

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0006426 del 13/05/2022
IV (Uscita)



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE QUINTA Sez. D

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

ART. "Servizi di sala e di vendita"

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 "**Servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. 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.

2.2 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

- sensu 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 "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. 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: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

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 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina				2	2
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita			6	4	4
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
Amitrano Ornella	Scienze Mot. e Sport	x	x	x
Attanasio Sara	Lab Serv Eno Sala			x
Avallone Rosa	Italiano, Storia	x	x	x
Fabbricatore Rosanna	Sc e Cul Alimentazione	x	x	x
Farina Lucia	Religione	x	x	x
Giordano Fioravante	Sostegno	x	x	x
Mangino Patrizia	Matematica			x
Montefusco Teresa	Inglese			x
Nozzolino Alfonso	Lab Serv Eno Cucina			x
Sicignano Vincenzo	Dir.e Tec.Am.Str.Ric	x	x	x
Simeone Iannotti Alessandra	Francese			x
Vitolo Annalisa	Sostegno		x	x

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

La classe V sez. D è composta da 10 alunni (4 F. e 6 M.), 9 frequentanti, provenienti dal medesimo percorso. E' presente un alunno BES per il quale il consiglio di classe ha redatto un Piano Didattico Individualizzato. Pertanto come previsto dalla normativa vigente in materia di svolgimento dell'esame di stato conclusivo del secondo ciclo d'istruzione chiede l'applicazione di misure, strategie e modalità di svolgimento delle prove scritte ed orali indicate nel PEI .

La classe in attuale composizione si è formata come conseguenza delle scelte del consiglio di classe che in sede di scrutinio finale nei vari anni di corso non ha ammesso alla classe successiva diversi alunni. L'alternanza dei docenti del consiglio di classe (mancata continuità) nell'arco del triennio ha creato disorientamento tra gli alunni che in alcuni casi hanno mostrato difficoltà di adattamento a nuove metodologie e a tecniche d'insegnamento per cui anche il rendimento della classe ne ha risentito. Inoltre tutti gli alunni del gruppo classe hanno risentito del ritorno alla didattica in presenza dopo due anni di DDI.

I docenti, all'inizio dell'anno, hanno riposto, nel gruppo classe molte aspettative in termini di profitto e di applicazione nello studio poiché la classe si dimostrava interessata e partecipe alle attività proposte.

Le attese sono state solo parzialmente soddisfatte, in quanto solo una esigua parte del gruppo classe si è impegnata nello studio con continuità e con discreti risultati, mentre il resto ha osservato un iter formativo superficiale, alternando periodi di studio a periodi di modesto interesse e poco impegno. E' vero che numerose sono state le ore in cui, a rotazione, i componenti della classe sono stati impegnati in attività di

PCTO ed eventi che sicuramente hanno contribuito ad arricchire il loro bagaglio culturale e professionale, ma hanno causato distrazione dallo studio. Diverse sono state le ore di lezione perdute dagli studenti, in maniera generalizzata, per assenze, ritardi alle lezioni ed uscite anticipate. Queste irregolarità nella partecipazione alle attività scolastiche, unite alla moderata applicazione nello studio hanno creato difficoltà nello svolgimento di alcune programmazioni e hanno influito in modo non pienamente soddisfacente sui risultati del profitto di talune discipline.

Nella classe si riscontrano tre livelli di apprendimento raggiunti.

Un primo gruppo composto da qualche allievo che ha operato bene con senso di responsabilità, ha approfondito i contenuti disciplinari trattati e si è distinto per partecipazione ed impegno profuso. Un secondo gruppo che ha mostrato un impegno non continuo e adeguato e si è concentrato solo in occasione delle verifiche. All'occorrenza hanno dimostrato sufficienti capacità di orientamento e di rielaborazione dei contenuti studiati. Un terzo gruppo di alunni che ha mostrato impegno discontinuo e per i quali permangono delle lacune nei contenuti disciplinari trattati.

Occorre precisare che, anche se in generale il gruppo classe presenta qualche difficoltà nello studio teorico degli argomenti programmati, si è quasi sempre distinto per quanto concerne la condotta comportamentale. Non si evincono infrazioni gravi al Regolamento d'Istituto, ci sono sempre state buone relazioni personali all'interno del gruppo classe. Inoltre occorre sottolineare che i singoli componenti della classe hanno sempre riportato buone valutazioni in occasione di impegni extrascolastici in cui sono stati coinvolti con l'autorizzazione della scuola. In tutte le manifestazioni, convegni, workshop, sagre etc., gli allievi partecipanti si sono sempre comportati in modo ineccepibile .

COORDINATORE: prof.ssa Rosanna Fabbricatore

VERBALIZZANTE: prof.ssa Lucia Farina

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	16	ISCRITTI	11	ISCRITTI	10.
AMMESSI	11	AMMESSI	11		
NON AMMESSI	5	NON AMMESSI	0		

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 come da struttura indicata saranno allegate al documento e ne sono parte integrante.

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
1. Café letterario: Storia, cultura e società dell'Italia del Novecento.	Italiano, Storia, Francese, Inglese, Sala e Vendita, Enogastronomia, DTA, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica
2. Dall'economia pianificata alla sostenibilità ambientale: strategie per salvare il pianeta.	Italiano, Storia, Francese, Inglese, Sala e Vendita, Enogastronomia, DTA, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica
3. Slow food, fast food e street food: alimenti, tradizione e stile di vita.	Italiano, Storia, Francese, Inglese, Sala e Vendita, Enogastronomia, DTA, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica
4. Campania e dintorni: storia, cultura e gastronomia.	Italiano, Storia, Francese, Inglese, Sala e Vendita, Enogastronomia, DTA, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica

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 seguenti 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	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione (Prof.ssa Fabbricatore) h.3 • Matematica (Prof.ssa Mangino) h.4 • Lab. Sala e Bar (Prof.ssa Attanasio) h.4 • Lab. di Enogastronomia (Prof.Nozzolino) h.3 • Francese (Prof.ssa <u>Simeone</u>) h.2
Dignità e diritti umani E Donne Afghane Difese	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano/Storia (Prof.ssa Avallone) h.4 • Religione (Prof.ssa Farina) h.4 • Matematica (Prof.ssa Mangino) h.4 • Inglese (Prof.ssa Montefusco) h.3 • DTA (Prof. Sicignano) h.2

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 relativa 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
Festa della Polizia	<i>Eventi</i>	2018-2019, 2021-2022
Festa dell' Albero	<i>Eventi</i>	2021-2022
Pizza Day	<i>Eventi</i>	2018-2019, 2021-2022
AIBES– Meets Our Future	<i>Formazione e pratica professionale</i>	2021-2022
"Lezione di ospitalità e banqueting management – Nello Di Caprio"	<i>Formazione e pratica professionale</i>	2021-2022
"Farine da Chef" , "La carne", " Il baccalà"	<i>Formazione e pratica professionale</i>	2021-2022
"L'Importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale -Backstage di un piatto perfetto	<i>Formazione e pratica professionale</i>	2020-2021
Il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio	<i>Formazione e pratica professionale</i>	2021-2022
-La ristorazione ai tempi del covid- Chef Luigi Vitiello 2020-2021 ,(La Terra vista da un professionista).	<i>Formazione e pratica professionale</i>	2020-2021
Le giornate del gusto	Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando il servizio in sala, abbinando cibi a bevande e gestendo le dotazioni dei laboratori anche curandone la manutenzione	2018-2019 2019-2020.
Bar didattico	Bar didattico Realizzazione, all'interno dell'istituto, di un bar didattico con produzione e somministrazione 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, le criticità relazionali.	2018-2019, 2021-2022

"La scuola nel Vigneto" "I sapori dell'Orto"	Eventi	2021-2022
Orientamento: Accogliere a Scuola Porsi verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa	<i>Orientamento in entrata:</i> Open Day – ISIS "Fortunato" 2021-2022-	2021-2022
Orientamento: orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze.	Unisa – Fisciano - Suor Orsola Benincasa ISIS"Fortunato" - Conferenza "Cavalleggeri Guide" e altri reparti Esercito 2021-2022 Unisa- Ingegneria del sottosuolo A Scuola di cucina con Grana Padano" 2021/2022 Orientamento al lavoro nel turismo	2021-2022

7. 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
Scarso	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 B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico 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 cinquantiesimi 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

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

Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 10/ 05/2022

Docente	Materia
AMITRANO ORNELLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ATTANASIO SARA	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita -
AVALLONE ROSA	ITALIANO, STORIA
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FARINA LUCIA	RELIGIONE
GIORDANO FIORAVANTE	SOSTEGNO
MANGINO PATRIZIA	MATEMATICA, EDUCAZIONE CIVICA
MONTEFUSCO TERESA	LINGUA INGLESE
NOZZOLINO ALFONSO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
SICIGNANO VINCENZO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
SIMEONE IANNOTTI ALESSANDRA	SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE
VITOLO ANNALISA	SOSTEGNO

ALLEGATI

SCHEDA INFORMATIVA SU SINGOLA DISCIPLINA- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CLASSE V D ENO- A.S 2021/22

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

CLASSE 5 D ENO

Disciplina: LAB. ENOG. SERV. SETT. SALA E VENDITA

Docente: ATTANASIO SARA

Libro: Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommelierie - Settore sala e bar volume unico III, IV V anno.

<p><u>CONOSCENZE O</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI</u></p>	<p>UDA 1: CAFFE'</p> <ul style="list-style-type: none">• Caffè, il prodotto e la bevanda• Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso• Tecnica di preparazione e servizio dell'espresso• Fattori qualitativi dell'espresso• Tecnica di montaggio e di versata del latte. <p>UDA 2: CACAO</p> <ul style="list-style-type: none">• Cacao e cioccolato• Come si prepara e si serve la cioccolata calda. <p>UDA 3: IL MENU</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipologie e finalità delle carte• Criteri tecnici e gestionali di realizzazione di carte e menu <p>UDA 4: CATERING E BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none">• Differenza tra catering e banqueting• Simulare la realizzazione di un evento in base alle esigenze del cliente <p>UDA 5: TECNICHE ENOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none">• La vite e il vino• Tecniche di produzione del vino• Classificazione delle tipologie di vino• Criteri di abbinamento cibo – vino in relazione al tipo di menu• Le fasi della degustazione <p>UDA 6: VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI</p> <ul style="list-style-type: none">• Vini aromatizzati e liquorosi e le loro tecniche di servizio (Vermouth, Marsala e Porto) <p>UDA 7 : DISTILLATI E LIQUORI</p> <ul style="list-style-type: none">• La distillazione
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali acquaviti e loro tecniche di servizio (Brandy, Cognac, Grappa, Whisky, Vodka, Rum, Gin, Tequila) • I liquori <p>UDA 8: I COCKTAIL IBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione dei cocktail • Tecniche di miscita • Tecniche di miscelazione dei cocktail • Ricette IBA <p>UDA 9: VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI E MADE IN ITALY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. • Applicare metodologie di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. • Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. • Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. • Analizzare le criticità legate all'elaborazione di carte e menu • Proporre carte e menu adatti ad occasione, servizio, esigenze del cliente e dell'azienda. • Esporre come si producono le diverse tipologie di vino • Comunicare le principali tecniche enologiche • Saper svolgere in modo corretto una degustazione • Esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia. • Svolgere il servizio di vini liquorosi in modo adeguato alla tipologia. • Svolgere il servizio delle acquaviti in modo adeguato alla tipologia • Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e dell'esigenza del cliente. • Applicare le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione dei cocktail. • Preparare cocktail in base alle ricette mondiali • Individuare e classificare i prodotti tipici Campani • Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting

Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale partecipata · Didattica Digitale Integrata · brainstorming · problem solving · cooperative learning · discussione guidata · laboratorio didattico · esercitazioni pratiche
Testi e materiali Strumenti adottati	<p>Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materiale prodotto dal docente (slide) - Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina - Link di video selezionati
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u> ⋮	<ul style="list-style-type: none"> · Verifiche orali brevi · Verifiche orali lunghe · Esercizi · Riassunti · Prove pratiche

DISCIPLINA **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

DOCENTE **VINCENZO SICIGNANO**

CLASSE **V D**

TESTO **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – RASCONI/FERRIELLO**

Stumenti utilizzati: libro, articoli di giornali, dispense fornite dal docente , videolezioni .

Macroargomenti svolti nell'anno	ABILITA'	METODOLOGIE	CRITERI DI VALUTAZIONE
IL MERCATO TURISTICO IL MARKETING PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO	Acquisizione dei contenuti disciplinari; interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa; utilizzo di un corretto linguaggio tecnico; capacità di applicare concretamente quanto appreso.	Lezione frontale ; analisi di documenti originari; lettura di testi e quotidiani a carattere economico; ricerche attraverso internet; Videolezioni; Apprendimento cooperativo	Le valutazioni effettuate al fine di verificare il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi, sono state effettuate tenendo conto dei seguenti elementi: Conoscenza degli argomenti completa e/o approfondita. Esatta interpretazione. Applicazione corretta delle conoscenze minime. Sufficiente valutazione. Analisi e sintesi corretta.

Scheda informativa

Disciplina Francese classe 5Deno

Docente Simeone Iannotti Alessandra

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	Acquisizione dei contenuti disciplinari e abitudine a comunicare le conoscenze apprese attraverso un linguaggio corretto, approfondito e settoriale
<u>ABILITA'</u>	Capacità di utilizzare concretamente quanto appreso. Potenziamento della lingua
<u>METODOLOGIE:</u>	Inserimento nella bacheca del registro elettronico di video. Esercitazioni pratiche. Utilizzo di mappe concettuali che riassumono i contenuti principali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Osservazioni e verifiche. Esercizi. Test e questionari.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Gourmet

Scheda informativa

Disciplina: STORIA

Docente: AVALLONE ROSA

CLASSE 5^ D ENO

<p><u>CONOSCENZE O</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u></p>	<p>MOD.1 Conflitti e rivoluzioni nel primo novecento La società di massa L'età giolittiana</p> <p>MOD.2 Guerra e rivoluzione La prima guerra mondiale La rivoluzione russa I trattati di pace e il primo dopoguerra</p> <p>MOD.3 L'età dei totalitarismi L'Italia tra le due guerre: il Fascismo La crisi del 1929 La Germania tra le due guerre: Il Nazismo La seconda guerra mondiale</p> <p>MOD:4 Il secondo dopoguerra Le origini della guerra fredda La decolonizzazione Gli anni difficili del dopoguerra</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA Il cammino dei diritti umani I diritti civili I diritti politici I diritti sociali I diritti politici nei documenti internazionali e italiani Una storia per un diritto " Malala" Giornata internazionale della donna "8 Marzo2022 con riferimento alla drammatica situazione delle donne in Ucraina. Dignità e diritti umani La Carta di riferimento: La dichiarazione universale dei diritti umani. Libertà, eguaglianza, dignità. I 30 articoli della Dichiarazione: ONU e Amnesty International insieme per le donne.</p>
--	--

<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Gli allievi hanno maturato una formazione culturale essenziale dimostrando di saper sufficientemente stabilire confronti tra la realtà odierna e il passato più recente.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Nell'attività didattica si sono adottate metodologie più opportune atte a stimolare l'interesse per gli avvenimenti storici. Gli argomenti della disciplina sono stati trattati con semplicità in modo da consentire una più facile comprensione dei vari contenuti. Si è privilegiata l'interrogazione orale per educare all'esposizione dei vari argomenti. È stato svolto un percorso completo, con un utilizzo di mappe introduttive, di sintesi e di una guida allo studio che ha permesso di sintetizzare i concetti fondamentali.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Conoscenza dell'argomento, esposizione e sviluppo, lessico specifico e proprietà linguistica, impegno costante.</p>
<p><u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>È stato utilizzato il testo in adozione integrato o, in alcuni casi, sostituito con fotocopie, nonché sintesi e approfondimenti predisposti dall'insegnante. Gli studenti si sono serviti anche degli appunti delle lezioni e di internet.</p>

Scheda informativa

Disciplina Matematica

Docente Mangino Patrizia

Libro LINEAMENTI DI MATEMATICA - EDIZIONE BASE –

Autori RE FRASCHINI MARZIA / GRAZZI – GABRIELLA ed. ATLAS

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>➤ FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none">• Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno.• Prime proprietà delle funzioni reali di variabile reale: funzione crescente e funzione decrescente.• Limiti• Definizione di diagramma o grafico di una funzione. <p>➤ STATISTICA E DATI</p> <ul style="list-style-type: none">• Raccolta, organizzazione e rappresentare graficamente un insieme di dati.• Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none">• Saper<ul style="list-style-type: none">-determinare il dominio e il segno di una funzione- rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano-condurre un'indagine preliminare sulle caratteristiche di una funzione e saperne tracciare un grafico probabile- individuare gli intervalli in cui una funzione cresce o decresce- costruire il grafico di una semplice funzione (razionale fratta o intera).• Saper :<ul style="list-style-type: none">-spogliare i dati di una rilevazione,-rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici;- calcolare i principali indici statistici.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale e coinvolgimento degli alunni nella spiegazione degli argomenti e nella risoluzione dei problemi proposti.• Esercizi in classe.• Correzione delle prove di verifica e del lavoro svolto a casa.• Apprendimento collaborativo.• Rimessa di report ed esercizi mandati su piattaforma.
<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➤ In modalità DID si è proceduto con:<ul style="list-style-type: none">• colloqui e verifiche orali in videoconferenza• test a tempo anche attraverso piattaforma• regolarità e rispetto delle scadenze;• impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">➤ Libro di testo➤ Appunti delle lezioni

Angrì 10.05.2022

Il docente

Patrizia Mangino

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita

Docente: Alfonso Nozzolino

Libro di testo: MASTERLAB - SETTORE CUCINA / PER 5° ANNO

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menu e carte.</p> <p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu . Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire <i>menu</i> adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>fingerfood</i>. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento. In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto</p>
<p><u>TESTI E MATERIALI /</u></p>	<p>Libro di testo Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante</p>

SCHEDA INFORMATIVA

STRUMENTI ADOTTATI:

--	--

Scheda informativa

CLASSE 5 D ENO

Disciplina: Scienze Motorie e sportive

Docente: AMTRANO ORNELLA

Libro: A 360-CONOSCERSI E PROTEGGERSI VOLUME UNICO
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

	- Restituzione elaborati posta elettronica
<u>TESTI E MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- 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: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: AVALLONE ROSA

CLASSE 5^D ENO

<p><u>CONOSCENZE O</u></p> <p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MOD.1 Tra Ottocento e Novecento. L'età del Realismo: caratteri generali. Positivismo-Naturalismo-Verismo. Rapporti e differenze tra Naturalismo francese e Verismo italiano. Il romanzo realista: Gustave Flaubert : "Madame Bovary" . Giovanni Verga: la vita e le opere. Il pensiero e le poetica. Le novelle: Nedda- Rosso Malpelo - La roba. Il ciclo dei vinti: I Malavoglia- Mastro don Gesualdo. Brani scelti: "La famiglia Malavoglia" " L'addio di Ntoni" " La morte di Gesualdo.</p> <p>MOD.2 Il Decadentismo, il Simbolismo: caratteri generali, Giosuè Carducci: la vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Rime nuove: "Traversando la Maremma Toscana" Giovanni Pascoli: la vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Myricae "Lavandare" "X Agosto" Canti di Castelvecchio "Il gelsomino notturno" "La piada". Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Alcyone "La pioggia nel pineto" Gabriele D'Annunzio e il cibo: "La cucina del Vittoriale"</p> <p>MOD.3 Il Futurismo: caratteri generali. Luigi Pirandello: la vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Le novelle per un anno "La patente" Il teatro pirandelliano "Sei personaggi in cerca di autore". "Il fu Mattia Pascal" "Uno, nessuno e centomila" (trame e temi). Italo Svevo: la vita e le opere. Il pensiero e la poetica. La produzione narrativa: "Una vita" "Senilità" "La coscienza di Zeno" (L'ultima sigaretta)</p> <p>MOD.4 L'Ermetismo: caratteri generali. La poesia ermetica. Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, la poetica. "Veglia" Ungaretti e il cibo. Eugenio Montale: "Ossi di seppia" (I limoni) Salvatore Quasimodo: "Giorno dopo giorno" (Alle fronde dei salici) La narrativa del secondo dopoguerra.</p>
---	--

<u>ABILITA'</u>	Gli allievi conoscono le linee di sviluppo della letteratura italiana del novecento, gli argomenti di storia letteraria e i testi oggetto di studio. Hanno acquisito, a diversificato livello, la capacità di analizzare i testi individuandone i significati essenziali, riconoscendone le strutture, a rielaborare ed esporre i contenuti anche se in modo non sempre esauriente.
<u>METODOLOGIE:</u>	Nell'attività didattica è stato dato ampio spazio all'analisi del testo letterario. Sono state utilizzate lezioni frontali per presentare e contestualizzare autori e fenomeni letterari seguite da confronti e discussioni. Sono state fornite agli studenti indicazioni relative alle caratteristiche e alla corretta impostazione di una produzione scritta. È stato svolto un percorso completo con un utilizzo di mappe introduttive, di sintesi e testi con guida alla comprensione.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Conoscenza dell'argomento, esposizione e sviluppo, lessico specifico e proprietà linguistica. Restituzione degli elaborati corretti, rispetto dei tempi di consegna, impegno costante.
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	È stato utilizzato il testo in adozione integrato o, in alcuni casi, sostituito con fotocopie, nonché sintesi e approfondimenti predisposti dall'insegnante. Gli studenti si sono serviti anche degli appunti delle lezioni e di internet.

SCHEDA INFORMATIVADisciplina **LINGUA INGLESE**Docente: **TERESA MONTEFUSCO**Classe: **V D ENO**

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:	(anche attraverso uda o moduli)
1- METHODS OF COMUNICATION	<ul style="list-style-type: none"> - Job advertisements - application letters / job interviews - cv
2- NUTRITION	<ul style="list-style-type: none"> - Diet and nutrition - The mediterranean diet/the food pyramid - Diet and health
3- FOOD SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> - Haccp principles - Food contamination//preservation - Risks and preventive measures
4- CITIZENSHIP/CULTURE	<ul style="list-style-type: none"> - The United Kingdom - Education in GB - Agenda 2030 - Human rights - Women's condition
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale e professionale;.. • identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali anche a carattere professionale scritte, orali e professionali; • descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale; • produrre testi brevi, semplici, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti di indirizzo • riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale. • usare strutture morfo -sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso; • acquisire strategie di comprensione globale e selettiva di testi scritti, orali e multimediali; • analizzare gli aspetti socio-culturali.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • lezione dialogata interattiva • lavoro individuale e di gruppo • attività laboratoriale • brain storming • problem solving • attività di feedback • grammar in context
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Livello di raggiungimento delle competenze previste • Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche • Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza • Frequenza regolare, rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI. • Consegna regolare dei compiti assegnati
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Testo scolastico/ebook • Lim/laboratorio • Schede/mappe concettuali • Piattaforma Gsuite • App kahoot • Verifiche attraverso multiple choise, cloze test, matching exercises, True/false quiz

Scheda informativa

Disciplina: RELIGIONE

Docente: FARINA LUCIA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	-Un'etica della convivenza multiculturale -Significato del termine "dialogo" -La pace tra i popoli
<u>ABILITA'</u>	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.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lavoro domestico di ricerca internet Lezioni frontali Lavoro di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifica orale; uso del linguaggio specifico; sviluppo graduale della capacità critica.
<u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, apparati multimediali.

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

Candidato/ a _____

classe_5^a_se z

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)			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (adesempio,indica zioni 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)	Esautiva 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 _____/20

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

Il Presidente

Angri, _____

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 argomentativo 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	

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

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

Griglia di valutazione *PRIMA PROVA SCRITTA*

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA’

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)			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	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 pertinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

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

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