



GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI RECUPERO AMBIENTALE
COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE DEI MATERIALI LAPIDEI
Via Berlino n.2 – 03043 CASSANO D'AGOSTO (VT) Tel. 0776/300026-21733 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: isvsvv007@istruzione.it C.F. 90012980604

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

PERCORSO D'ISTRUZIONE DI II LIVELLO
(EX CORSO SERALE)

CLASSE V sez. A SERALE

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA



INDICE

L'istituto e il suo territorio	p. 3
I nostri studenti	p. 3
Profilo in uscita	
Competenze di cittadinanza	p. 4
Quadro orario	p. 4
Competenze specifiche di indirizzo	p. 5
Profilo della classe	
Presentazione	p. 5
Obiettivi	p. 6
Metodologie e strumenti	p. 7
Attività di recupero e potenziamento	p. 8
Criteri di valutazione	p. 10
Criteri di attribuzione del credito scolastico e del credito formativo	p.11
Criteri di attribuzione del voto di comportamento	p.13
Percorsi didattici	
Percorsi di Educazione Civica	p.14
Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nell'a.s. 2023/24	p.14
Articolazione delle prove d'Esame	
Prove scritte:	
Prima Prova e griglie di valutazione	p. 15
Seconda Prova e griglia di valutazione proposta.....	p. 19
Colloquio orale e griglia di valutazione	p.26
Allegati	
All. 1: Relazioni finali dei docenti	
All. 2: Programmi svolti e UDA	
All. 3: Simulazioni prima e seconda prova scritta	

Il documento del 15 maggio è elaborato ai sensi della normativa vigente sull'Esame di Stato (D.M. 61/2017; art. 17, comma 1 del d.lgs. 62/2017; D.M. 769 del 26 novembre 2018; D.M. 164 15.06.2022; Nota direttoriale 19/09/2022 n. 23988; Nota direttoriale 12.10.2023 n. 33701; O.M. 55 22.03.24 ed allegati)

Condiviso e approvato nel CDC del 9 Maggio 2024 e nel CDD del 15 Maggio 2024.

L'ISTITUTO ED IL SUO TERRITORIO

Dal 1 settembre 2018, a seguito del dimensionamento scolastico regionale, l'IIS "San Benedetto" ha annesso l'IIS "A. Righi", andando a costituire un vero e proprio polo professionale nel centro della città, - con sedi in *via Berlino*, *via Rapido* e *via Casilina*, con gli indirizzi: Enogastronomia e ospitalità alberghiera, Manutenzione ed Assistenza Tecnica, Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Industria e Artigianato per il Made in Italy (Produzioni Tessili Sartoriali).

Il territorio in cui è collocato l'Istituto "San Benedetto" è caratterizzato da un contesto diversificato e multiforme; pertanto, la scuola vi si inserisce con un percorso formativo capace di offrire reali e concrete sinergie propulsive tali da promuovere iniziative lavorative intelligenti e altamente professionali, spendibili sia a livello nazionale che internazionale a giovani studenti intraprendenti e dinamici.

I NOSTRI STUDENTI

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è piuttosto variegato: un gran numero ha genitori monoreddito, lavoratori dipendenti; il 30% genitori lavoratori autonomi operanti nel settore specifico degli indirizzi della scuola ed infine l'altro 20% genitori che hanno un lavoro non stabile. I ragazzi che provengono da ambienti familiari problematici e quindi svantaggiati sono numerosi: 1,6 % a fronte di un tasso regionale/nazionale dello 0,3%. Sono presenti anche studenti particolarmente motivati e impegnati nello studio appartenenti a famiglie di cittadinanza straniera provenienti dall'est Europa o dal nord Africa, stabili sul territorio, dediti soprattutto al commercio in proprio al dettaglio oppure occupati nel settore dei servizi o "terzo settore." La diversa provenienza geografica e socio-culturale-economica nonché linguistica degli studenti è un'opportunità di confronto e di crescita per tutti, di promozione di un clima generale di accoglienza e integrazione, di conoscenza reciproca di usi e costumi in ogni settore dell'agire sociale. Un altro fattore di grande stimolo per docenti e alunni è la presenza di numerosi BES, DSA e DVA che comporta l'attivazione di nuove strategie educative e didattiche e un impegno operativo verso un'inclusione attiva. Particolare attrattiva e attitudine riscontrano, inoltre, le discipline tecnico-pratiche con le loro attività di laboratorio unite all'entusiasmo dei ragazzi, risultano strategiche e funzionali al raggiungimento di abilità e competenze di altre discipline, semplificando, senza sminuire, il percorso degli allievi.

PROFILO IN USCITA

Il CdC ha individuato nelle competenze di cittadinanza gli obiettivi opportuni ed idonei per la classe, secondo le indicazioni dell'**UE - Raccomandazioni 22 maggio 2018** - come di seguito declinate

COMPETENZE DI CITTADINANZA UE

1. competenza alfabetica funzionale;
2. competenza multilinguistica;
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
4. competenza digitale;
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
6. competenza in materia di cittadinanza;
7. competenza imprenditoriale;
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Tali competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce infatti a una vita fruttuosa nella società. Le competenze possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse. Esse si sovrappongono e sono interconnesse; gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave sopra citate.

Enogastronomia

Quadro Orario

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	III ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3
LINGUA INGLESE	2	2
STORIA	1	1
MATEMATICA	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	7	6

Competenze specifiche di indirizzo (PECUP):

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PROFILO DELLA CLASSE V Sez

PRESENTAZIONE

La classe 5°A del corso serale è composta da sei allievi, sebbene inizialmente gli iscritti fossero dieci unità.

Sin dall'inizio si è potuto osservare che c'erano alunni che possedevano i prerequisiti per iniziare i moduli relativi all'anno in corso, altri con cui, invece, è stato necessario recuperare qualche lacuna al fine di standardizzare i livelli di partenza. La classe, infatti, si presenta estremamente diversificata sotto svariati aspetti. Gli studenti, provenienti da contesti eterogenei e con molteplici responsabilità lavorative e/o familiari, convergono verso il percorso educativo serale con una determinazione univoca: espandere le proprie competenze e ottenere nuove certificazioni ma, soprattutto, completare la propria istruzione e perseguire obiettivi personali e professionali.

Per alcuni discenti il corso serale ha rappresentato una vera e propria occasione di riscatto per raggiungere obiettivi prefissati in passato e non ancora perseguiti. A causa delle diverse attività lavorative svolte dagli alunni spesso la frequenza è risultata saltuaria e, in alcuni casi, discontinua. Tuttavia, nelle attività laboratoriali ed extrascolastiche si è registrata una presenza attiva e partecipata. I docenti, consapevoli delle varie esigenze degli allievi, che potrebbero essere affaticati o concentrati su altri impegni, si avvalgono di un approccio didattico flessibile in grado di adattarsi alle loro circostanze.

Al termine dell'anno la classe evidenzia livelli differenti in merito a competenze acquisite e obiettivi raggiunti.

OBIETTIVI

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

Considerate le finalità generali che la scuola ha intenzione di perseguire per l'ampliamento del piano dell'offerta formativa, adeguandola al contesto sociale e culturale di appartenenza, gli obiettivi formativi che l'Istituto si è assegnato sono in ordine a:

- 1.** Miglioramento e consolidamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano;
- 2.** Miglioramento e consolidamento delle competenze della lingua inglese e francese con possibilità di aumentare il livello e il numero degli allievi che conseguono le certificazioni;
- 3.** Innalzamento qualitativo delle competenze professionali attraverso percorsi personalizzati curvati su incremento sia dell'attività laboratoriale curricolare che di esperienze laboratoriali specialistiche;
- 4.** Alfabetizzazione e potenziamento dell'italiano L2 attraverso percorsi specifici;
- 5.** Potenziamento delle competenze logico-matematiche e scientifiche;
- 6.** Innalzamento delle competenze digitali degli studenti;
- 7.** Consolidamento delle competenze chiave di cittadinanza attiva, democratica e di rispetto della legalità;
- 8.** Potenziamento delle discipline motorie con acquisizione di comportamenti alimentari e dinamici finalizzati a uno stile di vita sano;
- 9.** Organizzazione di un sistema di orientamento ben definito che guidi gli studenti nella pianificazione del loro progetto di vita e di lavoro
- 10.** Incremento delle interrelazioni Scuola-Territorio;
- 11.** Ampliamento delle possibilità di esperienze di Alternanza Scuola – Lavoro;
- 12.** Apertura pomeridiana della scuola per la realizzazione di progetti a sostegno/ampliamento dell'offerta formativa;
- 13.** Lotta alla dispersione scolastica e a ogni forma di discriminazione e bullismo;
- 14.** Implementazione dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- 15.** Individuazione di percorsi atti a premiare le eccellenze e a valorizzare il merito degli studenti;

16. Valorizzazione e promozione del territorio a livello nazionale e internazionale.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1)** valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning;
- 2)** potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- 3)** sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- 4)** sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- 5)** potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- 6)** potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- 7)** prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014;
- 8)** valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- 9)** apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89;
- 10)** incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione;
- 11)** valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti;
- 12)** individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti;

13) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali;

14) definizione di un sistema di orientamento.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- Saper collaborare nella partecipazione alle attività didattiche e nell'organizzazione del lavoro;
- Saper lavorare in gruppo;
- Rispettare impegni, modalità e tempi del lavoro concordato;
- Saper apprezzare i valori della vita relazionale;
- Saper cogliere i valori della legalità intesa come rifiuto della violenza e dell'intolleranza nei confronti delle idee e dei comportamenti altrui;
- Saper valutare ed autovalutarsi.

OBIETTIVI TRASVERSALI:

- Sapersi esprimere in maniera chiara, corretta, logica, sintetica nella produzione orale e scritta;
- Saper utilizzare i linguaggi specifici delle varie discipline;
- Comprendere, saper analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico e tecnico;
- Potenziare capacità logico-deduttive;
- Porsi problemi e prospettare soluzioni;
- Essere in grado di essere versatili e propensi al continuo aggiornamento culturale;

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE CIVICA

1) COSTITUZIONE, DIRITTO, LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ

- conoscenza, riflessione sui significati, pratica quotidiana del dettato costituzionale;
- l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle autonomie locali e delle organizzazioni internazionali e sovranazionali (in particolar modo, l'Unione Europea e l'ONU);
- il concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad es. il Codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle associazioni...);
- l'inno italiano e la bandiera nazionale.

2) SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO

- l'Agenda 2030 dell'ONU e i suoi 17 obiettivi per la salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile;

- educazione alla salute, tutela dell'ambiente, rispetto per gli animali e i beni comuni, protezione civile;
- i modi di vivere più inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone (salute, benessere psicofisico, sicurezza alimentare, uguaglianza tra soggetti, lavoro dignitoso, istruzione di qualità, tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità).

3) CITTADINANZA DIGITALE

- le potenzialità e le insidie dell'ambiente digitale (fake news, cyberbullismo...);
- l'identità digitale, la web reputation e la tutela dei dati personali;
- educazione alla cittadinanza digitale.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI:

Si fa riferimento alle relazioni finali allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Il Consiglio di classe ha utilizzato, nel corso dell'anno, metodologie didattiche diverse in funzione delle esigenze emerse nei vari ambiti disciplinari, dei ritmi di apprendimento e delle difficoltà a livello cognitivo incontrate dagli allievi. In particolare, sono stati impiegati i seguenti metodi:

- a) lezione attiva mirata al coinvolgimento degli alunni meno recettivi ad una propositiva partecipazione;
- b) lezione frontale necessaria per fornire specifici contenuti;
- c) problem solving per un approccio più ragionato e graduale a determinate tematiche;
- d) lezioni multimediali.
- e) Lezioni Laboratoriali

Sono stati utilizzati libri di testo, fotocopie integrative, schede semplificative, diagrammi ed articoli tratti da riviste scientifiche.

Per un'adeguata comprensione ed acquisizione dei concetti teorici è stato necessario avvalersi, per le discipline tecniche, del supporto dell'attività di laboratorio.

L'orario scolastico di 22 ore è stato distribuito, nel corrente anno scolastico, su cinque giorni settimanali.

L'anno scolastico è stato strutturato in due quadrimestri.

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Nel corrente anno scolastico i docenti nella propria disciplina hanno attivato, come ufficialmente deliberato dal CDD, una settimana di pausa didattica per interventi di recupero in itinere. Inoltre, per garantire un maggiore

raggiungimento degli obiettivi didattici, durante tutto l'anno hanno adottato strategie metodologiche appropriate, nonché, strumenti di facilitazione: esercitazioni mirate, ripetizione in classe, suddivisione degli argomenti oggetto di studio in parti semplici. Si è data la possibilità di ripassare e consolidare le conoscenze per coloro in difficoltà e di rinforzare e approfondire le competenze nelle diverse discipline agli alunni con una valutazione positiva.

CRITERI DI VALUTAZIONE A.S. 2023/24

I voti vengono attribuiti sulla base delle indicazioni descritte nella seguente tabella, approvata in sede di Collegio dei Docenti del 15 Maggio 2024:

LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA' = APPLICAZIONE	COMPETENZE = ANALISI E SINTESI
Primo	2/4	Non conosce o conosce in maniera frammentaria le informazioni e i contenuti proposti	Commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici. Non riesce ad orientarsi davanti a situazioni	Anche se opportunamente guidato, evidenzia scarsa capacità di analisi e di sintesi
Secondo	5	Ha conoscenze superficiali dei contenuti proposti	Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici. Non riesce ad applicare le conoscenze acquisite.	Mostra capacità di analisi e sintesi solo se opportunamente guidato
Terzo	6	Conosce in modo completo ma non approfondito i contenuti proposti	Non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici. Applica le conoscenze acquisite solo parzialmente.	Analizza autonomamente ma non in modo approfondito; non sempre è in grado di sintetizzare in modo efficace
Quarto	7	Conosce in modo completo i contenuti e gli argomenti proposti	Non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici. Applica le conoscenze acquisite	Analizza in modo completo ma non sempre approfondito; riesce a sintetizzare in modo sostanzialmente efficace.
Quinto	8/10	Conosce in maniera completa ed approfondita	Rielabora i contenuti acquisiti in maniera	Analizza in modo autonomo, critico e attento; organizza in

		tutti i contenuti e gli argomenti proposti	autonoma e critica. Si orienta agevolmente anche dinanzi a situazioni nuove.	modo autonomo e sicuro le conoscenze e le tecniche acquisite
--	--	--	--	--

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

I criteri di attribuzione del credito formativo vengono attribuiti collegialmente secondo quanto riportato nel PTOF.

Il credito scolastico viene attribuito collegialmente secondo la tabella A riportata ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017:

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	6	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

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi 3 anni della scuola superiore. La somma dei punteggi ottenuti nei tre anni costituisce il credito scolastico che potrà raggiungere il punteggio massimo complessivo di 40 punti. Concorrono a formare il credito scolastico diversi elementi quali:

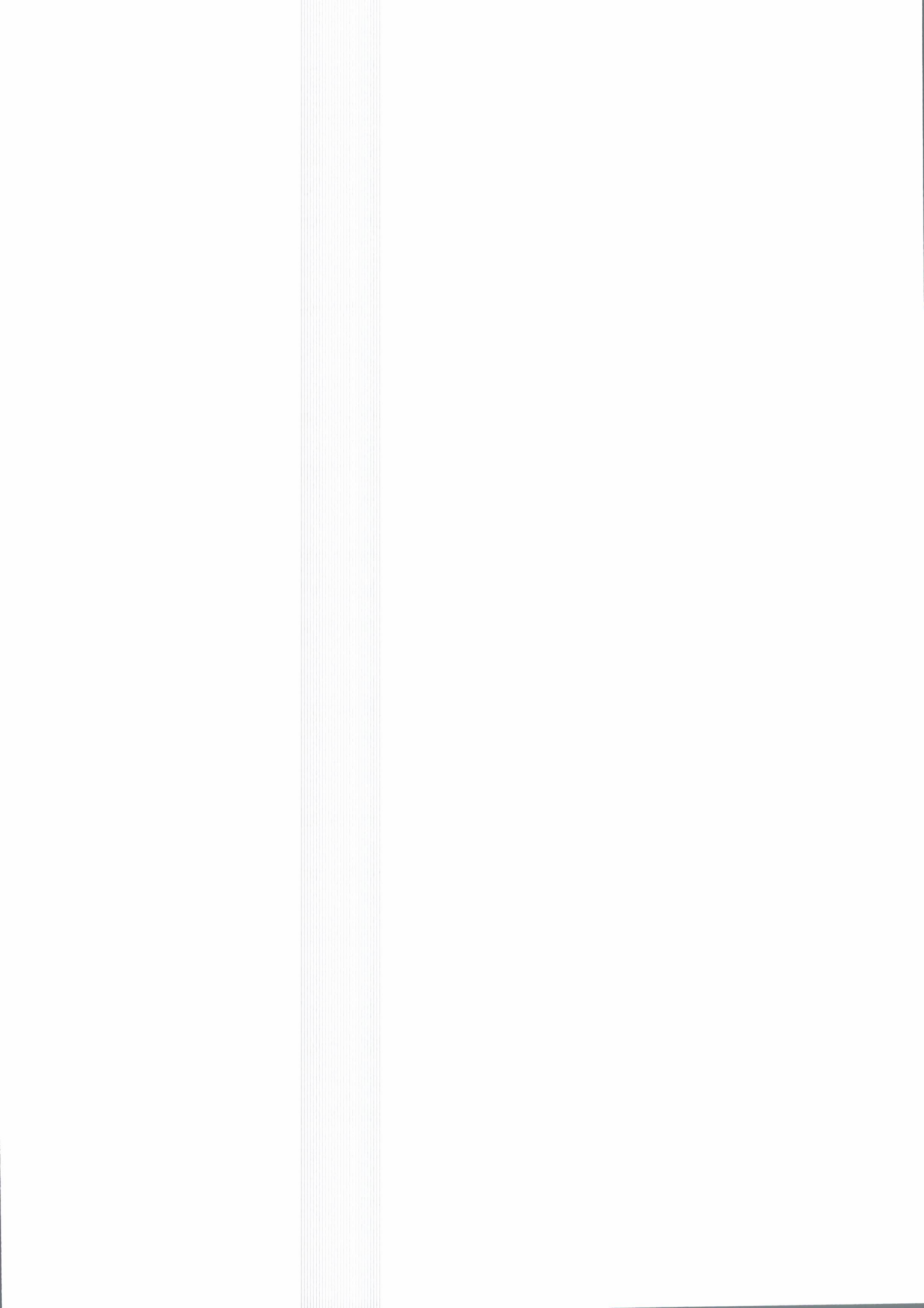
- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto;
- l'assiduità della frequenza;
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo;
- la partecipazione ad attività complementari e integrative eventuali crediti formativi.

Sono considerati crediti formativi le esperienze maturate al di fuori della scuola quali: corsi di lingua, esperienze lavorative, soggiorni in scuole all'estero, attività sportive, ecc., purché coerenti con il corso di studi e opportunamente documentate.

Le tipologie di credito formativo riconosciute sono le seguenti:

- attività sportive agonistiche;
- volontariato: protezione civile, Croce Rossa, associazioni del terzo settore;
- frequenza di corsi di ampliamento delle competenze nell'ambito informatico o in lingua straniera;
- esperienze di lavoro coerenti col corso di studi.

La documentazione relativa all'attestazione del credito formativo deve essere consegnata alla scuola entro il termine del 15 maggio e deve consistere dell'attestato della società sportiva o ente interessato, con la specificazione delle ore impiegate, delle attività svolte e delle competenze specifiche acquisite.



CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Il voto di comportamento, attribuito collegialmente, giudica il comportamento dell'alunno nei confronti della scuola, dei compagni, degli insegnanti e del personale non docente secondo quanto riportato nel PTOF.

Gli indicatori che vengono esaminati sono:

Rispetto delle regole	Corretto, responsabile e rispettoso dei ruoli delle diverse componenti
	Poco corretto, poco responsabile, non sempre rispettoso
	Sono stati segnalati episodi di scorrettezza con note disciplinari
Partecipazione al lavoro e collaborazione	Capacità di intervenire in modo pertinente ed ordinato
	Autocontrollo verbale e gestuale
	Capacità di valutare il proprio e l'altrui lavoro
	Assunzione della responsabilità delle proprie azioni
Impegno e interesse nello studio personale	Esecuzione dei compiti assegnati
	Rispetto delle scadenze e degli impegni
	Metodo di lavoro organico
	Motivazione all'apprendimento
Frequenza	Regolare
	Discontinua
	Irregolare / Nulla

TABELLA DI CORRISPONDENZA DI COMPORTAMENTO	VOTO
<ul style="list-style-type: none"> Tutti gli indicatori esaminati (1-2-3-4) sono ampiamente positivi 	10
<ul style="list-style-type: none"> Tutti gli indicatori esaminati (1-2-3-4) sono positivi 	9
<ul style="list-style-type: none"> Tutti gli indicatori esaminati (1-2-3-4) sono generalmente positivi 	8
<ul style="list-style-type: none"> Presenza di richiami scritti nel registro di classe Assenze, ritardi, uscite anticipate non adeguatamente giustificate. Assenze strategiche. Occasionali rientri in classe tardivi. Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. 	7

<ul style="list-style-type: none"> • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Assenze strategiche abituali. Comportamento irrispettoso delle persone in relazione alla gravità. • Riprese video con i cellulari. Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. Manomissione volontaria dei beni della scuola (anche registro scolastico) in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari). • Mancanza di rispetto delle strutture, degli arredi scolastici, sottrazione di beni altrui. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. 	5

PERCORSI DIDATTICI

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi/progetti/attività/UDA trasversali di Educazione Civica, in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA		
Titolo del percorso	Discipline coinvolte	a.s.
AGENDA 2030 Ecosostenibilità e Benessere	Tutte	2023/24
L'EVOLUZIONE DEL MONDO DEL LAVORO E DEI LAVORATORI NEL TEMPO E NELLE VARIE SOCIETA' EUROPEE	Tutte	2023/24
DALLO STATUTO ALBERTINO ALLA COSTITUZIONE	ITALIANO/STORIA	2023/24
LA COSTITUZIONE	DTA	2023/24
L'UNIONE EUROPEA	DTA	2023/24

**Attività di formazione specifica (organizzata e gestita dall'Istituto) su:
Temi di interesse generale:**

Presentazione del progetto

Aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro

Incontri di orientamento

Incontri con le aziende:

Incontri con responsabili aziendali

Visite aziendali

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	ANNO SCOLASTICO
VISITE GUIDATE/ INCONTRI CON ESPERTI	Visita aziendale presso Laboratorio Caseario	San Maurizio (FR)	2023/2024
ORIENTAMENTO	Progetto di istituto per l'Orientamento	Istituzione scolastica	2023/2024

ARTICOLAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

X Sono state effettuate simulazioni di prima prova scritta

X Sono state effettuate simulazioni di seconda prova scritta

X Sono state effettuate simulazioni del colloquio d'esame

*Le simulazioni delle prove d'esame sono state programmate e svolte nei giorni:**Prima prova: Giovedì 9 maggio 2024**Seconda prova: Lunedì 6 maggio 2024**Colloquio d'esame***PROVE SCRITTE****PRIMA PROVA***La prima prova è stata articolata ai sensi dell'art. 17 comma 3 del Dlgs 62 del 2017.*

La correzione è stata effettuata secondo le griglie di valutazione di seguito riportate ed elaborate secondo i quadri di riferimento allegati al D.M. 1095 del 21 novembre 2019

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario

Nome e Cognome _____

Classe _____

PUNTEGGIO TOTALE: _____/20

	Indicatori	Descrittori intermedi	Punteggio descrittore intermedio	Punteggio indicatori	Punteggio parziale
I n d i c a t o r i g e n e r a l i	Ideazione pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	Testo organizzato	1	1-4	
		Testo organizzato e pianificato	2		
		Testo organizzato, pianificato, coerente	3		
		Testo organizzato, pianificato, coeso e coerente	4		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi uso corretto della punteggiatura) Ricchezza e padronanza lessicale	Registro comunicativo abbastanza adeguato	1	1-4	
		Registro comunicativo nel complesso adeguato	2		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza lessicale	3		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza e padronanza lessicale	4		
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi e valutazioni personali	Si orienta nelle conoscenze	1	1-4	
		Si orienta in ambito culturale e sa operare riferimenti	2		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi	3		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi e valutazioni personali	4		
I n d i c a t o r i s p e c i f i c i	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma parafrasato o sintetica elaborazione) e comprensione complessiva del testo	Lo svolgimento nel complesso rispetta la consegna	1-2	1-4	
		Lo svolgimento rispetta i vincoli e denota comprensione	3.0		
		Lo svolgimento rispetta i vincoli e denota una attenta e puntuale comprensione	4		
	Correttezza dell'analisi (lessicale, sintattica, stilistica e retorica) e interpretazione del testo	L'analisi e l'interpretazione sono abbastanza corrette	1-2	1-4	
		L'analisi e l'interpretazione sono corrette	3.0		
		L'analisi e l'interpretazione sono corrette e motivate	4		

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Nome e Cognome _____ Classe _____

	Indicatori	Descrittori intermedi	Punteggio descrittore intermedio	Punteggio indicatori	Punteggio parziale
In dic at ori ge ne ral i	Ideaione pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	Testo organizzato	1	1-4	
		Testo organizzato e pianificato	2		
		Testo organizzato, pianificato, coerente	3		
		Testo organizzato, pianificato, coeso e coerente	4		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi uso corretto della punteggiatura) Ricchezza e padronanza lessicale	Registro comunicativo abbastanza adeguato	1	1-4	
		Registro comunicativo nel complesso adeguato	2		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza lessicale	3		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza e padronanza lessicale	4		
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e personali	Si orienta nelle conoscenze	1	1-4	
		Si orienta in ambito culturale e sa operare riferimenti	2		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi	3		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi e valutazioni personali	4		
In dic at ori sp eci fici	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Tesi individuata con argomentazioni essenziali	1-2	1-4	
		Tesi individuata correttamente. Percorso ragionativo chiaro con l'utilizzo adeguato di connettivi	3-4		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti essenziali, ma corretti	1-2	1-4	
		Riferimenti culturali corretti e congruenti alle argomentazioni sostenute	3-4		

PUNTEGGIO TOTALE: _____/20

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Nome e Cognome _____

Classe _____

	Indicatori	Descrittori intermedi	Punteggio descrittore intermedio	Punteggio indicatori	Punteggio parziale
In di ca to ri ge ne ral i	Ideazione pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Testo organizzato	1	1-4	
		Testo organizzato e pianificato	2		
		Testo organizzato, pianificato, coerente	3		
		Testo organizzato, pianificato, coeso e coerente	4		
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta nel complesso corretto	1	1-4	
		Il testo risulta corretto	2		
		Il testo risulta corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale	3		
		Il testo risulta corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	4		
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi e valutazioni personali	Il testo fornisce semplici riferimenti culturali	1	1-4	
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali	2		
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta giudizi pertinenti	3		
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta giudizi pertinenti e valutazioni personali	4		
In di ca to ri sp ec ifi ci	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde complessivamente alle richieste	1-2	1-4	
		Sviluppa l'argomento in modo approfondito e risponde correttamente alle richieste	3-4		
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione è chiara e argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	1-2	1-4	
		L'esposizione è chiara e argomentata e i riferimenti culturali sono approfonditi	3-4		

PUNTEGGIO TOTALE: _____/20

SECONDA PROVA

La seconda prova è svolta in forma scritta, come unica prova integrata tra i nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

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

(D.M. 55 del 22/03/2024, art.20, comma 8).

La correzione è stata effettuata secondo la griglia di valutazione di seguito riportata ed elaborata dal C.d.C. come ipotesi per la commissione d'esame.

QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA d.m. 769 del 2018

Caratteristiche della prova d'esame

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

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

TIPOLOGIA A

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



TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

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

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****Nuclei tematici fondamentali**

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menu.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.

- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE ENOGASTRONOMIA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.

- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

PROPOSTA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI	PUNT MAX	DESCRITTORI	PUNTI	PUNT ASS
COMPRESIONE DELLA RICHIESTA DEL TESTO SECONDO LA TIPOLOGIA PREDISPOSTA	3	Comprende pienamente la richiesta, decodifica e ricostruisce in modo completo e approfondito i contenuti.	3	
		Comprende ed interpreta la richiesta in maniera accettabile, attraverso una semplice e pressoché corretta rielaborazione dei contenuti	2	
		Comprende con difficoltà la richiesta con scarsa capacità di contestualizzazione ed interpretazione dei contenuti.	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE	6	Possiede conoscenze complete ed approfondite dei contenuti	6	
		Possiede una conoscenza corretta dei contenuti	5	
		Conosce i contenuti essenziali e li applica in modo consapevole; non sempre pertinente al contesto descrittivo richiesto	4-3	
		Possiede conoscenze superficiali, frammentarie, confuse e non corrette	1-2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELL'ANALISI DEI CASI PROPOSTI E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI AD EVENTUALI PROBLEMATICHE	8	Ottime: applica le conoscenze e le abilità collegando le discipline con sicurezza e coerenza; affronta e risolve efficacemente il caso proposto in maniera autonoma	8	
		Buone e ampie: utilizza con sicurezza conoscenze e abilità apprese affrontando adeguatamente il caso proposto in maniera abbastanza autonoma	7	
		Sicure, abbastanza efficaci e discretamente autonome: utilizza con una certa sicurezza e abilità apprese con una discreta efficacia il caso proposto	5-6	
		Basilari: utilizza in modo quasi sempre efficace le conoscenze e le abilità apprese	4 -3	
		Inefficaci: utilizza con difficoltà le conoscenze apprese e le prestazioni risultano confuse e insicure	1-2	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI UTILIZZANDO I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	3	La rielaborazione personale è approfondita, coerente, ordinata e pertinente. Il linguaggio è preciso. La capacità di collegamento è ampia	3	
		La capacità di collegamento è semplice. Usa un linguaggio adeguato, abbastanza pertinente e generalmente corretto, anche se è presente qualche imprecisione.	2	
		La capacità di collegamento è parziale e imprecisa. Usa un linguaggio non sempre adeguato e non sempre corretto.	1	
		TOTALE		

COLLOQUIO ORALE**O.M. n. 55 del 22/03/2024, art. 22 comma 1 – 3 - 5:**

"Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente."

"Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5."

*"La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei **nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare**. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida"*

Documentazioni suggerite – in modalità di macroaree - utili alla definizione del materiale finalizzato alla trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare:

1. documenti: testi dell'area generale o di indirizzo pertinenti al percorso svolto e trasversali;
2. esperienze: viaggi di istruzione, gemellaggi, didattica outdoor anche laboratoriale;
3. progetti: curricolari ed extracurricolari;
4. problemi: riflessioni analitiche riguardanti argomenti specifici del percorso di studio, anche in chiave attuale.

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

Griglia di valutazione del Colloquio (All. A O.M. n. 55 del 22/03/2024)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				/20

ALLEGATI

All. 1: Relazioni finali dei docenti

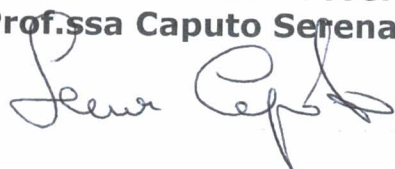
All. 2: Programmi svolti

All. 3: Simulazioni prima e seconda prova scritta

ELENCO DOCENTI CLASSE V SEZ.A SERALE

Disciplina	docente	firma
Lingua e Letteratura Italiana	Marco Germani	
Storia	Marco Germani	
Lingua Inglese	Francesca Tedesco	
Matematica	Michele Raccio	
Scienza e Cultura Dell'alimentazione	Corina Fantozzi Adalgisa	
Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	Maurizio Ierfone	
Seconda Lingua Straniera	Angela Mosca	
Lab. Dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Serena Caputo	

Coordinatore di classe:
Prof.ssa Caputo Serena



Il Dirigente
(Dott.ssa Maria Venuti)

