



DOCUMENTO DEL XV MAGGIO

Dlgs 62/2017 art.17 comma 1

Ordinanza nr. 65 del 14/03/2022 art. 10 e seguenti

La Dirigente scolastica
Prof.ssa Letizia Testa

**A cura del Consiglio di Classe V Sala Serale –
SERVIVI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

I Parte	1. Le informazioni sull'Istituto
	1.1 Caratteristiche del territorio e dell'utenza
	1.2 Presentazione dell'Istituto
	1.3 Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo
	1.4 Quadro orario settimanale
	2. Informazioni sulla classe
	2.1 Composizione del Consiglio di classe
	2.2 Composizione del gruppo classe
I I Parte	3. Il percorso formativo della classe
	3.1 Contenuti e obiettivi specifici di apprendimento
	3.2 Nodi concettuali
	3.3 Metodi - mezzi - spazi - tempi
	4. La valutazione della classe
	4.1 La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione
III Parte	5. Verso l'esame
	5.1 Ammissione e crediti
	5.2 Elaborati assegnati agli studenti concernenti le discipline caratterizzanti
	5.3 Il curriculum dello studente
	5.4 I testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano
	5.5 I materiali che fungono da spunto e stimolo per la trattazione dei nodi concettuali
IV Parte	6. Allegati
	a) Griglia di valutazione colloquio orale

1. INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1 CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'Istituto di Istruzione Superiore Secondaria Enrico Caruso di Napoli si compone di due punti di erogazione del servizio: la sede centrale, ubicata attualmente in Via San Giovanni De Matha, 8 (quartiere Poggioreale) e fino al febbraio 2009 in Traversa Privata Filippo Maria Briganti 2 (quartiere San Carlo all'Arena), e la sezione staccata operante presso il Centro Penitenziario di Secondigliano (CPS). A causa della sua vecchia e nuova ubicazione, la sede centrale ha come bacino di utenza i quartieri di:

Vicaria-Poggioreale-Mercato-Pendio

Stella-San Carlo all' Arena (in parte), Secondigliano e Scampia

e alcuni comuni della zona orientale come ad esempio Arzano, Casoria, Casavatore. Si tratta di zone caratterizzate da molteplici carenze, in cui spesso al degrado urbanistico si associa un degrado economico e sociale, contrassegnato dalla scarsa presenza di insediamenti industriali, dal lavoro nero, dalla disoccupazione e dall'inoccupazione, dall'emarginazione e, talvolta, dalla contiguità con la criminalità organizzata, che nel degrado e nell'inerzia trova la propria linfa. Anche le agenzie culturali (cinema, teatri, biblioteche) risultano scarsamente presenti sul territorio. In tale contesto per molti genitori la scuola, più che un luogo di formazione culturale e acquisizione di competenze professionali, rappresenta per lo più un modo per tenere i propri ragazzi lontano dalla strada; anche se l'aspirazione al "titolo di studio" continua ad essere forte (oltre il 90% dei genitori dichiara di acquistare in parte o in tutto il corredo di libri scolastici). Anche i risultati a distanza sembrano incoraggiare le scelte che la scuola ha compiuto negli anni: Eduscopio.it, il portale della Fondazione Agnelli che valuta la qualità di 4.400 licei e istituti tecnici in tutta Italia, sulla base della loro capacità di preparare e orientare gli studenti agli studi universitari, nell'elaborare la classifica degli istituti tecnici economici della città di Napoli, collocava l'ITE "Enrico Caruso" al primo posto per l'anno 2015 e al secondo per gli anni 2016 – 2018- 2019 e di nuovo al primo posto per l'anno 2020. Dal precedente anno scolastico l'offerta formativa della sede centrale si è arricchita dei percorsi di secondo Livello di Istruzione per adulti offrendo la scelta di due indirizzi, Sistemi Informativi e Turistico, ma dal corrente anno scolastico la scelta si è ampliata con l'indirizzo Enogastronomico.

1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE d' ISTRUZIONE SECONDARIA
Codice	NAIS142004
Indirizzo	VIA SAN GIOVANNI DE MATHA, 8 NAPOLI 80141

Indirizzi di Studio	BIENNIO COMUNE AMMINISTRAZIONE FINANZE MARKETING TURISMO TRIENNIO AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING SI- STEMI INFORMATIVI AZIENDALI TURISMO LICEO ECONOMICO SOCIALE CORSO SERALE PER ADULTI TURISMO SISTEMI INFORMATIVI ENOGASTRONOMIA SALA E CUCINA
----------------------------	---

1.3 PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO NELLO SPECIFICO INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado 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.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turi-

stico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomatico nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

1.4 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
INGLESE	2
FRANCESE	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	3

CUCINA	2 + 1 co- presenza SALA
SALA	2 + 1 co- presenza CUCINA
MATEMATICA	3

2 INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	Docente
Lingua e letteratura Italiana	Prof. Mariano Della Corte
Storia	Prof. Mariano Della Corte
Lingua Inglese	Prof.ssa Anna Vespa
Lingua Francese	Prof. ssa Valeria Gravina
Matematica	Prof. Gese Milone
Cucina	Prof. Giuseppe Bianco
Sala	Prof. Giovanni Sessa
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Gese Milone

2.2 COMPOSIZIONE DEL GRUPPO CLASSE

La classe è composta da 29 alunni con esperienze scolastiche e professionali molto diverse. Un piccolo gruppo di alunni possiede già un titolo di studio di scuola secondaria superiore, alcuni addirittura un titolo di studio universitario mentre altri, seppure adulti, non avendo completato regolarmente il percorso di studio, hanno aderito con entusiasmo all'opportunità di conseguire un titolo di studio finito. La maggioranza degli alunni ha avuto una frequenza quasi regolare, mentre per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione alle attivi-

tà didattiche proposte, si denota una lieve frammentazione all'interno della classe. Un nutrito gruppo di alunni ha seguito con un impegno crescente tutte le discipline sin dall'inizio dell'anno, mentre un altro gruppo, pur presenziando alle lezioni in Didattica a distanza, ha manifestato meno partecipazione e impegno nelle verifiche. Il processo di apprendimento è stato favorito dal clima sereno e disteso che si è venuto a creare, sempre basato su un dialogo costruttivo che ha stimolato la motivazione personale e ha favorito la crescita dell'autostima. Tutti i docenti hanno lavorato in un'unica direzione affinché partecipazione, impegno e interesse fossero orientati verso uno studio organico e sistematico, stimolando e potenziando le capacità e le attitudini dei singoli alunni.

Ai fini della validità dell'anno scolastico, per procedere alla valutazione finale (e intermedia) di ciascun adulto, è stata richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario del percorso di studio personalizzato (PSP) definito nel Patto formativo individuale.

In particolare, nei percorsi di istruzione per adulti di secondo livello sono state previste le seguenti attività:

- un'attività di accoglienza e di orientamento, finalizzata alla definizione del "Patto formativo individuale" che ha certificato il riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso di istruzione;
- il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- la fruizione a distanza (FAD in piattaforma e learning) di una parte del percorso previsto, con conseguente riduzione dell'orario di presenza in aula (pari ad un quinto del monte orario al netto delle ore di accoglienza).

Ciò che ha caratterizzato il corso di secondo livello è stato il riconoscimento dei crediti formali (ad esempio anni di scuola frequentati e certificati da Istituti Statali o Legalmente riconosciuti, diploma, o laurea), ma anche crediti non formali (attestati da ogni altro organismo che persegue scopi educativi e formativi come: volontariato, Servizio Civile Nazionale, privato sociale, imprese e apprendistato, esperienze maturate in ambito lavorativo), crediti informali (qualunque esperienza durante l'arco della vita, compresi studi personali coerenti con l'indirizzo di studi). Vedi par. 5 del documento.

La programmazione in ogni disciplina è avvenuta per unità didattiche di apprendimento. Sulla base della programmazione disciplinare e tenendo conto di quanto previsto dalla Ordinanza nr. 65 del 14 marzo 2022, agli articoli 17 e 18, il Consiglio di classe ha individuato i nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline (La globalizzazione – L'innovazione – L'accoglienza) ed ha predisposto delle Unità Didattiche di Apprendimento multidisciplinari che evidenziassero i nodi concettuali individuati ed il loro apporto interdisciplinare alla formazione continua. L'offerta formativa è stata arricchita dalla fruizione a distanza di alcune UDA per andare incontro alla necessità di razionalizzare i tempi e conciliare lo studio dell'adulto con il lavoro e la famiglia. Ogni studente ha usufruito delle ore FAD con materiali di studio on line e dispense multimediali per un numero di ore non superiori al 20% del proprio curriculum di studi, descritto nel Patto Formativo.

Nel corrente anno scolastico il nostro Istituto adeguandosi alle legge 92/2019 ha introdotto nel curriculum obbligatorio di istituto l'Educazione civica. Le 33 ore annuali (ridotte del 30% a 23 ore annuali per l'istruzione degli adulti) sono state svolte tra il Primo ed il Secondo quadrimestre cercando di realizzare una equa distribuzione oraria tra i due periodi didattici. Il consiglio di classe ha deciso di adottare due unità didattiche di apprendimento multidisciplinari per l'educazione civica e le tematiche assegnate hanno riguardato: "Il diritto al lavoro" e "La Costituzione e i principi fondanti".

3.IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1 CONTENUTI E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Materia Italiano

Classe 5 sezione S corso serale

Docente Mariano Della Corte

TITOLO	COMPETENZE
UDA 1: IL REALISMO DELL'OTTOCENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in maniera adeguata - Analizzare e contestualizzare un testo letterario/argomentativo.
UDA 2: LA CRISI DELL'INDIVIDUO E I SUOI RIFLESSI NELLA PRODUZIONE LETTERARIA DECADENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in maniera adeguata - Ricavare dai testi l'ideologia e i principi di poetica di un autore - Essere in grado di individuare relazioni e collegamenti trasversali.
UDA 3: L'ALIENAZIONE E L'INQUIETUDINE DELL'UOMO DEL PRIMO NOVECENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in maniera adeguata - Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse (opere in versi/prosa, articoli, manifesti, opere artistiche in generale) per ricostruire le dinamiche socio-culturali del tempo.
UDA 4: LA POESIA TRA LE DUE GUERRE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in maniera adeguata - Contestualizzare, comprendere e analizzare le liriche del periodo.
UDA 5: GUERRA E DOPOGUERRA IN LETTERATURA	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in maniera adeguata - Individuare l'intreccio tra l'atmosfera culturale dell'epoca e la produzione letteraria

Materia Storia

Classe 5 sezione S corso serale

Docente Mariano Della Corte

TITOLO	COMPETENZE
UDA 1: IL NOVECENTO E IL MONDO IN GUERRA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia - Saper decodificare una fonte storica - Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti - Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
UDA 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE E IL PRIMO DOPOGUERRA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia - Saper decodificare una fonte storica - Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti - Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
UDA 3: L'ETA' DEI TOTALITARISMI	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia - Saper decodificare una fonte storica - Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti - Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
UDA 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia - Saper decodificare una fonte storica - Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti - Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
UDA 5: ASPETTI STORICI DI FINE '900	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia - Saper decodificare una fonte storica - Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti - Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.



SCHEDA DI PROGETTAZIONE UDA "ISIS E. CARUSO"

Materia: **Enogastronomia Sala e Vendita**

Classe 5 sezione S corso serale

Docente Giovanni Sessa

Titolo UDA	Obiettivi Specifici di Apprendimento
UDA 1:Aspetti gestionali nell' attività di ristorazione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
UDA 2: Dall' accoglienza al commiato	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
UDA 3:I principali prodotti tipici enogastronomici nazionali e regionali. Professionalità al bar	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
UDA 4:Caratteristiche dell' enografia nazionale e internazionale.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
UDA 5: Metodi di analisi organolettica di cibi e bevande. Tecniche e criteri di abbinamento cibo-vino. La carta dei vini.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

SCHEDA DI PROGETTAZIONE UDA "ISIS CARUSO"

CLASSE: 5 S corso serale

MATERIA: **Laboratorio di enogastronomia/Settore Cucina**

DOCENTE: Giuseppe Bianco

U.D.A. n. 1 "Le principali norme igieniche in cucina e il sistema di autocontrollo HACCP".

COMPETENZA/E GUIDA:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiere

Applicare le normative vigenti regionali e nazionali in fatto di sicurezza e igiene.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

<p>ABILITA'</p> <p>Rispettare le "Buone pratiche di comportamento" nella diverse fasi della filiera produttiva.</p> <p>Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</p> <p>Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli elementi.</p> <p>Applicare alla struttura le strategie igienico-sanitarie più appropriate.</p> <p>Svolgere il ruolo di OSA nel rispetto e nella consapevolezza della sua importanza.</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p>Le principali norme igieniche nella ristorazione e il sistema di autocontrollo HACCP.</p>
<p>Sapere fare.</p> <p>Riconoscere e saper adottare tutti i corretti comportamenti igienici relativi alla persona, ai locali, alle attrezzature e ai prodotti alimentari (regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la sanificazione, l'igiene della persona e degli utensili, buone pratiche di prassi igienica, le regole per evitare malattie alimentari)*.</p> <p>Sapere comprendere e applicare le normative igienico-sanitarie, nello specifico il sistema di autocontrollo (HACCP)*.</p> <p>Saper rispettare i sette principi fondamentali del sistema di autocontrollo HACCP.</p> <p>Sapere gestire il manuale d'autocontrollo (in particolar modo in merito alle schede di registrazione).</p>	<p>Sapere.</p> <p>Conoscere le buone pratiche di comportamento (GMP) e saperle applicare in modo corretto a tutti gli aspetti correlati al mondo della ristorazione*.</p> <p>Conoscere il sistema di autocontrollo HACCP*.</p>

*Obiettivi minimi

U.D.A. n. 2 “La sicurezza e la salute dei lavoratori all’interno dell’azienda ristorativa”.

COMPETENZA/E GUIDA:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiere

Applicare le normative vigenti regionali e nazionali in fatto di sicurezza e igiene.

<p>ABILITA' Rispettare le “Buone pratiche di comportamento” in merito all'acquisto, alla gestione, all'utilizzo e alla corretta manutenzione d' impianti, attrezzature e macchinari. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p>CONOSCENZE La sicurezza e la salute dei lavoratori all'interno dell'azienda ristorativa: ruoli, funzioni, responsabilità e obblighi.</p>
<p>Sapere fare. Acquistare e utilizzare i macchinari, gli impianti e le attrezzature nel rispetto della normativa vigente*. Rispettare le “Buone pratiche di comportamento” inerenti ai impianti attrezzature e macchinari*. Applicare i criteri e gli strumenti previsti dalla normativa in merito alla sicurezza e alla tutela della salute dei lavoratori.</p>	<p>Sapere. Conoscere la normativa vigente nell'ambito della sicurezza: ruoli, funzioni, responsabilità, diritti e doveri, principali fattori di rischio e pericolo*.</p>

*Obiettivi minimi

U.D.A. n. 3 “Caratteristiche dei prodotti del territorio”.

COMPETENZA/E GUIDA:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.

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 trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

<p>ABILITA' Realizzare e presentare i piatti con i prodotti del territorio nel rispetto delle regole tecniche (tradizionali e innovative). Comprendere il significato e l'importanza dei prodotti tipici tutelati dai marchi. Riconoscere le principali prodotti agroalimentari campani di qualità, conoscendone origini e peculiarità.</p>	<p>CONOSCENZE Il panorama agroalimentare italiano (nello specifico il Friuli Venezia Giulia).</p>
<p>Sapere fare. Realizzare pietanze con i prodotti del territorio, saperle esporre e valorizzare in modo corretto*. Comprendere il significato e l'importanza dei prodotti tipici tutelati dai marchi*. Ampliare la conoscenza delle caratteristiche generali della cucina regionale e dei suoi prodotti. Realizzare antipasti, primi piatti, secondi piatti con relativa guarnizione e dessert tipici della Campania*. Saper promuovere i prodotti di qualità locali, regionali e nazionali anche tramite rielaborazioni con tecniche nuove.</p>	<p>Sapere. Conoscere il panorama enogastronomico della Campania: i prodotti simbolo, le tradizioni sconosciute e le nuove tradizioni; la grande tradizione dei formaggi e dei latticini; la cultura del maiale e non solo, gli animali da cortile, i vegetali della tradizione (dall'ortaggio alla frutta, dalle conserve alle preparazioni vegetali); la tradizione dei dolci e dei piatti delle feste e delle ricorrenze; le diverse tecniche di cucina, il connubio tra tradizione e innovazione.</p>

*Obiettivi minimi

U.D.A. n. 4 "Catering e banqueting".

COMPETENZA/E GUIDA:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiere

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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.

<p>ABILITA' Elaborare un piano operativo, dall'incontro con il committente all'allestimento dei locali e delle strutture, fino alla realizzazione dell'evento. Creare un menu e un servizio coerenti al contesto e alle esigenze del cliente.</p>	<p>CONOSCENZE Le nuove richieste del mercato ristorativo, il catering e il banqueting.</p>
<p>Sapere fare. Redazione delle check-list relative a: localizzazione delle postazioni di servizio, definizione delle caratteristiche estetiche, predisposizione della zona preparazione e distribuzione delle vivande e bevande, materie prime food e drink da utilizzare, trasporto dei prodotti deperibili (semilavorati, congelati, refrigerati) e non deperibili, materiale necessario all'evento con relative schede attrezzature. Predisporre e portare a termine un servizio di catering/banqueting: organizzare il trasporto delle vivande e bevande, realizzare l'evento e procedere allo smantellamento del servizio. Applicare in modo opportuno il sistema "cook and chill", il "cook and serve" e la produzione "per sottogruppi"*.</p>	<p>Sapere. Conoscere il concetto di catering e i suoi servizi (industriale, a domicilio, istituzionale e privato)*. Conoscere il concetto di banqueting, l'organizzazione e le sue attività*. Conoscere i diversi modelli organizzativi. Conoscere il servizio al buffet.</p>

*Obiettivi minimi

U.D.A. n. 5 "Il settore food: i marchi di qualità e sistemi di tutela".

COMPETENZA/E GUIDA:

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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 trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

<p>ABILITA' Riconoscere i gusti fondamentali ed interpretare correttamente il concetto di qualità delle materie prime. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione.</p>	<p>CONOSCENZE I marchi di qualità e i sistemi di tutela nel contesto alimentare.</p>
--	---

<p>Sapere fare. Distinguere i gusti fondamentali e le sensazioni tattili*. Riconoscere la qualità delle materie prime in tutti i suoi diversi aspetti*. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della qualità.</p>	<p>Sapere. Conoscere la classificazione degli alimenti*. Conoscere la differenza tra assaggio e degustazione*. Conoscere la classificazione dei prodotti secondo il codice Europeo. Conoscere la classificazione per gamma dei prodotti alimentari. Conoscere i marchi di qualità nazionali e comunitari (D.O.P, I.G.P, S.T.G. e P.A.T.)*. Conoscere le certificazioni regionali.</p>
---	---

*Obiettivi minimi

Scheda di Progettazione UDA "ISIS E. Caruso"

Scienze degli Alimenti – A031

Docente: Martina Iovine

Classe 5 S – Corso serale

Titolo	Competenze
<p>UDA 1: La ristorazione in sicurezza</p>	<p>Conoscere ed applicare le norme di igiene e sicurezza in campo alimentare e tutelare la salute nei luoghi di lavoro Applicare correttamente il sistema HACCP</p>
<p>UDA 2: I principi fondamentali della nutrizione e i principi della dietetica</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze del cliente (anche in relazione a specifici regimi alimentari e dietetici) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>

<p>UDA 3: Alimentazione nella ristorazione</p>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Utilizzare tecniche di organizzazione, commercializzazione dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>
<p>UDA 4: Il Made in Italy</p>	<p>Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.</p>
<p>UDA 5: Sostenibilità Ambientale e prodotti agroalimentari</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e innovazione.</p>

SCHEDA DI PROGETTAZIONE UDA "ISIS CARUSO"

CLASSE: 5 S corso serale

MATERIA: **Diritto e Tecniche Amm/ve**

DOCENTE: Gese Milone

TITOLO	COMPETENZE
<p>UDA 1: Il mercato turistico Internazionale</p>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci nel rispetto delle diversità.. . Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale , promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p>UDA 2: La normativa del settore turistico ristorativo</p>	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>

UDA 3: Il marketing	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare i processi di approvvigionamento, produzione e vendita.
UDA 4: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
UDA 5: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. Il food cost	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Offrire menu sostenibili sulla base del calcolo del food cost.

SCHEDA DI PROGETTAZIONE UDA ISIS “ E. CARUSO” SERALE

CLASSE: 5 S corso serale

MATERIA: **francese**

DOCENTE: Gravina Valeria

TITOLO	COMPETENZE
--------	------------

UDA 1 : l'accueil	Saper utilizzare le principali formule linguistiche di saluto e accoglienza, nonché le formule di politesse, saper fare lo spelling, saper indirizzare gli ospiti.
UDA 2: le service	Saper confermare/annullare una prenotazione, conoscere i numeri, saper indicare i prezzi, saper illustrare tutte le parti di un menu.
UDA 3: le restaurant	Saper classificare i ristoranti, localizzarne i punti d'interesse e le principali caratteristiche, conoscere le mansioni del responsabile di sala, saper distinguere la 'brigade de cuisine", la tenue professionnelle e l'équipement di sala. Saper dare indicazioni e localizzare nello spazio
UDA 4: les plats et les recettes	Saper presentare e descrivere i principali piatti francesi, saper riconoscere la provenienza geografica dei principali piatti. Saper localizzare le principali città francesi. Saper dare una ricetta in francese (uso dell'imperativo). Saper presentare un piatto. Utilizzo di c'est-il est, les partitifs, l'impératif
UDA 5 : les vins et les boissons	Saper presentare e descrivere i principali vini francesi, saper riconoscere la provenienza geografica dei principali vini. Saper localizzare le principali città francesi. Conoscere le fasi della degustazione.

SCHEDE DI PROGETTAZIONE UDA "ISIS E. CARUSO"

Materia **Inglese**

Classe 5 sezione S corso serale

Docente Anna Vespa

UDA 1: WARM UP!

CONTENUTI

COMPETENZE

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Introduction: Let us meet U.K.! <input type="checkbox"/> Introducing ourself <input type="checkbox"/> Giving personal Information <input type="checkbox"/> Hobbies and free time <input type="checkbox"/> Breakfast at buffet 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Chiedere e dare informazioni personali <input type="checkbox"/> Parlare di azioni in corso di svolgimento <input type="checkbox"/> Parlare della routine quotidiana <input type="checkbox"/> Chiedere e dare informazioni specifiche
--	--

UDA 2: WELCOMING GUESTS

CONTENUTI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Reservation at the phone and welcoming <input type="checkbox"/> Describing dishes <input type="checkbox"/> Dining room organization: orders, service and completion <input type="checkbox"/> Taking orders <input type="checkbox"/> Setting the bill 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gestire le prenotazioni e accogliere gli ospiti <input type="checkbox"/> Identificare e descrivere gli alimenti presenti nelle ricette tradizionali regionali <input type="checkbox"/> Migliorare la capacità di riconoscimento e comprensione della lingua e della micro lingua in contesti di varia tipologia (telefono, sala, cucina, etc) <input type="checkbox"/> Saper prendere ordini, gestire il servizio ai tavoli e il conto

UDA 3: PROFESSIONAL SKILLS

CONTENUTI	COMPETENZE
-----------	------------

<p> <input type="checkbox"/> Waiting staff duties <input type="checkbox"/> Welcome and dealing with customers' requests <input type="checkbox"/> Dealing with customers' requests <input type="checkbox"/> Staff roles and uniforms <input type="checkbox"/> The Somelier's job: wine tasting </p>	<p> <input type="checkbox"/> Saper svolgere le attività legate ai diversi ruoli dello staff di sala <input type="checkbox"/> Accogliere i clienti e gestire le loro richieste <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza dell'uniforme <input type="checkbox"/> Potenziare l'Inglese in un contesto e lessico specifico (wine tasting) <input type="checkbox"/> Conoscere i vini, gestire l'abbinamento con i cibi e rifornire la cantina </p>
--	---

UDA 4: GLOBALIZATION

CONTENUTI	COMPETENZE
<p> <input type="checkbox"/> European Curriculum Vitae Format <input type="checkbox"/> Cover letter for cv <input type="checkbox"/> Facing complaints on social media: <ul style="list-style-type: none"> - service complaints - food complains - food poisoning - operational complaints </p>	<p> <input type="checkbox"/> Saper scrivere un curriculum in formato europeo (anche online sul sito europa.eu/europass) e una lettera di accompagnamento <input type="checkbox"/> Comprendere la funzionalità di un cv in formato europeo nel mondo globalizzato <input type="checkbox"/> Potenziare l'Inglese in un contesto e lessico specifico (profilo personale, skills, etc.) <input type="checkbox"/> Gestire lamentele e critiche pubblicate dagli ospiti sui social media </p>

UDA 5: INNOVATION

CONTENUTI	COMPETENZE
-----------	------------

<p>☐ The digital menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - paper menu vs menu on smartphone - how to create a menu on smartphone - scan a QR code vs searching on line 	<p>☐Cogliere le innovazioni della information technology per innovare e rendere più efficiente il servizio di ristorazione</p> <p>☐Saper creare un menu digitale</p> <p>☐Descrivere e suggerire agli ospiti la sua funzionalità</p> <p>☐Potenziare la lingua nel contesto specifico (ICT, social media, etc.)</p>
--	---

- ☐- The Labour Law:
- COSHH The Control of Substances Hazardous to Health Regulations
 - The Constitutional framework:
 - The Constitutional Monarchy

SCHEDA DI PROGETTAZIONE UDA “ISIS CARUSO”

CLASSE: 5 S corso serale

MATERIA: **Matematica**

DOCENTE: Gese MILONE

TITOLO	COMPETENZE
UDA 1: Le funzioni	Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico.
UDA 2: La funzione statistica	Conoscere le tecniche di indagine. Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata
UDA 3: Elementi di statistica descrittiva	Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici
UDA 4: matematica finanziaria di base	Saper calcolare montante ed interessi e piani d'ammortamento nei regimi finanziari semplice e composto

EDUCAZIONE CIVICA

Nel corrente anno scolastico il nostro Istituto adeguandosi alle legge 92/2019 ha introdotto nel curricolo obbligatorio di istituto l'educazione civica. Si è cercato di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. • Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi. • Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea. • Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona. Le 33 ore annuali sono state svolte tra il Primo ed il Secondo quadrimestre cercando di realizzare una equa distribuzione oraria tra i due periodi didattici. Il consiglio di classe ha deciso di dedicare una UDA multidisciplinare per l'educazione civica e le tematiche assegnate hanno riguardato: "Il diritto al lavoro" e "La Costituzione e i principi fondanti".

Percorso trasversale alle varie discipline di EDUCAZIONE CIVICA	Discipline	Argomenti
La COSTITUZIONE E I DIRITTI FONDANTI I diritti e i doveri	Italiano Storia	I diritti umani e diritti del cittadino
	Diritto e legislazione turistica	I diritti inviolabili
	Francese	La Déclaration des droits de l'homme La Constitution française Les objectifs et les traités de l'Union Européenne
La libertà della diversità	DIRITTO	Il principio di uguaglianza e il principio di solidarietà
	FRANCESE	

	INGLESE	
II DIRITTO DEL LAVORO	Italiano Storia	Il lavoro minorile in letteratura La questione meridionale
	Economia	Il curriculum vitae
	Francese	La rédaction d'un curriculum vitae Le décalage d'un entretien d'embauche La Loi Martine Aubry de la réduction du temps du travail et le Traité bilatéral France - Italie.
	Inglese	The Labour Law: - COSHH The Control of Substances Hazardous to Health Regulations
	Diritto	Il principio lavorista e il contratto di lavoro

Essere consapevoli che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni

Saper analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica

Comprendere e rispettare le modalità in cui le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

Ulteriori attività svolte nel percorso di costruzione e consolidamento della coscienza civile e della consapevolezza sociale:

- Visita virtuale al Termovalorizzatore di Acerra
- Visita guidata al Museo di Pietrarsa – Portici
- Visita guidata alla Città della scienza
- Partecipazione in rete ad un dibattito sulla violenza sulle donne

3.2 NODI CONCETTUALI

L'interdisciplinarietà apporta numerosi vantaggi, tra cui il principale è sicuramente quello di fornire agli studenti una visione a 360° del mondo facendo loro acquisire una consapevolezza nuova, adulta e aperta alle opinioni altrui. L'apprendimento interdisciplinare evidenzia quindi gli stretti legami tra discipline diverse e come queste possono lavorare in sinergia verso un prodotto finale più complesso; per gli studenti questo si traduce nel reale sviluppo e nella "messa in campo" di competenze trasversali. "L'interdisciplinarietà è un approccio didattico che permette lo studio trasversale di più materie. Questo metodo si presenta sotto forma di varie Unità di apprendimento" caratterizzate dalla condivisione di un prodotto finale, con l'apporto di diverse discipline. Spesso a scuola si tende a "frazionare" il sapere, separando le varie discipline piuttosto che collegarle e integrarle; così facendo le discipline scolastiche contribuiscono a dividere in piccole parti quel mondo che in realtà la mente degli studenti, costantemente in sviluppo, vorrebbe conoscere e comprendere nella sua totalità. Lo sviluppo dei tre nodi concettuali:

1 la globalizzazione

2 l'innovazione

3 l'accoglienza

è avvenuta attraverso la progettazione e la realizzazione di specifiche unità didattiche di apprendimento.

3.3 METODI – MEZZI – SPAZI – TEMPI

Metodi – mezzi – spazi - tempi

Le metodologie didattiche sono state scelte con l'intento di guidare gli alunni nel percorso formativo del quinto anno, in modo da consentire loro di consolidare e arricchire le conoscenze, di fare propri i contenuti, di rielaborarli in modo critico, di acquisire competenze adeguate. Sono state utilizzate, contemporaneamente o in alternativa, le seguenti metodologie: ✓ Lezione frontale

Lezione condivisa

Lavoro di gruppo

Discussione

Esercitazione orale/scritta/grafica

Analisi del testo

Impostazione e risoluzione di problemi

Utilizzo di strumenti multimediali

Esercitazione di laboratorio

Didattica digitale integrata

La didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento apprendimento, è rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza. L'emergenza sanitaria, già dallo scorso mese di marzo 2020, ha comportato l'adozione di provvedimenti normativi che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni grado, su tutto il territorio nazionale.

La didattica integrata digitale è tale perché integra, per l'appunto, ai momenti a distanza (fondati sul digitale) anche quelli in presenza, la didattica a distanza, invece, è quella parte di didattica integrata interamente svolta sulle piattaforme digitali.

Le linee guida per la Didattica Digitale Integrata, adottate dal Ministero dell'Istruzione con il Decreto n°39 del 26/06/2020, hanno richiesto l'adozione da parte delle scuole, di un piano affinché gli istituti siano pronti "qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti", come avvenuto in autunno e in inverno del corrente anno scolastico.

Mezzi :sono stati utilizzati libri di testo, schede di approfondimento, materiali integrativi, mappe concettuali, schemi riepilogativi, materiali multimediali.

Spazi: aula fisica e classe virtuale (ambiente on line aperto dal docente della prima ora agli alunni. I docenti delle ore successive si collegano al link)

Tempi : da ottobre 2021 a giugno 2022

Recupero e potenziamento

L'attività di recupero delle conoscenze e competenze, quando si è resa necessaria, è stata effettuata prevalentemente in itinere. Generalmente si è proceduto al consolidamento e al potenziamento, nonché all'esercitazione sulle prove d'esame.

4.LA VALUTAZIONE NEL PTOF E GLI STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione comuni

La valutazione si basa, su prove oggettive di accertamento :schede di verifica, questionari, relazioni, grafici, temi, prove orali, ecc. La valutazione formativa non è finalizzata alla classificazione del profitto degli alunni ma alla individualizzazione dell'insegnamento e alla organizzazione delle attività di recupero. La valutazione sommativa viene effettuata alla fine di un segmento educativo per classificare gli alunni.

VALUTAZIONE

Secondo il D.P.R. 122/2009 la valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva, secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 4, terzo periodo, del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento

permanente di cui alla «Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione», adottata dal Consiglio europeo con raccomandazione del 23 e 24 marzo 2000.

La valutazione svolge la sua azione informatrice e regolatrice durante tutto il percorso dell'intervento didattico e non solo alla fine.

La valutazione nel nostro Istituto è intesa come:

strumento per migliorare il servizio d'insegnamento

fonte di informazioni per tutelare il diritto alla formazione degli alunni

elemento autoregolativo del processo di insegnamento-apprendimento

Nella valutazione delle prove scritte e grafiche, intermedie e finali, sono utilizzate griglie in cui vengono indicati i livelli di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli allievi in relazione agli obiettivi contenuti nella programmazione. Le tipologie delle prove, per l'insieme delle discipline, sono diversificate e ampiamente collaudate, in rapporto graduale e progressivo con l'Esame di Stato.

Strumenti di verifica

Le verifiche formative si sono basate su:

questionari a risposta aperta e chiusa, a risposta breve verifiche individuali e di gruppo sotto forma di colloquio/ prove orali esercitazioni orali e scritte / discussioni saggio breve / temi / traduzioni / analisi del testo risoluzione di esercizi e problemi prove grafiche /prove pratiche

I docenti durante la DDI hanno innanzitutto attuato una valutazione formativa che considera:

la disponibilità a cooperare, a lavorare in gruppo, ad apprendere

il livello di responsabilità personale

l'autonomia operativa

la capacità di autovalutazione

5. VERSO L'ESAME

5.1 AMMISSIONE E CREDITI

Per l' articolo 3 comma 1 dell'O.M. nr. 65 del 14/03/2022 risulteranno ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) (PROVE INVALSI) e c) (PCTO) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) (frequenza almeno $\frac{3}{4}$ del monte ore annuale personalizzato) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal Dirigente scolastico o da suo delegato. Risulta ammesso a sostenere l'esame di stato l'alunno che abbia una votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con un unico voto e un voto di comportamento (voto di condotta) non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame.

L'articolo 11 dell'OM stabilisce che per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità:

in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino ad un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs . 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda invece il credito maturato nel terzo perio-

do didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Ai sensi dell'articolo 18, comma 1, del Dlgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato - art. 28 O.M. 65 - della somma dei punti attribuiti al colloquio per un massimo di venticinque, dei punti attribuiti alla prima prova scritta per un massimo di quindici punti, dei punti attribuiti alla seconda prova scritta per un massimo di dieci, dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato per un massimo di cinquanta. Il punteggio minimo complessivo per superare l'Esame di Stato è di sessanta centesimi. Ai sensi dell'art. 18, comma 5 del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la sottocommissione può motivatamente integrare il punteggio fino ad un massimo di cinque punti, sulla base dei criteri di cui all'art. 16, comma 8, lettera c).

Il comma 5 dell'articolo 28 stabilisce, inoltre che la sottocommissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alla prova d'esame.

5.2 Prima prova d'esame

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche dell'alunno. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La traccia della prova sarà fornita agli studenti il giorno stesso della prova d'esame e sarà Ministeriale. Nel corso dell'anno gli alunni si sono esercitati su tutte le tipologie testuali. Non sono state organizzate simulazioni "istituzionali", ma ciò non ha impedito agli studenti di trovare momenti nel corso dei quadrimestri per mettersi alla prova.

5.3 Seconda prova d'esame

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per i nostri Studenti la seconda prova d'esame verterà sulla disciplina Scienze degli alimenti. Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti della disciplina oggetto della seconda prova operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte. Per ciò che riguarda criteri per la scelta delle prove i docenti, si sono attenuti strettamente alla norma contenuta nell'OM n. 65.

5.4 Il colloquio

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 dello studente (PE-CUP). 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; esso è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato ai sensi del comma 5. 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 sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto dagli studenti, in coerenza con il presente documento. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, compresa l'ed. civica, evitando una rigida distinzione tra le stesse. La sottocommissione provvede, altresì, alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati.

5.5 IL CURRICULUM DELLO STUDENTE

Per quanto riguarda il curriculum dello studente sarà allegato al diploma e messo a disposizione dei diretti interessati già nella fase della compilazione. Il curriculum si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, curriculumstudente.istruzione.it.

Grazie alla piattaforma messa a disposizione dal Ministero, le scuole hanno verificato ed integrato le informazioni relative al percorso di studi dei discenti

Il Curriculum è stato pensato per raccogliere le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche quali ad esempio quelle culturali, musicali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all'interno dello stesso Esame, nella stesura dell'elaborato, con cui si apre la prova, e nel corso del colloquio.

Nel corso della riunione preliminare ogni sottocommissione prenderà in esame, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche "la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi al fine dello svolgimento del colloquio" (O.M. 53/2021, art. 16, c. 6), in cui è incluso il Curriculum dello studente, e nel definire le modalità di conduzione del colloquio (O.M. 53/2021,

art.16, c. 8), terrà conto "delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente" (O.M. 53/2021, art. 17, c. 4).

Nel corrente anno scolastico alla pergamena si assoceranno il curriculum vitae e il supplemento EUROPASS.

L'esame si svolgerà secondo le indicazioni fornite dall'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e sarà valutato facendo riferimento alla griglia di valutazione fornita dalla stessa Ordinanza e alle griglie di valutazione concordate nei dipartimenti disciplinari; esse saranno riportate in allegato al presente documento.

6. Allegati

6.1 Tabella conversioni crediti

6.2 Griglia correzione prima prova

6.3 Griglia correzione seconda prova

Tabella conversione crediti

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
---------------------------------	---------------------------------

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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

6.2 GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

ALUNNO.....CLASSE.....SEZ.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Ideaione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideaione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideaione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideaione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna Comprensione del testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici	Rispetto dei vincoli posti nella consegna pienamente adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali approfondita e completa;	20	4	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali globalmente corretta ma non approfondita;	15	3	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna parziale; comprensione dei nuclei tematici fondamentali non sempre adeguata con qualche imprecisione;	10	2	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna scarsamente rispettati; comprensione dei nuclei tematici fondamentali quasi del tutto errata;	Da 1 a 5	1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta); Interpretazione corretta e articolata del testo	Analisi del testo esaustiva e precisa; interpretazione completa e articolata;	20	4	
	Analisi del testo adeguata; interpretazione globalmente completa e articolata;	15	3	
	Analisi del testo semplice e lineare; interpretazione parzialmente corretta e articolata;	10	2	
	Analisi del testo imprecisa; interpretazione scorretta e disarticolata.	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				____/20

ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2021/22

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO.....CLASSE.....SEZ.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito

Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Ideaione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideaione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideaione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideaione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
eRicchezza e padronanza lessicale Ccorrettezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni efficaci e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B				

<p>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto;</p> <p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p>	<p>Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita, con ricchezza e correttezza di riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione</p>	20	4	
	<p>Individuazione di tesi e argomentazioni adeguata, con riferimenti culturali sostanzialmente corretti e congruenti allo sviluppo dell'argomentazione</p>	15	3	
	<p>Individuazione parziale di tesi e argomentazioni, con riferimenti culturali parzialmente congruenti all'argomentazione</p> <p>Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni, con riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere lo sviluppo dell'argomentazione</p>	10	2	
		Da 1 a 5	1	
<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</p>	<p>Percorso ragionativo esaustivo e preciso; utilizzo di connettivi pertinenti</p>	20	4	
	<p>Percorso ragionativo completo e attinente; utilizzo di connettivi sostanzialmente adeguato</p>	15	3	
	<p>Percorso ragionativo semplice e lineare; uso di connettivi non sempre adeguato.</p>	10	2	
	<p>Percorso ragionativo impreciso e frammentario; uso errato dei connettivi</p>	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				___/20

ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2021/22

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

TIPOLOGIA C TESTO ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO

ALUNNO.....CLASSE.....SEZ.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito

Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Ideaione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideaione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideaione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideaione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni efficaci e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione; Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e paragrafazione efficace ; esposizione ordinata e lineare.	20	4	
	Traccia adeguatamente rispettata, titolo coerente e paragrafazione corretta; esposizione sostanzialmente ordinata.	15	3	
	Traccia parzialmente rispettata, titolo e paragrafazione sommari; esposizione non sempre lineare.	10	2	
	Traccia non adeguatamente rispettata, titolo incoerente e paragrafazione inesistente; esposizione frammentaria e disorganica	Da 1 a 5	1	

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali esaustivi e precisi	20	4	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali attinenti	15	3	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali semplici ed essenziali	10	2	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e frammentari	D Da 1 a 5	1	1
PUNTEGGIO ASSEGNATO			__/20	

La griglia di valutazione per la prima prova scritta di italiano è stata realizzata tenendo conto delle indicazioni ministeriali relative agli indicatori ed ai descrittori del nuovo Esame di Stato 2022. Nell'ottica di una valutazione equilibrata e razionale delle conoscenze e delle competenze acquisite dall'allievo al termine del percorso di studi previsto, in armonia con le scelte sostenute dal Dipartimento negli ultimi anni relativamente ai criteri di progettazione ed alle metodologie didattiche condivise, in accordo con la modalità di valutazione delle verifiche formative e sommative in itinere e soprattutto delle prove parallele comuni, svolte durante l'intero anno scolastico, i docenti hanno scelto di accorpate alcuni indicatori relativi alla parte generale che potessero favorire una valutazione meno settoriale e più globale dell'allievo; Stesso ragionamento è stato adottato per gli indicatori specifici. La considerazione di un indicatore in maniera isolata è avvenuta ogni volta che si volesse fare esplicito riferimento alla valutazione di una particolare abilità o competenza relativa ad una precisa tipologia di prova.

Per quanto riguarda il punteggio, tenendo presente il massimo da attribuire agli indicatori generali (60 punti) e a quelli specifici di tipologia (20 punti), il Dipartimento ha scelto di eliminare le sfumature di punteggio e di attribuire lo stesso peso a tutti gli indicatori, differenziando il voto in quattro passi, da un massimo di 20 (per la valutazione in centesimi) o di 4 (per la valutazione in ventesimi), ad un minimo di 5 o 1. Tutto questo nell'ottica della semplificazione e della valutazione complessiva e non frammentata della preparazione globale dell'alunno. Naturalmente, si è scelto di scandire con puntuale precisione le qualità dei descrittori, per facilitare una corretta e rapida valutazione e considerare con equità i livelli di competenza acquisite.

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO

PUNTEGGIO IN BASE 20	PUNTEGGIO IN BASE 15
1	1
2	1.50
3	2

4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

6.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Il D.M. n. 769 del 26/11/2018 definisce i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte dell'esame di Stato e le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi. Per ciascun indirizzo viene indicata una griglia di valutazione, nella quale sono riportati gli indicatori di prestazione correlati agli obiettivi della prova e il punteggio massimo per ogni indicatore.

È compito della commissione d'esame elaborare un'apposita griglia di valutazione che tenga conto delle indicazioni ministeriali e nella quale siano definiti per ciascun indicatore i descrittori di livello di prestazione.

Le griglie di valutazione di seguito presentate riportano, per ogni indicatore, quattro livelli di prestazione (Avanzato, Intermedio, Base, Base non raggiunto); la commissione d'esame dovrà stabilire il punteggio da attribuire in corrispondenza di ogni livello di prestazione. Per questo anno scolastico la commissione dispone di un massimo di dieci punti per la seconda prova scritta; il punteggio complessivo della prova, espresso in ventesimi, deve essere convertito in base alla seguente tabella (O.M. n. 65 del 14/03/2022, art. 21, comma 2).

Tabella di conversione del punteggio della seconda prova scritta (Allegato C all'O.M. n. 65/2022)	
Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

6.4 Griglia di valutazione del colloquio orale