



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Umberto Nobile - Roald Amundsen

Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216

Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it

Cod. Meccanografico: AVIS01800G

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE-"U.NOBILE-R.AMUNDSEN
Prot. 0005644 del 15/05/2024
II-2 (Entrata)

Documento del 15 maggio

ai sensi dell'art. 17 - c.1 del d. lgs. 62/2017

e ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n.45 del 09/03/2023

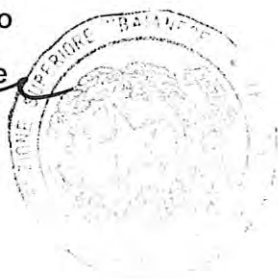
Consiglio di Classe 5 sez.A corso serale a.s 2023-2024

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

ai sensi dell'ALLEGATO C, di cui all'art.3, comma 2 del D.Leg. 61 del 13/04/2017

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Luigia Conte



Docente Coordinatore
Prof. Salvati Giovanni

O.M. n. 45 del 09 marzo 2023, art. 10 comma 4

Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo *on line* dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti dell'Istituto è nel complesso omogeneo. Sono rilevabili problematiche di natura socio-economica e culturale legate a contesti familiari e territoriali. L'Istituzione scolastica è l'unica Istruzione Secondaria di Secondo Grado del territorio, insiste sui 13 comuni del Vallo di Lauro e del Baianese e rappresenta un importante punto di riferimento per la comunità insieme a poche altre associazioni culturali del territorio.

1.2 Presentazione Istituto

LA NOSTRA STORIA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

L'Istituto Superiore "Baianese-Lauro" di Lauro è intitolato al nome di "Umberto NOBILE-Roald AMUNDSEN" con decreto prot/n. 1088 dell'Ufficio dell'ambito territoriale di Avellino in data 19 febbraio 2016. L'I.S.I.S "Baianese – Lauro" nasce nell'anno scolastico 2010/2011, con delibera regionale n.56 del 28/01/2010, dall'accorpamento delle due sedi associate, site in Lauro e Mugnano del Cardinale, del Liceo Scientifico "P.S. Mancini" di Avellino e della sede associata, sita in Avella, dell'Istituto Professionale per il Commercio ed il Turismo "Scoca" di Avellino. Dall'anno scolastico 2011/2012 sono state associate all'ISIS anche le sedi dell'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Marzano di Nola e della Casa Circondariale di Lauro (non più attiva dall'a.s. 2014/15). Con Delibera della Giunta Regionale Campania n.17 del 04 febbraio 2014, è stato istituito l'indirizzo di Liceo Musicale. Dall'anno scolastico 2020/21 è stato istituito il corso serale per l'IPSSEOA di Marzano di Nola con delibera Regionale n.655 del 17/12/2019.

L'Istituto, con un team di docenti affiatato e motivato, pone al centro della sua attività la crescita umana, civile e culturale e la valorizzazione della persona, incoraggiando le attitudini degli studenti e offrendo loro una solida formazione che consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, ma anche conoscenze e competenze adeguate per l'inserimento nel mondo del lavoro. La scuola si pone come veicolo oltre che di informazione e di formazione, anche di stimolo socio - culturale, al fine di costruire un progetto che si configuri quale presidio territoriale portatore di istanze sociali promotrici di una pedagogia della legalità e della partecipazione inclusiva in un territorio disarticolato ed eterogeneo.

Il bacino d'utenza dell'istituto è molto ampio insistendo su due territori non contigui, collocati lungo due direttrici, una a forma di imbuto che partendo da San Paolo Belsito si incunea verso il Vallo di Lauro, l'altra a ridosso dell'area nolana e dell'Irpinia. Il tessuto socio economico dell'area, originariamente a vocazione agricola, ha subito nel corso del tempo delle trasformazioni. La filiera agricola è stata nel tempo affiancata dallo sviluppo precario del settore secondario e terziario determinando una condizione sociale di precarietà diffusa e di crisi più o meno prevalente. In tale orizzonte, particolarmente penalizzati risultano gli strati giovanili preoccupati sopra ogni altra cosa di un futuro sempre più incerto. Incertezza e precarietà generano in loro processi demotivazionali che necessitano di una continua e ben calibrata sollecitazione scolastica e formativa finalizzata a recuperare il rapporto stretto che pure esiste oggi tra la formazione culturale e la prospettiva di un futuro. I nostri giovani necessitano di cogliere, aiutati dalla scuola, una possibilità "alternativa" in termini di società e di esistenza: cultura, creatività, sapere non costituiscono "zone opache" perché garantiscono una trasformazione reale in termini di convinzioni, comportamenti ed atteggiamenti sociali. In conclusione, il nostro Istituto è chiamato, nei suoi processi educativi e formativi, ad esaltare il carattere poetico del sapere, a valorizzare le sue potenzialità di ricaduta effettiva sulle dinamiche storiche e sociali e a sviluppare ancora di più la dimensione di emancipazione che la cultura critica già possiede in sé.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

PROFILO IN USCITA "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

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 ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinare in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'arte bianca.

RIFORMA ISTITUTI PROFESSIONALI

La legge n. 107/2015 aveva previsto una delega legislativa sulla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale. Sulla base di tale delega si è proceduto alla approvazione del decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 dal titolo "**Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13^o luglio 2015, n. 107**" e all'emanazione della nota MIUR del 24 gennaio 2018 in cui vengono pubblicati i profili di uscita degli 11 indirizzi, i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, e i profili di uscita di ciascun indirizzo e relativi risultati di apprendimento.

Questi documenti sono alla base del rilancio dell'istruzione professionale e ne ridisegnano radicalmente l'impianto basato su:

- Nuovi indirizzi: si passa da 6 a 11. Il profilo dei nuovi indirizzi è stato predisposto in modo innovativo e sempre più coerente con il sistema produttivo che caratterizza il "Made in Italy".
- Un nuovo modello didattico, basato sulla personalizzazione, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze.
- Una didattica orientativa, finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi.
- Maggiore flessibilità.
- Materie aggregate per assi culturali.
- Un biennio sostanzialmente unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

Il Decreto ha previsto l'avvio dei nuovi percorsi a partire dall'anno scolastico 2018/2019 e con l'Esame di Stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento con la definitiva abrogazione del D.P.R. 15 marzo 2010 n.87.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DI AREA GENERALE

In base al Decreto n.92 del 27/07/2018 – ALL.1

CG1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

CG2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

CG3 - 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

CG4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

CG5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

CG6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

CG7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

CG8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

CG9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

CG10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

CG11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

CG12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO

CI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

CI 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

CI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

CI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

CI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

CI 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

CI 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

CI 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

CI 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

CI 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

CI 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

2.2 Quadro orario settimanale

	Lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
8	ITALIANO	RELIGIONE	ITALIANO	SCIENZE degli ALIMENTI	ITALIANO
9	MATEMATICA	FRANCESE	DTA	SCIENZE degli ALIMENTI	INGLESE
10	MATEMATICA	FRANCESE	DTA	LSE-CUCINA	INGLESE
11	LSE-SALA	MATEMATICA	STORIA	LSE-CUCINA	DTA
12	LSE-SALA			LSE-CUCINA	ITALIANO

2.3 Quadro orario annuale

Discipline	Ore Settimanali		
	III	IV	V
AREA GENERALE			
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore area generale	11	10	10
AREA D'INDIRIZZO			
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA			
Lingua francese	2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina	5	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	-	2	2
Totale ore area d'indirizzo	14	15	15
Totale ore	24	25	25

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 *Composizione consigli di classe e continuità docenti*

DIRIGENTE SCOLASTICO: LUGIA CONTE		Continuità didattica		
Area comune		3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana / Storia	ADDEO ROSA	---	---	X
Lingua inglese	DI VILIO ANTONIO	---	---	X
Matematica	DELLA SALA ANTONIO	---	---	X
Religione cattolica	MAFFETTONE LUCIA	X	X	X
Educazione Civica	DE VITO LOREDANA	---	---	X
Area di Indirizzo – Enogastronomia				
Lingua francese	RUGGIERO IDA	---	---	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	LOMBARDI ALESSIA	---	---	X
Diritto e tecniche amm strut ric (DTA)	DE VITO LOREDANA	---	---	X
Lab di servizi enog – settore Cucina	SALVATI GIOVANNI	X	X	X
Lab di servizi enog – settore Sala	TRETOLA MONICA	---	X	X

3.2 *Dati generali della classe*

La classe è composta da **3 alunni, 2 maschi e 1 femmina**, tutti provenienti dalla IV A del precedente anno scolastico.

Non si inserisce qui di seguito l'elenco con i nominativi degli alunni, in riferimento alla nota garante della privacy n. 10719 del 21/03/2017, ma lo si inserisce nell'**ALLEGATO n.1**.

3.3 *Presentazione della classe*

Andamento educativo – didattico della classe

Gli alunni si prestano al dialogo in un clima di socializzazione positivo, permettendo l'instaurarsi di una buona relazione educativa. La classe, sul piano comportamentale, risulta molto corretta e nei rapporti interpersonali ha manifestato disponibilità alla collaborazione e alla discussione. Gli alunni hanno un livello di maturità e responsabilità notevole sia sul piano personale che sociale evidenziando altruismo e generosità.

Tutta la classe si è distinta per l'impegno e per la partecipazione alle attività proposte dalla scuola. Due alunni della classe hanno dimostrato interesse e acquisito quelle competenze che il Consiglio di Classe attendeva da loro.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di rendere gli allievi consapevoli dell'importanza di una frequenza assidua e di un impegno costante.

Livello di preparazione raggiunto

I risultati raggiunti dalla classe, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi **buoni**. L'attività didattica si è svolta rispettando la programmazione progettata, anche se in alcune discipline si è reso necessario un periodo di recupero e consolidamento scaturito dall'impegno non sempre costante nello studio e dalle diverse capacità di apprendimento degli alunni.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 *Metodologie e strategie didattiche*

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state utilizzate le seguenti metodologie e strategie didattiche:

- Apprendimento cooperativo
- Gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità
- Attività di ricerca individuale e di gruppo
- Flipped classroom
- Lezione frontale
- Brain storming
- Problem solving
- Discussione guidata

- Attività laboratoriali
- Trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso piattaforme digitali
- Interazione su sistemi digitali e app interattive educative

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non è stato attivato alcun percorso CLIL

5.3 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL): attività nel triennio

L'alternanza scuola-lavoro intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione.

Con la legge 107/2015, questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio.

Le finalità previste sono state quelle del DLgs 77/2005 e confermate dalla L. 107/2015:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva nei processi formativi;

Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

L'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi può, eventualmente, integrare, in una prospettiva multidisciplinare, l'elaborato concernente le discipline caratterizzanti come riportato al comma 1 lettera a dell'articolo 18 OM 53 del 03/03/2021 e nella nota 349 del 05/03/2021

Per quanto concerne il **colloquio**, l'art. 17 del decreto 62/2017, peraltro ripreso nell'art. 2 del decreto ministeriale 37/2019 e **nell'art. 17 e 18 dell'OM n. 53 del 3 marzo 2021**, prevede che una sezione di tale prova d'esame vada dedicata ad un'analisi critica, da parte del candidato, delle esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato e con modalità da lui stesso prescelte (*relazione, elaborati multimediali* etc.), rientrando a pieno titolo nella determinazione del punteggio del colloquio, con la conseguente ricaduta sul punteggio complessivo.

Con la legge n. 145 del 30 dicembre 2018 (art. 1 commi 784 e seguenti) la durata del percorso PCTO è stata rimodulata per gli istituti professionali a non meno di **210** ore da svolgersi nel triennio terminale ed è stata data una forte rilevanza alle finalità orientative dei percorsi con l'obiettivo di far acquisire ai giovani in via prioritaria le competenze trasversali utili alla loro futura occupabilità in qualsiasi campo lavorativo.

Come riportato al **comma 1 lettera a dell' art. 3 OM 53/2021**, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato anche quei candidati che, per le specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica, non abbiano raggiunto il monte ore previsto dal D. Lgs 62/2017 art 13 comma 2 lettera c.

L'alternanza si realizza con attività teoriche e *on the job*.

Articolazione Enogastronomia

TECNICO DELLA RISTORAZIONE: BANQUETING E CATERING

Il progetto, in linea con gli aggiornamenti legislativi, ha inteso contribuire ad integrare competenze, conoscenze e abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale ed informale e a sviluppare abilità personali e relazionali all'interno di un contesto laboratoriale. Si è voluto, nello specifico, offrire agli studenti un'esperienza che potesse aiutarli non solo a formarsi, ma a favorire la conoscenza del sé e della società contemporanea, la sperimentazione nella risoluzione dei problemi, a sviluppare pensiero critico, autonomia, responsabilità (imprenditorialità) e etica del lavoro.

L'idea progettuale mira a formare dei giovani come tecnici della ristorazione esperti in catering e banqueting per rispondere alle esigenze della clientela e valorizzare il territorio, che cerca attraverso l'organizzazione di eventi di promuoversi per innescare flussi turistici interessanti.

La figura del responsabile delle attività di organizzazione di eventi possiede conoscenze e competenze culturali, tecniche e di coordinamento rispetto all'intero settore poiché presiede all'organizzazione del lavoro e alla guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi, per l'allestimento di banchetti, buffet e servizi di catering. Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, l'operatore addetto al banqueting & catering è in grado di realizzare, secondo modalità e indicazioni prestabilite, preparazioni gastronomiche, intervenendo in tutte le fasi del servizio ristorativo. Nello svolgere la sua attività ristorativa, esegue in modo autonomo e responsabile la preparazione, la cottura e la presentazione di piatti caldi e freddi della cucina internazionale, nazionale e locale. Conosce le tradizioni enogastronomiche del territorio e opera valorizzando i prodotti tipici (DOP, IGP, STG). Adatta l'organizzazione di banchetti e ricevimenti in funzione del tipo di richiesta ed è in grado di allestire con gusto estetico le decorazioni e i tavoli di esposizione. Le caratteristiche della figura professionale in questione costituiscono parte integrante del PTOF dell'Istituto.

Alla luce della legge 107/2015 il percorso necessario per procedere alla curvatura del curriculum ha visto i Consigli di Classe, a seguito della proposta di indirizzo del CTS dell'Istituto, impegnati a svolgere la funzione di individuare le competenze e gli obiettivi da raggiungere nel percorso di alternanza scuola-lavoro (ASL) nell'ottica di una programmazione didattica integrata con il territorio che definisce il profilo professionale in uscita dal ciclo di studi.

I C.d.C. sempre in piena sinergia con le aziende partner hanno elaborato le procedure e gli strumenti di verifica, valutazione e certificazione delle competenze acquisite al termine del percorso di ASL che costituiscono parte integrante del giudizio finale degli allievi.

Per l'a.s. 2022/23 il monte ore dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento non rientra tra i requisiti d'ammissione all'Esame di Stato ai sensi della L. n.14 del 24 febbraio 2023 art.5 comma 11. La documentazione puntuale dei PCTO svolti dalla classe è allegata al presente documento (**ALLEGATO 3**), qui si offre una tabella riassuntiva:

CLASSI	ORE
TERZE	150
QUARTE	40
QUINTE	30
TOTALE	220

Quadro riepilogativo dei progetti/attività svolti dalla classe:

La classe non ha svolto progetti/attività.

Per quanto concerne il **colloquio**, l'art. 17 del decreto 62/2017, peraltro ripreso nell'art. 2 del decreto ministeriale 37/2019 e **nell'art. 22 dell'OM n.45 del 9 marzo 2023**, prevede che una sezione di tale prova d'esame vada dedicata all'illustrazione da parte del candidato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica. Tale sezione rientra a pieno titolo nella determinazione del punteggio del colloquio, con la conseguente ricaduta sul punteggio complessivo.

5.4 Eventuali attività specifiche di orientamento

Discipline	Attività		Periodo	Ore
ORE CURRICULARI CDC	Italiano	I contratti di lavoro	Intero anno	6
	DTA	I contratti di lavoro	Intero anno	8
	Lab. settore	I contratti di lavoro stagionali	Intero anno	8
EVENTI E MANIFESTAZIONI ORGANIZZATI DALL' ISTITUTO	Lab. settore	Preparazione e realizzazione di banchetti, eventi e manifestazioni interne	Intero anno	8
TOTALE ORE INTERNE				30

5.5 Attività e modalità di insegnamento di Educazione Civica

Vista la legge 20 Agosto 2019 n. 92, recante " Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica";

visto il decreto del Ministro dell'Istruzione 22 giugno 2020 n. 35 di adozione delle "linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica";

considerato l'art. 10 e l'art. 22 dell'OM n.45 del 9 marzo 2023,

sono qui di seguito evidenziati, per le discipline coinvolte, gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

UDA N.1 LO SVILUPPO SOSTENIBILE (12h)	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
DISCIPLINE COINVOLTE	SCIENZE/SC. ECULTURADELL'ALIMENT. 4 ORE FRANCESE 3 ORE LABORATORI DI SETTORE (SALA, ENOG.) 4 ORE RELIGIONE 1 ORA
UDA N.2 LA COSTITUZIONE (13h)	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano
DISCIPLINE COINVOLTE	DIRITTO/DTA 2 ORE STORIA 3 ORE FRANCESE 2 ORE INGLESE 2 ORE RELIGIONE 1 ORA ITALIANO 3 ORE
UDA N.3 LA CITTADINANZA DIGITALE (8h)	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.
DISCIPLINE COINVOLTE	INGLESE 2 ORE DIRITTO / DTA 2 ORE MATEMATICA 4 ORE

Nel corso del colloquio, il candidato dovrà dimostrare di aver maturato le competenze di Educazione Civica come previste dalle attività in **ALLEGATO 4**

5.5.1 Percorsi interdisciplinari

I percorsi didattici dei nuovi istituti professionali (decreto 92 del 24 maggio 2018 – art. 6 c.4) sono caratterizzati dalla progettazione interdisciplinare riguardante gli assi culturali e sono organizzati per unità di apprendimento (UDA).

Basta un Click, l'imprenditore del futuro	
Periodo	Primo Quadrimestre
Introduzione e obiettivo dell'UDA	<p><i>In un mercato in continua evoluzione, in una società convulsa, dove i consumatori prima di ogni acquisto fanno ricerche nel web e in tempo reale raccolgono dati e informazioni di ciò di cui hanno bisogno, nasce l'esigenza per 'le imprese moderne' di essere presenti sulle piattaforme digitali per affermarsi nel mercato globale.</i></p> <p><i>Il web è particolarmente importante per le PMI, soprattutto per le micro-attività: l'e-mail marketing, i siti web, i social media, la pubblicità sui motori di ricerca, consentono di acquisire in modo immediato e semplice larghe fasce di clienti online.</i></p>
Discipline coinvolte	Tutte
Prodotto	<p><i>Sviluppare una campagna di web marketing per una struttura ricettiva e/o ristorativa per promuovere un prodotto turistico/ristorativo (Carta dei vini, menu, ricettario, pacchetto alberghiero).</i></p>

**Collegamenti utili ai fini
del colloquio d'esame**

ITALIANO

- *Economie a confronto nei romanzi naturalisti e veristi. D'Annunzio e la pubblicità.*

STORIA

- *Inizio del nuovo secolo, i regimi totalitari.*

CUCINA

- *Qualità e ristorazione, i prodotti di qualità, i marchi, le etichette alimentari.*
- *Predisposizione prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e/o limitazioni alimentari della clientela*

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- *Sbarco sulla luna (1969) e HACCP*
- *Seconda guerra Mondiale e RAZIONE K*
- *Il post dopoguerra e le malattie del benessere*
- *Prima guerra mondiale e metodi di conservazione del cibo*
- *L'industria alimentare nel dopoguerra*

MATEMATICA

- *Lettura del grafico a torta: individuazione degli elementi caratterizzanti.*

INGLESE

- *MARKETING AND CATERING*

EDUCAZIONE CIVICA

- *Posta Elettronica Certificata (PEC); Identità digitale (Spid-CieID)*

<i>Time to Travel</i>	
<i>Periodo</i>	<i>Secondo Quadrimestre</i>
<i>Introduzione e obiettivo dell'UDA</i>	<i>L'Europa offre infinite possibilità di turismo: sia a chi si concede una vacanza per svago, sia a chi piace dedicarsi alla cultura, sia a chi dà importanza al tipo di destinazione avendo un'ampia gamma di scelta. Il turista ormai, anche attraverso internet, sa scegliere da solo e confrontare. Innamorati delle imperdibili destinazioni iconiche che sono sempre in cima alla lista dei desideri dei viaggiatori.</i>
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Tutte</i>
<i>Prodotto</i>	<p><i>Ideazione e realizzazione di un prodotto multimediale sulle tradizioni culturali ed enogastronomiche anche in lingua inglese e francese;</i></p> <p><i>Ricettario multimediale dei piatti internazionali anche in lingua inglese e francese;</i></p> <p><i>Evento enogastronomico con piatti internazionali</i></p>

**Collegamenti utili ai fini
del colloquio d'esame**

ITALIANO

- *I luoghi biografici di G. Ungaretti.*

STORIA

- *Il volto negativo del viaggiare nella prima guerra mondiale (soldati obbligati a viaggiare a causa della guerra); la deportazione degli ebrei nella seconda guerra mondiale.*

CUCINA

- *Mappa dei prodotti tipici regionali, nazionali, europei.*
- *Sistemi e prodotti certificati / etichette alimentari*
- *DOP / IGP / STG / PAT*
- *Presidi slow food*
- *Marchi regione Campania / Italia (tipicità, tecniche di produzione, storytelling)*
- *Il menù e la corretta nutrizione.*
- *Qualità / sicurezza alimentare*

- *Tracciabilità e rintracciabilità*

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- *Gabriele D'Annunzio ha spesso descritto dettagliatamente i piaceri sensoriali legati all'alimentazione nelle sue opere. Nei suoi romanzi e poemi, D'Annunzio spesso evoca immagini di banchetti sontuosi, descrivendo cibi prelibati, vini pregiati e lusso gastronomico.*

- *Italo Calvino: Calvino, uno degli autori italiani più celebri del XX secolo, ha affrontato occasionalmente temi legati all'alimentazione nelle sue opere. Ad esempio, nel suo romanzo "Il barone rampante", il protagonista trascorre la sua vita tra gli alberi, nutrendosi di frutta e cibo naturale.*

MATEMATICA

- *Determinazione del grafico probabile di una funzione assegnata: individuazione degli elementi caratterizzanti.*

INGLESE

- *THE SUSPENDED COFFEE*

EDUCAZIONE CIVICA

- *La Costituzione;*
- *L'Agenda 2030;*
- *Concetto di sostenibilità*
- *La sostenibilità nella ristorazione*
- *Le strutture ristorative sostenibili: principi e le tecniche utilizzabili*
- *L'uso delle tecnologie per ridurre gli sprechi*
- *Filiera corta, Slow food*
- *Economia circolare.*

;

5.6 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi - Tempi del Percorso Formativo

STRUMENTI e MEZZI

- Smart TV
- Libri di testo (eventualmente anche nella parte digitale)
- Testi didattici di supporto
- Stampa specialistica
- Schede predisposte dall'insegnante
- Drammatizzazione
- PC, Tablet, Smartphone
- Sussidi audiovisivi
- Esperimenti
- Mappe concettuali
- Visione di filmati e documentari
- Impiego del registro elettronico in tutte le sue funzioni di comunicazione e di supporto

alla didattica

SPAZI

- Aula
- Laboratorio di settore
- Spazi esterni la scuola

TEMPI

- 5 giorni, da lunedì a venerdì (5 ore)

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 *Attività di recupero e potenziamento*

Le attività di recupero, relative al primo quadrimestre, sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio docenti. La modalità svolta, in linea con tutte le altre quinte, è stata la **pausa didattica dal 09/02/2024 al 23/02/2024**

6.2 *Iniziative ed esperienze extracurricolari*

La classe ha partecipato durante il triennio a delle esperienze extracurricolari con la scuola tramite delle manifestazioni.

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 *Competenze raggiunte alla fine dell'anno per singola disciplina*

COMPETENZA AREA GENERALE N.1										
CG1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X			X						
COMPETENZA AREA GENERALE N.2										
CG2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X			X						
COMPETENZA AREA GENERALE N.3										
CG3 - 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										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X			X						
COMPETENZA AREA GENERALE N.4										
CG4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X	X		X		X				

COMPETENZA AREA GENERALE N.5										
CG5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
		X				X				
COMPETENZA AREA GENERALE N.6										
CG6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X			X						
COMPETENZA AREA GENERALE N.7										
CG7 - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X		X		X						
COMPETENZA AREA GENERALE N.8										
CG8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X				X		X			X	
COMPETENZA AREA GENERALE N.9										
CG9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X										

COMPETENZA AREA GENERALE N.10										
CG10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X		X							
COMPETENZA AREA GENERALE N.11										
CG11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X			X						
COMPETENZA AREA GENERALE N.12										
CG12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X		X							
COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.1										
CI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X								X		X
COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.2										
CI 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione										

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X								X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.3

Cl 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
						X		X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.4

Cl 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
		X				X			X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.6

Cl 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
		X				X		X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.7

Cl 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X		X						X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.8

CI 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
								X		X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.9

CI 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
									X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.10

CI 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue-Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
								X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.11

CI 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
								X	X	X

7.2 Schede informative per singola disciplina

7.3 ITALIANO Docente: ADDEO ROSA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none">• CG1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali• CG2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali• CG6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA	RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI. ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE

;

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NATURALISMO - REALISMO - VERISMO • Luigi Capuana • Giovanni Verga • SIMBOLISMO e DECADENTISMO: estetismo, simbolismo <p>Giovanni Pascoli</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL ROMANZO NEL PRIMO NOVECENTO • Futurismo <p>Filippo Tommaso Marinetti</p> <p>Italo Svevo</p> <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> • DALLA PRIMA ALLA SECONDA GUERRA MONDIALE: LA POESIA <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ERMETISMO <p>Italo Calvino</p> <p>Primo Levi</p>
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
<p>TESTI E MATERIALI TRATTATI</p>	<p>Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.</p>

7.4 **STORIA Docente: ADDEO ROSA**

<p><i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i> <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • CG1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • CG2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • CG6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
<p><i>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</i></p>	<p>RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.</p> <p>ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE</p>
<p><i>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La I Guerra mondiale • Fascismo e Nazismo • La II Guerra mondiale
<p><i>ABILITA'</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
<p><i>TESTI E MATERIALI TRATTATI</i></p>	<p>Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.</p>

7.5 LINGUA INGLESE_Docente: DI VILIO ANTONIO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CG4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • CG5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
<p>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.</p> <p>ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>UDA 1: The Mediterranean diet. Nutrients. Lifelong nutrition. The new food pyramid.</p> <p>UDA 2: Food allergies and intolerances. Allergen labelling. Special diets: vegetarian, vegan, diabetic, gluten-free, dairy-free. Food and religion: hints to permitted and prohibited food for Muslims, Hindus and Jews; kosher food and wine.</p> <p>UDA 3: Sustainability in F&B service: Slow Food Movement. F2F vs Food miles (km 0). Hints to eco-conscious restaurant management. Organic and GMO food.</p> <p>UDA 4: Food safety: world food safety; Food poisoning: the main bacteria and viruses. Hints to HACCP. Food forgery. Italian food products certification (DOP, IGP, STG).</p> <p>UDA N° 1 Ed. Civica "Costituzione"</p> <p>Fake "Made in Italy", the "long-hand" of Agromafia.</p> <p>UDA N° 3 Ed. Civica "Cittadinanza digitale"</p> <p>What is fake news, misinformation and disinformation? How to spot it.</p>
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. • Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. • Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

TESTI E MATERIALI TRATTATI	Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.
----------------------------	--

7.6 MATEMATICA Docente: DELLA SALA ANTONIO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	CG12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA	RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI. ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGO NO APPLICATE
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Proporzioni percentuali ed equivalenze in cucina • Equazioni di I Grado • Equazioni di II Grado • Il piano cartesiano e la retta • Le coniche: la parabola e la circonferenza • Accenni di studio di funzioni (classificazione, dominio, positività, asintoti) • L'indice di massa corporea • Il food cost
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni; • Materiali prodotti dall'insegnante.

7.7 RELIGIONE Docente: MAFFETTONE LUCIA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • CG1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • CG4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
<p>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p><i>RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.</i></p> <p><i>ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE</i></p>

<p><i>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</i></p>	<p>Elementi di antropologia cristiana: l'uomo come essere unico ed irripetibile.</p> <p>La dignità umana e il suo fondamento ontologico.</p> <p>Dalla dignità ai diritti umani.</p> <p>La relazione con se stessi, con gli altri, con Dio.</p> <p>L'identità dell'uomo in un mondo dominato dalla tecnica.</p> <p>La globalizzazione della vita umana.</p> <p>Globalizzazione e sviluppo sostenibile.</p> <p>Straniero, razza, immigrazione.</p> <p>La giustizia, la legalità e la pace</p> <p>Il contesto contemporaneo: ateismo, secolarizzazione, relativismo, quale laicità.</p> <p>La fede: una risposta responsabile e consapevole.</p>
<p><i>ABILITA'</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
<p><i>TESTI E MATERIALI TRATTATI</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo (anche nella parte digitale) • Materiale prodotto dall'insegnante • Articoli di quotidiani o riviste • Schede didattiche • Strumenti audiovisivi

7.8 LINGUA FRANCESE Docenti: RUGGIERO IDA

<p><i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i> <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • CG5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
--	--

**CONOSCENZE O CONTENUTI
TRATTATI**

UDA 1 : Il suffit d'un click: la toile et la gestion de la clientèle

L'HACCP

Les sept principes de l'HACCP

La maîtrise des points critiques

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le personnel de cuisine et la Sécurité

Comment devenir chef à domicile

Le traiteur

Inamo

UDA 2 : Le temps de voyager

Les aliments bons pour la santé

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen

Les allergies et les intolérances alimentaires

L'analyse sensorielle

Slow food

Les spécialités gastronomiques françaises

Compétences de Citoyenneté

La déclaration des droits des droits de l' homme et du citoyen

Le développement durable

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. • Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<i>Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.</i>

7.9 ALIMENTAZIONE Docente: LOMBARDI ALESSIA

COMPETENZE RAGGIUNTE <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CG4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • CI 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro • CI 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
--	---

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E I NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</p> <p>LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE</p> <p>ALIMENTAZIONE E TUMORI.DISTURBI ALIMENTARI</p> <p>ALLERGIE ED INTOLLERANZE</p> <p>LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE</p> <p>LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI</p> <p>LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE</p>
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
<p>TESTI E MATERIALI TRATTATI</p>	<p><i>Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.</i></p>

7.10 DTA Docente: DE VITO LOREDANA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • CG10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi • CI 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione • CI 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
<p>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.</p> <p>ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE</p>

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	IL MARKETING LE CARATTERISTICHE E LE DINAMICHE DEL MERCATO RISTORATIVO IL TURISMO BISOGNO TURISTICO DOMANDA E OFFERTA L'ATTIVITA' ECONOMICA I BENI ECONOMICI FORMA GIURIDICA DELL'IMPRESA L'AZIENDA E LA DIMENSIONE AZIENDALE SOCIETA' DI PERSONE E SOCIETA' DI CAPITALE I MARCHI
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione • Supportare le attività di budgeting- reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<i>Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.</i>

7.11 LABORATORI DI CUCINA Docente: SALVATI GIOVANNI

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>CG11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i> • <i>CI 1- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i> • <i>CI 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i> • <i>CI 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> • <i>CI 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i> • <i>CI 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>
<p>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.</p> <p>ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE</p>

**CONOSCENZE O CONTENUTI
TRATTATI**

APPROVVIGIONARSI SECONDO I CRITERI DELLA FILIERA ALIMENTARE:
la scelta delle aziende
i canali di approvvigionamento
UdA: la sicurezza dei laboratori e il sistema H.A.C.C.P

I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO:
l'igiene del personale l'igiene degli alimenti l'autocontrollo alimentare
i rischi degli alimenti in fase di lavorazione
UdA: la cucina internazionale

I DIVERSI STILI DI CUCINA:
I PRODOTTI TIPICI

LE CULTURE INTERRAZZIALI:
UdA: Marketing, qualità e territorio

COMUNICARE LA QUALITÀ:
La qualità percepita Sistemi di qualità
I prodotti di qualità
Le etichette alimentari
La ristorazione etica e sostenibile

COMUNICARE IL TERRITORIO:
Conoscere il territorio Valorizzare il territorio
Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:
L'elaborazione dei menu
Determinare l'offerta enogastronomica

<p><i>ABILITA'</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
<p><i>TESTI E MATERIALI TRATTATI</i></p>	<p>Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.</p>

7.12 LABORATORI DI SALA Docente: TRETOLA MONICA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>CG11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i> • <i>CI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> • <i>CI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i> • <i>CI 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i>
<p>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.</i> • <i>ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ E DEI LIMITI DELLA TECNOLOGIA NEL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE</i>

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. IL CATERING E IL BANQUETING <ul style="list-style-type: none"> - CHE COSA SI INTENDE PER CATERING - IL CONTRATTO DI CATERING - FORME DI CATERING - IL TRASPORTO DI PASTI - IL BANQUETING - IL BANQUETING MANAGEMENT - L'ORGANIZZAZIONE DI UN BANCHETTO - IL CONTRATTO DI BANQUETING 2. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO <ul style="list-style-type: none"> - LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA - LA PRODUZIONE REGIONALE - LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN EUROPA - LA VITICOLTURA IN FRANCIA, SPAGNA, PORTOGALLO, GERMANIA, AUSTRIA E UNGHERIA - LA PRODUZIONE VITIVINICOLA NEL MONDO - LA VITICOLTURA NEGLI STATI UNITI, ARGENTINA, CILE E SUD AFRICA 3. LA CUCINA REGIONALE E INTERNAZIONALE <ul style="list-style-type: none"> - LA CULTURA ALIMENTARE ITALIANA - IL VALORE DELLE DIVERSITA' - L'ITALIANITA' COME ECCELLENZA - I PIATTI TIPICI DELLE VARIE REGIONI D'ITALIA 4. L' ABBINAMENTO CIBO – VINO <ul style="list-style-type: none"> - I CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO-VINO - LE TIPOLOGIE DI ABBINAMENTO - L'ANALISI DEL PIATTO E L'ABBINAMENTO - LA VALUTAZIONE DEL PIATTO - LA VALUTAZIONE DEL VINO - GLI ABBINAMENTI DIFFICILI
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i> • <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i> • <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i> • <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i>

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno scolastico ha attuato le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e dei bisogni per impostare un'efficace azione didattica;
- Elaborazione della programmazione di classe sulla base del curriculum d'Istituto e del contributo dei Dipartimenti d'Area;
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti;
- Rilevazione del grado di raggiungimento dei risultati di apprendimento;
- Organizzazione di interventi recupero;
- Analisi dei risultati raggiunti per un eventuale riorientamento del processo formativo.

Strumenti di verifica

Le verifiche scritte, orali e pratiche sono state di tipo formativo e sommativo:

- **Prove non strutturate:** verifiche orali, temi, relazioni, articoli, lettere;
- **Prove semi-strutturate:** composizioni, saggi brevi, riassunti, interviste, esperienze di laboratorio;
- **Prove strutturate:** test V/F; Test risposta multipla, Cloze test, corrispondenze;
- **Altre tipologie:** Questionario, risoluzione di problemi, esecuzione di calcoli, esercizi e test motori, esercizi di grammatica e sintassi.

8.1 *Documento di Valutazione*

Il documento di valutazione, approvato dal Collegio dei docenti in data 19 dicembre 2022 definisce i criteri e le modalità di valutazione generali a cui il collegio dei docenti ha fatto riferimento.

Le principali fonti normative per la valutazione sono il d.P.R. 122/2009 e il Dlgs. 62/2017.

La valutazione degli alunni spetta ai singoli docenti insieme ai colleghi del consiglio di classe nel rispetto dell'articolo 1 del D.lgs. 62/2017 che recita: "La valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti delle istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione e formazione, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità

personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.”

Le vigenti prescrizioni normative in tema di valutazione possono essere sintetizzate nei seguenti punti:

- la valutazione deve tener conto sia del processo formativo che dei risultati di apprendimento con riguardo agli obiettivi previsti dai curricoli, alle conoscenze ed alle competenze acquisite tenendo in considerazione anche gli esiti degli interventi didattici di recupero e sostegno
- Ha finalità formative ed educative.
- Concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli studenti.
- Deve documentare lo sviluppo dell'identità personale.
- Deve promuovere l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze

La scuola è quindi soprattutto un ambiente di apprendimento e la valutazione è uno strumento di rilevazione del progresso di apprendimento inteso come maturazione personale.

La finalità del sistema è dunque la formazione della persona e non la valutazione in sé.

La DDI ha mandato in crisi il paradigma valutativo basato sul controllo delle attività dell'alunno in presenza ma ci ha offerto l'opportunità di ricorrere a strumenti diversi, in grado di evidenziare meglio i progressi di apprendimento e di favorire di conseguenza un cambiamento verso la direzione sopra indicata.

La valutazione deve infatti riconoscere il progresso dei passi che gli alunni compiono anche avvalendosi dei continui riscontri che il docente può fornire loro, grazie alle piattaforme digitali.

E la valutazione terrà conto anche di competenze come l'impegno nella partecipazione alle attività, la capacità di mettersi in relazione con il docente e con i compagni, la creatività nell'esecuzione di compiti,

l'interesse per lo studio; ovvero di quelle competenze trasversali che il Consiglio di Europa sollecita a coltivare nell'apprendimento.

I docenti devono quindi inserire nelle griglie di valutazione elementi che rilevino l'impegno, la capacità di mettersi in relazione con il docente e con i compagni, la creatività nell'esecuzione di compiti, l'interesse per lo studio.

L'azione didattica in generale e con essa la valutazione devono quindi: favorire lo sviluppo dell'autonomia, la capacità di autovalutazione, la capacità di "imparare ad imparare", il desiderio di migliorare.

Di seguito le indicazioni per l'attuazione di quanto sopra:

1. Nuclei fondanti e nuclei essenziali delle discipline

La valutazione si riferisce alle programmazioni disciplinari opportunamente elaborate al fine di individuare i nuclei fondanti e, tra questi, i nuclei essenziali: Basta un click, l'imprenditore del futuro e Time to Travel.

2. Valorizzazione dei progressi

Bisogna cercare di valorizzare gli aspetti positivi (quello che l'alunno sa o sa fare) e i miglioramenti piuttosto che "sanzionare gli errori" (ciò che l'alunno non sa).

Non attribuire un punteggio "per sottrazione" misurando la distanza tra la prestazione ideale e quella concretamente fornita dall'alunno ma trovare un modo per incoraggiare la motivazione e la creatività e segnalare all'alunno gli errori affinché si corregga e migliori il suo apprendimento;

3. Tipologie e numero di prove

La valutazione è il risultato della raccolta di informazioni mediante strumenti diversi: prove tradizionali strutturate e non strutturate, colloqui, prove esperte, osservazioni, diari di bordo.

Per prove esperte si intende: risoluzioni di problemi, attività svolte in laboratorio, progetti, ricerche, realizzazione di prodotti.

Le prove possono essere svolte da gruppi di studenti ma la valutazione è individuale per cui devono essere individuati obiettivi specifici che possono essere diversi per ciascuno studente oppure uguali per tutto il gruppo.

Le prove possono essere svolte anche a casa. È necessario in questo caso far capire agli studenti l'importanza di svolgere le prove in modo autonomo o comunque svolte in modo consapevole. La valutazione delle prove potrà essere integrata da una discussione orale.

I compiti assegnati dovranno essere corretti fornendo una spiegazione degli errori, integrata con indicazioni che promuovano l'apprendimento di modalità o risposte alternative all'errore.

La correzione può avvenire anche a campione in modo che a rotazione siano corretti gli elaborati di tutti.

Nelle materie, la cui valutazione finale è esclusivamente orale, possono essere effettuate anche prove scritte o esperte che costituiranno ulteriore elemento di valutazione finale.

La legge prescrive che la valutazione debba scaturire da un "congruo" numero di voti e quindi almeno 2 prove nel quadrimestre per le discipline con due ore settimanali o solo orali, almeno 3 prove per le altre discipline.

4. Indicazioni per la valutazione: trasparenza e necessità di essere analitici

È necessario che gli studenti conoscano gli obiettivi rispetto ai quali li valutiamo e come li valutiamo al fine di favorire il processo di autovalutazione e di miglioramento.

Le verifiche e le valutazioni periodiche e finali devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal piano dell'offerta formativa, definito dalle istituzioni scolastiche ai sensi degli articoli 3 e 8 del DPR 8 marzo 1999, n. 275.

Gli studenti devono conoscere le griglie di valutazione e tutte le valutazioni devono essere accompagnate da un giudizio espresso tramite la griglia di riferimento o tramite la declinazione analitica dei criteri secondo i quali viene operata la valutazione.

Ogni dipartimento stabilisce le griglie di riferimento per le attività che intende valutare. Quando si inseriranno dei voti dovrà essere sempre inserito anche il giudizio che farà riferimento alla griglia o ai criteri descritti analiticamente.

*(Per griglia si intende un insieme di informazioni codificate che descrivono le prestazioni di uno studente in relazione agli obiettivi. Sono composte da **indicatori** che definiscono gli elementi di valutazione che a loro volta sono suddivisi in **descrittori** che identificano i livelli cioè giudizi sintetici ai quali si attribuisce un risultato in termini numerici)*

All'inizio dell'anno scolastico gli studenti vengono dal docente informati sulla programmazione, sugli obiettivi da raggiungere, sulle competenze da acquisire, sui criteri e metodi di valutazione al fine di essere consapevoli e partecipi dell'azione didattico- educativa.

5. Validità dell'anno scolastico

Ai fini della validità dell'anno, per la valutazione è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato di ciascun alunno. Per casi eccezionali, il collegio dei docenti ha stabilito le deroghe al suddetto limite.

6. Criteri di attribuzione di giudizio sospeso o di non ammissione

Una situazione di profitto è da ritenersi di insufficienza quando il deficit delle conoscenze disciplinari e delle competenze acquisite abbia impedito il raggiungimento degli obiettivi minimi formativi e di contenuto prefissati in sede di riunione dei dipartimenti disciplinari all'inizio dell'anno scolastico e specificati nei documenti di programmazione didattico- educativa.

Si stabilisce, pertanto, che l'ammissione alla classe successiva in presenza di insufficienze e/o lacune in uno o più discipline possa essere deliberata sulla base del convincimento, supportato da elementi e dati oggettivi di valutazione, che lo studente abbia gli strumenti adeguati ad affrontare detta classe.

Ciò premesso, i C.d.C. adotteranno responsabilmente deliberazioni sulla base dei criteri e delle linee guida qui di seguito elencati nel decidere l'ammissione o la non ammissione alla classe successiva, purché opportunamente e debitamente motivata a verbale:

- Effettivo livello raggiunto dallo studente nell'acquisizione delle conoscenze e delle competenze disciplinari in relazione agli obiettivi minimi previsti, attestato da prove oggettive svolte a scuola e/o a casa
- Assiduità nella frequenza, nell'impegno; partecipazione alle lezioni e alle attività proposte dalla scuola.
- Iter compiuto dallo studente rispetto ai livelli e alla situazione di partenza (progresso/ stasi/ regresso)
- Recupero delle carenze del trimestre
- Attento esame della situazione complessiva dello studente in relazione al profitto conseguito ed alle competenze acquisite (ivi comprese quelle trasversali) previste dal DM. N. 139/2007 e dalle Indicazioni Nazionali per i Licei del 2011, operando, dove ciò risulti possibile e sensato, anche una ragionevole valutazione compensativa
- Possibilità dello studente di raggiungere, nella fase iniziale dell'anno scolastico successivo, gli obiettivi formativi e cognitivi delle varie discipline, in cui abbia fatto registrare lacune ed insufficienze, per poter egli seguire proficuamente il programma di studi previsto.

La valutazione di tale possibilità è naturalmente determinata da:

- Numero di materie insufficienti;
- Entità di esse:
 - lievi, cioè a dire non inferiori a "5"
 - gravi, cioè a dire inferiori a "5" fino al "4"
- L'insistenza delle insufficienze nel corso dell'anno scolastico (costante/discontinua). **Deliberazione di "sospensione del giudizio"** Sarà adottata, dopo scrupolosa valutazione di qualsiasi elemento a disposizione, anche di natura sussidiaria, in merito alle possibilità dello studente di colmare le carenze prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo. La sospensione del giudizio di ammissione alla classe successiva sarà pertanto deliberata esclusivamente nel caso in cui il competente Consiglio di classe avrà riconosciuto la fattibilità del recupero, cioè a dire la possibilità dell'allievo di raggiungere effettivamente gli obiettivi formativi e di contenuto minimi preventivamente stabiliti, mediante la frequenza di corsi di recupero e/o attraverso un adeguato e serio studio autonomo durante il periodo estivo.

Il numero delle materie per le quali sarà possibile far sostenere allo studente le prescritte prove di verifica prima dell'inizio delle lezioni, a fini dell'accertamento dell'acquisizione da parte dello studente medesimo, delle conseguenze e delle competenze indispensabili per la positiva frequenza della classe successiva, non potrà essere in nessun caso superiore a 3 (tre).

Criteri ammissione esami di Stato conclusivi

In base al decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 sono ammessi all'esame, salvo quanto previsto dall'articolo 4 comma 6 del DPR 249/1998, gli studenti in possesso dei requisiti di seguito riportati:

- obbligo di frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe previste dall'art.14/7 del DP.R n. 122/2009;
- conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo discipline, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di ammettere, con adeguata motivazione, chi ha un voto inferiore a sei in una disciplina o in un gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto;
- voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

8.2 Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento

Documento approvato dal collegio dei docenti in data 19 dicembre 2022

Il C.d.C. si esprime nel rispetto della normativa vigente e del Regolamento di Istituto, in ottemperanza alla finalità educativa dell'attribuzione di tale valutazione.

Normativa di riferimento

- DPR n.249 24/06/21998 e successive modificazioni
- DL 1° settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169
- D.M. 16 gennaio 2009, n. 5, concernente criteri e modalità applicative della valutazione del comportamento degli alunni delle scuole secondarie di primo e di secondo grado;
- D. Lgs n. 59 del 2004, e successive modificazioni
- DPR n.122/2009 Regolamento sulla valutazione

La valutazione del comportamento degli alunni nelle scuole secondarie di secondo grado si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita

scolastica in particolare. Dette regole si ispirano ai principi di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.

La valutazione scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente e, in tale contesto, vanno collocate anche le sanzioni disciplinari, come rappresentate nel Regolamento di Istituto e in coerenza con il Patto educativo di corresponsabilità.

La valutazione del comportamento con voto inferiore a 6 decimi in sede di scrutinio è decisa dal consiglio di classe nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare secondo i criteri e le modalità indicate nel D.Mn.5/2009.

L'attribuzione richiede che risultino soddisfatti almeno 5 (su 6/7) descrittori all'interno di tutte e 3 le aree corrispondenti agli indicatori selezionati.

;

VOTO	GESTIONE DEL RAPPORTO CON PERSONE, RISORSE E AMBIENTI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA	RESPONSABILITA' E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	FREQUENZA SCOLASTICA E RISPETTO DEGLI ORARI
10	<ul style="list-style-type: none"> ● Pieno rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso delle piattaforme digitali ● Maturità e responsabilità nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; ● Motivazione ed efficacia nel lavoro di gruppo con disponibilità ad assumere ruolo di <i>leadership</i> o <i>tutoring</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione propositiva alla proposta didattica e formativa comprensiva dei percorsi PCTO; ● Pieno rispetto delle consegne scolastiche in termini di accuratezza e puntualità. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Frequenza assidua ● Ricorso sporadico ad ingressi in ritardo/uscite anticipate
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Pieno rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso delle piattaforme digitali ● Responsabilità nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; ● Motivazione ed efficacia nel lavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione attenta alla proposta didattica e formativa comprensiva dei percorsi PCTO; ● Pieno rispetto delle consegne scolastiche in termini di accuratezza e puntualità. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Frequenza assidua ● Ricorso sporadico ad ingressi in ritardo/uscite anticipate.
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso delle piattaforme digitali a parte lievi e non reiterate violazioni ● Globale correttezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; ● Disponibilità al lavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Corretta partecipazione alle attività didattiche e formative comprensive dei percorsi PCTO; ● Globale rispetto delle consegne scolastiche in termini di tempi e di modi. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Frequenza regolare ● Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate nei limiti previsti del Regolamento d'Istituto.

7	<ul style="list-style-type: none"> ● Presenza di lievi e non reiterate violazioni del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso delle piattaforme digitali comprovate da note disciplinari; ● Sporadici e non gravi episodi di scorrettezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica, ● Discontinua o saltuaria motivazione ad impegnarsi nel lavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Discontinua o selettiva partecipazione rispetto alla proposta didattica e formativa; ● Parziale rispetto delle consegne scolastiche sia in termini di tempi sia di modi 	<p>Frequenza irregolare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate superiore ai limiti previsti del Regolamento d'Istituto;
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Scarso rispetto del Regolamento di Istituto, comprese le norme di comportamento in tema di privacy con reiterate violazioni comprovate da richiami disciplinari e/o sanzionate con sospensione dalla frequenza scolastica di durata inferiore ai 15 giorni; ● Scarso consapevolezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; ● Scarso motivazione ad impegnarsi nel lavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Scarso partecipazione/comportamento oppositivo durante le attività didattiche e formative; ● Mancato rispetto delle consegne scolastiche. 	<p>Frequenza irregolare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate superiore ai limiti previsti del Regolamento d'Istituto;
5	<p>La valutazione per il comportamento inferiore a sei decimi, che - secondo quanto previsto dall'art.4 D.M.5 del 16.1.2009 (*) – determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo, viene attribuita in caso di sanzione disciplinare che comporti l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a 5 giorni, come conseguenza di comportamenti di particolare gravità.</p>		

Elementi valutativi da tenere in considerazione oltre la media dei voti

	A	B	C	D
Media dei voti scrutinio finale	Frequenza	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Attività integrative complementari e/o extracurricolari organizzate dalla scuola	Insegnamento *Religione Cattolica o attività didattiche alternative

La Media dei voti determina l'individuazione della fascia di appartenenza

- *A. Assiduità della frequenza scolastica:*

numero assenze non superiore al 10% del monte ore annuale.

Eventuali impedimenti oggettivi alla frequenza e alla puntualità saranno valutati responsabilmente dal Consiglio di Classe, in base ai criteri stabiliti per le deroghe alle assenze

- *B. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo:*

interesse adeguato e impegno assiduo

- *C. Partecipazione ad attività integrative e complementari effettuate all'interno dell'Istituto (è sufficiente la partecipazione ad una sola delle attività indicate):*

a. Attività integrative extracurricolari pomeridiane svolte nell'istituto;

b. Attività di orientamento organizzate dall'istituto in orario extra scolastico;

c. Partecipazione a progetti dell'Istituto;

d. Stages organizzati dall'Istituto;

e. Partecipazione a concorsi e gare.

- *D. Insegnamento Religione Cattolica o attività didattiche alternative:*

si ha diritto alla segnalazione solo per una valutazione pari o superiore a "Buono"

8.3 Criteri attribuzione crediti

Credito Scolastico A.S. 2022/2023 (classi terze - quarte e quinte)

Il credito scolastico è un patrimonio di punti assegnato ad ogni studente dal Consiglio di Classe, al termine di ogni anno scolastico, nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi. Esso è il risultato della media globale (M) dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale assegnati utilizzando l'intera scala decimale di valutazione (compresa la valutazione sul comportamento). L'attribuzione del punteggio più alto all'interno della fascia della media è determinata dalla presenza degli indicatori elaborati sulla base dei criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti. Non si dà luogo ad attribuzione di Credito scolastico per gli anni in cui l'alunno non consegue la promozione alla classe successiva.

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico e per il riconoscimento dei crediti formativi

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A AID. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

TABELLA C – ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO PER LA CLASSE QUINTA IN SEDE DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

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

8.4 Griglie di valutazione prove scritte

PRIMA PROVA SCRITTA:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO -parte generale-		
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>originali e strutturate in maniera ottima</i>	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>rigorose e strutturate</i>	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>chiare e costruttive</i>	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>adeguate e lineari</i>	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto</i>	6*
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione</i>	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni</i>	4
	Il testo risulta <i>privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base</i>	3
	Il testo risulta <i>a tratti mancante</i> nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta <i>completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco.</i>	1
Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da <i>coesione e chiarezza</i> espositiva supportato da argomentazioni <i>coerenti ed originali</i>	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento <i>coeso</i> e fondato su <i>chiare relazioni logiche</i>	9
	Il testo presenta un <i>buon livello di coesione e coerenza</i>	8
	Il testo presenta uno sviluppo <i>lineare</i> in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo <i>globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto</i>	6*
	Il testo <i>non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità</i> in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta <i>solo a tratti coeso</i> e le <i>argomentazioni sono poco coerenti tra di loro</i>	4
	Il testo è <i>scarsamente coeso</i> e le <i>argomentazioni sono slegate o contraddittorie</i> tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono <i>quasi del tutto assenti</i>	2
	La coesione e la coerenza del testo sono <i>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco.</i>	1
Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale <i>ricco. Uso puntuale</i> dell'inguaio tecnico	10
	Bagaglio lessicale <i>ricco, evidente padronanza</i> linguistica	9
	Bagaglio lessicale <i>buono, uso appropriato</i> dello stesso	8
	Bagaglio lessicale <i>discreto, uso adeguato</i> dello stesso	7
	Bagaglio lessicale essenziale, <i>uso rispondente al livello base di competenza richiesto</i>	6*
	Bagaglio lessicale <i>a tratti ripetitivo</i> e padronanza lessicale <i>incerta</i>	5
	Lessico <i>impreciso e scarsa padronanza</i> dello stesso	4
	Lessico <i>spesso ripetitivo</i> con presenza di alcune <i>improprietà</i> linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera <i>del tutto impropria</i>	2
	Lessico <i>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale <i>ottima. Uso corretto</i> della punteggiatura	10
	Correttezza grammaticale <i>accurata. Ottimo ed efficace</i> l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>chiari e corretti.</i>	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>corretti anche se con qualche leggera imprecisione.</i>	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</i>	6*
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>non del tutto lineare. Qualche errore</i> sistematico	5
	<i>Errori</i> di morfologia e sintassi scorretta <i>in più punti. Punteggiatura approssimativa</i>	4
	<i>Errori</i> diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura <i>approssimativa e</i> , in alcuni punti, completamente scorretta	3
	<i>Errori</i> diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti <i>inesistente</i>	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze <i>precise e articolate. Ottimi riferimenti</i> culturali	10
	Conoscenze <i>puntuale. Riferimenti culturali di buon</i> livello	9
	Conoscenze <i>pertinenti ed esaurienti. Opportuni</i> riferimenti culturali	8
	Conoscenze <i>appropriate ed esaustive. Riferimenti culturali di livello discreto</i>	7
	Conoscenze essenziali <i>globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguate</i> i riferimenti culturali	6*
	Conoscenze <i>superficiali ed imprecise. Qualche tentativo</i> di riferimento culturale	5
	Conoscenze <i>modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi</i> riferimenti culturali	4
	Conoscenze <i>limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri</i> i riferimenti culturali	3
Conoscenze <i>molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti</i> i riferimenti culturali	2	
Conoscenze e riferimenti culturali <i>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1	
Espressione di giudizi critici e	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta e puntuale. Organiche</i> le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta. Valutazioni personali motivate.</i>	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta. Valutazioni personali coerenti e approfondite</i>	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta. Valutazioni personali chiare e lineari.</i>	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <i>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</i>	6*

valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>mediocre/incerta</i> . Alcune parti della traccia <i>non sono sviluppate in modo adeguato</i>	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>non del tutto appropriata</i> . Alcune <i>considerazioni</i> sviluppate <i>non sono pertinenti</i> alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>parziale e non appropriata</i> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <i>solo accennati</i>	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>inadeguata e con errori</i> .	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <i>assente</i> . <i>L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1

TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna.	10
	Rispetto completo delle richieste poste dalla consegna.	9
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7
	Rispetto pertinente ma con qualche incompietezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6*
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5
	Consegna rispettata solo in parte .	4
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati . Linguaggio inappropriato alla tipologia	3
	Consegna ignorata in molti elementi	2
	Consegna del tutto mancante . L'elaborato è consegnato in bianco	1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuate le sue caratteristiche stilistiche	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state ben individuate le caratteristiche stilistiche	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati adeguatamente compresi	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6*
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5
	Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato tralasciato	4
	Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocado	3
Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti	2	
	L'elaborato è stato consegnato in bianco	1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Evidenti capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10
	Distinte capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	9
	Buona capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Adeguate conoscenze delle figure retoriche	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo sostanzialmente corretta	6*
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori diffusi	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente incorretta	2
Analisi lessicale, sintattica, stilistica NON svolta . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Interpretazione corretta ed articolata del testo	Ottime capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10
	Buone capacità di interpretazione e contestualizzazione efficace	9
	Buona interpretazione del testo	8
	Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione	7
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	6*
	Interpretazione superficiale del testo	5
	Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato tralasciato	4
	Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte	3
	Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti	2
Il testo non è stato interpretato affatto . L'elaborato è stato consegnato in bianco	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es. 1: 89:5= 17,8 >18 Es. 2: 92:5= 18,4 >18

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5	_____/20	PARTE GENERALE
100:10	_____/10	PARTE SPECIFICA
		PUNTEGGIO TOTALE /100

TIPOLOGIA B

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione <i>chiara, corretta</i> della tesi e degli snodi argomentativi	12
	Individuazione <i>completa</i> della tesi e degli snodi argomentativi	
	Individuazione <i>corretta</i> della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10
	Individuazione <i>adeguatamente articolata</i> della tesi e delle argomentazioni	9
	Individuazione <i>soaaisfacente</i> della tesi e delle argomentazioni	8
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni <i>adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste</i>	7*
	Individuazione <i>adeguata</i> della tesi e <i>rilevazione sommaria</i> delle argomentazioni a sostegno	6
	Individuazione <i>imprecisa</i> della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5
	<i>Parziale</i> individuazione della tesi e <i>affiecoita a rilevare</i> le argomentazioni proposte	4
	<i>Confusioitaria</i> individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3
	<i>Errata</i> individuazione della tesi e <i>mancata rilevazione</i> degli snodi argomentativi	2
	<i>Mancata</i> individuazione della tesi e delle argomentazioni. <i>L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<i>Krazionale</i> il percorso ragionativo. Ottimo uso dei connettivi	14
	<i>Lcoerente ed esaustivo</i> il percorso ragionativo. Uso <i>corretto e logico</i> dei connettivi	13
	<i>Coerente ed esaustivo</i> il percorso ragionativo. Uso <i>corretto</i> dei connettivi	12
	<i>Buono</i> lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso <i>corretto</i> dei connettivi	11
	<i>Discreto</i> sviluppo del percorso ragionativo. Uso <i>sostanzialmente corretto</i> dei connettivi	10
	<i>Lineare e corretto</i> il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi	9*
	<i>Adeguato, seppur molto semplice</i> , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. <i>Incerto a tratti</i> l'uso dei connettivi	8
	<i>Approssimativo e schematico</i> il percorso ragionativo. <i>Incerto in alcuni punti</i> l'uso dei connettivi	7
	<i>Approssimativo</i> il percorso ragionativo. Uso dei connettivi <i>incerto in più punti</i>	6
	<i>Frammentario ed incompleto</i> il percorso ragionativo. <i>Incerto in molti punti</i> l'uso dei connettivi	5
	A tratti <i>ripetitivo</i> il percorso ragionativo. <i>Incerto in molti punti</i> l'uso dei connettivi	4
	<i>Scarse capacità</i> nell'elaborazione di un percorso ragionativo. <i>Non pertinente</i> l'uso dei connettivi	3
	<i>Del tutto incoerente e incompleto</i> il percorso argomentativo. Uso <i>errato</i> dei connettivi	2
	<i>Piena incapacità</i> di sostenere un percorso argomentativo. <i>L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Argomentazione personale <i>ottima</i> , sostenuta con <i>sicurezza</i> . <i>Buoni</i> i riferimenti culturali.	14
	Argomentazione personale <i>originale</i> e sostenuta con <i>sicurezza</i> . <i>Validi</i> i riferimenti culturali.	13
	Argomentazione personale <i>a tratti originale e nel complesso valida</i> . I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera <i>coerente</i>	12
	Argomentazione personale caratterizzata da <i>sicurezza e correttezza</i> . I riferimenti culturali utilizzati sono <i>coerenti</i>	11
	Argomentazione personale caratterizzata da <i>discreta sicurezza e correttezza</i> . I riferimenti culturali utilizzati sono <i>nel complesso coerenti</i>	10
	Argomentazione personale caratterizzata da <i>adeguata sicurezza e correttezza</i> . I riferimenti culturali utilizzati sono <i>nel complesso coerenti</i>	9
	Argomentazione personale sostenuta con <i>semplicità e correttezza</i> anche nei riferimenti culturali	8*
	Qualche <i>leggera imperfezione</i> nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	7
	Argomentazione <i>superficiale, imprecisi</i> riferimenti culturali	6
	Argomentazione <i>superficiale, poco opportuni</i> i riferimenti culturali	5
	Argomentazione <i>scarsa. Scarsi e poco opportuni</i> i riferimenti culturali	4
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali <i>non sono corretti</i>	3
	<i>Non si evidenzia alcuna capacità</i> di argomentazione. <i>Assenti</i> i riferimenti culturali	2
<i>L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es. 1: 89:5= 17,8 >18 Es. 2: 92:5= 18,4 >18

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5	_____/20	PARTE GENERALE	
100:10	_____/10	PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	

TIPOLOGIA C

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera corretta la traccia. Il titolo (se presente) è efficace . La parafrasi accurata .	12
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente . La parafrasi (se presente) è accurata .	11
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è ben individuato . La parafrasi (se presente) è efficace .	10
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è efficace .	9
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è adeguatamente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace .	8
	Il testo è sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace . Il livello di base della competenza è raggiunto .	7*
	Il testo è sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente incisiva .	6
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente . Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) non è molto incisiva .	5
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato . La parafrasi (se presente) è a tratti inefficace .	4
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è non opportunamente individuato . La parafrasi (se presente) è inefficace .	3
	Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella parafrasi (se presente).	2
Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca , così come la parafrasi. L'elaborato è consegnato in bianco .	1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Ottima capacità espositiva e consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati.	14
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	13
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	12
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con chiarezza	11
	I dati sono disposti con semplicità, chiarezza e consapevolezza . L'esposizione è adeguata allo sviluppo	10
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata . Il livello di base della competenza è raggiunto .	9*
	L'esposizione è semplice e solo parzialmente ordinata . I dati sono attinenti	8
	L'esposizione è molto semplice . I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti tra loro	7
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati.	6
	L'esposizione è a tratti poco efficace . I dati spesso non sono coerenti tra loro	5
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	4
L'esposizione presenta molte incongruenze . Alcuni dati sono solo accennati	3	
I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente	2	
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ottima articolazione delle conoscenze, sostenuta con sicurezza . Precisi i riferimenti culturali.	14
	Oriгинаle l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali.	13
	Buona l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è adeguatamente motivata . I riferimenti culturali sono abbastanza pertinenti	10
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono abbastanza corretti e adeguatamente articolati . Il livello di base della competenza è raggiunto .	8*
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6
	Le conoscenze sono poco articolate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5
	Le conoscenze evidenziate sono scarse . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4
Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	3	
Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	2	
Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati . L'elaborato è consegnato in bianco	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna

proporzione
(divisione per 5 + eventuale arrotondamento), Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4 >18

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5	_____/20	PARTE GENERALE	
		PARTE SPECIFICA	
100:10	_____/10	PUNTEGGIO TOTALE /100	

CLASSE	ALUNNO
--------	--------

SECONDA PROVA SCRITTA:

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Trattazione nulla- non aderente alla traccia	0-1	
	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	3	
;			
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE I NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE	Conoscenza dei contenuti: Nulla- scarsa- frammentaria	0-3	
	Conoscenza dei contenuti: sufficiente -completa con rielaborazione personale minima	4-5	
	Conoscenza esaustiva contenuti corretti, sempre approfonditi e con rielaborazione esauriente	6	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo nullo, scarso e/o parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	0-3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo sostanziale, e/o esauriente e fornisce soluzioni pertinenti motivando con un minimo o in modo sufficiente la tesi sostenuta	4-6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi formulando anche proposte operative originali per la soluzione dei problemi	7-8	
CAPACITÀ DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Rielaborazione inadeguata, superficiale, con l'utilizzo di terminologia non corretta o poco pertinente	0-1	
	Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	Approfondita: argomentazione critica con utilizzo di terminologia tecnica appropriata	3	
		PUNTEGGIO PROVA	_____/20

8.5 Griglie di valutazione colloquio ministeriale

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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 di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo 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, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	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 un'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	
------------------------------	--

8.6 *Simulazione delle prove scritte*

La simulazione della **Prima Prova Scritta** si è svolta il giorno **08/05/2024** con le seguenti tracce:

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto

scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie

accartocciate.

Scendea tra gli olmi il

sole in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche

spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di

melograno, fratte

di tamerice², il

palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le

campane mi

dissero dov'ero,

piangendo, mentre un

cane latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myrica* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro:

«niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.

Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.

La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*,
Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

La prima simulazione della **Seconda Prova Scritta** si è svolta il giorno **09/05/2024** con le seguenti tracce:

Pag. 1/3 Sessione ordinaria 2019 Seconda prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo:
IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

[...]

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

Documento "L'alimentazione negli adulti"

Obiettivi di salute

[...] è importante sottolineare che **non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti**. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante per esempio aumentare le **proteine** (*ma non troppo*), non eccedere con gli zuccheri, **evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti** e assumere quantità sufficienti di **ferro, calcio e folati**. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva.

Via libera ai **carboidrati di pasta, pane, riso** (tutti preferibilmente **integrali**). Via libera agli **zuccheri semplici**, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le **proteine** sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

[...]

Composizione calorica e nutrienti

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La Società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti** ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le kilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**.

Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e dell'attività fisica svolta**. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]

Pag. 2/3 Sessione ordinaria 2019 Seconda prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo:
IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Menù e porzioni

[...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di **leggere sempre con grande attenzione le etichette**, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. [...]

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti)

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita all'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

1. A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - - Perché nel documento si sostiene che *“non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti”*?
 - - Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
 - - Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?

2. B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della < squadra di cucina > nella predisposizione delle pietanze.

In particolare:

- - con riferimento alle “reazioni avverse al cibo” di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi,
- - approfondisca la tematica, esaminando una tipologia di intolleranza o il caso della celiachia.

Pag. 3/3 Sessione ordinaria 2019 Seconda prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo:
IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, un menù nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;

- dia le indicazioni necessarie alla < squadra di cucina > su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;

- identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.

Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

NB:Parte aggiunta dal docente come seconda parte della seconda prova:

Quesito E) In riferimento al punto "D" il candidato ne illustri la pertinenza in riferimento alle tematiche dell'Agenda 2030

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

8.7 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato

Simulazione colloquio

DATA	N. ORE	N. STUDENTI
23/05/2023	5	TUTTI

Illustrazione dell'esame di Stato alla classe

Il coordinatore, in via prioritaria, ha illustrato agli studenti:

- quanto contenuto nel Capo III (artt.12-21) del D.Lgs 62/2017, chiarendo anche il differimento al primo settembre 2019 dell'entrata in vigore del relativo art. 13, c. 2, lett b) e c), sui due requisiti di accesso, per i candidati interni (la partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove a carattere nazionale predisposte dall'INVALSI di Italiano, Matematica e L. inglese; lo svolgimento delle attività di PCTO), secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel triennio (DL 91/2018, recante "Proroga di termini previsti da disposizioni legislative", convertito nella legge 21 settembre 2018, n.108, art. 6, c. 3-septies e 3-octies).

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'esame, di Stato.

Il coordinatore e il CdC hanno in modo particolare tranquillizzato gli studenti e aggiornati sulle nuove modalità di svolgimento dell'Esame di stato. La classe è stata dunque informata:

- la **struttura** e le **modalità di svolgimento del colloquio**, nei diversi momenti prefissati dall'O.M. 53/2021, con particolare riguardo all'Art. 18, c.1:

L'esame è così articolato e scandito:

a) *discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3 e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova di esame;*

b) *discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'art. 10;*

c) *analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;*

d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

- la **griglia di valutazione del colloquio**
- **l'attribuzione del credito scolastico** (art. 11 O.M. 53/2021), secondo le tabelle A e B di conversione del credito conseguito nel terzo e nel quarto anno e la tabella C di attribuzione del credito conseguito nel quinto anno, riportate nel precedente paragrafo 9.1.
- ausili per la redazione sulle esperienze svolte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO). Agli studenti, già informati dai docenti sulla richiesta prevista dall'art. 19 dell'OM 205/2019 circa la redazione di "una breve relazione e/o un elaborato multimediale", sono stati segnalati i suggerimenti presenti sul web, provenienti da fonti attendibili. I docenti delle discipline coinvolte nell'esame hanno comunque, di concerto, proceduto anche a fornire ausili continui in relazione a:

SCHEMA DA SEGUIRE	STRUMENTI UTILIZZATI	COME PREPARARE	
		LA RELAZIONE	LA PRESENTAZIONE MULTIMEDIALE
<p>Racconto dell'esperienza (che cosa è accaduto)</p> <p>Le conoscenze e le abilità attivate (come hai usato quello che hai imparato in aula)</p> <p>Le competenze e le conoscenze lavorative acquisite (che cosa hai imparato, che cosa sai fare)</p>	<p>Recuperare il materiale elaborato durante il percorso</p>	<p>Titolo – parti – numero di pagine</p> <p>Considerazione degli aspetti multidisciplinari</p> <p>Autovalutazione delle competenze in ottica orientativa</p> <p>Conclusione: utilità / ipotesi di miglioramento dell'esperienza</p>	<p>Programma per la presentazione</p> <p>Titolo – parti – numero di slide</p> <p>Risorse grafiche e multimediali</p> <p>Presentazione come performance in diretta (contenuto "minimo" nelle slide)</p>

ELENCO ALLEGATI PER LA COMMISSIONE

ALLEGATO 1 – ELENCO ALUNNI

ALLEGATO 2 – REPORT EDUCAZIONE CIVICA

ALLEGATO 3 – ELEMENTI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

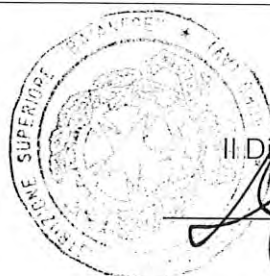
ALLEGATO 4 – VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE (da allegarsi)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: LUIGIA CONTE	
<i>Area comune</i>	
Lingua e letteratura italiana / Storia	ADDEO ROSA
Lingua inglese	DI VILIO ANTONIO
Matematica	DELLA SALA ANTONIO
Religione cattolica	; MAFFETTONE LUCIA
Educazione Civica	DE VITO LOREDANA
<i>Area di Indirizzo – Settore Sala e Vendita</i>	
Lingua francese	RUGGIERO IDA
Scienza e cultura dell'alimentazione	LOMBARDI ALESSIA
Diritto e tecniche amm.: strutt. ric. (DTA)	DE VITO LOREDANA
Lab di servizi enog – settore Cucina	SALVATI GIOVANNI
Lab di servizi enog – settore Sala	TRETOLA MONICA

VISTO

Il Coordinatore



Il Dirigente scolastico
