



ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

**GIUSTINO
FORTUNATO**

*"L'impegno di oggi per
l'attività di domani"*

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
TURISMO
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
CORSI SERALI

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0006321 del 11/05/2022
IV (Uscita)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE QUINTA Sez. A

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

ART. ENOGASTRONOMIA

Indice

1. Presentazione dell'Istituto

- 1.1 L'Istituto
- 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
- 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
- 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

2. Indirizzi di studio

- 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
- 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali
 - 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi
- 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

3. Il Consiglio di classe

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

4. Composizione della Classe

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

5. Programmazione del C. d. C.

- 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
- 5.2 Strategie
- 5.3 Metodologia e strumenti didattici
- 5.4 Attività di recupero

6. Indicazioni generali attività didattica

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 Percorsi interdisciplinari
- 6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
- 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

7. Valutazione

- 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
- 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico
- 7.3 Griglie di valutazione

Allegati:

- Schede individuali per disciplina
- Griglie di valutazione prima prova scritta
- Griglia di valutazione seconda prova scritta
- Allegato A Griglia di valutazione della prova orale
- Allegato C D.M n.65/2022

1. Presentazione dell'Istituto

1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angri quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angri (anno di nascita 2007) dell'IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 43 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate, S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

Finalità educative:

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante.
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

Obiettivi formativi

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

Priorità didattiche

L'impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate, culturali e professionali;
- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;
- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico-professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

L'eccezionale situazione vissuta dal marzo 2020 ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

Le sospensioni forzate hanno interrotto la rete quotidiana di rapporti in presenza ed è stato attivato un ambiente di insegnamento-apprendimento a distanza, garantendo il diritto allo studio e la continuità della didattica.

Si è mantenuta viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione.

La nostra comunità educante ha risposto in maniera salda, solidale e coesa, dimostrando senso di responsabilità e di appartenenza e disponibilità a riorganizzarsi repentinamente, in modo tale che la lontananza fisica non si è trasformata in abbandono per nessuno.

L'ISIS " G. Fortunato" si è prefisso di mantenere il dialogo educativo attraverso strumenti e modalità di didattica a distanza, o meglio "didattica di avvicinamento", consentendo principalmente di assicurare forme di interazione in tempo reale tra i docenti e gli studenti, funzionali a sostenere, per quanto possibile, i percorsi di apprendimento e ad affrontare insieme, come comunità educante, il difficile momento sociale e psicologico che stiamo attraversando.

In questo senso, si è inteso:

Privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente.

Valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività di didattica a distanza, osservando con continuità il processo di apprendimento e fornendo l'opportuno feedback.

Valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività di didattica a distanza.

Continuare a garantire l'informazione alle famiglie sulle attività svolte attraverso la Bachecca del registro elettronico.

2. Indirizzi di studio

2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

A. Istituto Tecnico

➤ Settore Economico:

1. Amministrazione, finanza e marketing

articolazione: Sistemi Informativi aziendali -

2. Turismo

➤ Settore Tecnologico:

1. Agraria, agroalimentare e agroindustria

art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio

B. Istituto Professionale - Settore servizi

➤ Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni:

- Enogastronomia

- Enogastronomia - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

- Servizi di sala e di vendita

- Accoglienza turistica.

- Corso serale- ind. Enogastronomia

2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica (33 ore)					

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina			6	4	4
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita				2	2
Ore totali settimanali	32		32	32	32

3. Docenti del Consiglio di classe

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
CARLEO MARIA ROSARIA	MATEMATICA	×	×	×
CUOMO MARIANA	DIRITTO e TECN. AMMIN.	×	×	×
D'AMARO LUIGI	LAB.SERVIZI CUCINA	×	×	×
D'AURIA MASSIMO	SC.MOTORIE E SPORTIVE		×	×
FABBRICATORE ROSANNA	SC. ALIMENTAZIONE	×	×	×
RUSSO MARIA	LINGUA FRANCESE			×
SANTALUCIA GIOVANNA	ITALIANO/STORIA	×	×	×
SMALDONE TERESA	RELIGIONE	×	×	×
SENATORE ADA	LINGUA INGLESE			×
VASTOLA GENEROSO	SALA		×	×

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

La classe 5 sez. A Indirizzo Enogastronomico è composta da 13 studenti, 5 ragazze e 8 ragazzi, tutti provenienti dalla classe terza della stessa sezione. Come si evince dal prospetto sopra riportato, i docenti delle materie Lingua Francese e Lingua Inglese sono stati assegnati alla classe solo quest'anno e ciò ha comportato, inizialmente, difficoltà di

adeguamento ai diversi metodi di insegnamento, difficoltà superata, però, grazie al supporto dei docenti ed alla disponibilità degli allievi. Gli insegnanti che hanno seguito tutto l'iter scolastico, qualcuno fin dal biennio, hanno potuto verificare un impegno costante ed una proporzionale crescita culturale e formativa di buona parte della classe. Nel corso del terzo anno e parte del quarto anno, a seguito della chiusura degli Istituti scolastici, causata dalla diffusione del Covid-19, si è interrotta la didattica in presenza e si è passati bruscamente alla Didattica a distanza. I docenti e gli alunni, vista la straordinarietà della situazione, si sono trovati ad utilizzare la modalità telematica ed hanno, con ogni mezzo a disposizione (piattaforma Argo, e-mail, WhatsApp, Skype, piattaforma Bsmart, "meet" e Classroom) mantenuto la relazione didattico-educativa con gli allievi che hanno partecipato in maniera diversificata alle lezioni on-line. In questo ultimo anno, invece, le lezioni si sono tenute regolarmente in presenza. Gli allievi hanno, nel complesso, partecipato con profitto alle attività didattiche, si sono distinti per la correttezza comportamentale, per un dialogo aperto e costruttivo con il corpo docente, sempre improntato al massimo rispetto reciproco; in generale, hanno sempre accolto con interesse ogni stimolo e proposta didattica ed hanno seguito le lezioni con attenzione e partecipazione. Un gruppo di allievi, dotato di buone capacità intuitive, ha sempre affrontato lo studio con costanza e puntualità, ha seguito con regolare impegno, ha dimostrato un buon livello di interazione, ha svolto i compiti assegnati ed ha rispettato i tempi di consegna raggiungendo così una autonoma capacità di analisi e di sintesi, ed ha conseguito, nonostante le difficoltà del momento, una preparazione accurata in tutte le discipline. Pochi altri allievi, invece, hanno frequentato in maniera irregolare le lezioni e partecipato con minore efficacia, hanno fatto registrare poco impegno nello svolgimento e nella consegna degli elaborati e, pertanto, hanno raggiunto un livello di competenze e conoscenze non del tutto adeguato. Gli obiettivi didattici sono stati, comunque, sempre condivisi ed in parte raggiunti, i programmi sono stati semplificati, in particolare per un alunno che, nel corso del triennio, si è avvalso del PDP, al fine di consentire l'assimilazione dei contenuti in vista degli Esami di Stato. Per una considerazione di elementi più analitici e dettagliati, si rinvia alle singole schede informative delle varie discipline.

COORDINATORE: prof.ssa Santalucia Giovanna

4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3^a 2019/2020</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4^a 2020/2021</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5^a 2021/2022</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	19	ISCRITTI	19	ISCRITTI	13
AMMESSI	17	AMMESSI	16		
NON AMMESSI	2	NON AMMESSI	3		

5. La programmazione del Consiglio di classe

5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	X
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	X
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	X

d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	X
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	X
Costruzione del sé	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	X
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	X
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	X
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	X
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	X
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	X
g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	X
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	X

5.2 Strategie

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- monitorare le assenze ed i ritardi

5.3 Metodologia e strumenti didattici

A seguito dell'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 l'istituto ha adottato la Didattica Digitale Integrata, metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che ha integrato o, in condizioni di emergenza, ha sostituito, la tradizionale esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie.

Nel corso dell'anno scolastico **2019/2020**, con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico, ha altresì implementato la piattaforma GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Tali forme di didattica a distanza hanno avuto due significati:

- da un lato, hanno sollecitato l'intera comunità educante, nel novero delle responsabilità professionali e, prima ancora, etiche di ciascuno, a continuare a perseguire il compito sociale e formativo del "fare scuola", ma "non a scuola" e del fare, per l'appunto, "comunità". Mantenere viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, combatte il rischio di isolamento e di demotivazione;
- dall'altro lato, è stato essenziale non interrompere il percorso di apprendimento. La declinazione in modalità telematica degli aspetti che caratterizzano il profilo professionale docente, ha fatto sì che si potesse continuare a dare corpo e vita al principio costituzionale del diritto all'istruzione.

L'anno scolastico **2020/2021** ha alternato momenti di didattica in presenza a momenti di didattica a distanza, dove questi ultimi hanno rappresentato la maggior parte del tempo scuola. Anche in questo caso l'Istituzione scolastica ha messo in atto e implementato forme di didattica che potessero garantire il diritto allo studio di tutti.

Per concludere, nell'anno scolastico **2021/2022** le attività didattiche si sono svolte in presenza, con l'impiego della Didattica Digitale Integrata per i soggetti positivi e altre categorie di studenti, così come esplicitato nei Decreti Ministeriali.

5.4 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti pregressi.

6. Indicazioni generali attività didattica

6.1 Schede informative su singole discipline

Disciplina

Docente.....

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	
<u>ABILITA'</u>	
<u>METODOLOGIE:</u>	
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	

*Allegati per disciplina.

6.2 Percorsi Interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Dalle ECONOMIE PIANIFICATE alla SOSTENIBILITA' ambientale: strategie per salvare il pianeta	ITALIANO /STORIA/ED.CIVICA/SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Caffè letterario: storia,cultura e società dell'Italia del NOVECENTO	ITALIANO /STORIA/DIRITTO/SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
IL VIAGGIO	ITALIANO /STORIA/DIRITTO/SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/CUCINA/SALA
COMUNICAZIONE E MASS-MEDIA	ITALIANO /STORIA/DIRITTO/SCIENZA E CULTURA

6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle tematiche riassunte nella seguente tabella.

EDUCAZIONE CIVICA		
Contenuti	Competenze	Discipline coinvolte
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'Agenda	Diritto e tecniche amministrative h5 Servizi eno- Cucina h4 Scienza e cultura dell'alimentazione h3 Italiano h4
Dignità e diritti umani La condizione della donna in Afghanistan	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali. Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.	Diritto e tecniche amministrative h5 Religione h2 Storia h5 Inglese h5

6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
"Partecipiamo ad eventi e fiere"	- "FESTA DELLA POLIZIA"- Nocera Infer. - "FESTA DELL'ALBERO" - "INCONTRI LIONS" - "PIZZA DAY"-ISIS FORTUNATO - AIBES – MEETS OUR FUTURE - LEZIONE DI OSPITALITA E BANQUETING MANAGEMENT- - NELLO DI CAPRIO - L'importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale -FARINE DA CHEF - LA CARNE- Il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio	2019-2020 2020-2021 2021-2022

<p>“Bar didattico”</p>	<p>-IL BACCALA’- Backstage di un piatto perfetto -FORMAZIONE FIC – “Le paste” - LA RISTORAZIONE AI TEMPI DEL COVID - CHEF LUIGI VITIELLO -La Terra vista da un professionista - A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO -SAPORI DELL’ORTO - LA SCUOLA NEL VIGNETO Produzione e somministrazione,all’interno del bar dell’Istituto, di alimenti e bevande con l’obiettivo di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative e le criticità relazionali.</p>	<p>2020-2021 2021-2022</p>
<p>“Le giornate del gusto”</p>	<p>Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando il servizio sala,abbinando cibi a bevande e gestendo le dotazioni dei laboratori anche curandone la manutenzione.</p>	<p>2018-2019 2019-2020 2021-2022</p>
<p>“Accogliere a scuola”</p>	<p>Porsi verso l’altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa -OPEN DAY-ISIS FORTUNATO -GIORNATA SULLA CECITA’ -DONNE AFGHANE</p>	<p>2018-2019 2019-2020 2021-2022</p>
<p>“Orientamento”</p>	<p>Orientarsi in uscita dalla scuola,considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze. UNISA FISCIANO - SUOR ORSOLA BENINCASA - ISIS FORTUNATO CONFERENZA CAVALLEGGIERI GUIDE ED ALTRI REPARTI ESERCITO UNISA INGEGNERIA DEL SOTTOSUOLO ORIENTAMENTO AL LAVORO NEL TURISMO</p>	<p>2021-2022</p>
<p>“Giornate della legalità”</p>	<p>Convegni sulla “Cultura della legalità” con i locali rappresentanti delle Istituzioni e Associazioni (Carabinieri,Polizia di Stato,Polizia locale,Guardia di Finanza,Agenzia delle entrate...) per trasmettere e far sperimentare ai ragazzi una serie di valori che hanno lo scopo di - agevolare la nascita e lo sviluppo di “soggetti sociali” responsabili -far comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi</p>	<p>2018-2019 2020-2021 2021-2022</p>

	pubblici.	
--	-----------	--

Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI

OBIETTIVI COGNITIVI

Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5
Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4

Scorso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
SITUAZIONE DI PARTENZA		PROGRESSI CURRICULARI		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

COMPORTEMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile	A = Continuo e tenace	A = Profondo	A = Attiva, costruttiva, proficua	A = Organico, elaborativo, critico
B = Corretto e controllato	B = Continuo	B = Significativo	B = Attiva e propositiva	B = Organico e riflessivo
C = Corretto e vivace	C = Adeguato	C = Adeguato	C = Attiva	C = Organico per le fasi essenziali
D = Eccessivamente vivace	D = Saltuario	D = Superficiale	D = Sollecitata	D = Poco organico
E = Scorretto e poco responsabile	E = Scarso	E = Assente	E = Passiva	E = Disorganico

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTEMENTO DEGLI ALUNNI

INDICATORI		VOTO
Comportamento	- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto - Attenzione e disponibilità verso gli altri - Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo - Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare	10
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali - Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici	
Frequenza	- Frequenza assidua	
Comportamento	- Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe - Pieno rispetto del regolamento d'istituto - Equilibrio nei rapporti interpersonali	9
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni - Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi	
Comportamento	- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto - Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe - Correttezza nei rapporti interpersonali	8
Partecipazione	- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo - Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Alcune assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico - Rapporti sufficientemente collaborativi - Rapporti interpersonali non sempre corretti	7

Partecipazione	- Partecipazione discontinua all'attività didattica - Interesse selettivo - Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Ricorrenti assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento - Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni. - Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola - danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose	6
Partecipazione	- Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche - Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche	
Frequenza	- Frequenti assenze e ripetuti ritardi	
Comportamento	- Gravi episodi contrari alle indicazioni contenute nel Regolamento d'Istituto e nel patto di corresponsabilità, che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg. (di competenza del Consiglio d'Istituto): condizione necessaria - Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico - Gravi episodi: a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola, b) con pericolo per l'incolumità delle persone, c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati) - Funzione negativa nel gruppo classe	5
Partecipazione	- Completo disinteresse al dialogo educativo - Mancato assolvimento delle consegne scolastiche	
Frequenza	- Numerose assenze e ripetuti ritardi	

7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

Come stabilito dall' Art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14.03.2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti.

Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell' OM.

Allegato A (di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

La conversione del credito scolastico avverrà sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'OM n.65/2022

**Conversione del credito scolastico
complessivo**

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

7.3 Griglie di valutazione delle prove d'Esame

Le griglie di valutazione sono elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova.

La griglia di valutazione per la prova orale è estratta dall'Ordinanza del 14 marzo 2022 - Allegato A

Docente	Materia
CARLEO MARIA ROSARIA	MATEMATICA
CUOMO MARIANA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
D'AMARO LUIGI	LAB.SERVIZI ENO-CUCINA
D'AURIA MASSIMO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
RUSSO MARIA	LINGUA FRANCESE
SANTALUCIA GIOVANNA	ITALIANO
SANTALUCIA GIOVANNA	STORIA
SENATORE ADA	LINGUA INGLESE
SMALDONE TERESA	RELIGIONE
VASTOLA GENEROSO	SALA

ALLEGATI

Scheda informativa

Disciplina : ITALIANO

Docente : Santalucia Giovanna

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Modulo 1. La grande stagione romantica : <i>G. Leopardi</i>• Modulo 2. L'età del realismo - Naturalismo - Verismo : <i>G. Verga</i>• Modulo 3. Il tentativo di risposta alla crisi dell'uomo contemporaneo : il Decadentismo <i>G. Pascoli</i> <i>G. D'Annunzio</i> <i>L. Pirandello</i>• Modulo 4. L'età tra le due guerre <i>G. Ungaretti</i> <i>E. Montale</i>• Modulo 5. Il Neorealismo Il romanzo di formazione <i>Elsa Morante</i>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le caratteristiche proprie del testo letterario• Individuare e descrivere il significato globale dei testi• Saper contestualizzare il testo• Saper usare il linguaggio specifico corretto• Produrre testi
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Cooperative Learning• Problem solving• Lezione frontale• Peer Education• Didattica a distanza
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza degli argomenti trattati• Verifiche orali, verifiche scritte e prove strutturate

	<ul style="list-style-type: none">• Decodificazione ed interpretazione delle informazioni• Analisi , sintesi e comprensione del testo• Esecuzione delle consegne proposte• Regolarità e rispetto delle scadenze• Partecipazione e puntualità
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo• Schemi e mappe concettuali• Link- file video lezioni• Classroom• Bachecca Argo• E-mail• WhatsApp

Scheda informativa

Disciplina : Storia

Docente : Santalucia Giovanna

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none">• Modulo 1. I problemi dell'Italia unita• Modulo 2. L'età giolittiana• Modulo 3. La Grande guerra• Modulo 4. L'età dei totalitarismi e la II guerra mondiale• Modulo 5. La guerra fredda
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none">• Capacità di comprendere gli eventi storici• Riconoscere le interazioni tra gli interessi in campo e gli intrecci politici, sociali, culturali, ambientali• Saper analizzare criticamente i fatti storici• Comprendere e saper usare il lessico specifico della disciplina
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Cooperative Learning• Problem solving• Lezione frontale• Peer Education• Didattica a distanza
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza degli argomenti trattati• Verifiche orali e prove strutturate• Decodificazione ed interpretazione delle informazioni• Analisi , sintesi e comprensione del testo• Esecuzione delle consegne proposte• Regolarità e rispetto delle scadenze• Partecipazione e puntualità
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo• Schemi e mappe concettuali• Link- file videolezioni• Classroom• Bacheca Argo• E-mail

SCHEDA INFORMATIVA SU SINGOLA DISCIPLINA- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
 CLASSE V A ENO- A.S 2020/21

Prof.ssa Rosanna Fabbricatore

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO</p>	<p>Gli alunni sono in grado di leggere i LARN e suggerire corretti stili alimentari nelle varie fasce di età e per prevenire o combattere malattie. In ambito professionale sono in grado di guidare il cliente allergico e/o intollerante nella scelta dei cibi. Sono in grado di utilizzare comportamenti igienici corretti al fine di ridurre la soglia di rischio fisico, chimico e biologico nella filiera produttiva. Sono in grado di utilizzare il lessico tecnico-professionale.</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>1) Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti; 2) Sistema HACCP e qualità degli alimenti 3) Alimentazione equilibrata e LARN 4) Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. 5) Dieta in particolari condizioni patologiche 6) I nuovi prodotti alimentari *Si allega programma.</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Conosce i bisogni nutrizionali nelle varie età , nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche Sa interpretare i LARN. Conosce svariate tipologie dietetiche. Conosce le norme di sicurezza igienica da adottare nei servizi di ristorazione e il sistema HACCP. Conosce le cause delle tossinfezioni alimentari e le malattie più comuni trasmesse dall'utilizzo di alimenti contaminati biologicamente. Conosce i nuovi prodotti alimentari ed è in grado di leggere un'etichetta alimentare. Sa utilizzare il linguaggio tecnico-specifico</p>
<p>METODOLOGIE TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>Metodologie Lezione frontale; Conversazioni guidate;, Attività laboratoriali,;Lavori di gruppo. Strumenti Libro di testo: Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- Clitt /Altri sussidi didattici: Altri testi, appunti, dispense, interne, libri di testo digitali. Strumenti digitali (videolezioni classroom). Comunicazioni utilizzate in DAD : piattaforma Argo, mail docente, whatsapp.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Verifiche scritte ed orali, nella valutazione si è tenuto conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno profuso in classe e a casa, della partecipazione e della capacità di utilizzare un linguaggio specifico nei diversi contesti di apprendimento.</p>

Scheda informativa

Disciplina **Lingua Inglese**

Docente.....Ada Senatore

Classe **VA ENO**

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>HACCP HOW TO SELL YOURSELF SUCCESSFULLY</p> <ul style="list-style-type: none">• CV• COVERING LETTER• JOB INTERVIEW <p>NUTRITION FOR THE FOOD</p> <ul style="list-style-type: none">• LA PIRAMIDE ALIMENTARE• LE DIETE ALIMENTARI
<p><u>COMPETENZE</u></p>	<p>Conoscere la direttiva europea HACCP Conoscere le regole igieniche nel settore ristorativo Conoscere e classificare le tipologie di contaminazione alimentare; saper prevenire le intossicazioni alimentari Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti con l'uso del freddo Saper redigere un Curriculum Vitae Saper rispondere ad un annuncio di lavoro; Inviare una domanda di lavoro anche on line Saper sostenere un colloquio di lavoro Conoscere i principali aspetti dell'alimentazione Conoscere abitudini alimentari, diete, allergie e/o intolleranze Saper comunicare in situazioni simulate La maggior parte della classe ha partecipato con interesse, rispetto e collaborazione al dialogo educativo con l'insegnante. La classe mediamente comprende in modo più che sufficiente testi specifici del settore ristorativo, sapendo cogliere gli elementi chiave. Per un gruppo di alunni si è notata una capacità di comunicare e relazionare sugli argomenti oggetto di studio nel complesso buona, per un altro gruppo è nel complesso soddisfacente, mentre per alcuni alunni essa è soprattutto frutto di uno studio più mnemonico, viste alcune difficoltà più marcate nell'esposizione ed uno studio essenziale.</p>
<p><u>CONOSCENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.• Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o professionale.• Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, sociale e professionale;• Caratteristiche delle diverse tipologie di testo (messaggi e lettere informali, descrizioni) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>L'attività didattica è stata articolata come segue: - presentazione degli argomenti anche con l'ausilio della LIM, partendo dal già noto, e stimolando gli studenti a creare tabelle o utilizzare altre forme di schematizzazione per i concetti-chiave, anche attraverso le attività sul lessico e di comprensione proposte dal testo. Gli argomenti legati al settore ristorativo sono stati anche supportati da immagini e risorse in rete, Power Point ed altre schede riassuntive proposte dall'insegnante; - lettura di testi di vario genere; - pratica orale, facendo soprattutto uso di tecniche di "reporting" e "rephrasing". Di volta in volta agli alunni è stato chiesto di relazionare, riassumere o riformulare concetti in modo diverso allo scopo di fissare i contenuti; - produzione scritta, da un primo approccio guidato ad uno più autonomo,</p>

	finalizzato alla stesura soprattutto di breve presentazioni e risposte a questionari. Lo svolgimento dell'attività didattica ha coinvolto di volta in volta gli studenti in modo individuale, ma anche a coppie ed in gruppo. -DAD con e-learning.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche scritte e verifiche orali. Nella valutazione si è tenuto conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno a casa ed in classe, della partecipazione sia in presenza (a scuola) che attraverso la DAD e soprattutto della capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina di indirizzo (micro lingua). Nella valutazione di tali prove si sono tenuti presenti: conoscenza dei contenuti richiesti, capacità di comprensione, capacità logiche, correttezza nella pronuncia, comprensibilità del messaggio, proprietà lessicale, nonché la capacità di orientarsi all'interno dei contenuti della disciplina.
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Altre fotocopie da testi a carattere turistico. Fotocopie e materiale approntato dall'insegnante, con approfondimenti e Power Point, mappe concettuali. Lezione frontale e didattica a distanza con l'utilizzo di varie piattaforme.

Angri, 03/05/2022

Disciplina Francese

Docente Russo Maria

Testo: A' table! Autore : A. De Carlo – Ed. HOEPLI

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Module 7. Alimentation diététique: les produits BIO, les OGM en alimentation, alimentation diététique, la pyramide alimentaire, les matières grasses.</p> <p>Module 8. La cuisine fait le tour du monde: découvrez un pays par sa cuisine, les USA, le Mexique, l'Asie</p> <p>Module 9. Objectif Job: réglementation et emploi en enogastronomie. La conservation des aliments, le droit du travail</p> <p>GRAMMATICA</p> <p>Les indicateurs temporels, les gallicismes, discours /direct, discours indirect</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>Leggere e capire un testo.</p> <p>Conferire oralmente un argomento trattato in classe</p> <p>Produrre un testo scritto</p> <p>Comprendere l'ascolto</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale e coinvolgimento degli studenti nella spiegazione delle regole grammaticali e di sintassi.</p> <p>Ascolto degli audio di ogni unità del libro di testo</p> <p>Conversazione in lingua sugli argomenti trattati</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Conoscenza delle regole grammaticali fondamentali Comprensione della lingua parlata e scritta Verifiche scritte e orali, domande da posto, impegno ed attenzione in classe e nella rielaborazione dei contenuti a casa, regolarità e rispetto delle consegne</p>
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo. Ascolto degli audio . Approfondimento degli argomenti attraverso schede fornite dal docente, condivise anche sulla piattaforma classroom.</p>

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente D'AMARO LUIGI

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio.● Conoscere le aziende ristorative● Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.● Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza.● Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.● La dieta mediterranea
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">● Simulazione di un azienda ristorativa● Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari● Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">● Spiegazione● Ipotesi problematiche● Dialogo di classe● Studio a casa● Verifica
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche:</p> <ul style="list-style-type: none">● della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;● Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati● della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;● della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto

<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo● Audiovisivi: Video● Riviste di settore● Fotocopie/appunti/dispense

Disciplina MATEMATICA

Docente Prof.ssa Carleo Maria Rosaria

Libro Lineamenti di Matematica – Ed. Base – Autori RE FRASCHINI MARZIA / GRAZZI

GABRIELLA Ed. ATLAS

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none">- Funzioni reali di variabile reale: dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno.- Funzioni pari e dispari- Asintoti verticale ed orizzontale- Grafico probabile di una funzione- Significato geometrico della derivata- Limite del rapporto incrementale- Derivata delle funzioni elementari- Derivata della somma, del prodotto e del quoziente di semplici funzioni razionali intere e fratte. <p>STATISTICA E DATI</p> <ul style="list-style-type: none">- Raccolta, organizzazione e rappresentazione di un insieme di dati.- Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none">- Saper determinare il dominio, il segno di una funzione e le intersezioni con gli assi- rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano- calcolare l' equazione eventuale asintoto orizzontale e/o verticale- Spogliare i dati di una rilevazione, rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici- calcolare i principali indici statistici
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale e coinvolgimento alunni nella spiegazione e nella risoluzione di problemi proposti.- Esercizi in classe

	<ul style="list-style-type: none"> - Correzione degli esercizi svolti a casa - Apprendimento collaborativo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCENZA Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita - COMPRENSIONE Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici - APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime - ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti - VERIFICHE SCRITTE E ORALI, domande da posto, impegno ed attenzione in classe e nella rielaborazione dei contenuti a casa, regolarità e rispetto delle consegne.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Fotocopie ed appunti forniti dalla docente e condivisi anche sulla piattaforma classroom.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	-Un'etica della convivenza multiculturale -Significato del termine "dialogo" -La pace tra i popoli
ABILITA'	Lo studente: confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Europa e nel mondo. Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.
METODOLOGIE:	Lavoro domestico di ricerca internet Lezioni frontali Lavoro di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifica orale; uso del linguaggio specifico; sviluppo graduale della capacità critica.
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo, apparati multimediali.

Scheda informativa

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive
Classe: 5 A Eno
Docente: D'Auria Massimo
Libro: A 360° conoscersi e proteggersi – Volume Unico – GiorgettiGiovanna
 – Ed. A. Mondadori Scuola

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali) - Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative) - Acquisizione delle capacità operative e sportive. - L'alimentazione dello Sportivo - Il Doping - Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I. - Enti di promozione sportiva. - Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto. - Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto. - Miglioramento della capacità di resistenza organica. - Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione aitudini personali e allo sport in oggetto. - Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace - Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate - Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo - Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo - Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive. - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo. - Studio in autonomia - Video chiamate - Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla disciplina selezionati da youtube - Materiale prodotto dai docenti (slide).
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione e verifica sul campo. - Esercitazioni pratiche. - Test e questionari - Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati
	<ul style="list-style-type: none"> - Restituzione elaborati posta elettronica
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice - Materiale prodotto dal docente (slide) - Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina - Link di video selezionati

Scheda informativa

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE
STRUTTURE RICETTIVE

Docente Prof.ssa Mariana Cuomo

Classe V sezione A indirizzo ENOGASTRONOMICO

Anno scolastico: 2021/2022

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Modulo I: Il mercato turistico Modulo II: Il marketing Modulo III: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Modulo IV: La normativa del settore turistico ristorativo
<u>ABILITA'</u>	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Applicare gli elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità. Applicare le tecniche di analisi SWOT. Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro. Conoscere le principali norme di igiene alimentare.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di testi, flipped classroom, problem solving.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione, basata su verifiche scritte e orali, colloqui individuali e dibattiti, ha tenuto conto: dell'interesse e della partecipazione, dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza, della frequenza e del comportamento, della capacità organizzativa nello studio.
<u>TESTE MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive di Rascioni - Ferriello Ed. Tramontana Altri sussidi didattici: schede, mappe concettuali, schemi, ricerche web. Piattaforma classroom con tutte le sue applicazioni.

SCHEDA INFORMATIVA

CLASSE: V A eno.

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

DISCIPLINA: Lab. serv. enog. sett. Sala e Vendita

DOCENTE: Vastola Generoso

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULO: HACCP e SICUREZZA SUL LAVORO</p> <p>MODULO 1: LA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- Le aziende della ristorazione- La sicurezza alimentare- La sicurezza sul lavoro <p>MODULO 2: LA COMUNICAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- Comunicare con il cliente- Il ciclo cliente <p>MODULO 3: DALLA VITE AL VINO</p> <ul style="list-style-type: none">- La produzione vitivinicola- La normativa del settore vitivinicolo- Il sommelier- Gli strumenti di lavoro- Il servizio del vino <p>MODULO 4: IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO</p> <ul style="list-style-type: none">- La produzione vitivinicola delle regioni italiane- La produzione vitivinicola in Europa- La produzione vitivinicola extraeuropea <p>MODULO 5: ANALISI SENSORIALE</p> <ul style="list-style-type: none">- L'analisi sensoriale- La degustazione dei cibi- La sommellerie- L'analisi organolettica del vino- L'abbinamento tra cibo e vino <p>MODULO 6: IL CATERING E BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none">- Il catering- Il banqueting- La preparazione di un evento speciale <p>MODULO 7: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none">- La pianificazione dell'offerta enogastronomica: il marketing- Il menu- Le Tipologie di menu- Le fasi della costruzione del menu- Food cost and beverage cost- Comunicare attraverso il menu <p>MODULO 8: LA GESTIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE</p> <ul style="list-style-type: none">- Le forme di gestione delle aziende turistico-ristorative e nuove tendenze- La gestione degli acquisti- Le tecnologie informatiche- I vantaggi per le aziende enogastronomiche- I software per il settore ristorativo <p>MODULO 9: LA QUALITA'</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere la qualità- I diversi aspetti della qualità- Classificazione dei riconoscimenti di qualità <p>MODULO 10: LE ABITUDINI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none">- Le abitudini alimentari- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche <p>MODULO 11: IL SERVIZIO DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none">- La cucina alla lampada <p>MODULO 12: LA CUCINA REGIONALE</p> <ul style="list-style-type: none">- La cucina delle regioni italiane
--	--

<u>ABILITA'</u>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino.</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale partecipata • brainstorming • problem solving • cooperative learning • discussione guidata • esperti esterni.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Nella valutazione dello studente si terrà conto dell'acquisizione, dell'elaborazione, dell'impegno speso nello studio, della partecipazione dimostrata durante le lezioni, della puntualità nello svolgere i compiti assegnati e del comportamento.</p>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Uso del libro di testo • Lezione frontale in aula • Didattica Digitale Integrata (registro elettronico portale argo, gsuite, classroom, meet) • Dispense • Riassunti • Mappe di sintesi • Lavori di ricerca • Discussioni guidate e colloqui in classe • Lavori di gruppo • Verifiche orali

Angri (SA) Lì 05 maggio 2022

Docente
Vastola Generoso

Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof.ssa Mariana Cuomo**

Classe V sez. A indirizzo enogastronomico

Anno scolastico: 2021/2022

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 – Rispetto e valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia, dell'equità, dell'ambiente visti nell'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale attraverso l'analisi degli obiettivi dell'Agenda.• Dignità e diritti umani. Il catalogo dei diritti umani analizzati attraverso La Dichiarazione universale dei diritti umani per scongiurare il ripetersi di genocidi e conflitti atomici. I principali documenti internazionali dedicati alla tutela dei diritti umani.• La condizione femminile in Afghanistan
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda• Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali• Analizzare e riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Flipped classroom• Problem solving• Cooperative learning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Testi di educazione civica• Costituzione• Agenda 2030• Dichiarazione universale dei diritti umani

	<ul style="list-style-type: none">• Principali documenti dedicati alla tutela dei diritti umani• Materiale audiovisivo selezionato in rete• Romanzi sulla condizione femminile in Afghanistan
Materie coinvolte	D.T.A., Italiano, Storia, Scienze dell'alimentazione, Inglese, Servizi eno-cucina, Religione
Ore svolte	33

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidato/ a _____

classe_5^a_sez. _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente*	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (adesempio,indicaizi oni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Puntuale e completo- Ottimo	10	
	Completo - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Impreciso e frammentario- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Articolata e approfondita- Ottimo	10	
	Completa e attinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Confusa e imprecisa- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Esaustiva e precisa- Ottimo	10	
	Completa e attinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
-Interpretazione corretta e articolata del testo	Corretta e articolata- Ottimo	10	
	Corretta - Buono	8	
	Parziale-Sufficiente	6	
	Superficiale e approssimativa-Insufficiente	4	
	Scorretta- Gravemente insufficiente	2	

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

La Commissione

Angri, _____

Il Presidente

Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato/ a _____

classe 5^a sez. _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Esauriente e approfondita- Ottimo	10	
	Corretta e precisa - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inesistente o errata-Gravemente insufficiente	2	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Coerente e organica- Ottimo	20	
	Completa - Buono	16	
	Semplice - Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	4	
-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Completa e documentata- Ottimo	10	
	Completa e pertinente- Buono	8	
	Essenziale- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	2	

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

La Commissione

Il Presidente

Angri, _____

Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Candidato/ a _____ classe_5ª_ sez _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Completa e attinente - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inadeguata -Gravemente insufficiente	2	
-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Organica ed efficace- Ottimo	20	_____
	Completa e attinente - Buono	16	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Disorganica -Gravemente insufficiente.	4	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa e documentata - Ottimo	10	_____
	Adeguate e pertinenti e pertinenti- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

TOTALE _____/1

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

La Commissione

Il Presidente

ESAME DI STATO-GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggi per ogni indicatore	Valutazione (tot. punti 20)
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Superficiale: trattazione non aderente alla traccia. Punti: 1. Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punti : 2. Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente. Punti:3	3	... / 3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Nulla : non conosce i contenuti. P.ti 1. Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in modo completo. P.ti 2. Lacunosa : conosce i contenuti in maniera essenziale. P.ti 3. Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima. P.ti 4. Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione. P.ti: 5. Esaustiva : contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. P.ti 6	6	... / 6
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Non interpreta le richieste adeguatamente, non individua le problematiche e/o le soluzioni. P.ti 1 Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni. P.ti 2 Individua le problematiche e/o le situazioni e non fornisce soluzioni pertinenti . P.ti 3 Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle. P.ti 4 Individua problematiche e/o situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione. P.ti 5. Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in modo sufficiente la tesi sostenuta. P.ti 6. Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi. P.ti 7. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per le soluzioni dei problemi. P.ti 8.	8	... / 8
Capacità di argomentare , di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o pertinente. P.ti 1. Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata. P.ti 2. Approfondita: argomentata in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata. P.ti 3	3	... / 3
VALUTAZIONE		20	.../20

Candidato

Presidente

Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo 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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, 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 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo 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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE