QCER).*
- ♦ *Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.*
- ♦ *Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.*
- ♦ *Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.*
- ♦ *Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.*
- ♦ *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*
- ♦ *Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*
- ♦ *Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.*
- ♦ *Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.*
- ♦ *Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*
- ♦ *Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento*

COMPETENZE DI AREA DI INDIRIZZO

Il profilo relativo all'Indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** si caratterizza per il riferimento a competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi:

- ♦ *Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;*
- ♦ *Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;*

- ♦ *Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;*
- ♦ *Comunicare in almeno due lingue straniere;*
- ♦ *Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;*
- ♦ *Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;*
- ♦ *Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.*

All'interno dell'Indirizzo, l'**Articolazione ENOGASTRONOMIA** punta alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare, consente azioni finalizzate a

- ♦ *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 e sviluppa le seguenti competenze:*
- ♦ *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.*
- ♦ *Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*
- ♦ *Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.*
- ♦ *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.*
- ♦ *Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
- ♦ *Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

PERCORSO FORMATIVO CURRICOLARE

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

MODELLO ORGANIZZATIVO DEI PERCORSI

Il curricolo della classe è stato predisposto nel rispetto degli orientamenti e dei vincoli delle Linee Guida per i Tecnici e delle determinazioni degli Organi Collegiali: <<*Le Scuole possono diversificare la loro proposta didattica-educativa **adottando modelli** che favoriscano la centralità dello studente e la personalizzazione dei percorsi,..... , **adottando approcci modulari.**>>.*

Il modello modulare è stata la scelta per organizzare **sia in presenza che a distanza** il percorso formativo degli studenti finalizzato allo sviluppo anche delle loro personali caratteristiche culturali, formative, valutative, sociali.

Infatti, Il MODULO

- è una Unità di Apprendimento autonoma, aperta e flessibile, prestandosi a ricollocazioni nell'ambito del percorso formativo disciplinare e dei percorsi formativi pluri/interdisciplinari qualunque siano le modalità di intervento attivate;
- è funzionale allo sviluppo delle competenze e loro certificazione;
- organizza, per tipologia e/o per gradi di complessità programmata, segmenti formativi di percorsi di sviluppo delle competenze secondo criteri di prestazione/padronanza: conoscenze, abilità, capacità metodologiche, capacità personali e capacità sociali;
- assicura la valutazione formativa e la individualizzazione/personalizzazione di percorsi inclusivi;
- costituisce riferimento per interventi di recupero dello svantaggio formativo ed è fondamento per lo sviluppo di percorsi di approfondimento/potenziamento;
- si struttura in relazione alle aree/assi culturali/interassi e annualità del percorso formativo, alle competenze disciplinari/chiave da sviluppare, alla natura monodisciplinare o interdisciplinare o pluridisciplinare delle competenze da sviluppare, alle unità didattiche, ai metodi, tecniche, strumenti, spazi, alla valutazione formativa in itinere, alla valutazione sommativa di fine periodo/fine percorso, ai tempi/periodo di svolgimento;
- consente la valutazione sommativa criterioale o di padronanza per formulare il giudizio di qualità sui livelli raggiunti nelle competenze disciplinari/pluridisciplinari e nelle competenze chiave di cittadinanza/chiave europee.

L'aggregazione effettuata per **Assi culturali** ha integrato e reso interdipendenti i saperi e le competenze delle discipline di AREA GENERALE e delle discipline di AREA DI INDIRIZZO nonchè rafforzato le **competenze chiave di cittadinanza**: imparare ad imparare - comunicare (comprendere, rappresentare) - acquisire ed interpretare l'informazione - individuare collegamenti e relazioni - risolvere problemi - progettare - agire in modo autonomo e responsabile - collaborare e partecipare.

TEMPI

Ai fini della valutazione periodica e finale degli apprendimenti, in considerazione dei ritmi di apprendimento degli studenti, delle modalità degli interventi formativi da parte dei docenti e dei risultati di apprendimento attesi nei percorsi di studio, il Collegio dei Docenti ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in un **2 quadrimestri**.

A tale suddivisione è stata riferita la didattica, sono stati ancorati i tempi di svolgimento dei percorsi formativi disciplinari/interdisciplinari e sono stati cadenzati i tempi per le verifiche effettuate nel corso dell'anno.

Le discipline che hanno contribuito nel secondo biennio e quinto anno allo sviluppo delle competenze sono: : Lingua e Letteratura Italiana - Lingua Inglese – Storia – Matematica - Religione/Attività alternativa – Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina; Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita; Seconda Lingua Straniera (Francese); Scienza e Cultura dell'Alimentazione; Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.

Si rinvia alla Relazione finale del singolo docente per l'indicazione specifica degli obiettivi conseguiti e corrispondenti alle competenze disciplinari espresse in termini di conoscenze, abilità, capacità.

Il Corso Serale Eno funziona come un corso completo ad indirizzo IPSEOA e l'orario settimanale delle lezioni prevede 23 ore per tutte le classi (il quadro orario è stato portato al 70% così come previsto dalla C.M. 36 del 10 aprile 2014), da svolgere in cinquegiorni alla settimana, escluso il sabato.

Per ciascun studente è stato redatto un Patto Formativo Individuale.

L'impostazione didattica attuata dai docenti rispecchia fedelmente le finalità e le indicazioni metodologiche previste dal nuovo sistema di istruzione degli adulti, che cerca di soddisfare i nuovi bisogni formativi della nostra società in continua evoluzione.

Tale sistema, destinato ad un'utenza adulta, realizza forme agili di qualificazione per farla uscire dall'emarginazione, consentendole, altresì, di acquistare competenze spendibili per un reinserimento nella società e nel mondo del lavoro. L'offerta formativa prevede di personalizzare i processi di apprendimento e i contenuti delle varie discipline, prescindendo dalle classi di riferimento e tenendo in debito conto i differenti livelli di conoscenze, di abilità e di età degli studenti.

INDIRIZZO enogastronomia e ospitalità alberghiera					
ARTICOLAZIONE/OPZIONE enogastronomia					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
ITALIANO	3	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA	/	/	4	2	3
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	/	/	/	2	2
LAB CUCINA-SALA	4	4			
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
LINGUA INGLESE	2	2	2	2	2
LINGUA FRANCESE	2	1	3	2	2

SCIENZE DELLA TERRA-FISICA	1				
FISICA	1	1			
BIOLOGIA	/	1			
SCIENZE DELLA TERRA	1	/			
DIRITTO	1	1			
RELIGIONE	1	1	1	1	1
MATEMATICA	3	3	3	3	3
ALIMENTAZIONE	1	2	2	2	2
DTASR			3	3	3
CUCINA-ALIMENTAZIONE				1	

CONTENUTI, METODI, TECNICHE, STRUMENTI, SPAZI, VERIFICHE¹

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

MATEMATICA		
DOCENTE: D'AGOSTO MARIA GRAZIA		
PERCORSO		
U.D.A. N. 1: <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte. • Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte. 	U.D.A. N. 2 <ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni. • Bozza del grafico di funzioni: primi procedimenti. 	U.D.A. N. 3: <ul style="list-style-type: none"> • Limite di una funzione
U.D.A. N. 4: <ul style="list-style-type: none"> • Derivate • Crescenza e decrescenza di una funzione • Studio punti stazionari 		
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo <input type="checkbox"/> Partecipativo X Empirico <input type="checkbox"/> Operativo Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Ricerca - azione <input type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input type="checkbox"/> Cooperative learning X Problem solving X Brainstorming <input type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio X Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/> Momenti di consolidamento e direcupero X Esercit. auton. e/o guidate X	Libri di testo <input type="checkbox"/> Codici, prontuari, vocabolari <input type="checkbox"/> Dispense X Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio <input type="checkbox"/> Supporti visivi <input type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei x Supporti grafici, cartacei, mappe concett., formulari X

		LIM	X
SPAZI		VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio X Aula multimediale X Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche X Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza COVID 19 X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte X Orali X Grafiche X Pratiche X Strutturate X Semistrutturate X Risoluzione di problemi X	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DOCENTE: ROSY DEL PERCIO		
PERCORSO		
U.D.A. N.1: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	U.D.A. N.2: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	U.D.A. N.3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche ▪ Diete e stili alimentari ▪ L'alimentazione nella ristorazione collettiva (elementi essenziali soprattutto in relazione alla preparazione di menù con diverse caratteristiche) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La dieta nelle malattie cardiovascolari ▪ La dieta nelle malattie metaboliche ▪ La dieta nelle malattie dell'apparato digerente ▪ Allergie e intolleranze alimentari ▪ Alimentazione e tumori ▪ Disturbi del comportamento alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contaminazione fisico-chimica degli alimenti ▪ Contaminazione biologica degli alimenti ▪ Principali tossinfezioni alimentari ▪ Il sistema HACCP
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione X Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio X Progettazione pluridisciplinare Momenti di consolidamento e di recupero X Esercit. autonome e/o guidate X	Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei, mappe concettuali X LIM X
SPAZI	VERIFICHE	

Aula didattica X Laboratorio X Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza COVID-19 X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate X Semistrutturate
---	---	--

INGLESE		
DOCENTE: CELENTANO LAURA		
PERCORSO		
U.D.A. N. 1: <ul style="list-style-type: none"> • Food safety • Food safety certification • Food preservationsystem 	U.D.A. N. 2 <ul style="list-style-type: none"> • The world of catering • New technology 	U.D.A. N. 3: <ul style="list-style-type: none"> • Career path • The application letter and CV
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico [?] Operativo [?] Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto [?] [?]	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata [?] Ricerca – azione [?] Ricerca sperimentale [?] Laboratoriale [?] Learning by doing [?] Cooperative learning X Problem solving X Brainstorming X Mastery learning/Tutoraggio X Progettazione pluridisciplinare [?] Momenti di consolidamento e direcupero X Esercit. auton. e/o guidate X	Libri di testo [?] Codici, prontuari, vocabolari X Dispense X Riviste tecnico-professionali [?] Mass media [?] Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei x Supporti grafici, cartacei, mappeconcett., formulari [?] LIM X

SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio [?] Palestra [?] Aula magna [?] Biblioteca [?] Aula video [?] Presso enti e istituzioni pubbliche [?] Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza COVID 19 X	Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro	Scritte X
		Orali X
		Grafiche [?]
		Pratiche [?]
		Strutturate X
		Semistrutturate X
		Risoluzione di problemi [?]

DISCIPLINA - RELIGIONE C.		
DOCENTE: LAPENNA PASQUALINO		
PERCORSO		
MODULO 1 Le religioni nel mondo	MODULO 2 Le religioni nel mondo	MODULO 3 Le religioni nel mondo
UD1. L' Ebraismo UD2. Le caratteristiche fondamentali Origini dell' ebraismo UD3. Il cibo della festa	UD1. Il cristianesimo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine del cristianesimo	UD1. L' Islam UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine dell' Islam
MODULO 4	MODULO 5	MODULO
Le religioni nel mondo	Le religioni nel mondo	
UD1. L'Induismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore	UD1. Il Buddhismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*

Espositivo	Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scopertaguidata Ricerca – azione	Libri di testo
Euristico Deduttivo	Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Codici, prontuari, vocabolari Dispense x
Induttivo Partecipativo x		Riviste tecnico-professionali Mass media
Empirico		Computer
Operativo		Dispositivi telematici mobili
Attivo x		Supporti audio
Individualizzato/personalizzato		Supporti visivi
Esperto		Supporti grafici, cartacei Lim x
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica x Laboratorio Palestra Presso le rispettive abitazioni a	Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro	Scritte x Orali x Grafiche Pratiche

causa dell'emergenza COVID 19 X Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati		Strutturate Semistrutturate
--	--	--------------------------------

DISCIPLINA: Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina

DOCENTE: Nicola Fiore

PERCORSO		
MODULO 1 Igiene e salubrità delle lavorazioni:	MODULO 2 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:	MODULO 3 Alimenti e qualità alimentare:
UD1. • Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica UD2 Il piano di autocontrollo	UD1. La sicurezza sul lavoro UD2. I rischi lavorativi nella ristorazione	UD1. Le certificazioni di qualità UD2. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
MODULO 4 Approvvigionamento	MODULO 5 I menu e la correttezza nutrizionale	MODULO 6 Catering e banqueting:
UD1. La gestione dell'economato UD2. La determinazione dei costi e dei prezzi	UD1. I menu nella ristorazione commerciale UD2. Gli aspetti nutrizionali del menu	UD1. Tecniche di catering e banqueting UD2. I menu della ristorazione collettiva UD3. Simulazione di un evento di banqueting
MODULO 7 La cucina regionale italiana	MODULO 8 La cucina classica	MODULO 9 Le cucine alternative
UD1. realizzazione di menu senza glutine, senza lattosio	UD1. realizzazione di menu con piatti appartenenti alla cucina classica	UD1. realizzazione di menu vegani, vegetariani, fruttariani
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo X	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning x Problemsolving x Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense x Riviste tecnico-professionali x Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei Lim x
SPAZI*	VERIFICHE*	

<p>Aula didattica X Laboratorio x Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza Covid 19 x</p>	<p><i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i></p>	<p>Scritte Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate</p>
<p>UD1. realizzazione di menu con piatti della cucina regionale</p>		
<p>MODULO 10 La cucina per le intolleranze alimentari:</p>		

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RECETTIVA		
DOCENTE: Gianluca Di Dio		
PERCORSO		
MODULO 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE	MODULO 2 TECNICHE E MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO	MODULO 3 RELAZIONE DEL BUSINESS PLAN
UD1. La domanda turistica mondiale, europea e nazionale. UD2. L'evoluzione dell'offerta ristorativa.	UD1. Il marketing turistico aziendale e pubblico. UD2. Tipologia dei prodotti turistici e ristorativi. UD3. Domanda e offerta ristorativa. UD4. Le strategie di marketing e il ciclo di vita di un prodotto.	UD1. Il business plan funzione e regole per la redazione. UD2. Il piano economico finanziario.
MODULO 4 NORMATIVE DI SETTORE NAZIONALI E INTERNAZIONALI	MODULO 5	MODULO
UD3. Marchi di tutela e la		
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo *	Lezione frontale/Conf./Sem. * Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo
Euristico		Codici, prontuari, vocabolari
Deduttivo		Dispense *
Induttivo		Riviste tecnico-professionali
Partecipativo *		Mass media
Empirico		Computer
Operativo		Dispositivi telematici mobili
Attivo		Supporti audio
Individualizzato/personalizzato *		Supporti visivi
Esperto	Supporti grafici, cartacei Lim *	
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica *		
Laboratorio		Scritte*
Palestra	<i>Prove di prestazione su</i>	Orali*
Aula magna	<i>problema vero o simulato in</i>	Grafiche
Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza Covid 19 x	<i>situazione di studio e di lavoro</i>	Pratiche
Aula video		Strutturate

DISCIPLINA:FRANCESE		
DOCENTE: MONTAGNA IMMACOLATA		
PERCORSO		
MODULO 1 Les Aliments	MODULO 2 La sécurité	MODULO 3 La nutrition
UD1. Les légumes UD2. Les fruits UD3. Les desserts Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche	UD1. La sécurité UD2. La méthode HACCP UD3. L'hygiène Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche	UD1. Une alimentation saine et équilibrée UD2. La diète méditerranéenne UD3. Régimes particuliers Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche
MODULO 4 Le monde du travail	MODULO 5 Le tour gastronomique et les vins	MODULO
UD1. Le marché du travail UD2. Le C.V. UD3. Les contrats Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche	UD1. La cuisine italienne et française UD2. Les vins italiens et français UD3. Quelques recettes Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche
Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche		
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo × Euristico Deduttivo Induttivo × Partecipativo × Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. Dialettica × Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione × Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming × Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo × Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei ×
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica × Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza COVID 19 X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte × Orali × Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate × Lim x

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: MIRIAM VIA

PERCORSO

<p>U.D.A. N.1</p> <p>L'ETA' DEL POSITIVISMO - LA LETTERATURA ITALIANA TRA LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI</p> <p>- IL NATURALISMO E IL VERISMO</p>	<p>U.D.A. N. 2</p> <p>IL DECADENTISMO</p> <p>- IL MOVIMENTO LETTERARIO DEL DECADENTISMO</p>	<p>U.D.A. N. 3</p> <p>IL DECADENTISMO</p>
<p>COMPETENZE DI SCRITTURA E ANALISI</p> <p>- L'analisi del testo</p> <p>- Il tema di attualità</p> <p>- Il testo argomentativo</p> <p>DIVINA COMMEDIA</p> <p>- Paradiso: struttura</p> <p>"Canto I"</p> <p>- Il Positivismo e la sua diffusione</p> <p>- Naturalismo e Verismo</p> <p>- Émile Zola: la vita, le opere</p> <p>"Osservazione e sperimentazione"</p> <p>"Alla conquista del pane"</p> <p>- Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"La famiglia Malavoglia"</p> <p>"La roba"</p> <p>"L'addio alla roba"</p> <p>- La scapigliatura</p> <p>- Il ritorno al classicismo</p> <p>- Giosuè Carducci : la vita, il pensiero e la poetica , le opere</p> <p>"Pianto antico"</p>	<p>- L'affermarsi del Decadentismo</p> <p>- Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"X Agosto"</p> <p>"Lavandare"</p> <p>"Il gelsomino notturno"</p> <p>- Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"La pioggia nel pineto"</p>	<p>Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"L'ultima sigaretta"</p> <p>- Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"Cambio treno"</p>
<p>U.D.A. N. 4</p> <p>LE AVANGUARDIE STORICHE E IL NEOREALISMO</p> <p>LA POESIA ITALIANA TRA GLI ANNI VENTI E CINQUANTA</p>		
<p>- Il Futurismo</p> <p>- Filippo Tommaso Marinetti: la vita e le opere</p> <p>"Aggressività, audacia, dinamismo"</p> <p>- L'Ermetismo</p> <p>- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"Veglia"</p> <p>"Fratelli"</p> <p>- Salvatore Quasimodo: la vita, la poetica, le opere</p> <p>"Ed è subito sera"</p> <p>"Alle fronde dei salici"</p> <p>- Umberto Saba: la vita, il pensiero e la poetica, le opere</p> <p>"La capra"</p> <p>"Città vecchia"</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica, le opere "Meriggiare pallido e assorto" "Spesso il male di vivere ho incontrato" - Primo Levi: la vita e le opere "Shemà" - Cesare Pavese: la vita e le opere - Italo Calvino: la vita e le opere 		
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> Espositivo <input checked="" type="checkbox"/> Euristico <input checked="" type="checkbox"/> Deduttivo <input checked="" type="checkbox"/> Induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Partecipativo <input checked="" type="checkbox"/> Empirico <input type="checkbox"/> Operativo <input checked="" type="checkbox"/> Attivo <input checked="" type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato <input type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale/Conf./Sem. <input checked="" type="checkbox"/> Dialettica <input checked="" type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi <input checked="" type="checkbox"/> Osservazione/Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Ricerca – azione <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Braingstorming <input checked="" type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> Libri di testo <input type="checkbox"/> Codici, prontuari, vocabolari <input checked="" type="checkbox"/> Dispense <input checked="" type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili <input type="checkbox"/> Supporti audio <input checked="" type="checkbox"/> Supporti visivi <input checked="" type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei <input checked="" type="checkbox"/> LIM <input checked="" type="checkbox"/>
SPAZI	VERIFICHE	
<ul style="list-style-type: none"> Aula didattica <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video <input type="checkbox"/> Presso le proprie dimore durante le fasi di didattica a distanza <input checked="" type="checkbox"/> 		<ul style="list-style-type: none"> Scritte <input checked="" type="checkbox"/> Orali <input checked="" type="checkbox"/> Grafiche <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate <input type="checkbox"/> Semistrutturate <input type="checkbox"/>
STORIA		
DOCENTE: MIRIAM VIA		
PERCORSO		
U.D.A. N. 1 L'INIZIO DEL SECOLO DELLE MASSE	U.D.A. N. 2 DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA CRISI DEL 1929	U.D.A. N. 3 L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE
<ul style="list-style-type: none"> - Il Mondo all'inizio del Novecento - L'Italia all'inizio del Novecento 	<ul style="list-style-type: none"> - La Grande guerra - Il primo dopoguerra e la grande crisi 	<ul style="list-style-type: none"> - Le origini del fascismo - La Russia dalla rivoluzione allo stalinismo - Il nazionalsocialismo in Germania - Il regime fascista - Il Mondo alla vigilia della seconda guerra mondiale - Una guerra totale

<p>U.D.A. N. 4</p> <p>DALLA GUERRA FREDDA ALLE SVOLTE DI FINE NOVECENTO L'ITALIA DELLA PRIMA REPUBBLICA</p> <p>- Il secondo dopoguerra - La Guerra fredda - La Repubblica italiana negli anni Cinquanta - L'Italia dagli anni Sessanta alla fine della prima Repubblica</p>		
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
<p>Espositivo x Euristico x Deduttivo x Induttivo x Partecipativo x Empirico <input type="checkbox"/> Operativo x Attivo x Individualizzato/personalizzato <input type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/></p>	<p>Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica x Analisi/Studio dei casi x Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione x Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing x Cooperative Learning x Problem solving x Brainstorming x Mastery learning/Tutoraggio</p>	<p>Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari x Dispense x Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio x Supporti visivi x Supporti grafici, cartacei x LIM x</p>
SPAZI	VERIFICHE	
<p>Aula didattica X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati Presso le proprie dimore durante le fasi di didattica a distanza X</p>	<p>Scritte Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate</p>	

DISCIPLINA Laboratorio di Sala e Vendita		
DOCENTE: Pasquale Mastrodonardo		
PERCORSO		
MODULO 1 Il professionista	MODULO 2 La brigata di sala	MODULO 3 La cucina di sala
UD1. L'etica professionale UD2. La divisa di sala ed attrezzatura complementare.	UD1. Le varie figure professionali della brigata. UD2. La trasformazione della brigata di sala UD3. Regole di comportamento professionale.	UD1. I primi piatti flambé UD2. I secondi piatti alla lampada . UD3. I dessert alla lampada
MODULO 4 Mondo bar sett. caffetteria	MODULO 5 Il Ristorante	MODULO
UD1. Caffè espresso e derivati. UD2. Caffè shakerato	UD1. I reparti della ristorazione UD2. Tipologie di ristoranti UD3. Tecniche di servizio.
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo X Euristico Deduttivo	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata	Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari Dispense X
Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Brainstorming X Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Riviste tecnico-professionali Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei X
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra Aula magna Biblioteca Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche Presso le proprie dimore durante le fasi di didattica a distanza X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte Orali X Grafiche Pratiche X Strutturate Lim x

1. La tavola sinottica va riprodotta per ciascuna disciplina di insegnamento prestato nella classe

* Indicare con una crocetta

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

ART. 12, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62 – ART. 1, COMMA 784, DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2018, N. 145

L'istituzione scolastica, in considerazione della norma vigente sull'alternanza scuola lavoro per gli adulti, che dispone testualmente *“nei percorsi di istruzione per gli adulti l'alternanza scuola-lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenta un'opportunità e non un obbligo per gli studenti iscritti, rimessa all'autonomia delle istituzioni scolastiche”* (Guida operativa del MIUR del 10/10/2015 contenuta nella legge 107/2015), **non ha attuato nessun percorso per le competenze trasversali e l'orientamento.**

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, pur subendo importanti condizionamenti per la situazione di emergenza sanitaria che ha attraversato l'intero anno scolastico limitando la formazione programmata nelle strutture del territorio, hanno comunque perseguito

♦ le seguenti FINALITÀ:

- acquisire il valore educativo e formativo del lavoro;
- sostenere la cittadinanza attiva, incrementando le capacità di orientamento al mondo del lavoro e promuovendo l'autoimprenditorialità;
- alternare la formazione acquisita a scuola alla formazione “sul campo” per l'acquisizione di competenze spendibili sul territorio;
- costruire partnership consolidate di condivisione organica del mondo del lavoro e della società civile alle scelte formative della scuola in coerenza con i bisogni formativi del territorio.

♦ i seguenti OBIETTIVI DI ORIENTAMENTO:

- rafforzare e incrementare la già presente e diffusa motivazione allo studio degli studenti;
- diversificare i luoghi dell'apprendimento proponendo la formazione pratica basata sul lavoro;
- personalizzare il percorso formativo in termini di attitudini personali, interessi e stili individuali;
- investire nelle conoscenze e nelle abilità in vista delle prospettive socio-economiche rappresentate nel settore dei servizi alla persona del territorio;
- acquisire, sviluppare e applicare competenze specifiche di indirizzo di rilevanza operativa;
- promuovere l'abilità trasversale della produzione digitalizzata di documenti afferenti all'indirizzo di studi,

- in particolare alle attività operative richieste nel campo dei sistemi informativi aziendali;
- potenziare le conoscenze e le abilità della lingua straniera per l'acquisizione di competenze comunicative nel settore professionale e nella prospettiva di una futura mobilità occupazionale;
 - migliorare la qualità dell'insegnamento verso la didattica orientativa e la cultura dell'impresa.

♦ le seguenti **COMPETENZE TRASVERSALI**:

- sviluppare iniziativa e creatività;
- partecipare attivamente al lavoro di gruppo;
- sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità;
- riconoscere ed analizzare i problemi e proporre ipotesi risolutive;
- muoversi con autonomia nel contesto di lavoro;
- osservare, analizzare, valutare;
- potenziare le competenze comunicative;
- sviluppare le competenze informatiche;
- rafforzare la motivazione allo studio;
- acquisire capacità di autovalutazione.

Gli studenti hanno assolto, con interventi diretti e/o di affiancamento al personale ospitante, specifici **COMPITI DI REALTÀ** svolti in strutture, anche pubbliche, di erogazione dei servizi di consulenza in materia fiscale, amministrativa, contabile, legale e consistenti in:

- attività gestionale e organizzativa in generale;
- uso dei metodi, delle tecniche specifiche e dei metodi di lavoro organizzativi operanti nella struttura;
- applicazione di teorie e di tecniche caratterizzanti le prestazioni professionali fornite dalla struttura;
- utilizzo dei documenti amministrativi e finanziari per gli adempimenti di natura fiscale;
- uso delle tecnologie informatiche e di software applicate all'attività gestionale svolta nella struttura;
- uso specifico di software applicativi al sistema di archiviazione e alla sicurezza informatica;
- svolgimento delle attività di consulenza fornite dalla struttura;
- utilizzo di metodologie di lavoro cooperativo.

Moduli disciplinari/interdisciplinari connessi alle attività nelle strutture sono stati sviluppati nell'ambiente AULA per azioni di **ORIENTAMENTO PROPEDEUTICO** e per integrare lo sviluppo delle **COMPETENZE DI PROFILO** che più di altre sono state implicate nei processi operativi dell'ambiente di lavoro.

Per la VALUTAZIONE dei **Percorsi** sono state apprestate

- schede di valutazione dell'esperienza da parte del tutor aziendale;
- schede di autovalutazione da parte dello studente;
- schede di monitoraggio in itinere da parte del tutor scolastico;
- schede di osservazione in classe da parte dei docenti delle discipline coinvolte;
- prove di prestazione nella struttura ospitante e prove di prestazione in classe.

I RISULTATI raggiunti sono i seguenti:

- coniugazione tra sapere teorico e sapere pratico in considerazione del fabbisogno di competenze richieste dalle strutture ospitanti che operano in ambito
- promozione dei processi di autovalutazione degli studenti circa la validità degli apprendimenti da loro attivati nel contesto lavorativo;
- riconoscimento dei ruoli, delle funzioni e delle dinamiche relazionali specifiche del modello organizzativo adottato dalle strutture ospitanti;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze tecnico-professionali dell'area dei servizi in ambito
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze funzionali all'applicazione di sistemi informativi e digitali;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze orientate alla risoluzione di problemi e al superamento di criticità particolarmente ricorrenti in ambito
- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle dinamiche relazionali e comunicative che investono l'attività lavorativa;
- attivazione delle attitudini e delle capacità proprie di ciascuno studente impegnato nello svolgimento di compiti di realtà;
- promozione del processo di orientamento degli studenti circa le scelte post-diploma.
-

Per informazioni ulteriori, organizzative e di dettaglio, si rinvia al **Progetto** di definizione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, agli **Attestati** e alle **Certificazioni** rilasciate.

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

ART. 1, COMMA 7, DELLA LEGGE 13 LUGLIO 2015, N. 107

Nell'ultimo triennio gli studenti della classe hanno partecipato alle seguenti attività progettuali predisposte nel **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** in funzione orientativa, inclusiva e della *individualizzazione/personalizzazione* dei percorsi:

ATTIVITA' PROGETTUALE A CUI HA PARTECIPATO L'INTERA CLASSE

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA':

- **“RUOTO.ZERO”**
- <https://www.thinglink.com/scene/1565754151374159873>

ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

ART.12, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

NESSUNA

ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

LEGGE 20 AGOSTO 2019, n. 92 – DECRETO MINISTERIALE 22/6/2020, N. 35

Le Linee guida per l'insegnamento di educazione civica (Allegato A del DM n. 35 del 22/6/2020) assegnano

- **al Collegio dei Docenti il compito** di integrare nel curriculum di Istituto i risultati di apprendimento delle singole discipline con i **risultati di apprendimento dell'educazione civica**, di individuare le competenze di educazione civica, di definire i criteri di valutazione dell'insegnamento di educazione civica e del comportamento, di affidare l'insegnamento di educazione civica a uno o più docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del Consiglio di classe;
- **al Consiglio di Classe il compito** di programmare le competenze, le conoscenze, le abilità e le capacità da sviluppare, di organizzare l'attività in Unità Didattiche monodisciplinari e di Unità di Apprendimento e Moduli interdisciplinari, di utilizzare rubriche e griglie di osservazione per documentare livello e presenza delle competenze, di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna attività didattica, di valutare gli apprendimenti conseguiti e il comportamento.

Con Atto di Indirizzo al Collegio dei Docenti il Dirigente Scolastico, alla luce dell'innovazione che introduce il curriculum dell'insegnamento di educazione civica nel curriculum dell'Istituzione Scolastica, ha fornito indicazioni operative di ordine didattico, organizzativo, metodologico e formativo per l'elaborazione di un curriculum trasversale finalizzato a sviluppare *"la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società"*.

Il collegio dei docenti ha provveduto a definire anche per le classi quinte il curriculum trasversale declinando i risultati di apprendimento (Allegato C delle Linee Guida per l'insegnamento dell'educazione civica) in termini di competenze, contenuti e gradi di complessità operativa.

Nell'ambito della programmazione didattica e nel rispetto delle specifiche vocazioni formative degli studenti il consiglio di classe ha ricondotto a UNITA' DI APPRENDIMENTO le competenze da sviluppare nel corso dell'anno tra quelle definite dal Collegio dei docenti per il quinto anno di corso, le discipline di insegnamento concorrenti, le modalità di svolgimento delle attività, il numero di ore impegnate nonché i metodi, le tecniche, gli spazi, i tempi, le prove di verifica e i criteri di valutazione adottati.

Pertanto, i percorsi formativi di Educazione civica svolti per la classe sono stati riferiti alle seguenti tematiche tra quelle indicate dall'art. 3 della Legge 20 agosto 2019, n. 92:

conoscere la normativa igienico-sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e agli obiettivi dell'agenda 2030, (GOAL 2 - RAGGIUNGERE LA SICUREZZA ALIMENTARE, MIGLIORARE L'ALIMENTAZIONE)

I percorsi hanno consentito agli studenti il conseguimento

delle seguenti COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Competenza alfabetica funzionale
Competenza multilinguistica
Competenza digitale
Competenze in campo scientifico e tecnologico
Spirito di iniziativa e imprenditorialità

delle seguenti CONOSCENZE e CAPACITA'

Conoscenze	
Asse dei linguaggi <ul style="list-style-type: none">• Italiano• Lingua inglese• Lingua francese	<ul style="list-style-type: none">• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione• Conoscere il linguaggio settoriale relativo all'argomento indicato• La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese e del francese• Conoscere la relazione tra igiene e malattie, con particolare riferimento ai vari contesti di lavoro turistici al livello globale e locale
Asse storico sociale <ul style="list-style-type: none">• DTASR	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere la normativa igienico-sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea• Individuare gli organi europei preposti alla normativa e al controllo• L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo
Asse scientifico tecnologico <ul style="list-style-type: none">• Scienza dell'alimentazione• Lab. sala e vendita• Lab. enogastronomia	<ul style="list-style-type: none">• Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro.• Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia• Conoscere le principali reazioni chimico-fisiche in cucina• Conoscere le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della persona e degli utensili, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari• Conoscere l'impostazione per strutturare una presentazione• Conoscere gli aspetti fondamentali della tutela della salute e dell'igiene personale

<ul style="list-style-type: none"> •Asse matematico (matematica) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentazione dei dati mediante tabelle semplici e diagrammi di flusso. • Concetto di distribuzione statistica.
<p>Abilità</p> <p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese <p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DTASR <p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienza dell'alimentazione • Lab. sala e vendita • Lab. enogastronomia <p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper esporre l'argomento in esame • Stesura di una relazione • Tradurre alcuni testi dall'inglese e dal francese utilizzando il dizionario • Comprensione di semplici testi in lingua straniera <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e applicare le norme di sicurezza durante le attività laboratoriali • Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di igiene alimentare • Individuare il livello di applicazione della sicurezza alimentare in relazione al tempo <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli • Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute <ul style="list-style-type: none"> • Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri. • Mantenere pulito e ordinato il Laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro • Adottare un sano stile di vita • Assumere posture corrette a carico naturale <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare i dati mediante tabelle e grafici

Abilità metodologiche	Seleziona le informazioni attinte dallo studio delle varie fonti Organizza le informazioni (ordinare, confrontare, collegare) Individua collegamenti e relazioni Applica strategie di studio mirate al raggiungimento dello scopo (compito di realtà) Utilizza correttamente strumenti e materiali Rappresenta ed analizza in diversi modi (anche utilizzando strumenti informatici) un insieme di dati, scegliendo le rappresentazioni più idonee
Capacità personali	Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite E' capace di autovalutare il processo di apprendimento Ha capacità critica e sa discernere autonomamente le informazioni da utilizzare nel proprio lavoro
Capacità sociali	Possiede capacità di collaborazione e partecipazione E' capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi Interagisce con il gruppo per scambiare o approfondire le informazioni

Le discipline che hanno contribuito nel secondo biennio e quinto anno allo sviluppo delle competenze sono: : Lingua e Letteratura Italiana - Lingua Inglese – Storia – Matematica – Religione/Attività alternativa – Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina; Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita; Seconda Lingua Straniera (Francese); Scienza e Cultura dell’Alimentazione; Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva. e il numero complessivo di ore impegnate è stato pari a 33.

Inoltre, nell’ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell’insegnamento di Educazione Civica riferito al corrente anno scolastico, le conoscenze e le competenze sviluppate hanno ricevuto apporti notevoli anche dalle attività progettuali predisposte per la trattazione delle seguenti specifiche problematiche:

- Costituzione
- Legalità
- Educazione all’ambiente
- Educazione alla salute

PROGETTI/ATTIVITA’ A CUI HA ADERITO L’INTERA CLASSE

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL’ATTIVITA’:

- IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA/SALA IN OCCASIONE DELL’EVENTO “ SNACK ALL’TALIANA” ORGANIZZATO PRESSO LA CASA DI RECLUSIONE.

Per la valutazione delle competenze di educazione civica e dell'incidenza degli apprendimenti sul comportamento complessivo assunto dagli studenti nel corso dell'anno sono stati individuati indicatori specifici e relative griglie di valutazione degli apprendimenti.

Gli apprendimenti acquisiti in educazione civica si collocano complessivamente sul livello **intermedio**.

Si rinvia, per informazioni di dettaglio circa le modalità organizzative ed operative attivate, **alla documentazione allegata** e concernente la Programmazione didattica del Consiglio di classe e la Relazione finale del singolo docente.

INIZIATIVE ORGANIZZATIVO-DIDATTICHE PER IL RECUPERO DELLE CARENZE FORMATIVE

ART.12, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

Gli studenti della classe hanno partecipato con modalità in presenza e a distanza alle seguenti iniziative:

- corsi di recupero in itinere.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PERCORSO

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

I criteri di valutazione adottati sono stati desunti dalla "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2017 (2017/C 189/03", la quale fornisce le definizioni di:

"conoscenze: risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento"; quindi, sapere codificato nelle discipline;

"abilità: indicano le capacità di applicare conoscenze e di utilizzare know – how per portare a termine compiti e risolvere problemi"; quindi, sapere tecnico-operativo contenuto nelle discipline;

"competenze: comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale"; quindi, sapere integrato per la padronanza.

La convergenza sui criteri ha consentito in tutti i percorsi formativi la formulazione e la comparazione del giudizio di qualità espresso dai singoli docenti sulle competenze disciplinari/competenze chiave.

La seguente **Rubrica Valutativa** ha sistemato i criteri in relazione ai saperi della competenza da sviluppare, ai descrittori delle prestazioni in cui si estrinseca la competenza, alla scala delle prestazioni multiple da valutare e ai livelli di padronanza della competenza da accertare.

RUBRICA VALUTATIVA				
Competenza/e disciplinare/i:				
Area generale <input type="checkbox"/>		Area di Indirizzo <input type="checkbox"/>		
Quinto anno <input type="checkbox"/>		Asse culturale:		
Competenze chiave di cittadinanza				
Competenze chiave europee				
COMPETENZA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO				
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRITTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO		VOTO DECIMALE
OTTIMO LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	10
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
NOTEVOLE LIVELLO AVANZATO	CAPACITA' SOCIALI			
	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
CAPACITA' PERSONALI				
BUONO LIVELLO INTERMEDIO	CAPACITA' SOCIALI			
	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE			
CAPACITA' PERSONALI				

	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
DISCRETO <i>LIVELLO INTERMEDIO</i>	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
SUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	6
	ABILITA'			

LIVELLO BASE RAGGIUNTO	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO				
MEDIOCRE LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	5
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	4
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	3
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI VALUTATI	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	2 - 1
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
* Per prestazioni collocate su livelli diversi il docente opera la sintesi valutativa.				

Si rinvia alla Relazione finale del singolo docente che ha formulato per la disciplina di insegnamento i descrittori corrispondenti alle competenze valutate ed espresse in termini di conoscenze, abilità, capacità.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

In sede di scrutinio il docente della disciplina ha fornito per ciascuno studente una proposta di voto del profitto scolastico brevemente motivata che, in conformità ai criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti, tiene conto delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite, delle capacità personali, dell'interesse e della disponibilità al dialogo educativo, dello studio a casa e dell'acquisizione di un valido metodo di studio, dei corsi di recupero eventualmente seguiti e di ogni altro elemento che supporti la proposta di voto di profitto avanzata.

Il Consiglio di Classe ha attribuito il voto di scrutinio secondo la procedura valutativa regolamentata dall'art. 79 del RD n. 2049/1929, a cui le più recenti circolari ministeriali continuano a riferirsi, e dopo avere espresso un giudizio di merito sintetico e complessivo che comprende

- il giudizio brevemente motivato sul profitto scolastico fornito dal docente proponente con esplicito riferimento **anche** agli esiti delle attività in alternanza scuola lavoro (MIUR - Guida operativa ASL, pag. 51);
- la personalità dell'alunno al compimento del periodo di tempo cui lo scrutinio si riferisce (CM 451/67);
- i risultati dello/degli scrutinio/i precedente/i, i quali, però, non possono avere valore decisivo (art. 80 del RD n. 653/25);

- la possibilità di superare, nei tempi e nei modi prestabiliti, le carenze riscontrate per l'ammissione alla classe successiva (OM n. 92/2007);
- i fattori non scolastici, ambientali e socio-culturali che influiscono sul comportamento intellettuale dell'alunno (CM 20 settembre 1971).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

Rinviando alla Relazione finale del singolo docente l'indicazione degli obiettivi/competenze disciplinari conseguiti/e nella singola disciplina e del livello raggiunto dai saperi disciplinari e di padronanza agli stessi/alle stesse correlati/e, di seguito si fornisce la sintesi delle risultanze documentate nelle Relazioni Finali.

OBIETTIVI DI AREA GENERALE

DISCIPLINA: ITALIANO

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: STORIA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: MATEMATICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

OBIETTIVI DI AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINA: ITALIANO

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: STORIA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: MATEMATICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

PRIMA PROVA SCRITTA

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A
ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

CANDIDATO

CLASSE

INDICATORI GENERALI DI COMPETENZA			
INDICATORI	PUNT./60	DESCRITTORI	PUNT. ATTRIB.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	Ideazione completamente originale e ricca di riferimenti informativi di supporto, testo in ogni sua parte bene organizzato e pianificato	
	9	Ideazione complessivamente originale supportata da riferimenti informativi, testo pianificato e organizzato in ogni sua parte	
	8	Ideazione solo in parte originale e supportata da pochi riferimenti informativi, testo pianificato e organizzato in ogni sua parte	
	7	Ideazione chiara, anche se convenzionale, e supportata da numerose e dettagliate informazioni, testo adeguatamente pianificato e organizzato	
	6	Ideazione chiara e supportata da informazioni anche se non dettagliate, testo complessivamente pianificato e organizzato	
	5	Ideazione non sempre chiara e non sempre documentata, testo pianificato e organizzato in quasi tutte le sue parti	
	4	Ideazione poco chiara e poco documentata, testo solo in parte pianificato e organizzato	
	3	Ideazione confusa e non documentata, testo in massima parte non pianificato e organizzato	
	2	Ideazione molto confusa, testo in tutte le sue parti non pianificato e non organizzato	
	1	Prova non svolta	
Coesione e coerenza testuale	10	Elaborato sempre coeso nelle sue componenti strutturali e sempre coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	9	Elaborato ampiamente coeso nelle sue componenti strutturali e ampiamente coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	8	Elaborato complessivamente coeso nelle sue componenti strutturali e complessivamente coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	7	Elaborato complessivamente coeso nelle sue componenti strutturali ma non altrettanto coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	6	Elaborato non sempre coeso nelle sue componenti strutturali ma coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	5	Elaborato non sempre coeso nelle sue componenti strutturali e non sempre coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	

	4	Elaborato solo in minima parte coeso nelle sue componenti strutturali e solo in minima parte coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	3	Elaborato solo in minima parte coeso nelle sue componenti strutturali e contraddittorio in ogni sua parte in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	2	Elaborato per nulla coeso nelle sue componenti strutturali ma in minima parte coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	1	Prova non svolta
Ricchezza e padronanza lessicale	10	Il repertorio lessicale adottato è ricco e sempre appropriato
	9	Il repertorio lessicale adottato è ricco e quasi sempre appropriato
	8	Il repertorio lessicale adottato è ampio e il suo utilizzo è sempre appropriato
	7	Il repertorio lessicale adottato è ampio e il suo utilizzo è quasi sempre appropriato
	6	Il repertorio lessicale adottato è contenuto ma è in buona parte quasi sempre appropriato
	5	Il repertorio lessicale adottato è contenuto, semplice e colloquiale e il suo utilizzo è appropriato
	4	Il repertorio lessicale adottato è contenuto e ripetitivo e il suo utilizzo non è del tutto appropriato
	3	Il repertorio lessicale adottato è molto limitato e il suo utilizzo è quasi sempre inappropriato
	2	Il repertorio lessicale adottato è povero, ripetitivo, generico e il suo utilizzo è inappropriato
	1	Prova non svolta
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	Assenza di errori grammaticali e uso corretto della punteggiatura
	9	Assenza di errori grammaticali e uso non sempre corretto della punteggiatura
	8	Presenza di qualche errore grammaticale non grave e uso non sempre corretto della punteggiatura
	7	Assenza di errori grammaticali ma uso scorretto della punteggiatura
	6	Presenza di errori grammaticali non gravi e uso quasi sempre corretto della punteggiatura
	5	Presenza di qualche errore grammaticale grave e uso non sempre corretto della punteggiatura
	4	Presenza di numerosi errori grammaticali gravi e uso non sempre corretto della punteggiatura
	3	Presenza di numerosi errori grammaticali e uso scorretto della punteggiatura
2	Presenza di numerosi e gravi errori grammaticali e uso scorretto della punteggiatura	
1	Prova non svolta	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	10	Ampiezza e precisione delle conoscenze supportate da numerosi, dettagliati e pertinenti riferimenti culturali
	9	Ampiezza e precisione delle conoscenze supportate da appropriati e quasi sempre approfonditi riferimenti culturali
	8	Conoscenze non numerose ma precise e supportate da riferimenti culturali pertinenti
	7	Conoscenze non numerose ma in massima parte precise nei riferimenti culturali approfonditi
	6	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali non approfonditi
	5	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali sommarî e superficiali
	4	Conoscenze limitate e riferimenti culturali molto generici
	3	Conoscenze molto limitate e sporadici riferimenti culturali
2	Conoscenze molto limitate e assenza di riferimenti culturali di contesto	
1	Prova non svolta	
Espressione di	10	Giudizi critici originali, personali e pienamente motivati

giudizi critici e valutazioni personali	9	Giudizi critici anche originali, personali e ben motivati	
	8	Giudizi critici diffusi e valutazioni personali pertinenti	
	7	Giudizi critici presenti e valutazioni personali adeguatamente motivate e/o pertinenti	
	6	Giudizi critici presenti e valutazioni personali in parte motivate e/o pertinenti	
	5	Giudizi critici presenti e valutazioni personali solo in minima parte motivate e/o pertinenti	
	4	Pochi giudizi critici presenti e valutazioni personali estremamente contraddittorie	
	3	Pochi giudizi critici presenti e valutazioni personali non fornite	
	2	Assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	
	1	Prova non svolta	
INDICATORI SPECIFICI DI COMPETENZA			
<i>INDICATORI</i>	<i>PUNT./40</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNT. ATTRIB.</i>
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	10	Considera tutti i vincoli e note informative e li sviluppa correttamente	
	9	Considera tutti i vincoli e note informative e li sviluppa quasi tutti correttamente	
	8	Considera quasi tutti i vincoli e note informative e li sviluppa tutti correttamente	
	7	Considera quasi tutti i vincoli e note informative e li sviluppa quasi tutti correttamente	
	6	Considera quasi tutti i vincoli e note informative ma li sviluppa sommariamente	
	5	Considera solo alcuni dei vincoli e note informative e li sviluppa correttamente	
	4	Considera solo alcuni dei vincoli e note informative e li sviluppa quasi tutti correttamente	
	3	Considera solo alcuni dei vincoli e note informative e li sviluppa sommariamente	
	2	Mancanza di rispetto di tutti i vincoli posti nella consegna	
	1	Prova non svolta	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10	Comprensione piena del testo in tutte le sue implicazioni letterarie proposte con riscrittura corretta dei singoli passaggi tematici e stilistici richiesti	
	9	Comprensione piena del testo in tutte le sue implicazioni letterarie proposte con riscrittura quasi sempre corretta dei singoli passaggi tematici e stilistici richiesti	
	8	Comprensione ampia del testo nelle sue implicazioni letterarie proposte e riscrittura quasi sempre corretta dei singoli passaggi tematici e stilistici richiesti	
	7	Comprensione ampia del testo nelle sue implicazioni letterarie proposte e riscrittura sommaria dei passaggi tematici e stilistici richiesti	
	6	Comprensione sommaria del testo sia nelle sue implicazioni letterarie proposte sia nei singoli passaggi tematici e stilistici richiesti	
	5	Comprensione limitata a poche implicazioni letterarie proposte e riscrittura altrettanto limitata a pochi passaggi tematici e stilistici richiesti	
	4	Comprensione molto limitata sia delle implicazioni letterarie proposte sia dei passaggi tematici e stilistici richiesti	
	3	Comprensione molto limitata delle implicazioni letterarie proposte e assenza di riscrittura dei passaggi tematici e stilistici richiesti	
	2	Nessuna comprensione sia delle implicazioni letterarie proposte sia dei passaggi tematici e stilistici richiesti	
	1	Prova non svolta	
Puntualità	10	Fornisce un'analisi molto dettagliata e corretta delle tecniche	

nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	9	Fornisce un'analisi non sempre dettagliata ma corretta delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	8	Fornisce un'analisi complessivamente approfondita e corretta delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	7	Fornisce un'analisi non approfondita ma lineare delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	6	Fornisce un'analisi sommaria e quasi sempre pertinente delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	5	Fornisce un'analisi sommaria e poco pertinente delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	4	Fornisce un'analisi molto sommaria e poco pertinente delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	3	Fornisce un'analisi in massima parte non pertinente delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	2	Fornisce un'analisi completamente inappropriata delle tecniche stilistiche e linguistiche usate dall'autore
	1	Non fornisce analisi degli strumenti stilistici e linguistici usati dall'autore
	1	Prova non svolta
Interpretazione corretta e articolata del testo	10	L'interpretazione fornita del testo è sempre pertinente, molto dettagliata e logicamente articolata
	9	L'interpretazione fornita del testo è in massima parte pertinente, corredata anche di dettagli e logicamente articolata
	8	L'interpretazione fornita del testo è in massima parte pertinente, non molto approfondita ma logicamente articolata
	7	L'interpretazione fornita del testo è complessivamente pertinente, molto poco approfondita ma logicamente articolata
	6	L'interpretazione fornita del testo è sommariamente pertinente e quasi sempre logicamente articolata
	5	L'interpretazione fornita del testo è sommariamente pertinente ma solo in minima parte logicamente articolata
	4	L'interpretazione fornita del testo è molto poco pertinente e in minima parte logicamente articolata
	3	L'interpretazione fornita del testo è molto poco pertinente ed è confusamente articolata
	2	L'interpretazione fornita del testo è del tutto inappropriata e confusamente articolata
	1	Prova non svolta

Somma dei punteggi in centesimi: _____ Totale punteggio in centesimi/5 _____

PUNTEGGIO IN VENTESIMI: _____ PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____
(con eventuale arrotondamento)

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50). La conversione successiva del punteggio espresso in ventesimi in punteggio espresso in quindicesimi avviene mediante tabella 2 Allegato C all'OM n.65/22

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

CANDIDATO

CLASSE

INDICATORI GENERALI DI COMPETENZA			
INDICATORI	PUNT./60	DESCRITTORI	PUNT. ATTRIB.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	Ideazione completamente originale e ricca di riferimenti informativi di supporto, testo in ogni sua parte bene organizzato e pianificato	
	9	Ideazione complessivamente originale supportata da riferimenti informativi, testo pianificato e organizzato in ogni sua parte	
	8	Ideazione solo in parte originale e supportata da pochi riferimenti informativi, testo pianificato e organizzato in ogni sua parte	
	7	Ideazione chiara, anche se convenzionale, e supportata da numerose e dettagliate informazioni, testo adeguatamente pianificato e organizzato	
	6	Ideazione chiara e supportata da informazioni anche se non dettagliate, testo complessivamente pianificato e organizzato	
	5	Ideazione non sempre chiara e non sempre documentata, testo pianificato e organizzato in quasi tutte le sue parti	
	4	Ideazione poco chiara e poco documentata, testo solo in parte pianificato e organizzato	
	3	Ideazione confusa e non documentata, testo in massima parte non pianificato e organizzato	
	2	Ideazione molto confusa, testo in tutte le sue parti non pianificato e non organizzato	
	1	Prova non svolta	
Coesione e coerenza testuale	10	Elaborato sempre coeso nelle sue componenti strutturali e sempre coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	9	Elaborato ampiamente coeso nelle sue componenti strutturali e ampiamente coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	8	Elaborato complessivamente coeso nelle sue componenti strutturali e complessivamente coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	7	Elaborato complessivamente coeso nelle sue componenti strutturali ma non altrettanto coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	6	Elaborato non sempre coeso nelle sue componenti strutturali ma coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	5	Elaborato non sempre coeso nelle sue componenti strutturali e non sempre coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	4	Elaborato solo in minima parte coeso nelle sue componenti strutturali e solo in minima parte coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	3	Elaborato solo in minima parte coeso nelle sue componenti strutturali e contraddittorio in ogni sua parte in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	2	Elaborato per nulla coeso nelle sue componenti strutturali ma in minima parte coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi	
	1	Prova non svolta	
Ricchezza e	10	Il repertorio lessicale adottato è ricco e sempre appropriato	

padronanza lessicale	9	Il repertorio lessicale adottato è ricco e quasi sempre appropriato
	8	Il repertorio lessicale adottato è ampio e il suo utilizzo è sempre appropriato
	7	Il repertorio lessicale adottato è ampio e il suo utilizzo è quasi sempre appropriato
	6	Il repertorio lessicale adottato è contenuto ma è in buona parte adeguato e quasi sempre appropriato
	5	Il repertorio lessicale adottato è contenuto, semplice e colloquiale e il suo utilizzo è appropriato
	4	Il repertorio lessicale adottato è contenuto e ripetitivo e il suo utilizzo non è del tutto appropriato
	3	Il repertorio lessicale adottato è molto contenuto e il suo utilizzo è quasi sempre inappropriato
	2	Il repertorio lessicale adottato è povero, ripetitivo, generico e il suo utilizzo è inappropriato
	1	Prova non svolta
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10
9		Assenza di errori grammaticali e uso non sempre corretto della punteggiatura
8		Presenza di qualche errore grammaticale non grave e uso non sempre corretto della punteggiatura
7		Assenza di errori grammaticali ma uso scorretto della punteggiatura
6		Presenza di errori grammaticali non gravi e uso quasi sempre corretto della punteggiatura
5		Presenza di qualche errore grammaticale grave e uso non sempre corretto della punteggiatura
4		Presenza di numerosi errori grammaticali gravi e uso non sempre corretto della punteggiatura
3		Presenza di numerosi errori grammaticali e uso scorretto della punteggiatura
2		Presenza di numerosi e gravi errori grammaticali e uso scorretto della punteggiatura
1		Prova non svolta
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	10	Ampiezza e precisione delle conoscenze supportate da numerosi, dettagliati e pertinenti riferimenti culturali
	9	Ampiezza e precisione delle conoscenze supportate da appropriati e quasi sempre approfonditi riferimenti culturali
	8	Conoscenze non numerose ma precise e supportate da riferimenti culturali pertinenti
	7	Conoscenze non numerose ma in massima parte precise nei riferimenti culturali approfonditi
	6	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali non approfonditi
	5	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali sommarî e superficiali
	4	Conoscenze limitate e riferimenti culturali molto generici
	3	Conoscenze molto limitate e sporadici riferimenti culturali
	2	Conoscenze molto limitate e assenza di riferimenti culturali di contesto
	1	Prova non svolta
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	Giudizi critici originali, personali e pienamente motivati
	9	Giudizi critici anche originali, personali e ben motivati
	8	Giudizi critici diffusi e valutazioni personali pertinenti
	7	Giudizi critici presenti e valutazioni personali adeguatamente motivate e/o pertinenti
	6	Giudizi critici presenti e valutazioni personali non tutte motivate e/o pertinenti
	5	Giudizi critici presenti e valutazioni personali solo in minima parte motivate e/o pertinenti
	4	Pochi giudizi critici presenti e valutazioni personali estremamente contraddittorie
3	Pochi giudizi critici presenti e valutazioni personali non fornite	

2 Assenza di giudizi critici e di valutazioni personali
1 Prova non svolta

INDICATORI SPECIFICI DI COMPETENZA

INDICATORI	PUNT./40	DESCRITTORI	PUNT. ATTRIB.
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	14	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte completa, corretta e approfondita	
	13	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte quasi completa ma corretta e approfondita	
	12	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte quasi completa, sempre corretta e in buona parte approfondita	
	11	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte quasi completa, sempre corretta e solo in minima parte approfondita	
	10	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte quasi completa, sempre corretta ma non approfondita	
	9	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte quasi completa, quasi sempre corretta e non approfondita	
	8	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte sommaria e complessivamente corretta	
	7	Individuazione delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte sommaria ma solo in parte corretta	
	6	Individuazione limitata e non sempre corretta delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte	
	5	Individuazione limitata e completamente scorretta delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte	
	4	Individuazione molto limitata e in parte scorretta delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte	
	3	Individuazione molto limitata e completamente scorretta delle tesi sostenute e delle argomentazioni proposte	
	2	Non individua sia le tesi che le argomentazioni proposte	
	1	Prova non svolta	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	13	Percorso ragionativo rigoroso, sempre coerente e sviluppato con l'uso di connettivi sempre pertinenti	
	12	Percorso ragionativo rigoroso, sempre coerente e sviluppato con l'uso di connettivi quasi sempre pertinenti	
	11	Percorso ragionativo curato, quasi sempre coerente e sviluppato con l'uso di connettivi quasi sempre pertinenti	
	10	Percorso ragionativo in parte curato, quasi sempre coerente e sviluppato con l'uso di connettivi quasi sempre pertinenti	
	9	Percorso ragionativo in parte curato, complessivamente coerente e sviluppato con l'uso di connettivi quasi sempre pertinenti	
	8	Percorso ragionativo semplice, complessivamente coerente e sviluppato con l'uso di connettivi quasi sempre pertinenti	
	7	Percorso ragionativo semplice, complessivamente coerente e sviluppato con l'uso di connettivi solo in parte pertinenti	
	6	Percorso ragionativo semplice, solo in parte coerente e sviluppato con l'uso di connettivi solo in parte pertinenti	
	5	Percorso ragionativo complessivamente confuso, solo in parte coerente e sviluppato con l'uso di connettivi solo in parte pertinenti	
	4	Percorso ragionativo molto confuso, in massima parte incoerente e sviluppato con l'uso di connettivi poco pertinenti	
3	Percorso ragionativo molto confuso, in massima parte incoerente e sviluppato con l'uso di connettivi inappropriati		
2	Percorso ragionativo molto confuso, del tutto incoerente e sviluppato con l'uso di connettivi inappropriati		
1	Prova non svolta		
Correttezza e congruenza dei riferimenti	13	Argomentazione sostenuta con dovizia di riferimenti culturali, sempre appropriati e rigorosamente concordanti	
	12	Argomentazione sostenuta con dovizia di riferimenti culturali,	

culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	11	sempre appropriati e quasi sempre concordanti
		Argomentazione sostenuta con numerosi riferimenti culturali, quasi sempre appropriati e quasi sempre concordanti
	10	Argomentazione sostenuta con i necessari riferimenti culturali, appropriati concordanti
	9	Argomentazione sostenuta con i necessari riferimenti culturali, quasi sempre appropriati e quasi sempre concordanti
	8	Argomentazione sostenuta con riferimenti culturali circoscritti, appropriati e concordanti
	7	Argomentazione sostenuta con riferimenti culturali circoscritti, appropriati e in massima parte concordanti
	6	Argomentazione sostenuta con riferimenti culturali circoscritti, in buona parte appropriati e quasi sempre concordanti
	5	Argomentazione sostenuta con riferimenti culturali generici e limitati, in buona parte appropriati e in parte discordanti
	4	Argomentazione sostenuta con riferimenti culturali generici e limitati, in minima parte appropriati e molto discordanti
	3	Argomentazione con pochissimi riferimenti culturali, molto poco appropriati e completamente discordanti
	2	Argomentazione con pochi riferimenti culturali, completamente inappropriati e discordanti
1	Prova non svolta	

Somma dei punteggi in centesimi: _____ Totale punteggio in centesimi/5 _____

PUNTEGGIO IN VENTESIMI: _____ PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____
 (con eventuale arrotondamento)

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50). La conversione successiva del punteggio espresso in ventesimi in punteggio espresso in quindicesimi avviene mediante tabella 2 Allegato C all'OM n.65/22

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

STUDENTE

CLASSE

INDICATORI GENERALI DI COMPETENZA

INDICATORI	PUNT./60	DESCRITTORI	PUNT. ATTRIB.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	Ideazione completamente originale e ricca di riferimenti informativi di supporto, testo in ogni sua parte bene organizzato e pianificato	
	9	Ideazione complessivamente originale supportata da riferimenti informativi, testo pianificato e organizzato in ogni sua parte	
	8	Ideazione solo in parte originale e supportata da pochi riferimenti informativi, testo pianificato e organizzato in ogni sua parte	
	7	Ideazione chiara, anche se convenzionale, e supportata da numerose e dettagliate informazioni, testo adeguatamente pianificato e organizzato	
	6	Ideazione chiara supportata da informazioni anche se non dettagliate, testo complessivamente pianificato e organizzato	
	5	Ideazione non sempre chiara e non sempre documentata, testo pianificato e organizzato in quasi tutte le sue parti	

	4	Ideazione poco chiara e poco documentata, testo solo in parte pianificato e organizzato
	3	Ideazione confusa e non documentata, testo in massima parte non pianificato e organizzato
	2	Ideazione molto confusa, testo in tutte le sue parti non pianificato e non organizzato
	1	Prova non svolta
Coesione e coerenza testuale	10	Elaborato sempre coeso nelle sue componenti strutturali e sempre coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	9	Elaborato ampiamente coeso nelle sue componenti strutturali e ampiamente coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	8	Elaborato complessivamente coeso nelle sue componenti strutturali e complessivamente coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	7	Elaborato complessivamente coeso nelle sue componenti strutturali ma non altrettanto coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	6	Elaborato non sempre coeso nelle sue componenti strutturali ma coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	5	Elaborato non sempre coeso nelle sue componenti strutturali e non sempre coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	4	Elaborato solo in minima parte coeso nelle sue componenti strutturali e solo in minima parte coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	3	Elaborato solo in minima parte coeso nelle sue componenti strutturali e contraddittorio in ogni sua parte in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	2	Elaborato per nulla coeso nelle sue componenti strutturali ma in minima parte coerente in relazione agli scopi comunicativi perseguiti e attesi
	1	Prova non svolta
Ricchezza e padronanza lessicale	10	Il repertorio lessicale adottato è ricco e sempre appropriato
	9	Il repertorio lessicale adottato è ricco e quasi sempre appropriato
	8	Il repertorio lessicale adottato è ampio e il suo utilizzo è sempre appropriato
	7	Il repertorio lessicale adottato è ampio e il suo utilizzo è quasi sempre appropriato
	6	Il repertorio lessicale adottato è contenuto ma è in buona parte adeguato e quasi sempre appropriato
	5	Il repertorio lessicale adottato è contenuto, semplice e colloquiale e il suo utilizzo è appropriato
	4	Il repertorio lessicale adottato è contenuto e ripetitivo e il suo utilizzo non è del tutto appropriato
	3	Il repertorio lessicale adottato è molto contenuto e il suo utilizzo è quasi sempre inappropriato
	2	Il repertorio lessicale adottato è povero, ripetitivo, generico e il suo utilizzo è inappropriato
	1	Prova non svolta
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	Assenza di errori grammaticali e uso corretto della punteggiatura
	9	Assenza di errori grammaticali e uso non sempre corretto della punteggiatura
	8	Presenza di qualche errore grammaticale non grave e uso non sempre corretto della punteggiatura
	7	Assenza di errori grammaticali ma uso scorretto della punteggiatura
	6	Presenza di errori grammaticali non gravi e uso quasi sempre corretto della punteggiatura
5	Presenza di qualche errore grammaticale grave e uso non sempre corretto della punteggiatura	

	4	Presenza di numerosi errori grammaticali gravi e uso non sempre corretto della punteggiatura
	3	Presenza di numerosi errori grammaticali e uso scorretto della punteggiatura
	2	Presenza di numerosi e gravi errori grammaticali e uso scorretto della punteggiatura
	1	Prova non svolta
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	10	Ampiezza e precisione delle conoscenze supportate da numerosi, dettagliati e pertinenti riferimenti culturali
	9	Ampiezza e precisione delle conoscenze supportate da appropriati e quasi sempre approfonditi riferimenti culturali
	8	Conoscenze non numerose ma precise e supportate da riferimenti culturali pertinenti
	7	Conoscenze non numerose ma in massima parte approfondite nei riferimenti culturali
	6	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali non approfonditi
	5	Conoscenze essenziali e riferimenti culturali sommari e superficiali
	4	Conoscenze limitate e riferimenti culturali molto generici
	3	Conoscenze molto limitate e sporadici riferimenti culturali
	2	Conoscenze molto limitate e assenza di riferimenti culturali di contesto
	1	Prova non svolta
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	Giudizi critici originali, personali e pienamente motivati
	9	Giudizi critici anche originali, personali e ben motivati
	8	Giudizi critici diffusi e valutazioni personali pertinenti
	7	Giudizi critici presenti e valutazioni personali adeguatamente motivate e/o pertinenti
	6	Giudizi critici presenti e valutazioni personali non tutte motivate e/o pertinenti
	5	Giudizi critici presenti e valutazioni personali solo in minima parte motivate e/o pertinenti
	4	Pochi giudizi critici presenti e valutazioni personali estremamente contraddittorie
	3	Pochi giudizi critici presenti e valutazioni personali non fornite
	2	Assenza di giudizi critici e di valutazioni personali
	1	Prova non svolta

INDICATORI SPECIFICI DI COMPETENZA

INDICATORI	PUNT./40	DESCRITTORI	PUNT. ATTRIB.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	14	Elaborato sempre pertinente alla traccia e coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	13	Elaborato sempre pertinente alla traccia e non del tutto coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	12	Elaborato sempre pertinente alla traccia e del tutto incoerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	11	Elaborato quasi sempre pertinente alla traccia e coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	10	Elaborato quasi sempre pertinente alla traccia e non del tutto coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	9	Elaborato quasi sempre pertinente alla traccia e del tutto incoerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	8	Elaborato complessivamente pertinente alla traccia e coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	7	Elaborato complessivamente pertinente alla traccia e non del tutto coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	6	Elaborato complessivamente pertinente alla traccia e del tutto incoerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
	5	Elaborato solo in minima parte pertinente alla traccia e coerente nella definizione del titolo e/o parafrasi	
4	Elaborato solo in minima parte pertinente alla traccia e non del		

	3	tutto coerente nella definizione del titolo e/o paragrafazione Elaborato solo in minima parte pertinente alla traccia e del tutto incoerente nella definizione del titolo e/o paragrafazione
	2	Elaborato completamente non pertinente alla traccia e del tutto incoerente nella definizione del titolo e/o paragrafazione
	1	Prova non svolta
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	13	Sviluppo logico-sequenziale rigoroso e chiaro
	12	Sviluppo logico-sequenziale rigoroso e quasi sempre chiaro
	11	Sviluppo logico-sequenziale in parte rigoroso e quasi sempre chiaro
	10	Sviluppo logico-sequenziale in parte rigoroso e sommariamente chiaro
	9	Sviluppo logico-sequenziale complessivamente ordinato e sommariamente chiaro
	8	Sviluppo logico-sequenziale sommariamente ordinato e quasi sempre chiaro
	7	Sviluppo logico-sequenziale contenuto, circoscritto e non del tutto chiaro
	6	Sviluppo logico-sequenziale molto contenuto e non del tutto chiaro
	5	Sviluppo logico-sequenziale molto approssimato e poco chiaro
	4	Sviluppo logico-sequenziale del tutto approssimato e molto poco chiaro
	3	Sviluppo logico-sequenziale disordinato e confuso
	2	Sviluppo logico-sequenziale del tutto disordinato e molto confuso
	1	Prova non svolta
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	13	Conoscenze e riferimenti culturali sempre pertinenti, molto dettagliati e logicamente articolati
	12	Conoscenze e riferimenti culturali sempre pertinenti, dettagliati e tutti logicamente articolati
	11	Conoscenze e riferimenti culturali sempre pertinenti, dettagliati e quasi tutti logicamente articolati
	10	Conoscenze e riferimenti culturali quasi sempre pertinenti, in parte dettagliati e in parte logicamente articolati
	9	Conoscenze e riferimenti culturali complessivamente pertinenti, in parte dettagliati e quasi tutti logicamente articolati
	8	Conoscenze e riferimenti culturali sommariamente pertinenti, essenziali e sommariamente articolati
	7	Conoscenze e riferimenti culturali sommariamente pertinenti, essenziali e solo parzialmente logicamente articolati
	6	Conoscenze e riferimenti culturali sommariamente pertinenti, essenziali e quasi tutti confusamente articolati
	5	Conoscenze e riferimenti culturali poco pertinenti, sporadici e quasi tutti confusamente articolati
	4	Conoscenze e riferimenti culturali molto poco pertinenti, sporadici e quasi tutti confusamente articolati
	3	Conoscenze e riferimenti culturali del tutto inappropriati, sporadici e quasi tutti confusamente articolati
	2	Conoscenze e riferimenti culturali del tutto inappropriati, sporadici e confusamente articolati
	1	Prova non svolta

Somma dei punteggi in centesimi: _____ Totale punteggio in centesimi/5 _____

PUNTEGGIO IN VENTESIMI: _____ PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____
(con eventuale arrotondamento)

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50). La conversione successiva del punteggio espresso in ventesimi in punteggio espresso in quindicesimi avviene mediante tabella 2 Allegato C all'OM n.65/22

ALLEGATO C

Conversione cr. Sc. Complessivo

Conversione del punteggio prima prova scritta

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

SECONDA PROVA

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scrittografica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2021/2022, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per ciascun percorso di studio è individuata dagli Allegati B/1, B/2, B/3 alla presente ordinanza. Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Quando nell'istituzione scolastica è presente un'unica classe di un determinato indirizzo, articolazione, opzione, l'elaborazione delle tre proposte di tracce è effettuata dalla singola sottocommissione, entro il 22 giugno, sulla base delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe e delle proposte avanzate dal docente titolare della disciplina oggetto della prova. Il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta si procede al sorteggio.

PROVA D'ESAME (RIF. DM. 769)

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP06

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

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

La simulazione della seconda prova farà riferimento al Dm. 769 del 2018.

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Parte Prima

Indicatori	Livello di presentazione	Punti	Punteggio attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione esauriente e corretta dei vincoli posti in consegna	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale dei vincoli posti in consegna	0,75	
	Comprensione parziale dei vincoli posti in consegna	0,5	
	Comprensione superficiale e frammentaria dei vincoli posti in consegna	0,25	
	Nessuna comprensione dei vincoli posti in consegna	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Le conoscenze sono tutte adeguatamente sviluppate e approfondite, completa la padronanza dei nuclei fondamentali della disciplina	2	
	Le conoscenze e la padronanza sono buone e adeguatamente approfondite	1,75	
	Le conoscenze e la padronanza dei nuclei fondamentali della disciplina sono adeguate	1,5	
	Le conoscenze dei nuclei fondamentali della disciplina sono accettabili anche se non adeguatamente approfondite	1	
	Le conoscenze sono scarse e superficiali	0,5	
	Nessuna conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	0	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Ottime, appropriate ed approfondite la rilevazione delle problematiche e le competenze tecnico-professionali	2	
	Rilevazione delle problematiche adeguate e corrette, competenze tecnico-professionali appropriate	1,75	
	Rilevazione delle problematiche essenziali e competenze tecnico-professionali semplici e adeguate	1,5	
	Parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali	1	
	Rilevazioni delle problematiche incerte, 55 competenze tecnico-professionali sommarie	0,5	

	Nessuna rilevazione delle problematiche, competenze tecnico-professionali assenti	0	
CAPACITÀ di argomentare, collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Sostiene, collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico preciso e specifico	1	
	Argomentazione coerente, sintesi e linguaggio tecnico adeguati	0,75	
	Sostiene, collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	0,5	
	Argomentazione poco coerente, frammentaria e/o linguaggio tecnico non adeguato	0,25	
	Argomentazione e sintesi delle informazioni assente e nessuna pertinenza con il linguaggio specifico	0	
TOTALE		/6	

Parte seconda- Quesito.....

Indicatori	Livello di presentazione	Punti	Punteggio attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione esauriente e corretta dei vincoli posti in consegna	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale dei vincoli posti in consegna	0,75	
	Comprensione parziale dei vincoli posti in consegna	0,5	
	Comprensione superficiale e frammentaria dei vincoli posti in consegna	0,25	
	Nessuna comprensione dei vincoli posti in consegna	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Le conoscenze sono tutte adeguatamente sviluppate e approfondite, completa la padronanza dei nuclei fondamentali della disciplina	2	
	Le conoscenze e la padronanza sono buone e adeguatamente approfondite	1,75	
	Le conoscenze e la padronanza dei nuclei fondamentali della disciplina sono adeguate	1,5	
	Le conoscenze dei nuclei fondamentali della disciplina sono accettabili anche se non adeguatamente approfondite	1	
	Le conoscenze sono scarse e superficiali	0,5	
	Nessuna conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	0	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell' elaborazione delle soluzioni	Ottime, appropriate ed approfondite le rilevazioni delle problematiche e le competenze tecnico-professionali	2	
	Rilevazione delle problematiche adeguate e corrette, competenze tecnico- professionali appropriate	1,75	
	Rilevazione delle problematiche essenziali e competenze tecnico-professionali semplici e adeguate	1,5	
	Parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali	1	
	Rilevazioni delle problematiche incerte, competenze tecnico-professionali sommarie	0,5	
	Nessuna rilevazione delle problematiche, competenze tecnico-professionali assenti	0	
CAPACITÀ di argomentare, collegare e di sintetizzare le	Sostiene, collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico preciso e specifico	1	
	Argomentazione coerente, sintesi e linguaggio tecnico adeguati	0,75	

informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Sostiene, collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	0,5	
	Argomentazione poco coerente, frammentaria e/o linguaggio tecnico nonadeguato	0,25	
	Argomentazione e sintetizzazione delle informazioni assente e nessuna pertinenza con il linguaggio specifico	0	
TOTALE			/6

COLLOQUIO

ART.17, COMMI 9 E 10, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62 –

Il Consiglio di Classe ha proceduto a fornire agli studenti le informazioni necessarie sulle operazioni previste dall'art. 17, commi 9 e 10, del D.Lgs n. 62/2017: *"il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente"* e a tal fine *"deve tenere conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107,"* cioè del curriculum dello studente, *"propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera"*, richiede al candidato di esporre *"mediante una breve relazione e/o unelaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola- lavoro svolta nel percorso di studi"*.

In particolare,

La commissione assicura:

- ❖ un'articolazione equilibrata delle fasi del colloquio
- ❖ il coinvolgimento delle diverse discipline, senza una rigida distinzione tra le stesse.
- ❖ I commissari interni continuano a condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo, compresa la discussione degli elaborati delle prove scritte

Il colloquio deve accertare *"il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale"* PECUP (comma 1) prendendo l'avvio dall'analisi di:

- ❖ testi
- ❖ documenti
- ❖ esperienze
- ❖ progetti

❖ problemi

I materiali che servono da spunto iniziale saranno predisposti dalla Commissione.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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 erroneamente frammentario e farraginoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo incerto.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, intralando adeguati collegamenti tra le discipline.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, richiedendo i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, argomentando in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una coerente rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scemato o stereotipo, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con precisione e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di circolarità 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.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una coerente riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT

CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

ART. 11 OM N.65 del 14/0372022 - Allegato A DLgs 62/17- Tabella C DELL'ALLEGATO A DELL'OM N. 65/2022

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella I di cui all'allegato C alla presente ordinanza. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

ALLEGATO A del Dlgs 62/17

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media del voti	(Fascia di credito ANNO III)	Fascia di credito IV ANNO	(Fascia di credito V ANNO)
N < 6	-	-	7-8
N = 6	7-8	8-9	9-10
6 < N ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < N ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < N ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < N ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Tabella I Allegato C

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
40	50

Per i percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello

In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella

Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del percorso scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017

Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale dagli studenti della classe quinta.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione **indicate dalla Tabella C**, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, **oltre la media M dei voti, anche** l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

a. Media M dei voti

individua la banda di oscillazione tra il punteggio minimo e il punteggio massimo di credito scolastico da assegnare.

b. Parametri per l'assegnazione del punteggio corrispondente ai **limiti inferiore o superiore** della banda di oscillazione correlata alla media M dei voti. Il Consiglio di Classe assegna il punteggio massimo corrispondente al limite superiore della banda di oscillazione qualora accerti il **rispetto di tre dei cinque parametri sotto indicati**:

1. Assiduità della frequenza scolastica: $0 \leq \text{ore di assenza} \leq 90$
2. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo: livello discreto o superiore
Si fa riferimento agli apprendimenti globalmente conseguiti dallo studente nel corso dell'anno.
3. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative: livello discreto o superiore
Il referente/docente dell'attività avrà cura di fornire al Consiglio di Classe l'elenco degli studenti partecipanti e la valutazione a ciascuno studente assegnata.
4. Religione/attività alternativa: livello discreto o superiore
5. Credito formativo documentato.

Il credito formativo è riconosciuto dal Consiglio di Classe per esperienze coerenti con la formazione e/o il lavoro professionale del corso di studi frequentato e per esperienze maturate in ambito sociale, culturale, artistiche, sportive anche acquisite nelle forme del volontariato, dell'associazionismo, della cooperazione. L'esperienza deve essere realizzata al di fuori della scuola e attestata dall'ente con documentazione contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa in termini di ore impegnate e di conoscenze e abilità e/o competenze acquisite (DM n. 49/2000).

ALLEGATI

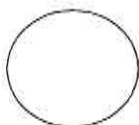
- PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE
- RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE
- DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

- VERBALE SCRUTINIO FINALE

Il Consiglio di Classe

	COGNOME	NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof./ssa	D'AGOSTO	MARIA GRAZIA	MATEMATICA	
Prof.re	MASTROLONARDO	PASQUALE	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
Prof./ssa	DEL PERCIO	ROSY	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof./ssa	CELENTANO	LAURA	LINGUA INGLESE	
Prof.re	DI DIO	GIANLUCA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Prof./ssa	VIA	MIRIAM	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	
Prof.re	LA PENNA	PASQUALINO	RELIGIONE CATTOLICA	
Prof./ssa	MONTAGNA	IMMACOLATA	LINGUA FRANCESE	
Prof.re	IORE	NICOLA	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	

Lioni, 15/05/2022



IL PRESIDENTE
DIRIGENTE SCOLASTICO
 Marilena VIGGIANO

* Con Nota n. 10719 del 21/03/2017 il **Garante per la Protezione dei dati personali** nel fornire indicazioni operative sulle corrette modalità di redazione del Documento del 15 maggio così si esprime:

“Nella prassi, anche sulla base di specifici modelli predisposti da alcune scuole, taluni anche reperibili in rete, il documento in esame viene redatto riportando dati personali riferiti agli studenti. Dall'elenco nominativo degli studenti appartenenti alle ultime classi, ad ulteriori informazioni anagrafiche o relative al rendimento scolastico, numerosi documenti del 15 maggio vengono redatti con annesse numerose informazioni personali riferite agli studenti”

“risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati”;

“È chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono”.

