

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "L. Vanvitelli"



ISTITUTO TECNICO
ECONOMICO - TECNOLOGICO
IDA ISTRUZIONE ADULTI
MECCANICA E MECCATRONICA



ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
IDA ISTRUZIONE ADULTI
ENOGASTRONOMIA



Unione Europea



QR CODE
SITO WEB

AVIS01200L@ISTRUZIONE.IT

Via Ronca, 47 83047 Lioni (Av)



0827/1949208

CF :82002610648 - COD MIN:AVIS01200L

AVIS01200L@PEC.ISTRUZIONE.IT

WWW.IISSVANVITELLI.EDU.IT

Prot. n.

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2023 / 2024

IL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62,
ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 22 MARZO 2021, N. 55*

ISTITUTO PROFESSIONALE

S E T T O R E S E R V I Z I

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Classe 5[^]

3[^] Periodo Didattico Corso

Istruzione Degli Adulti

- Anno scolastico: 2023-2024
- Indirizzo: **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- Articolazione: ENOGASTRONOMIA

	Docente	Materie
1	VIA MIRIAM	ITALIANO - STORIA
2	RIVELLINI FULVIO	MATEMATICA
3	*FIORE NICOLA	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
4	PARISI SANTA	INGLESE
5	TECCE BENIAMINO	LABORATORI SALA E VENDITA
6	*ZURLO LUCIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
7	DI MOTTA ROMINA	FRANCESE
8	*DI DIO GIANLUCA	DTASR
9	LAPENNA PASQUALINO	RELIGIONE

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

Indice	pagina
1.PRESENTAZIONE DELL'I.I.S.S. "L. Vanvitelli"	3
2.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
<i>Composizione del consiglio di classe e continuità didattica</i>	4
<i>Profilo della classe</i>	6
<i>Quadro orario dell'indirizzo</i>	7
3. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	7
<i>Percorso formativo curricolare</i>	10
<i>Contenuti , metodi,strumenti, spazi, verifiche</i>	12
<i>Percorsi per le competenze trasversali e orientamento</i>	13
<i>Attività di ampliamento curricolare</i>	16
<i>Criteri e strumenti di valutazione del percorso</i>	24
4. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E DEI CREDITI	26

Griglie di valutazione delle prove	27
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta</i>	28
<i>Griglia di valutazione seconda prova scritta</i>	35
<i>Griglia di valutazione colloquio</i>	36
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	37
<i>Credito scolastico e formativo</i>	38
<i>Criteri di ammissione agli Esami di Stato</i>	38
<i>Colloquio</i>	39
ALLEGATI	41
PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE	
RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE	
DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DEL PREVIGENTE INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA ECOSTITUZIONE	
VERBALE SCRUTINIO FINALE	
Materiali stimolo: un esempio.	

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 aereospaziale, 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.

Decreto del 24 maggio 2018 n.92

Art. 2 “definizioni”

«profilo di uscita di ciascun indirizzo»: profilo formativo inteso come standard formativo in uscita dagli indirizzi di studio, quale insieme compiuto e riconoscibile di competenze descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità in molteplici contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato;

«profilo professionale»: insieme dei contenuti «tipici» delle funzioni/mansioni di una specifica categoria di professioni omogenee rispetto a competenze, abilità, conoscenze ed attività lavorative svolte;

Art. 3 Profili di uscita degli indirizzi e risultati di apprendimento

I percorsi sono strutturati, in un biennio e in un successivo triennio e hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa, riconoscibile dagli studenti e dalle loro famiglie, che si riassume nel profilo educativo, culturale e professionale, di seguito denominato P.E.Cu.P, del diplomato dell'istruzione professionale, di cui all'Allegato A al decreto legislativo. Ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo, i profili di uscita dei percorsi riguardano diversi indirizzi per l'Istituto Vanvitelli uno dei quali è il seguente:

- **enogastronomia e ospitalità alberghiera**

PROFILO IN USCITA

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta a un'adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'“arte bianca”.

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO E NUP adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

CUCINA

C- ATTIVITA' MANIFATTURIERE

10- INDUSTRIE ALIMENTARI

10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

56.21.00 Catering per eventi, banqueting

56.10.30 Gelaterie e pasticcerie

CODICI NUP

5.2.2.1.0 cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

Il profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale (allegato 1)

“Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento. In questa ottica, l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017.

Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale. Per questa ragione, la declinazione contenuta nel presente allegato non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno “fare la differenza” per garantire o quanto meno sostenere il successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti. Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il D.Lgs 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei come la **didattica laboratoriale, i PCTO, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale (PFI)** costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi; sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento delle competenze trasversali”.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA' DOCENTI

COGNOME NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' ANNI		
		Dal 2022-2023 al 2023-2024		
<i>Via Miriam</i>	ITALIANO E STORIA		II per.did	III per.did
<i>Di Dio Gianluca</i>	DTASR		II per.did	III per.did
<i>Zurlo Lucia</i>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			III per.did
<i>Fiore Nicola</i>	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)		II per.did	III per.did
<i>Tecce MarioBeniamino</i>	LABORATORIO SALA E VENDITA		II per.did	III per.did
<i>Parisi Santa</i>	INGLESE			III per.did
<i>Rivellini Fulvio</i>	MATEMATICA			III per.did
<i>Di Motta Romina</i>	FRANCESE			III per.did
<i>Lapenna Pasqualino</i>	RELIGIONE		II per.did	III per.did

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 3 alunni, tutti in continuità di percorso formativo, avendo frequentato regolarmente gli anni precedenti. Gli studenti 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 formative che sono divenute 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.

QUADRO ORARIO

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA					
ARTICOLAZIONE 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	3*	2
DTASR			3	3	3

*di cui 1 in compresenza con Laboratorio di Cucina

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 Professionali 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**.>>.

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

Infatti, l'UDA:

- 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/chave 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 criteriole o di padronanza per formulare il giudizio di qualità sui livelli raggiunti nelle competenze disciplinari/pluridisciplinari e nelle competenze chiave di cittadinanza/chave 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 nonché 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 e terzo periodo 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.

L'Istruzione degli Adulti ad indirizzo Enogastronomia ha l'orario settimanale delle lezioni che prevede 23/24 ore per classe (con orario complessivo pari al 70% di quello previsto per i corrispondenti ordinamenti così in attuazione della C.M. 36 del 10 aprile 2014), da svolgere in cinque giorni alla settimana, escluso il sabato.

Per ciascuno 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.

CONTENUTI, METODI, TECNICHE, STRUMENTI, SPAZI, VERIFICHE ¹

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

NUCLEI FONDANTI DISCIPLINE CdC TERZO PERIODO CLASSE 5 a.s. 2023/2024

DISCIPLINE	Nucleo 1	Nucleo 2	Nucleo 3	Nucleo 4	Nucleo 5
ITALIANO	<p>LETTERATURA</p> <p>1) L'Età del Positivismo – La letteratura italiana tra la Scapigliatura e Carducci</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Naturalismo e il Verismo - Émile Zola - Giovanni Verga - La Scapigliatura - Il ritorno al classicismo e Giosuè Carducci <p>SCRITTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - strumenti per l'analisi e per l'interpretazione di testi letterari e non - strumenti per la redazione delle tipologie della prima prova scritta dell'Esame di Stato 	<p>LETTERATURA</p> <p>2) Il movimento letterario del Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Pascoli - Gabriele D'Annunzio - Italo Svevo - Luigi Pirandello 	<p>LETTERATURA</p> <p>3) Le Avanguardie storiche e il Neorealismo - La poesia italiana tra gli anni Venti e Cinquanta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Futurismo - Filippo Tommaso Marinetti - L'Ermetismo - Giuseppe Ungaretti - Salvatore Quasimodo - Eugenio Montale - Umberto Saba - Il Neorealismo - Primo Levi 			
STORIA	1) L'inizio del secolo delle masse	2) Dalla prima guerra mondiale alla crisi del 1929	3) L'Età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale	4) Dalla guerra fredda alle svolte di fine Novecento – L'Italia della prima Repubblica		

INGLESE	Grammatica -Present simple -present continuous -past simple -past continuous -future -present perfect -phrasal verbs - conditionals -modal verbs	HACCP principles -Food Mediterranean diet -Food allergies /intolerances	-Eating disorders -How to become a chef	-Know your kitchen -Kitchen brigade Cooking methods	-Writing your CV -prepare for your job interview	
MATEMATICA	Equazioni e disequazioni	Piano cartesiano	I limiti e derivate	Studio di una funzione		
DTASR	Mercato turistico	Marketing	Business Plan	Normative di settore Nazionali e comunitarie		
RELIGIONE CATTOLICA	Il Politeismo	L'Induismo				
LINGUA FRANCESE	Grammatica	Lessico	Il mondo della ristorazione	La cucina	La pasticceria	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Alimentazione e salute	I prodotti agroalimentari e la filiera	La conservazione degli alimenti	Imballaggio o. etichettatura e <i>marketing</i>		
LSE CUCINA	Tecniche innovative di conservazione	Tecniche di cottura moderne	La cucina circolare	I reparti di un'azienda ristorativa		
LSE BAR-SALA E VENDITA	Il Menù	Ristorazione Collettiva	Tipi di Servizi	Il Vino		

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 contenuti della legge 107/2015).

COME RICHIESTO DAL DECRETO MINISTERIALE DI ADOZIONE DELLE LINEE GUIDA PER L'ORIENTAMENTO DEL 22 DICEMBRE 2022, N. 328. “Le scuole secondarie di secondo grado attivano a partire dall'anno scolastico 2023-2024 i **MODULI CURRICULARI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO** degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte. Per la migliore efficacia dei percorsi orientativi, i moduli curricolari di orientamento formativo nelle classi terze, quarte e quinte sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal Ministero dell'università e della ricerca, in collaborazione con il Ministero dell'istruzione e del merito e con le azioni orientative degli ITS Academy”. **(in allegato modulo di orientamento)**

Il contenuto di ciascun modulo di orientamento di almeno 30 ore è costituito dagli apprendimenti personalizzati, evidenziati dalla compilazione, in forma sintetica e nel dialogo con ogni studente, di un portfolio digitale, L'-Portfolio. L'E-Portfolio consente, da un lato, di mettere in evidenza le competenze digitali di ogni studente ed eventualmente accrescerle anche con appositi interventi di sostegno da parte delle istituzioni scolastiche e formative; dall'altro lato, di valorizzare le competenze acquisite, di avere a disposizione le più importanti prove di una trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale, gli altri e il mondo esterno, a partire dal mondo del lavoro e del terzo settore.

In questa prospettiva, ogni istituzione scolastica e formativa ha individuato i docenti di classe, chiamati a svolgere la funzione “tutor” di gruppi di studenti, in un dialogo costante con lo studente, la sua famiglia e i colleghi, svolgendo due attività:

1. aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono ogni E-Portfolio personale e cioè:
 - a. il percorso di studi compiuti
 - b. lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale
 - c. le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto
 - d. la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio “capolavoro”.
2. costituirsi “consigliere” delle famiglie, nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali. In riferimento all'orientamento lungo tutto l'arco della vita, e in special modo all'Istruzione degli Adulti (Long life learning), rispondendo alle raccomandazioni che provengono dall'Europa e attuando le misure del PNNR, le Linee guida (DI n. 328/2022) sono intervenute con specifici investimenti atti a diminuire la distanza tra scuola e realtà socio-economiche, il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro e soprattutto contrastare il fenomeno dei *Neet* (*Not in Education, Employment or Training - Popolazione di età compresa tra i 15 e i 29 anni che non è né occupata né inserita in un percorso di istruzione o di formazione*, oltre che a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita anche mediante il potenziamento degli investimenti sulla formazione tecnica e professionale.

Il gruppo orientamento costituito nel nostro Istituto ha proposto le seguenti attività orientative:

Docenti tutor e docente orientatore	CLASSI
Miele Rosario (Tutor) D'Urso Carmen (Orientatore)	Istruzione degli Adulti Terzo periodo didattico – 5 ^a Enogastronomia

Competenze

1) Competenze SEL	Consapevolezza di sé e gestione di sé. Prendere decisioni responsabili.
2) Entre Comp	Autoconsapevolezza e Autoefficacia. Prendere l'iniziativa. Riconoscere le opportunità. Creatività. Vision.
3) Life Comp	Benessere -Ricerca di soddisfazione nella vita, cura della salute fisica, mentale e sociale e adozione di uno stile di vita sostenibile Mentalità orientata alla crescita: Credere nel proprio e altrui potenziale di apprendimento e progresso continui. Gestione dell'apprendimento: Pianificazione, organizzazione, controllo e riesame del proprio apprendimento. Flessibilità: Capacità di gestire transizioni e incertezze e di affrontare le sfide.
4) Green Comp	Pensiero critico. Inquadramento del problema. Adattabilità.
5) Digi Comp	Alfabetizzazione su informazioni e dati. Comunicazione e collaborazione. Creazione di contenuti digitali. Sicurezza.

Attività curriculari

N.	Titolo attività	Tipo	N. ore	Soggetti coinvolti
1	Introduzione alle attività di orientamento (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro, attività di orientamento informativo e formativo)	Incontro informativo	2	Docente orientatore, docente tutor
2	Introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio. Incontro tutor-gruppi.	Incontro informativo	2	Docente tutor, singoli raggruppamenti
3	Attività di pratica laboratoriale svolta presso strutture del settore Enogastronomico e in attuazione delle UDA: <i>Beviamoci la cultura ed È tutta farina del mio sacco</i>	Attività pratica	8+8	DS, CdC, docente tutor, docente orientatore

Le attività di orientamento hanno 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 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.

I RISULTATI raggiunti mediante i COMPITI DI REALTÀ 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.

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':

- ["BeviAMOci la cultura"](#)



- È TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO



- Innovazione e lavoro: “La valigia dei sapori”

ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

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

CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI: utilizzo della piattaforma Genialy.it

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

<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 • 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"> • Saper raccogliere, organizzare e rappresentare i dati mediante tabelle e grafici • Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi
--	--

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 È 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 e terzo periodo 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.

Il numero complessivo di ore impegnate è stato pari a 33.

Inoltre, nell’ambito dell’insegnamento di *Educazione Civica* riferito agli anni scorsi e 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’: ECOSOSTENIBILITA’ IN CUCINA DURANTE L’ORGANIZZAZIONE DELL’EVENTO : “La bellezza del territorio irpino: conoscere per valorizzare”

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 alle** seguenti attività:

- 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 DI VALUTAZIONE UDA	<p>La valutazione sarà espressa in livelli di padronanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello base non raggiunto LIV.1 (VOTO 1-4) • Livello base LIV.2 (VOTO 5-6) • Livello intermedio LIV.3 (VOTO 7-8) • Livello Avanzato LIV.4 (VOTO 9-10)
-----------------------------------	---

VALUTAZIONE UDA – PRODOTTO

Completezza, pertinenza, organizzazione	LIV 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	LIV 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	LIV 3	Il prodotto contiene tutte le parti, le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una ricerca personale e sono collegate tra loro
	LIV 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una ricerca personale e sono le collegate tra loro in forma organica

Correttezza	LIV 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza d'esecuzione.
	LIV 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	LIV 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	LIV 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione
VALUTAZIONE UDA – PROCESSO		
Rispetto dei tempi Competenza metodologica	LIV 1	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione
	LIV 2	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste
	LIV 3	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
	LIV 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie Competenza metodologica	LIV 1	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	LIV 2	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	LIV 3	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	LIV 4	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
Ricerca e gestione delle informazioni Competenza metodologica	LIV 1	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 3	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
	LIV 4	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.
Autonomia Competenza personale	LIV 1	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato
	LIV 2	L'allievo ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	LIV 3	L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	LIV 4	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
VALUTAZIONE UDA - DIMENSIONE METACOGNITIVA		
Consapevolezza riflessiva e critica Competenza	LIV 1	L'allievo presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	LIV 2	L'allievo coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
	LIV 3	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico

metodologica	LIV 4	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite Competenza metodologica	LIV 1	L'allievo applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
	LIV 2	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	LIV 3	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	LIV 4	L'allievo ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
Creatività Competenza personale	LIV 1	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	LIV 2	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto
	LIV 3	L'allievo trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
	LIV 4	L'allievo elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
Autovalutazione Competenza metodologica	LIV 1	La valutazione del lavoro da parte dell'allievo avviene in modo lacunoso
	LIV 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	LIV 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	LIV 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo
Curiosità Competenza personale	LIV 1	L'allievo sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito
	LIV 2	L'allievo ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 3	L'allievo ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 4	L'allievo ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande
Capacità di cooperazione Capacità sociale	LIV 1	L'allievo non si relaziona con il gruppo
	LIV 2	L'allievo si relaziona e coopera poco con il gruppo e non sempre in maniera appropriata
	LIV 3	L'allievo si relaziona e coopera correttamente con il gruppo
	LIV 4	L'allievo si relaziona e coopera molto bene correttamente con il gruppo, mostrando anche ottime capacità di mediazione e di risoluzione.

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

- 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: 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: 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

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.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A; B e C

PRIMA PROVA SCRITTA: Tipologia A (analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidato/a _____ Classe V

Indicatori generali	Descrittori	Max. 60	Punt. ass.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti.	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti.	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata.	6	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione e organizzazione ben strutturate ed articolate.	8	
	Ideazione chiara, completa e originale, pianificazione e organizzazione ben strutturate, efficaci e pertinenti.	10	
Coerenza e coesione testuale.	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi.	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi.	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Apprezzabile la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Buona la coerenza concettuale e la strutturazione. Uso efficace e logico dei connettivi.	10	
Ricchezza e padronanza lessicale.	Livello espressivo inadeguato e a volte improprio ed usato in maniera erronea.	2	
	Livello espressivo semplice ed elementare con errori formali circoscritti.	4	
	Accettabile la competenza formale e a l'utilizzo lessicale.	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato.	8	
	Forma corretta e fluida con un lessico ricco ed efficace a livello comunicativo.	10	
Correttezza grammaticale	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente.	2	

(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura incerta.	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta.	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche articolato e corretto con qualche imprecisione. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura.	8	
	Ortografia corretta. Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Uso efficace della punteggiatura.	10	
	Conoscenze gravemente carenti o assenti. Riferimenti culturali inconsistenti.	2	
	Conoscenze lacunose e frammentarie. Riferimenti culturali non sempre precisi.	4	
Indicatori specifici	Descrittori	Max. 40	Punt. ass.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunchezza del testo, parafrasi o sintesi del testo).	Mancata o scarsa aderenza alle consegne date. Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi.	8	2
	Parziale aderenza alle consegne date.	4	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali e critiche. Adeguato e non sempre puntuale rispetto delle consegne date.	10	6
Espressione dei giudizi come valore del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Sicuro e completo rispetto delle consegne date. Argomentazione assente o frammentaria con inadeguati nessi logici.	8	2
	Completo e approfondito rispetto delle consegne date.	10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Comprensione approssimativa del senso globale del testo e limitata individuazione degli snodi tematici e stilistici.	4	2
	Comprensione parziale del senso globale del testo e limitata individuazione degli snodi tematici e stilistici.	4	
	Presenza di qualche valido apporto critico e valutazioni personali basate sui principali snodi tematici e stilistici.	6	6
	Comprensione sicura e completa del senso del testo e individuazione pertinente degli snodi tematici e stilistici. Argomentazione adeguata con spunti di riflessione opportuni ed elementi di sintesi appropriati.	8	8
	Comprensione dettagliata, efficace e approfondita del senso del testo e chiara individuazione degli snodi tematici e stilistici. Argomentazione ampia, critica con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali e elaborate in maniera consapevole e autonoma.	10	10
	Mancato riconoscimento degli aspetti retorici e stilistici del testo.	2	
	Totale	60	4
Interpretazione corretta e articolata del testo.	Parziale e inappropriato riconoscimento degli aspetti retorici e stilistici del testo.	6	
	Adeguato e generico riconoscimento degli aspetti retorici e stilistici del testo.	8	
	Appropriato e completo riconoscimento degli aspetti retorici e stilistici del testo.	10	
Interpretazione corretta e articolata del testo.	Completo, approfondito e puntuale riconoscimento degli aspetti retorici e stilistici del testo.	10	
	Interpretazione errata e/o scarsa, priva di riferimenti al contesto storico- culturale.	2	
	Interpretazione parzialmente adeguata con pochissimi riferimenti al contesto storico-culturale.	4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti basilari al contesto storico-culturale.	6	

	Interpretazione corretta e ben articolata, con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale.	8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale.	10	
Totale		40	

PRIMA PROVA SCRITTA: Tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo)

Candidato/a _____ Classe V

Indicatori generali	Descrittori	Max. 60	Punt. ass.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti.	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti.	4	

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a venti con opportuna proporzione (divisione per cinque più arrotondamento).

Punteggio totale/100	
Punteggio in ventesimi/20	

	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata.	6	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione e organizzazione ben strutturate ed articolate.	8	
	Ideazione chiara, completa e originale, pianificazione e organizzazione ben strutturate, efficaci e pertinenti.	10	
Coerenza e coesione testuale.	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi.	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi.	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Apprezzabile la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Buona la coerenza concettuale e la strutturazione. Uso efficace e logico dei connettivi.	10	
Ricchezza e padronanza lessicale.	Livello espressivo inadeguato e a volte improprio ed usato in maniera erronea.	2	
	Livello espressivo semplice ed elementare con errori formali circoscritti.	4	
	Accettabile la competenza formale e a l'utilizzo lessicale.	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato.	8	
	Forma corretta e fluida con un lessico ricco ed efficace a livello comunicativo.	10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente.	2	
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura incerta.	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta.	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche articolato e corretto con qualche imprecisione. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura.	8	
	Ortografia corretta. Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e arti-colato. Uso efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze gravemente carenti o assenti. Riferimenti culturali inconsistenti.	2	
	Conoscenze lacunose e frammentarie. Riferimenti culturali non sempre precisi.	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modesti e semplici apporti personali.	6	
	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi.	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali e critiche.	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Argomentazione assente o frammentaria con inadeguati nessi logici.	2	
	Limitati gli apporti critici e sporadiche le valutazioni personali.	4	
	Presenza di qualche valido apporto critico e valutazioni personali circoscritte.	6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione opportuni ed elementi di sintesi appropriati.	8	
	Argomentazione ampia, critica con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera consapevole e autonoma.	10	
Totale		60	
Indicatori specifici	Descrittori	Max. 40	Punt.

			ass.
<i>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</i>	Mancata individuazione della tesi e argomentazioni inesistenti.	3	
	Individuazione parziale della tesi e argomentazioni appena accennate.	6	
	Individuazione adeguata della tesi e argomentazioni generalmente coerenti.	9	
	Individuazione completa della tesi, argomentazioni pertinenti e bene articolate.	12	
	Individuazione completa, puntuale ed esaustiva della tesi, argomentazioni critiche ed esaustive.	15	
<i>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</i>	Il percorso ragionativo non segue un ordine lineare e l'uso dei connettivi risulta generico e improprio	3	
	Il percorso ragionativo risulta parzialmente organico e lineare; l'uso dei connettivi risulta generico.	6	
	Il percorso ragionativo risulta complessivamente coerente e lineare, con un utilizzo adeguato dei connettivi.	9	
	Il percorso ragionativo risulta strutturato e razionalmente condotto, appropriato risulta l'uso dei connettivi.	12	
	Il percorso ragionativo risulta criticamente elaborato e strutturato in modo originale, efficace e rigoroso, efficace risulta l'uso dei connettivi.	15	
<i>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</i>	Riferimenti culturali assenti o non idonei a sostenere l'argomentazione.	2	
	Riferimenti culturali parzialmente presenti e non sempre appropriati a sostenere l'argomentazione.	4	
	Riferimenti culturali semplici e appropriati a sostenere un'argomentazione basilare ed esperienziale.	6	
	Riferimenti culturali corretti, articolati, idonei a sostenere un'argomentazione appropriata.	8	
	Riferimenti culturali ricchi, puntuali e articolati in maniera originale atti a sostenere un'argomentazione efficace, convincente e rigorosa.	10	
Totale		40	

PRIMA PROVA SCRITTA: Tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Candidato/a _____ Classe V

Indicatori generali	Descrittori	Max. 60	Punt. ass.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti.	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti.	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata.	6	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione e organizzazione ben strutturate ed articolate.	8	
	Ideazione chiara, completa e originale, pianificazione e organizzazione ben strutturate, efficaci e pertinenti.	10	
Coerenza e coesione testuale.	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi.	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi.	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Apprezzabile la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Buona la coerenza concettuale e la strutturazione. Uso efficace e logico dei connettivi.	10	
Ricchezza e padronanza lessicale.	Livello espressivo inadeguato e a volte improprio ed usato in maniera erranea.	2	
	Livello espressivo semplice ed elementare con errori formali circoscritti.	4	
	Accettabile la competenza formale e a l'utilizzo lessicale.	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato.	8	
	Forma corretta e fluida con un lessico ricco ed efficace a livello comunicativo.	10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente.	2	
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici; punteggiatura incerta.	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia; punteggiatura generalmente corretta.	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche articolato e corretto con qualche imprecisione. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura.	8	
	Ortografia corretta. Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato; uso efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze gravemente carenti o assenti. Riferimenti culturali inconsistenti.	2	
	Conoscenze lacunose e frammentarie. Riferimenti culturali non sempre precisi.	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modesti e semplici apporti personali.	6	
	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi.	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali e critiche.	10	

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Argomentazione assente o frammentaria con inadeguati nessi logici.	2	
	Limitati gli apporti critici e sporadiche le valutazioni personali.	4	
	Presenza di qualche valido apporto critico e valutazioni personali circoscritte.	6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione opportuni ed elementi di sintesi appropriati.	8	
	Argomentazione ampia, critica con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera consapevole e autonoma.	10	
Totale		60	

Indicatori specifici	Descrittori	Max. 40	Punt. ass.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e/o trattazione disarticolata.	6	
	Adegua pertinenza del testo rispetto alla traccia e/o trattazione basilare.	9	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e trattazione ben organizzata.	12	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia. Trattazione efficace e articolata.	15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Esposizione confusa e incoerente.	3	
	Esposizione non sempre coerente e ripetitiva.	6	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale.	9	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo.	12	
	Esposizione solidamente strutturata, progressiva, coerente e coesa.	15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze assenti, mancanza di riferimenti culturali.	2	
	Conoscenze lacunose, riferimenti culturali imprecisi e/o superficiali.	4	
	Conoscenze essenziali, riferimenti culturali poco significativi.	6	
	Conoscenze ben strutturate, riferimenti culturali significativi ed articolati.	8	

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a venti con opportuna proporzione (divisione per cinque più arrotondamento).

Punteggio totale/100	
Punteggio in ventesimi/20	

	Conoscenze ampie ed articolate, riferimenti culturali approfonditi.	10	
Totale		40	

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.

SECONDA PROVA

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, 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.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

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

CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

ART. 11 OM N. 55 del 23/032024 - Allegato A D. Lgs 62/17

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

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 dei voti	Fasce di credito ANNO III	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

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

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.

Media M dei voti

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

a. 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.

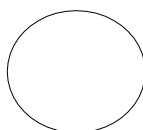
Il credito formativo è riconosciuto dal Consiglio di Classe per esperienze coerenti con la formazione e/o il lavoro professionale del corso di studi frequentato e per esperienze maturate in ambito sociale, culturale, artistiche, sportive anche acquisite nelle forme del volontariato, dell'associazionismo, 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	RIVELLINI	FULVIO	MATEMATICA	
Prof.re	ZURLO	LUCIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof.re	DI DIO	GIANLUCA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Prof./ssa	PARISI	SANTA	LINGUA INGLESE	
Prof.re	IORE	NICOLA	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
Prof./ssa	DI MOTTA	ROMINA	LINGUA FRANCESE	
Prof.re	LAPENNA	PASQUALINO	RELIGIONE CATTOLICA	
Prof.re	TECCE	MARIO BENIAMINO	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
Prof./ssa	VIA	MIRIAM	ITALIANO E STORIA	

Lioni, 04/05/2024



IL PRESIDENTE
DIRIGENTE SCOLASTICO
ROCCO GERVASIO

* 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".