



---

**Sezione Staccata  
Casa Circondariale "Pasquale Mandato" di Secondigliano -Napoli**

**ESAMI CONCLUSIVI DI STATO  
Anno scolastico 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Art. 17-comma 1- Dlgs 62/2017  
O.M. n. 65 del 14/04/2022**

**CLASSE V<sup>^</sup> Sez. H**

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

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

Elaborato dal Consiglio di Classe nella seduta del 2 maggio 2022 in osservanza della nota del G.P.D.P. n. 10719 del 21/3/17 relativa alla diffusione dei dati personali

**Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Testa**

**Coordinatore: Prof. Antonella Capasso**

# INDICE

## CAPITOLO 1

### LA SEZIONE STACCATA DELL'I.S.I.S. "E. CASUSO" NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE DEGLI ADULTI

1.1 Presentazione dell'Istituto e dell'utenza	p. 3
1.2 Riferimenti normativi e assetti organizzativi dei percorsi di istruzione per adulti	p. 4
1.3 Personalizzazione dei percorsi formativi e riconoscimento dei crediti formali, non formali, informali	p.6
1.4 Offerta Formativa della sezione staccata dell'I.S.I.S. E. Caruso per l'inclusione e l'accoglienza	p. 7

## CAPITOLO 2

### LA CLASSE 5^H

2.1 La classe 5^H MEDITERRANEO	p. 8
2.2 Il Consiglio della classe 5^H	p. 8
2.3 Attività didattiche svolte dalla classe e modalità di organizzazione della didattica curricolare	p. 9
2.4 Attività didattiche integrative	p. 9
2.5 I nodi concettuali interdisciplinari	p. 9
2.6 Attività, percorsi e progetti di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica	p. 10
2.7 Attività di recupero	p. 11
2.8 Metodologie	p. 11
2.9 Simulazioni prove d'Esame	p. 11
2.10 Tempi del percorso formativo	p. 12
2. 11 Spazi	p. 12
2.11 Strumenti	p. 12

## CAPITOLO 3

### LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 I criteri di valutazione	p. 13
3.2 Gli strumenti di valutazione adottati	p. 13
3.3 Gli obiettivi raggiunti	p. 14
3.4 I criteri per l'attribuzione del credito e della valutazione delle prove d'esame secondo la normativa vigente	p. 16

## ALLEGATI

### AII. A SCHEDE CONSUNTIVE DISCIPLINARI

- All. A1 Disciplina: Italiano
- All. A2 Disciplina: Storia
- All. A3 Disciplina: Inglese
- All. A4 Disciplina: Francese
- All. A5 Disciplina: Scienze matematiche applicate
- All. A6 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- All. A7 Scienza e cultura dell'alimentazione
- All. A8 Laboratorio dei servizi enogastronomici- Settore cucina
- All. A9 Laboratorio dei servizi enogastronomici- Sala e vendita

### AII. B GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROPOSTE PER LE PROVE DI ESAME

- All. B1 Griglia di valutazione della prima prova scritta
- All. B2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta
- All. B3 Griglia di valutazione del colloquio

### AII. C - ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E TABELLE DI CONVERSIONE DEI PUNTEGGI

### AII. D PROSPETTO FIRME DOCENTI

## CAPITOLO 1

### LA SEZIONE STACCATA DELL'I.T.E. "E. CASUSO" NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE DEGLI ADULTI

#### 1.1 Presentazione dell'Istituto e dell'utenza

L'I.S.I.S. "Enrico Caruso" di Napoli è un istituto secondario superiore di secondo grado che offre numerosi indirizzi di studio, anche serali, e si compone di una Sede Centrale, ubicata in Via San Giovanni De Matha, 8 (quartiere Poggioreale) e di una sezione staccata operante presso la Casa Circondariale di Secondigliano "Pasquale Mandato" (CPS).

La sezione staccata dell'I.S.I.S. E. Caruso presso il carcere di Secondigliano eroga corsi di istruzione di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma in Amministrazione Finanza Marketing e in Servizi per l'Ospitalità Alberghiera e l'Enogastronomia per un totale di 19 classi.

L'indirizzo AFM, istituito dalla scuola Caruso nell'a.s. 1995/96, consta di 13 classi (di cui due pluriclassi) dislocate nei reparti centrali del carcere di Secondigliano dove sono ristretti i detenuti A.S., quelli cioè condannati per reati associativi e sottoposti ad un regime detentivo di Alta sicurezza o per reati legati alla sfera sessuale.

L'indirizzo IPSEOA, istituito nell'a.s. 2017/18, che annovera 6 classi, invece è ospitato nei reparti Adriatico e Mediterraneo, dove sono ristretti detenuti comuni soggetti ad un regime di detenzione di media sicurezza. Quasi tutti gli alunni del Reparto Mediterraneo, nel quale è dislocata la 5<sup>A</sup>H, partecipano ad un progetto di rieducazione molto impegnativo, che li vede protagonisti, oltre che nelle attività scolastiche, in attività lavorative presso la struttura penitenziaria.

Tutti gli alunni detenuti della sezione staccata, indipendentemente dai reati commessi e dal regime detentivo cui sono sottoposti, provengono per lo più da un passato difficile e da ambienti deprivati dal punto di vista sociale, economico e, soprattutto, culturale. Le motivazioni che spingono i detenuti ad iscriversi ai corsi scolastici sono varie e spaziano dalla reale volontà di accrescimento culturale e dell'acquisizione del titolo di studio finale, all'esigenza di confronto e di contatto con la realtà esterna a quella carceraria. L'età dei corsisti è compresa tra i 20 e i 65 anni e il *back ground* culturale, psicologico, sociale, territoriale dei detenuti iscritti è molto variegato, così come gli stili comportamentali e cognitivi. Negli ultimi anni si registra un notevole aumento nel carcere, e di conseguenza nelle classi della sezione staccata, ed in particolare nella sezione H IPSEOA, di detenuti giovanissimi, in genere respinti dal sistema scolastico diurno.

In questo contesto la scuola cerca di offrire un'ampia e variegata offerta formativa per fornire agli alunni detenuti strumenti di revisione critica del proprio passato nella prospettiva di un futuro onesto in vista di una possibile occupazione in occasione del loro reinserimento nella vita sociale extramuraria.

Oltre ai percorsi di istruzione di secondo livello erogati dalla sezione staccata dell'I.S.I.S. E. Caruso, nel carcere di Secondigliano sono presenti corsi di Istruzione di primo livello (corsi di alfabetizzazione culturale, corsi di istruzione finalizzati all'acquisizione della licenza media e corsi per il rafforzamento delle competenze di base degli adulti conosciuti come "825 ore") tutti erogati dal CPIA NA1. La sezione staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso" con Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 328 del 21/07/2015 avente ad oggetto il raccordo tra CPIA e percorsi di istruzione di II livello, è stata inserita negli assetti organizzativi del CPIA NA1.

A partire dall'anno scolastico 2018/19 è stato istituito anche il Polo Penitenziario Universitario Regione Campania organizzato in collaborazione con l'Ateneo napoletano Federico II, che annovera attualmente tra i suoi iscritti molti alunni che hanno conseguito il diploma presso la Sezione Staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso".

Oltre ai corsi di istruzione statale nel carcere di Secondigliano sono presenti numerose associazioni di volontariato che svolgono attività di animazione culturale in favore dei detenuti.

## 1.2 Riferimenti normativi e assetti organizzativi dei percorsi di istruzione per adulti

Le finalità dell'istruzione in carcere sono le seguenti: "I percorsi di istruzione negli istituti di prevenzione e pena, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 27, Parte I della Costituzione della Repubblica Italiana, sono finalizzati a rieducare il detenuto alla convivenza civile attraverso azioni positive che lo aiutino nella ridefinizione del proprio progetto di vita e nell'assunzione di responsabilità verso se stesso e la società, tenuto conto che l'istruzione costituisce il presupposto per la promozione della crescita culturale e civile del detenuto e la base necessaria alla sua formazione professionale, tecnica e culturale" (DM 12/03/2015, (§3.6 *Percorsi di istruzione negli istituti di prevenzione e pena*)).

Pertanto i percorsi di istruzione negli istituti di prevenzione e pena, in coerenza con quanto previsto dall'art. 15 Legge 354/1975, costituiscono elemento irrinunciabile nel programma del trattamento del detenuto. La programmazione dei percorsi di istruzione degli adulti negli istituti di prevenzione e pena, fermo restando quanto previsto dal DPR 230/2000, deve tener conto della "specificità e distintività dell'istruzione in carcere anche al fine di rendere compatibili i nuovi assetti organizzativi e didattici con i tempi e i luoghi della detenzione, nonché con la specificità dell'utenza, utilizzando metodi adeguati alle condizioni dei soggetti e predisponendo soluzioni organizzative coerenti con il principio di individualizzazione del trattamento penitenziario".

L'istruzione degli adulti, nella quale è compresa l'istruzione nelle carceri, è stata riformata dal DPR 263 del 2012, con l'obiettivo di elevare i livelli di istruzione della popolazione adulta, così come fissato dalla normativa europea. Il citato DPR 263/2012 riorganizza l'istruzione per gli adulti in Italia, rendendo i suoi percorsi più flessibili. In particolare i percorsi di secondo livello (ex scuole serali secondarie di secondo grado) sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica" (Art. 4 comma 1 sub b) e sono così strutturati:

"a) il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;

b) il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;

c) il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo" (Art. 4 comma 3).

Altri riferimenti normativi essenziali per l'istruzione degli adulti e carceraria sono i seguenti:

- DM 12 marzo 2015, "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti";
- Protocollo d'intesa tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministero della Giustizia del 23 maggio 2016;
- Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente del 22 maggio 2018 del Consiglio dell'Unione Europea, ribadisce che le competenze chiave non riguardano solo gli adolescenti, ma le persone di tutte le età nell'ottica del long live learning.

I percorsi di secondo livello, secondo la normativa vigente, sono strutturati secondo un orario ridotto pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali diurni (Art. 4 comma 5 sub b del DM 263/2012) e questo per garantire flessibilità agli adulti che rientrano in formazione.

Di seguito è riportata la tabella oraria relativa all'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", articolazione "Enogastronomia" come da Allegato D tabella 5 (B3) delle Linee guida (Quadri orari degli indirizzi Istituti Professionali –settore Servizi- D.P.R. 263 /2012) e come da Allegato 3G del D.I. 92/2018 (Nuova organizzazione didattica dell'istruzione professionale).

## Tabella indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

### -Articolazione Enogastronomia

-DISCIPLINE	ORE				
	PRIMO PERIODO DIDATTICO		SECONDO PERIODO DIDATTICO		TERZO PERIODO DIDATTICO
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	99	99	99	99	99
Lingua inglese	66	66	66	66	66
Storia		99	66	66	66
Diritto ed Economia	66	----	----	----	----
Matematica	99	99	99	99	99
Scienze integrate	99	---	---	----	----
Religione cattolica o attività alternative	----	33	33	33	33
Scienze Integrate (Fisica/Chimica)	99	----	----	---	---
Scienza e cultura dell'alimentazione	----	99	66	99	66
Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina	66	66	132 *	99	99
Laboratori di servizi enogastronomici settore sala e vendita	66	66	----	66	66
Laboratori di servizi Accoglienza turistica	66	66	---	----	----
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	----	----	99	99	99
Seconda lingua comunitaria (Francese)	----	99	99	66	66

\*di cui in compresenza 33 nel triennio

### 1.3 Personalizzazione dei percorsi e riconoscimento dei crediti formali, non formali, informali

Sulla base del DM 263/2012 è necessario che i CPIA e le Istituzioni scolastiche erogatrici dei corsi di secondo livello per adulti valorizzino tutte le esperienze, formative, lavorative e di vita degli adulti che rientrano in formazione attraverso l'individuazione di un percorso formativo flessibile e quanto più possibile individualizzato.

Già dall'anno scolastico 2015/16 la sezione staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso", in seguito alla stipula dell'accordo di rete ai sensi dell'art 4 comma 5 bis del DPR 263/12, fa riferimento al CPIA NA1. Tale accordo ha coinvolto i seguenti altri Istituti secondari di II° grado, sede di corsi per adulti di Napoli: IIS Serra, ITC Galiani, IS Bernini-De Sanctis, ITIS Ferraris, ISIS Fortunato, ISIS Melissa Bassi, ITIS Righi, IPSEOA Rossini, ITG Della Porta-Porzio, ITTL Duca degli Abruzzi, ISS Margherita Di Savoia, ISAR Romanò, IS Caselli, IPSEOA Ferraioli.

La rete si è dotata di strumenti per la certificazione delle competenze non formali ed informali, così come elaborati nell'ambito del piano PAIDEIA 1 e PAIDEIA 2, in ottemperanza alle linee guida DM 12/03/2015.

Per il riconoscimento delle competenze formali, non formali ed informali, gli alunni, guidati dal docente tutor, compilano, nell'ambito delle azioni di accoglienza, cui per legge possono essere dedicate fino al 10% delle ore del curriculum previste, un dossier che raccoglie tutte le esperienze di vita, di studio e lavorative dei corsisti. Al fine di certificare le competenze non formali ed informali il la Sottocommissione per la certificazione dell'I.S.I.S. "E. Caruso", appositamente nominata e presieduta dalla Dirigente Scolastica Letizia Testa, all'inizio del percorso formativo degli alunni, ovvero ad inizio anno e nel mese di gennaio, sottopone l'alunno a test e colloqui. Le competenze accertate dalla Sottocommissione sono poi certificate dalla Commissione per la definizione del Patto Formativo Individuale, così come richiesto dall'art. 4 comma 9 del DPR 29 ottobre 2012 , n. 263<sup>1</sup>. La Commissione, costituita presso il CPIA NA1, è composta da un componente di ciascuna istituzione scolastica e certifica i crediti riconosciuti ad ogni singolo studente in termini di ore, in modo che l'adulto possa frequentare i corsi in modo flessibile ed adatto al proprio, personale, percorso formativo. Sulla base di questi dati l'adulto e l'Istituzione scolastica di riferimento stipulano il Patto Formativo Individuale (PFI) per il primo, il secondo ed il terzo periodo didattico.

I Patti Formativi Individuali contengono, per i percorsi di secondo livello, le indicazioni per ciascuna disciplina delle Unità di Apprendimento (UDA) da svolgere durante il periodo didattico di riferimento ed il corrispondente monte ore. I docenti dell'I.S.I.S. "Enrico Caruso", per ciascuna disciplina e per ciascun periodo didattico, hanno programmato dall' a.s. 2015/16 in poi tutto il lavoro didattico attraverso le UdA (Unità di Apprendimento), intese come insiemi autonomamente significativi di conoscenze, abilità e competenze. Ogni UdA contiene le conoscenze da acquisire, le abilità da sviluppare e le competenze da sviluppare.

---

<sup>1</sup> DPR 29 ottobre 2012 , n. 263, art. 4 comma 9: « Con le linee guida di cui all'articolo 11, comma 10, approvate con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze avente natura non regolamentare sono definiti i criteri generali e le modalità per rendere sostenibili, per lo studente, i carichi orari di cui ai commi 4 e 5, attraverso:

- a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- b) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale di cui all'articolo 5, comma 1, lettera e);
- c) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20 per cento del corrispondente monte ore complessivo;
- d) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso.»

#### **1.4 Offerta Formativa della sezione staccata dell'I.S.I. S." E. Caruso" per l'inclusione e l'accoglienza**

Il principale problema cui deve far fronte la sezione staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso", ma in generale di tutte le istituzioni scolastiche che operano nelle carceri, è la lotta al *drop out*. L'abbandono scolastico da parte degli alunni detenuti nel primo anno scolastico raggiunge livelli superiori al 50% e questo per motivi oggettivi, legati alla vita carceraria: traduzioni, liberazioni anticipate, affidamento ai servizi sociali, cause frequentissime (Secondigliano è un carcere di massima sicurezza in cui sono ristretti detenuti giudicabili entro i tre gradi di giudizio) e per motivi "soggettivi", legati alla situazione di deprivazione sociale e culturale dalla quale proviene la maggior parte dei detenuti. Spesso abbandonano perché vedono la scuola come un universo troppo "lontano", si scoraggiano facilmente ed assumono atteggiamenti di chiusura, perché non hanno gli strumenti interiori necessari a combattere ed intraprendere un percorso di rieducazione. È questo il motivo per cui la recidività dei reati in Italia ha indici molto elevati. Per questo è necessario adottare strumenti per rendere la scuola un ambiente inclusivo ed interessante, capace di stimolare gli alunni detenuti e di venire incontro, per quanto possibile, ai loro bisogni educativi.

I docenti che operano da anni presso la struttura carceraria, oltre ad offrire strumenti "tradizionali" di intervento didattico, hanno sperimentato nel passato percorsi didattici alternativi e flessibili, ampliando l'offerta formativa attraverso laboratori che hanno aiutato la scuola a diventare un luogo di inclusione sociale e culturale.

Alcuni dei progetti dell'IS.I.S. "E. Caruso" più seguiti sono stati i seguenti:

- la redazione del giornale "Dentro...la notizia";
- I progetti I.F.S., finalizzati al recupero della legalità nel campo dell'imprenditoria;
- il corso di scrittura emotiva, "Parole in libertà";
- Progetto "Il Premio Napoli incontra gli alunni di Secondigliano";
- i corsi di teatro;
- i progetti di educazione alla salute;
- i corsi di educazione motoria e di pallavolo;
- i corsi di cucina e di pasticceria;
- la partecipazione a gare di cucina, concorsi a tema, l'organizzazione di manifestazioni ed eventi.

## **CAPITOLO 2**

### **LA CLASSE 5^H E LE ATTIVITA' DIDATTICHE**

#### **2.1 La classe 5^H\_Mediterraneo<sup>2</sup>**

La 5^H\_Mediterraneo, composta in totale da 7 alunni, attualmente è frequentata da 5 alunni in seguito al provvedimento di scarcerazione di due studenti che hanno frequentato fino al primo quadrimestre. Tre alunni hanno frequentato i tre anni del secondo e terzo periodo didattico presso la 5^H del nostro Istituto, inseriti al secondo (a. s. 2018/19) e al terzo anno (a. s. 2019/20) per titoli precedentemente acquisiti e in seguito all'accertamento delle competenze predisposto dalla Sottocommissione n. 5 per i Patti Formativi Individuali del CPIA NA1. Due alunni sono stati invece inseriti nel gruppo classe nel corrente anno scolastico perché provenienti da altre carceri del territorio regionale dove avevano conseguito l'idoneità alla quinta classe IPSEOA, indirizzo enogastronomico, oltre ad essere in possesso, entrambi, di un altro diploma quinquennale. L'età dei corsisti è eterogenea, così come gli stili di apprendimento ed il livello di competenze acquisite, tuttavia la classe, anche in seguito all'ingresso dei due alunni provenienti da altri istituti, ha mostrato in generale un buon livello di compattezza, interesse, partecipazione e impegno. Quasi tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni con assiduità, impegnandosi, per quanto possibile, anche nelle ore dedicate alle attività progettuali, di recupero e di potenziamento e sforzandosi di ridurre al minimo le assenze dovute a motivi carcerari: colloqui con le famiglie e con gli avvocati, visite mediche, impegni processuali e lavorativi.

La partecipazione al dialogo educativo, per quanto è stato possibile a causa dei numerosi casi di Covid 19 e dunque delle numerose chiusure di intere sezioni del reparto per quarantena, è stata positiva e costruttiva: la maggioranza degli alunni è apparsa disponibile ad accogliere le proposte, le sollecitazioni e i consigli provenienti dal corpo docente. Le attività programmate sono state ridotte in tutte le discipline a causa del rallentamento dovuto al COVID e a motivi legati alla vita carceraria sopra menzionati.

I risultati raggiunti sono stati nel complesso più che sufficienti per la maggioranza della classe e decisamente positivi per alcuni elementi, imputabili alla lodevole continuità nello studio e nella partecipazione all'attività didattica.

In alcuni casi, anche negli alunni più impegnati nel dialogo educativo, si evidenzia invece ancora alcune fragilità e difficoltà espressive a causa del reiterato uso del dialetto, difficoltà mnemoniche compensate però, almeno in parte, dalla serietà dell'impegno.

#### **2.2 Il Consiglio della classe 5^H\_Mediterraneo**

Il Consiglio della classe 5^H è formato dai Proff. Antonella Capasso (Italiano), Paola Puoti (Storia), Giovanna Cimmino (Matematica), Benedetta Fontana (Inglese), Angelique Elizabeth Mazzei (Francese), Nicola Doria (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva), Giovanni Sessa (Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita), Veronica Della Ratta (Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina), Antonello Amoroso (Scienza e cultura dell'alimentazione).

Ad eccezione del Prof. di Scienza e cultura dell'alimentazione, incaricato a tempo determinato nel corrente anno scolastico, tutti gli altri docenti hanno un contratto a tempo indeterminato presso la Sezione Staccata dell'I.P.S.O.A. "E. Caruso". È stata coordinatrice della classe per l'intero ciclo scolastico la Prof.ssa Antonella Capasso.

Relativamente alla composizione della Commissione per gli Esami di Stato del corrente anno scolastico il Consiglio di classe, ai sensi dell'art. 12, c.2 dell'OM n. 65 del 14/04/2022, ha nominato commissari interni i Proff. Antonella Capasso (Italiano), Giovanna Cimmino (Matematica), Angelique Elizabeth Mazzei (Francese),

---

<sup>2</sup> Il presente documento è stato redatto secondo le indicazioni fornite dalla nota del MIUR n. 10719 del 21/3/17 relativa alla diffusione dei dati personali e richiamate nell'OM n. 205 del 11/3/19 e dal GDPR 679 del 2016.



Veronica Della Ratta (Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina), Benedetta Fontana (Inglese), Antonello Amoroso (Scienza e cultura dell'alimentazione).

### **2.3 Attività didattiche svolte dalla classe e modalità di organizzazione della didattica curricolare**

Le attività didattiche disciplinari curricolari sono riportate sinteticamente nelle schede disciplinari allegate (allegati A) al presente documento e saranno oggetto di presentazione analitica nei programmi di fine anno presentati dai docenti del Consiglio di classe.

Tali contenuti in sede di programmazione delle singole discipline, in conformità a quanto stabilito dal DPR 263 del 2012, e dalle "Linee guida" (DM 12 marzo 2015"), sono stati articolati in Unità di Apprendimento (UdA).

Si evidenzia che gli argomenti sono stati trattati dai docenti secondo le peculiarità del proprio ambito disciplinare, operando, altresì, adeguati collegamenti e nessi pluridisciplinari.

Sulla base della programmazione disciplinare in UdA e tenendo conto di quanto previsto dalla OM n. 65 del 14/04/2022, all'art.22 c. 5, il Consiglio di classe ha individuato i nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline che saranno illustrati in un apposito paragrafo del presente documento.

In particolar modo il Consiglio di Classe ha inteso definire la scelta delle tematiche su cui orientare l'impegno della Commissione in sede di colloquio d'esame utile ad accertare il profilo culturale, educativo e professionale.

La scelta ipotizzata dei nodi concettuali interdisciplinari per il colloquio ha voluto tenere conto dell'utenza adulta che giunge alla conclusione del ciclo scolastico dopo aver acquisito contenuti culturali nuovi e aver riletto quelli pregressi, dopo aver sperimentato attività lavorative recenti e ripensato a quelle svolte in passato. Tutte queste conoscenze e competenze anche trasversali utili ad argomentare in maniera critica e personale, vanno intese quali strumenti atti al conseguimento di comportamenti di cittadinanza attiva, di responsabilità, di legalità e confronto attivo e consapevole con i principi costituzionali che rappresentano un momento fondamentale per la crescita personale.

Gli obiettivi perseguiti dall'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'Educazione Civica per il corrente anno scolastico hanno in questo contesto carcerario un valore oltremodo significativo perché si collegano al valore aggiunto di attività trattamentale rivestito dalla scuola carceraria.

### **2.4 Attività didattiche integrative**

Gli alunni della 5<sup>^</sup>H, oltre alle attività ordinamentali previste dal curriculum, nel corso del quinquennio hanno partecipato, in modo libero e volontario, alle seguenti attività formative integrative previste dal PTOF della sezione staccata

- **Concorso "Inventa il tuo spot" X edizione:** indetto dall'Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca della Regione Campania, il concorso ha stimolato gli alunni ad una corretta alimentazione attraverso i prodotti DOP. La classe si è aggiudicata la Menzione speciale partecipando con la costruzione della piramide alimentare e la realizzazione di una cartina geografica delle aree campane addette alla produzione di prodotti agroalimentari certificati (a. s. 2018/19);
- **PON "Trenta ore di Libertà" – Modulo "Liberi...di cucinare":** guidati da uno chef qualificato, gli alunni hanno partecipato al laboratorio di cucina sulle tradizioni gastronomiche napoletane ed hanno prodotto un ricettario arricchito da pagine di curiosità e ricostruzioni storiche dei piatti realizzati (a. s. 2018/19);
- **Concorso "I primi delle festività":** indetto dall'USR Campania, il concorso ha dato agli alunni la possibilità di inventare un piatto per celebrare il 25 aprile che è stato chiamato "I sapori della libertà" e di vincere il primo premio (a. s. 2018/19);
- **Organizzazione del catering per la Manifestazione "La festa della Pianta":** in accordo con il Polo Universitario Federico II presso la Casa Circondariale di Secondigliano, gli alunni hanno allestito e servito il buffet durante la cerimonia di inaugurazione delle attività di giardinaggio nella serra del Reparto Mediterraneo (a. s. 2019/20);
- **Progetto Cittadinanza e Costituzione "Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri"** (cfr. par. 2.6);
- **Attività laboratoriale "La Costituzione a misura di alunno"** (aa. ss. 2020/21- 2021/22) (cfr. par. 2.6);

- **PON “Per “aprire” le porte della scuola e “chiudere” una prigione (V. Hugo)” – Modulo “Dolci evasioni”:** nel laboratorio di pasticceria gli alunni sono stato guidati dalla docente alla confezione di dolci della tradizione napoletana ed hanno organizzato la manifestazione finale in occasione del a Pasqua (a. s. 2021/22);
- **“Corti Dentro”** in collaborazione con il Festival del Cinema dei Diritti Umani di Napoli (a .s 2021/22, cfr. par 2.6).

## 2.5 I nodi concettuali interdisciplinari

Nel corso dell’anno scolastico, sono state scelte tematiche che potevano prestarsi a isolare nodi concettuali interdisciplinari significativi e qualificanti ai fini del colloquio orale che gli studenti dovevano prepararsi a sostenere in sede di esame, secondo quanto indicato all’art. 22, c. 5, dell’O.M. n. 65 del 14/04/2022.

Una volta individuato il nodo, evidenziandone gli aspetti logici, i processi di pensiero che sono alla radice dell’agire, le situazioni concrete, sono stati scelti materiali utili ad esercitazioni prima di gruppo e poi individuali. Si riporta di seguito un percorso pluridisciplinare elaborato dai docenti concernente una tematica indicata nei nodi interdisciplinari, e proposto agli studenti per far loro comprendere il meccanismo del colloquio di esame.

Tematica del nodo concettuale	ITALIANO	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	CUCINA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
L’OLIO D’OLIVA: IL RE DELLA CUCINA MEDITERRANEA	VERISMO	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	LES METHODES DE CONSERVATION DES ALIMENTS	LA DOMANDA E L’OFFERTA	L’OLIO	LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Le altre tematiche affrontate a livello pluridisciplinare sono stati l’uso dei prodotti del territorio e la dieta mediterranea, la scienza nella cucina, la cultura del cibo e la semplicità dei prodotti, l’uso dei prodotti a chilometro zero.

## 2.6 Attività, percorsi e progetti di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica

Premesso che l’intervento dei docenti, nello specifico contesto operativo, è improntato a trasmettere non solo meri saperi, ma anche insegnamenti che fanno della legalità un elemento portante del percorso formativo-didattico dei discenti, si sottolinea l’importante partecipazione della classe al progetto di seguito indicato, nell’a.s.2018/2019, e poi ripreso negli anni scolastici a seguire.

Progetto “Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri”: tale progetto, deliberato dalla Corte l’8 maggio 2018 e, in continuità con il “Viaggio nelle scuole”, rispondeva all’esigenza di aprire l’Istituzione alla società, per diffondere e consolidare la cultura costituzionale. La scelta delle carceri ha avuto come finalità specifica, quella di testimoniare che la cittadinanza costituzionale non conosce “muri”. Così nel Centro Penitenziario di Secondigliano, grazie alla collaborazione tra Dipartimento dell’Amministrazione Penitenziaria, Dirigenza del carcere e al supporto dei docenti di diritto della Sezione Staccata, si è svolto un ciclo di incontri finalizzato ad una manifestazione finale che ha visto l’intervento di un Vice Presidente della Corte Costituzionale che ha risposto alle domande di detenuti dei vari reparti. Negli incontri preparatori è intervenuta una docente universitaria che, oltre a spiegare in dettaglio le finalità dell’iniziativa, ha fornito spunti di riflessione su varie problematiche, quali i diritti di cittadinanza all’interno delle istituzioni carcerarie, la funzione rieducativa della pena, le prospettive de iure condendo sulla riforma della giustizia e il ruolo della Corte Costituzionale, le attività culturali e il lavoro intramurario, il diritto alla speranza e ad una seconda opportunità. L’iniziativa ha riscosso un vivo successo ed ha incontrato la partecipazione propositiva degli studenti dell’attuale classe 5H, che nel corso degli anni scolastici successivi hanno inteso approfondire il percorso affrontato, anche alla luce delle personali esperienze.

Per il corrente anno scolastico in base alla L. n.92 del 20/08/2019, *Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica*, il Consiglio di Classe ha delineato il piano di lavoro per la progettazione dell’attività relativamente al curriculum verticale di Educazione Civica.

Le tematiche da sviluppare per il quinto anno sono state le seguenti: “La Costituzione: i valori fondanti” e “Il Diritto al lavoro”.

Le 33 ore annuali (ridotte del 30% a 23 ore annuali per l'istruzione degli adulti) sono state svolte nel primo e nel secondo quadrimestre cercando di mediare tra le difficili circostanze del momento dovute al Covid con ridotti tempi a disposizione e ridotte possibilità di interazione laboratoriale.

Nella progettazione delle attività per il primo quadrimestre, incentrata sulla tematica del Diritto al Lavoro, è stata effettuata una valutazione fondata su indicatori informali (come partecipazione, coinvolgimento, senso di responsabilità), mentre per la tematica "La Costituzione: i valori fondanti" è stata realizzata nel secondo quadrimestre l'UdA pluridisciplinare "La Costituzione a misura di alunno" con una prova di verifica finale. Ogni alunno presenterà alla Commissione in sede d'esame un elaborato multimediale che, oltre ad evidenziare le competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione autobiografica relativamente ad un articolo della Costituzione, scelto dal candidato e modellato sulla sua storia professionale e individuale.

Il piano di lavoro sul percorso di Educazione Civica con relativo GANNT e l'UdA pluridisciplinare sono allegati al verbale n. 3 del CdC del 11/11/2021.

Nel corrente anno scolastico gli alunni hanno inoltre partecipato all'iniziativa "**Corti dentro**" sui diritti umani violati promossa dall'area educativa del carcere di Secondigliano, in collaborazione con altri istituti di pena campani e con il Festival del Cinema dei Diritti Umani di Napoli ed hanno assistito alla visione dei seguenti film: "Dipende tutto da te" di Daniele Ceccarini, "Guarding the forest" di M. Baring e K. Mendes, "Umar" Di F. Cibati, "Sic est" di F. Ricci e "Tekoser, il partigiano orso" di D. Salvetti. Gli alunni, facenti parte della giuria, hanno poi votato i film preferiti.

## **2.7 Attività di recupero**

Le attività di recupero sono state attivate in orario curricolare e attraverso le attività didattiche integrative sopra descritte.

## **2.8 Metodologie e strategie didattiche adottate**

I docenti considerate le peculiarità operative e le problematiche relative all'apprendimento e al percorso formativo degli alunni adulti in stato detentivo, hanno posto in essere nel corso dell'attività didattico-formativa le seguenti azioni metodologiche: lezione frontale con richiesta d'intervento; lezione partecipata; cooperative learning; studio individuale e di gruppo; problem solving; brainstorming; simulazione; didattica laboratoriale, compiti di realtà su argomenti di studio; presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini. Sempre sotto il profilo metodologico, anche in considerazione delle suindicate situazioni, i docenti hanno individuato dei nodi interdisciplinari, atti a far cogliere agli alunni nessi e collegamenti tra gli argomenti oggetto di trattazione nelle singole discipline. Tale scelta metodologica è stata dettata anche dall'esigenza di rendere gli alunni edotti sulle modalità di svolgimento del colloquio, quale prova di esame, partendo dal materiale proposto.

In considerazione del contesto carcerario, che presenta svariati e differentissimi bisogni formativi, i docenti hanno svolto attività di tutoraggio e interventi mirati e individualizzati, realizzati mediante l'adozione di strategie e strumenti individuati, di volta in volta, come più idonei al superamento dell'emergente situazione problematica.

## **2.9 Simulazioni d'Esame svolte**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate, per quanto possibile, simulazioni della prima e della seconda prova scritta.

Per la prima prova scritta, sulla base delle indicazioni fornite dall'OM n. 65/22, le simulazioni sono state fatte secondo le modalità indicate nel D.M. 1095 del 21 novembre 2019, dove veniva specificato che la prova di Italiano è articolata in sette prove, di cui 2 di tipologia A-Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano; 3 prove di tipologia B-Analisi e produzione di un testo argomentativo; 2 prove di tipologia C-Riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità.

Le simulazioni della seconda prova riguardante la disciplina di indirizzo è stata regolata secondo le modalità indicate dal ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018 per l'articolazione enogastronomica, ovvero le seguenti tre tipologie di prova: 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. Per la correzione delle prove sono state adottate griglie elaborate dai dipartimenti di riferimento, che sono allegate al presente documento (ALL. B1 e B2).

Sono poi state svolte delle simulazioni di colloquio di esame, al fine di consentire agli alunni di acquisire un'adeguata padronanza sulle modalità di svolgimento dello stesso sui nodi concettuali interdisciplinari individuati dai docenti del C.d.C. (cfr. 2.5)

### **2.10 Tempi del percorso formativo**

Ai fini della valutazione periodica degli studenti l'anno scolastico è suddiviso in quadrimestri. Per quanto concerne i tempi di svolgimento dei contenuti disciplinari, gli stessi sono stati oggetto di programmazione in UdA (Unità di Apprendimento), nei limiti del monte ore di ciascuna disciplina, secondo quanto decretato dal DPR 263 del 2012 e dalle "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti- Allegato D" (DM 12 marzo 2015). Tuttavia bisogna sottolineare che per tutte le discipline la programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Nella prima parte del presente documento, (vedasi punto 1.2), è riportata la tabella contenente l'indicazione del monte ore previsto dal citato allegato per l'indirizzo di studio della classe in oggetto, mentre sono indicati nelle schede per disciplina i tempi per ciascuna UdA (Allegati A).

### **2.11 Spazi**

Aula, Laboratorio di sala e cucina, biblioteca, Teatro.

### **2.12 Strumenti**

LIM, lavagna tradizionale, attrezzature di sala e cucina, alimenti da trattare in cucina, testi disponibili presso la biblioteca scolastica del reparto, libri di testo concessi in comodato d'uso, fotocopie, dispense create dai docenti, file reperiti sulla rete, mappe concettuali, power point, filmati.

## CAPITOLO 3

### LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

#### 3.1 I criteri di valutazione

Per quanto concerne i criteri di valutazione, il Consiglio di classe ha adottato i criteri stabiliti dal Collegio dei docenti, fermo restando le peculiarità dell'istruzione degli adulti. L'attività valutativa è stata attuata sotto il segno della trasparenza, coinvolgendo gli studenti non solo per informarli dei risultati conseguiti nelle varie prestazioni, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione. Si deve, infatti, evidenziare che il DPR 2012 ha ripreso, per quanto concerne la tematica in oggetto, il testo del progetto SIRIO in cui si sottolinea come "Verifica e valutazione debbano perdere, a maggior ragione nei confronti di un'utenza adulta, il loro valore sanzionatorio, per assumere la più appropriata connotazione di controllo di processi", dando così rilievo alla valenza formativa della valutazione.

La valutazione ha avuto per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento degli studenti sia come dimensione formativa, ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che è rimasto in sospeso e come migliorare, sia come dimensione sommativa, espressa con un voto o un giudizio, che ha invece verificato se, al termine di un segmento di percorso, gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello.

La valutazione delle verifiche e delle attività ha fatto riferimento a griglie di valutazione delle competenze raggiunte elaborate ad hoc dai dipartimenti e dai Consigli di Classe e condivise dal Collegio dei Docenti.

La valutazione sommativa ha rappresentato una sintesi che ha tenuto conto anche della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è stata deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto.

La valutazione annuale del percorso formativo dello studente è stata articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si è concluso il 4 febbraio 2022, e il secondo quadrimestre, che si è concluso a giugno.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi programmati);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- partecipazione assidua;
- rispetto delle norme disciplinari e partecipazione al dialogo scolastico
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento;
- il livello di competenze nell'ambito dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento dell'Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

#### 3.2 Gli strumenti di valutazione adottati

Nella fase della didattica in presenza, sono state effettuate dai docenti verifiche scritte e orali, non solo per accertare periodicamente il conseguimento degli obiettivi disciplinari, ma anche per attivare interventi differenziati per finalità e modalità, diretti a valorizzare le potenzialità di ciascun alunno. Per tale motivo, le prove tradizionali sono state affiancate da modalità di verifica di varia natura, sì da consentire periodici e rapidi accertamenti del livello raggiunto dai singoli e dalla classe in ordine a determinati traguardi formativi generali e specifici.

Le prove concordate dal Consiglio di Classe sono di seguito indicate:

### Prove scritte e pratiche:

- Strutturate e semi strutturate;
- Somministrazione di questionari;
- Esercitazioni tradizionali;
- Produzione di elaborati;
- Produzione di piatti.

<b>Prove orali:</b>
---------------------

Colloqui opportunamente strutturati, affiancati da verifiche alla lavagna.

In particolare si è verificato:

- l'esposizione orale sincrona e dialogata dei contenuti, individuale o per piccoli gruppi, a seguito di studio autonomo, ricerca o approfondimento;
- la stesura di elaborati o lo svolgimento di questionari ed esercizi in modalità sincrona con strumenti che consentano di monitorare in tempo reale l'attività degli studenti;
- la produzione di elaborati digitali, individuali o di gruppo, a seguito di consegne con carattere di ricerca, rielaborazione e approfondimento personale dei contenuti;

Le valutazioni sommative, espresse da ciascun docente, hanno determinato la formulazione del voto finale di sintesi al termine delle attività didattiche dell'anno scolastico in corso.

Lo strumento di valutazione privilegiato adottato da ciascun docente per le valutazioni disciplinari è costituito da una griglia disciplinare valida per ciascuna materia.

Per la valutazione delle prove scritte sommative e dei colloqui periodici sono state elaborate dai Dipartimenti disciplinari dell'I.S.I.S. "E. Caruso" e utilizzate dai docenti, griglie di valutazione curricolare di cui si allegano al presente documento quelle di Italiano e di Scienza e cultura dell'alimentazione come proposta per gli Esami di Stato (All. B1 e B2).

Infine di seguito viene riportata una griglia elaborata in considerazione della particolare situazione utile all'osservazione sistematica per quanto riguarda gli obiettivi educativi trasversali.

INDICATORI DI COMPETENZA	AUTONOMIA è capace di reperire da solo strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace			RELAZIONE interagisce con i compagni, sa esprimere e infondere fiducia, sa creare un clima propositivo			PARTECIPAZIONE collabora, formula richieste di aiuto, offre il proprio contributo			RESPONSABILITÀ rispetta i temi assegnati e le fasi previste del lavoro, porta a termine la consegna ricevuta			FLESSIBILITÀ reagisce a situazioni o esigenze non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali, ecc.;			CONSAPEVOLEZZA è consapevole degli effetti delle sue scelte e delle sue azioni			
	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	
ALUNNI/Prop. voto	*SI/NO/IN PARTE																		

### 3.3 Gli obiettivi raggiunti

Gli allievi hanno raggiunto nel complesso i seguenti obiettivi.

<b>Obiettivi cognitivi</b>
----------------------------

#### Competenze

- Sono in grado di applicare le conoscenze acquisite per la risoluzione di situazioni problematiche coinvolgenti anche diverse discipline in un'ottica pluridisciplinare.
- Hanno acquisito un'adeguata preparazione di base, nell'ambito dello specifico indirizzo di studio, adattabile al reinserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi.
- Sanno interpretare in un'ottica anche interdisciplinare fenomeni storici, sociali, giuridico-economici della struttura ricettiva alberghiera.
- Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzano tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicano le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

#### **Conoscenze**

- Hanno arricchito trasversalmente la loro cultura di base, rendendola ora idonea ad affrontare consapevolmente e criticamente anche aspetti della realtà sociale, produttiva ed enogastronomica
- Posseggono un'adeguata conoscenza dei mezzi espressivi e di comunicazione scritti e orali, che consentono di decifrare o elaborare testi di varia natura.
- Conoscono le tecniche operative di risoluzione di situazioni problematiche, coinvolgenti anche diverse discipline.
- Conoscono nell'evoluzione dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali

#### **Abilità**

- Hanno acquisito abilità linguistiche-espressive che consentono un'adeguata comunicazione.
- Sono in grado di operare collegamenti ed esprimere autonomamente giudizi critici.
- Sono in grado di operare scelte sia in campo personale sia professionale.
- Sono in grado di cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
- Sono in grado di applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
- Sono in grado di intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

<b>Obiettivi educativi</b>
----------------------------

- Rispettano gli altri e le regole della vita di gruppo;
- Riflettono su sé stessi, gestiscono efficacemente il tempo e le informazioni, lavorano con gli altri in maniera costruttiva, si mantengono resilienti e gestiscono il proprio apprendimento e la propria carriera;
- Agiscono da cittadini responsabili e partecipano pienamente alla vita civica e sociale;
- Adottano atteggiamenti positivi di fronte alle difficoltà;
- Esprimono opinioni personali motivate rispettando quelle altrui;
- Svolgono la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuiscono a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

Obiettivi di Educazione Civica			
Nucleo	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	TRAGUARDI DI COMPETENZA
	Quinto Anno		
Costituzione (diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà)	-Elementi essenziali di diritto pubblico e costituzionale -I caratteri della Costituzione -La struttura della Costituzione -I principi fondamentali	-Conoscere i caratteri fondamentali dei principali diritti e rapporti etico sociali, tra i quali il diritto allo studio, alla libertà della cultura ed alla salute, la libertà dell'arte, della scienza e di insegnamento -Conoscere il concetto di libertà e di iniziativa economica -Conoscere i caratteri essenziali del regime giuridico della proprietà	-Saper distinguere lo scopo di favorire il pieno sviluppo della persona umana nella tutela costituzionale dei diritti e rapporti etico sociali -Saper riconoscere la funzione sociale nelle norme che disciplinano la proprietà
La Costituzione (il diritto al lavoro)	-Il diritto dovere al lavoro; il ruolo dei costituenti	-Conoscere i caratteri fondamentali dei principali diritti sociali dei lavoratori -Conoscere il concetto di diritto/dovere -Conoscere i presupposti della responsabilità giuridica	-Saper riconoscere i presupposti fondamentali della relazione lavoratore-datore di lavoro

### 3.4 I criteri per l'attribuzione del credito e della valutazione delle prove d'esame secondo la normativa vigente

I criteri per l'attribuzione del credito scolastico presso la sede carceraria sono riportati nella CM n. 3 del 17/03/2016 (e ripresi nell'O.M. n. 65 del 14/04/2022, art.11, c.5) per cui il punteggio del credito scolastico è attribuito moltiplicando per due il credito scolastico assegnato ad esito dello scrutinio finale del secondo periodo didattico sulla base della media dei voti e il credito maturato al terzo periodo didattico. Tale credito complessivo del secondo e del terzo periodo didattico, per il corrente Esame di Stato, viene convertito ai sensi della tabella 1 dell'Allegato C dell'O.M. n. 65 del 14/04/2022 (ALL. C del presente documento). L'attribuzione del credito scolastico dell'anno in corso viene effettuata sulla base della media dei voti assegnati, secondo l'Allegato A al d. lgs 62/2017 e convertito ai sensi della tabella 1 dell'Allegato C dell'O.M. n. 65 del 14/04/2022 (O.M. n. 65 del 14/04/2022, art.11, c. 1.). Per quanto riguarda l'attribuzione del credito scolastico per l'anno in corso, saranno presi in considerazione i seguenti indicatori: media, interesse e impegno, partecipazione alle attività didattiche e complementari.

I criteri di ammissione / non ammissione all'Esame di Stato presso la sede carceraria sono gli stessi di quelli di quelli adottati presso la sede centrale fermo restando le peculiarità dell'istruzione degli adulti richiamate dalla C.M. n.3 del 17/03/2016.

In relazione alla prima e alla seconda prova d'esame, per le quali la sottocommissione, ai sensi dell'art. 21, c 2 dell'OM n. 65 del 14/04/2022, dispone rispettivamente di un massimo di 15 e 10 punti, il punteggio sarà attribuito secondo le griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti dell'ISIS "E. Caruso" e proposte in allegato al presente documento (ALL. B1 e B2).

In relazione alla valutazione della prova orale d'esame, il Consiglio di Classe, in base alla nuova normativa che disciplina l'Esame di Stato nel corrente anno scolastico, ha adottato la Griglia Nazionale di Valutazione del Colloquio allegata in calce al presente documento (cfr. Allegato B3).



## **ALLEGATI**

### **All. A - SCHEDE CONSUNTIVE DISCIPLINARI**

**All. A1 Disciplina: Italiano**

**All. A2 Disciplina: Storia**

**All. A3 Disciplina: Inglese**

**All. A4 Disciplina: Francese**

**All. A5 Disciplina: Scienze matematiche applicate**

**All. A6 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

**All. A7 Scienza e cultura dell'alimentazione**

**All. A8 Laboratorio dei servizi enogastronomici- Settore cucina**

**All. A9 Laboratorio dei servizi enogastronomici -Sala e vendita**

### **All. B - GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROPOSTE PER LE PROVE DI ESAME**

**All. B1 Griglia di valutazione della prima prova scritta**

**All. B2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta**

**All. B3 Griglia di valutazione del colloquio**

### **All. C - ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E TABELLE CONVERSIONE DEI PUNTEGGI**

### **All. D – CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^H - PROSPETTO FIRME DOCENTI**

## ALL. A SCHEDE CONSUNTIVE DISCIPLINARI

### All. A1

**Disciplina:** Italiano                      **Prof. Capasso Antonella**

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno in un certo modo rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

#### **Obiettivi raggiunti**

**Conoscenze:** gli alunni hanno acquisito una sufficiente conoscenza della letteratura italiana in base ad una pluralità di referenti retorici, stilistici, storici, sociologici ed economici. Hanno imparato a conoscere le correnti letterarie studiate inserendole nel contesto storico, sociale ed economico nel quale hanno avuto origine. Hanno conoscenze sufficienti sulle caratteristiche strutturali dei testi poetici e narrativi e sulle tecniche di analisi testuale. Attraverso lo studio dei testi hanno acquisito conoscenze sugli autori più significativi della letteratura italiana, apprendendo il pensiero, la poetica e le tappe fondamentali della loro formazione artistica ed umana. Conoscono le tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta e individuano i linguaggi specifici.

**Abilità:** gli allievi sono in grado di riassumere, scrivere relazioni, individuare gli elementi fondamentali dell'analisi testuale, orientarsi nel libro di testo, elaborare sintesi e di strutturare in un discorso coerente gli argomenti di letteratura studiati, riuscendo a contestualizzare le opere e gli autori.

**Competenze:** gli alunni hanno imparato ad esprimersi nella forma scritta e orale con un linguaggio semplice, in relazione ai livelli di partenza di ciascuno, anche se permangono difficoltà linguistiche evidenti a causa dell'uso del dialetto; hanno imparato ad imparare, comunicare, partecipare, agire in modo responsabile ed autonomo, risolvere i problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare le informazioni; a leggere, comprendere, interpretare i testi narrativi e poetici, a riconoscere gli elementi di analisi testuale e a comprenderne la funzione, a rielaborare le conoscenze in maniera autonoma, operando, in qualche misura nessi interpretativi interdisciplinari, ad apprezzare i testi letterari, ad utilizzare linguaggi specifici.

#### **Contenuti disciplinari**

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente alle indicate UDA

UDA	Tempi (h)
<b>La letteratura realistica tra l'ottocento e il novecento: Naturalismo francese, Verismo, cenni su Neorealismo</b>	<b>20</b>
<b>La poesia decadente</b>	<b>20</b>
<b>Futurismo e avanguardie artistiche</b>	<b>10</b>
<b>La poesia ermetica</b>	<b>49</b>
<b>Totale</b>	<b>99</b>

#### **Metodologie**

Nello studio della Letteratura si è privilegiata l'analisi puntuale dei testi, orale e scritta, sia di quelli poetici (livello del significante e del significato) che di quelli narrativi (tecniche di smontaggio del testo, punto di vista del narratore, sistema dei personaggi, spazio, tempo, tipo di discorso). Attraverso l'uso di questionari mirati gli alunni sono stati abituati a scrivere saggi brevi e relazioni su quanto appreso. Accanto al lavoro di tipo laboratoriale a classi aperte ed al cooperative learning, è stata utilizzata anche la lezione frontale di tipo tradizionale e la lettura in classe del libro di testo. È stato utilizzato l'insegnamento individualizzato ed è stato favorito il dibattito.

#### **Strumenti**

- Testo adottato: Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria: "Dal testo alla storia dalla storia al testo", voll. E, F, G, H, ed. Paravia, Dispense integrative, mappe concettuali

#### **Tipologie delle prove di verifica utilizzate**

- Prove strutturate (questionari) e semi strutturate, Prove scritte di tipo tradizionali, Verifiche orali individuali

## All. A2

### Disciplina: Storia

Prof. Puoti Paola

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno in un certo modo rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

### Obiettivi raggiunti

**Conoscenze:** gli alunni hanno acquisito una conoscenza globale della storia contemporanea, a partire dalla situazione geo-politica europea e mondiale e del sistema degli equilibri internazionali agli inizi del novecento fino agli equilibri geopolitici del secondo dopoguerra.

**Abilità:** gli alunni sanno sostenere una discussione storica con argomentazioni abbastanza pertinenti, riuscendo ad esprimere una visione generale e critica degli avvenimenti e ad operare collegamenti con le altre discipline di studio. Sanno utilizzare il libro di testo, prendere appunti, selezionare e sintetizzare le informazioni.

**Competenze:** gli allievi utilizzano in modo competente le conoscenze acquisite e, essendo mediamente informati sui fenomeni di attualità attraverso la stampa, sono capaci di stimolare il dialogo storico riuscendo a rintracciare nei complessi fatti storici studiati collegamenti con il mondo contemporaneo. Riescono inoltre a collocare le problematiche e gli eventi all'interno delle varie epoche e ad esporre quanto appreso in modo coerente. Gli alunni hanno sviluppato un metodo di studio adeguato pur evidenziando qualche problema di memorizzazione e di esposizione nella lingua italiana.

### Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente alle indicate UDA

UDA	Tempi (h)
LE RIVOLUZIONI INDUSTRIALI	10
LA GRANDE GUERRA	10
I TOTALITARISMI IN EUROPA NEL '900	20
LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL	5
LA SECONDA GUERRA MONDIALE	11
ORDINE MONDIALE NEL DOPOGUERRA: GUERRA FREDDA	10
<b>Totale</b>	<b>66</b>

### Metodologie

Sono state svolte lezioni frontali, la lezione partecipata, il lavoro di gruppo, il problem solving; si è utilizzata la lettura e l'analisi del libro di testo, delle fonti e della critica storiografica. Relativamente all'acquisizione di un valido metodo di studio, si è insistito molto sull'uso delle mappe concettuali, per favorire le capacità di sintesi e di memoria.

### Strumenti

- Testo adottato: A. De Bernardi, S. Guarracino, "Storia 3 – Novecento Eventi e problemi / Itinerari", Ed. B. Mondadori
- Dispense integrative
- Mappe concettuali

### Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove strutturate (questionari) e semi strutturate (saggi brevi, relazioni, articoli giornalistici)
- Prove scritte di tipo tradizionale
- Verifiche orali individuali

**ALL. A3**

**Disciplina: Inglese**

**Prof. ssa Benedetta Fontana**

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno in un certo modo rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

**Obiettivi raggiunti**

**Competenze:** gli studenti utilizzano in modo sufficiente le loro conoscenze. Per essi è avvenuta l'acquisizione di alcune ulteriori competenze linguistiche e comunicative su quelle possedute ed hanno in parte potuto stabilire i collegamenti trasversali con le altre materie.

**Conoscenze:** gli studenti sono riusciti ad usare la lingua con una certa padronanza, a relazionare su argomenti propri della professionalità con discreta precisione terminologica e comprendere in maniera sufficiente testi di argomento.

**Abilità:** gli studenti sono capaci di comprendere brevi messaggi orali, affrontare situazioni di comunicazione quotidiana per soddisfare bisogni concreti, comprendere il senso e lo scopo di testi scritti di carattere generale e scrivere brevi messaggi di carattere personale.

**Contenuti disciplinari**

UDA	Tempi (h)
Diet and Nutrition	20
Safety procedures	20
Career paths	26
<b>Totale</b>	<b>66</b>

**Metodologia**

La metodologia adottata si può considerare di stampo pressoché tradizionale: la docente ha adottato il metodo della lezione frontale partecipata e le attività di gruppo volte a favorire il confronto, la partecipazione attiva, la collaborazione tra gli alunni, la riflessione critica, la discussione guidata, il dibattito. Gli studenti sono stati abituati a privilegiare l'efficacia della comunicazione e la fluidità del discorso. La comprensione orale si è sviluppata su testi di vario tipo su cui gli studenti hanno compiuto le seguenti operazioni: cogliere il significato globale, individuare informazioni specifiche, valutare il contributo dei compagni a un dialogo o a una discussione. Si sottolinea che la docente ha dovuto procedere a richiami e approfondimenti grammaticali e sintattici in itinere poiché non sempre gli studenti mostravano preve conoscenze linguistiche adeguate.

**Strumenti**

- Testo adottato: Catrin Elen Morris – Alison Smith, Mastering Cooking & Service, ELI
- LIM – Presentazione di slide multimediali
- Fotocopie, appunti, sintesi guidate e dispense

**Tipologie delle prove di verifica utilizzate**

- Prove scritte strutturate e semi-strutturate
- Verifiche orali individuali

**ALL. A4****Materia: Francese****Prof.ssa Mazzei Angelique Elizabeth**

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

**Obiettivi raggiunti****Competenze**

Gli studenti riescono a utilizzare le conoscenze linguistiche acquisite, rispondendo a domande e producendo dei semplici testi riguardanti gli argomenti trattati. Nella produzione sia orale che scritta, si evidenzia un bagaglio lessicale appropriato che rende la comunicazione chiara.

**Abilità**

Gli studenti, che comprendono in forma sufficiente quanto leggono o ascoltano, possiedono capacità elaborative derivanti da riflessioni critiche. Con l'aiuto del docente sanno riferire, correttamente, oralmente e per iscritto sugli argomenti studiati. Riescono a rielaborare i contenuti in forma semplice ed essenziale, avendo acquisito conoscenze grammaticali e provvisti di un lessico semplice ed appropriato.

**Conoscenze**

Gli studenti hanno una sufficiente conoscenza degli argomenti oggetto di studio che hanno riguardato soprattutto la vita dell'impresa, la comunicazione e alcuni aspetti di civiltà.

**Contenuti disciplinari**

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività svolte, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente.

UDA	Tempi (h)
RÉVISION DE GRAMMAIRE	16
AU - DELÀ DE LA CUISINE	22
L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ	26
<b>Totale</b>	<b>66</b>

**Metodologia**

L'insegnamento, fondato sul metodo comunicativo-funzionale, ha mirato al consolidamento delle conoscenze e abilità linguistiche, allo sviluppo delle capacità di comprensione ed espressione orale e scritta.

**Strumenti**

Attraverso letture, ascolti, conversazioni, questionario, résumés, composizioni di lettere commerciali.

**Criteri Di Valutazione**

La valutazione degli apprendimenti è stata operata considerando la conoscenza degli argomenti; la chiarezza e la completezza nell'esposizione; la proprietà di linguaggio; la capacità di sintesi; la correttezza ortografica e grammaticale.

**Testi di riferimento**

Fotocopie

Dispense integrative DaD

**Prove di verifiche**

Sono state utilizzate prove non strutturate, interrogazioni orali, conversazioni, riassunti, composizioni di lettere commerciali e tests consistenti in prove a risposta aperta.

## ALL. A 5

**Disciplina: Scienze matematiche applicate**

**Prof. Cimmino Giovanna**

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno in un certo modo rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

### Obiettivi raggiunti

**Competenze:** gli alunni hanno imparato ad applicare il pensiero e la comprensione matematica per risolvere una serie di semplici problemi in situazioni quotidiane; usano in maniera essenziale i modelli matematici (formule, costrutti, grafici, diagrammi) ; hanno imparato ad imparare ,a riflettere su sé stessi, a gestire le informazioni, a lavorare con gli altri in maniera costruttiva, a mantenersi resilienti e a gestire il proprio apprendimento; hanno sviluppato in maniera adeguata la capacità di programmare e gestire semplici progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario nell'ambito del settore professionale di riferimento.

**Conoscenze:** gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito i concetti fondamentali inerenti alla matematica generale e l'applicazione degli stessi per la comprensione delle strutture e dei concetti sociali ed economici.

**Abilità:** sanno prospettare semplici situazioni problematiche che fanno loro formulare ipotesi di soluzione con il ricorso alle conoscenze possedute; sanno ricercare un procedimento risolutivo e sanno scoprire le relazioni matematiche che sottostanno al problema, alla generalizzazione del risultato conseguito e al suo collegamento con le altre conoscenze già apprese oltre che con le altre discipline. Sanno rappresentare e leggere il grafico di una funzione nota (retta, parabola.)

### Contenuti disciplinari

UDA	Tempi(h)
Le funzioni e le loro proprietà	15
I limiti e le derivate	24
L'Economia e le funzioni di una variabile	20
La Ricerca operativa	20
La programmazione lineare	20
<b>Totale</b>	<b>99</b>

### Metodologie

L'impostazione metodologica non ha preso avvio da una disciplina già confezionata, cioè da teorie e concetti già elaborati e scritti. Essenziale invece è stato muovere da una didattica che ha favorito l'insorgere di problemi matematizzabili. In tal senso si è promossa la scelta di situazioni particolarmente idonee a far nascere in modo naturale congetture, ipotesi, problemi e relative soluzioni. Dopo aver prodotto esemplificazioni, situazioni ed applicazioni concrete, le tematiche sono state sistemate con il chiaro, rigoroso e corretto percorso matematico specifico della disciplina. Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi. I contenuti sono stati scelti non solo all'interno della disciplina, ma seguendo anche un criterio che ha legato la matematica al settore enogastronomico.

### Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte.

Strumenti di verifica sono stati: colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico della matematica, verifiche scritte articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, corrispondenza, completamenti.

### Strumenti

Il libro di testo è stato il punto di riferimento per l'introduzione degli argomenti, per il loro approfondimento e per la loro schematizzazione

Sono stati utilizzati inoltre i seguenti mezzi: dispense, appunti, laboratorio informatico.

**Testo adottato:** Corso base rosso di matematica volume 3-4-5 di Bergamini – Trifone edizioni Zanichelli

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

### Obiettivi raggiunti

**Competenze:** gli studenti dimostrano una sufficiente conoscenza della dinamica aziendale e un utilizzo delle procedure e metodi ad essa connessa.

**Conoscenze:** gli studenti palesano un'adeguata conoscenza dei concetti fondamentali delle diverse tematiche trattate.

**Abilità:** gli studenti applicano le conoscenze acquisite, usando la terminologia specifica.

### Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività in presenza e in modalità DaD, mentre sarà allegata alla documentazione il programma svolto conformemente.

UDA	Tempi (h)
Il sistema informativo di bilancio	30
La contabilità gestionale e costi	23
Pianificazione e controllo	20
Il marketing	26
<b>Totale</b>	<b>99</b>

Nel corso delle lezioni si è proceduto a continui richiami degli argomenti oggetto di trattazione nella classe quinta e di quelli ad essi propedeutici, sollecitando interventi degli alunni, al fine di integrare l'argomento proposto con loro osservazioni e quesiti e procedere, quindi, agli opportuni chiarimenti e richiami.

### Strumenti

- Libro di testo: Astolfi, Barale e Ricci *Entriamo in azienda 3*, Ed. Tramontana. Lavagna.
- Documentazione contabile. Laboratorio informatico.
- Dispense integrative DaD

### Tipologie delle prove di verifica utilizzate:

-Verifiche orali individuali. Esercitazioni.

**ALL. A7****Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione****Prof. Antonello Amoroso**

La programmazione iniziale è stata leggermente rimodulata in itinere a causa di brevi chiusure delle attività didattiche generate dall'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

**Obiettivi raggiunti:**

**Competenze:** gli alunni sono stati in grado di affrontare criticamente le problematiche riguardanti i marchi di qualità e riconoscimento delle varie etichettature presenti nella legislazione italiana.

Inoltre sono in grado di saper gestire e riconoscere l'alimentazione e le sue variabili a livello dietetico, in rapporto anche alla prevenzione o alla cura delle diverse patologie, l'igiene degli alimenti e la loro conservazione e l'acquisizione di un uso più corretto e pertinente della terminologia specifica; della capacità di sintesi; di analisi e di rielaborazione dei nuclei fondamentali della disciplina; hanno imparato a riflettere su sé stessi; a gestire le informazioni; a lavorare con gli altri in maniera costruttiva; a mantenersi resilienti e a gestire il proprio apprendimento; hanno sviluppato in maniera adeguata la capacità di programmare e gestire semplici progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario nell'ambito del settore professionale di riferimento.

**Conoscenze:** gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito i concetti fondamentali inerenti alla cultura dell'alimentazione e l'applicazione degli stessi per la comprensione e l'attuazione di un corretto ed adeguato regime alimentare.

**Abilità:** sanno prospettare semplici situazioni problematiche che fanno loro formulare ipotesi di soluzione con il ricorso alle conoscenze possedute ed acquisite nel corso dell'anno; sanno ricercare un procedimento risolutivo e sanno applicare i principi dell'igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro, delle principali tecniche di conservazione degli alimenti e dei principali concetti della dietetica e della dietoterapia.

**Contenuti disciplinari**

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA svolte:

UDA	Tempi (h)
<b>MARCHI DI QUALITA'</b>	<b>15</b>
<b>DIETE NEL MONDO, CULTURE ALIMENTARI</b>	<b>5</b>
<b>PIRAMIDE ALIMENTARE</b>	<b>16</b>
<b>PATOLOGIE ALIMENTARI E SANA ALIMENTAZIONE</b>	<b>16</b>
<b>SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE</b>	<b>13</b>
<b>Totale</b>	<b>66</b>

**Metodologie:**

L'impostazione è stata favorita dal continuo insorgere di quesiti teorici applicabili successivamente alle situazioni di vita quotidiane.

Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi. I contenuti sono stati scelti non solo all'interno della disciplina, ma seguendo anche un criterio che ha legato la cultura dell'alimentazione al proprio regime dietetico.

**Tipologie delle prove di verifica utilizzate:**

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte, durante il processo di apprendimento della scienza e cultura dell'alimentazione.

**Strumenti di verifica sono stati:**

colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico della scienza e cultura dell'alimentazione

**Strumenti:**

Il libro di testo è stato il punto di riferimento per l'introduzione degli argomenti, per il loro approfondimento e per la loro schematizzazione, nonché lo spunto per far emergere capacità critiche al fine di stimolare discussioni.

Sono stati utilizzati inoltre i seguenti mezzi, strumenti, spazi:

dispense, dettatura di appunti, laboratorio informatico, mappe concettuali e applicazioni pratiche.

**Testo adottato:**

"Alimentazione, Nutrizione e Salute". Vol. Unico – Edizioni Liviana



## ALL. A8

**Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina**

**Prof. Veronica Della Ratta**

La programmazione didattica predisposta ad inizio anno scolastico è stata rimodulata in itinere in seguito alle misure adottate dalla struttura penitenziaria per fronteggiare l'emergenza sanitaria Covid-19. Tali misure hanno determinato un rallentamento nello svolgimento dell'attività didattica programmata e una conseguente ridefinizione degli obiettivi e dei tempi di attuazione della stessa.

### Obiettivi raggiunti

**Competenze:** Gli studenti utilizzano le conoscenze e le abilità acquisite in modo finalizzato per valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali per ottimizzare la produzione di prodotti enogastronomici; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico; applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza sul luogo di lavoro e nel processo produttivo dei piatti; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.

**Conoscenze:** Gli studenti hanno appreso i concetti fondamentali della disciplina inerenti alle caratteristiche dei prodotti del territorio; i marchi di qualità, i sistemi di tutela e le certificazioni non ufficiali; i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; il sistema HACCP; le tipologie di intolleranze alimentari; le tecniche di catering e banqueting.

**Abilità:** Gli studenti sono capaci di riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni; realizzare piatti con prodotti del territorio; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; simulare un piano di HACCP; realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari; organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; progettare menu per tipologia di eventi; simulare eventi di catering e banqueting.

### Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente alle indicate UDA

UDA	Tempi (h)
Restaurant management	15
Alimenti e qualità alimentare	10
Sicurezza e tutela della salute	25
Tradizione ed evoluzione in cucina	19
Catering e banqueting	30
Totale	99

### Metodologie

- Lezione partecipata, problem solving, role playing, brainstorming, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale

### Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

- Colloqui orali, prove strutturate e semi strutturate, esercitazioni pratiche in laboratorio

### Strumenti

- Libro di testo: Alma, Tecniche di cucina e pasticceria, tomo C, Edizioni Plan
- Dispense, mappe concettuali, presentazioni PowerPoint, laboratorio di cucina

## ALL. A9

**Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala e Vendita**

**Prof. Giovanni Sessa**

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno in un certo modo rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

### **Obiettivi raggiunti**

#### **Competenze:**

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-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 a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

#### **Conoscenze:**

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu; caratteristiche dell'enografia Regionale e Nazionale; preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale; tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia; organizzazione e programmazione della produzione; software di settore.

#### **Abilità:**

Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi; individuare la produzione enoica internazionale; individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio; valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost); simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina; elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

#### **Contenuti disciplinari**

UDA	Tempi (h)
Aspetti gestionali nell'attività di ristorazione	10
Dall'accoglienza al commiato	10
I principali prodotti tipici enogastronomici nazionali e regionali	12
Professionalità al bar	14
Caratteristiche dell'enografia nazionale e internazionale. Metodi di analisi organolettica di cibi e bevande. Tecniche e criteri di abbinamento cibo-vino. La carta dei vini.	20
<b>Totale</b>	<b>66</b>

#### **Metodologie**

L'impostazione metodologica, sia nel corso della didattica in presenza che in quella a distanza, non ha preso avvio da una disciplina già confezionata, cioè da teorie e concetti già elaborati e scritti. Essenziale invece è stato muovere da una didattica che ha favorito l'insorgere di problemi. In tal senso si è promossa la scelta di situazioni particolarmente idonee a far nascere in modo naturale congetture, ipotesi, problemi e relative soluzioni. Dopo aver prodotto esemplificazioni, situazioni ed applicazioni concrete, le tematiche sono state sistemate con il chiaro e corretto percorso specifico della disciplina. Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi.

#### **Tipologie delle prove di verifica utilizzate.**

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte sia in presenza che in DAD, durante il processo di apprendimento. Strumenti di verifica sono stati:

-colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico di settore

-verifiche scritte articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, corrispondenza, completamenti.

#### **Strumenti**

Sono stati utilizzati i seguenti mezzi, strumenti, spazi: libro di testo, dispense, dettatura di appunti, laboratorio

**Testo adottato:** Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici, volume 4 e 5 classe -  
A.Faracca, E.Galiè, A.Capriotti, T.ficcadenti – La Monnier scuola

## ALL. B

### GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE DI ESAME ex art. 21 OM 14/3/2022, n. 65

**ALL. B1: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (art. 21. c. 2 OM 14/3/2022, n. 65 – ai sensi del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019)**

ISIS “ENRICO CARUSO” NAPOLI Anno scolastico 2021/22  
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
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	Ideazione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideazione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideazione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideazione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	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				
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna Comprensione del testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	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	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta); Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	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	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>				___/20

**ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2021/22**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO**  
**TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO**

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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>Attribuito</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	Ideazione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideazione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideazione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideazione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	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	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>				
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto; Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita, con ricchezza e correttezza di riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione	20	4	
	Individuazione di tesi e argomentazioni adeguata, con riferimenti culturali sostanzialmente corretti e congruenti allo sviluppo dell'argomentazione	15	3	
	Individuazione parziale di tesi e argomentazioni, con riferimenti culturali parzialmente congruenti all'argomentazione	10	2	
	Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni, con riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere lo sviluppo dell'argomentazione	Da 1 a 5	1	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Percorso ragionativo esaustivo e preciso; utilizzo di connettivi pertinenti	20	4	
	Percorso ragionativo completo e attinente; utilizzo di connettivi sostanzialmente adeguato	15	3	
	Percorso ragionativo semplice e lineare; uso di connettivi non sempre adeguato.	10	2	
	Percorso ragionativo impreciso e frammentario; uso errato dei connettivi	Da 1 a 5	1	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>				<b>___/20</b>

**ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2021/22**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO**  
**TIPOLOGIA C TESTO ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO**

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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRIPTORI</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>Attribuito</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	Ideazione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideazione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideazione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideazione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	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	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>				
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione; Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	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 sommarî; esposizione non sempre lineare.	10	2	
	Traccia non adeguatamente rispettata, titolo incoerente e paragrafazione inesistente; esposizione frammentaria e disorganica	Da 1 a 5	1	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	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	Da 1 a 5	1	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>				<b>__/20</b>

### **Nota del Dipartimento di Italiano alla griglia di valutazione**

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.

**ALL. B2: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (art. 21. c. 2 OM 14/3/2022, n. 65 – ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018)**

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	
<p>• <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.</p>	<p><b>Avanzato:</b> Colte in maniera puntuale e in ogni aspetto</p>	<p><b>3</b></p>
	<p><b>Intermedio:</b> Sono colte nella globalità</p>	<p><b>2-2,5</b></p>
	<p><b>Base:</b> colte negli aspetti essenziali o frammentarie, dispersive e confuse.</p>	<p><b>0-1</b></p>
<p>• <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.</p>	<p><b>Avanzato:</b> Preparazione completa ed approfondita, autonomo nella sintesi, applica correttamente le conoscenze</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Intermedio:</b> preparazione completa ma non approfondita</p>	<p><b>4-5</b></p>
	<p><b>Base:</b> Preparazione nozionistica e non approfondita</p>	<p><b>2-3</b></p>
	<p><b>Base non raggiunto:</b> Preparazione superficiale. Non raggiunge completamente gli obiettivi minimi</p>	<p><b>0-1</b></p>
<p>• <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</p>	<p><b>Avanzato:</b> sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia.</p>	<p><b>8</b></p>
	<p><b>Intermedio:</b> sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia.</p>	<p><b>6-7</b></p>
	<p><b>Base:</b> sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi.</p>	<p><b>4-5</b></p>
	<p><b>Base non raggiunto:</b> sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano gravi errori.</p>	<p><b>0-3</b></p>
<p>• <b>CAPACITA'</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p>	<p><b>Avanzato:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.</p>	<p><b>3</b></p>
	<p><b>Intermedio:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un adeguato linguaggio settoriale.</p>	<p><b>1,5-2,5</b></p>
	<p><b>Base:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.</p>	<p><b>1</b></p>
	<p><b>Base non raggiunto:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato.</p>	<p><b>0-0,5</b></p>
<p><b>Punteggio totale</b></p>	<p><b>Nota:</b> il voto finale si approssima per eccesso nel caso di decimali <math>\geq 0,5</math></p>	



**ALL. B3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (art. 22, 14/3/2022, n. 65, ALL. A)****Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

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

Firmato digitalmente da



**ALL. C.****ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E TABELLE DI CONVERSIONE DEI PUNTEGGI**

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO ex OM 14 marzo 2022, 65, art 11, c.5

ALLEGATO A d. lgs. 62/2017

**TABELLA****Attribuzione credito scolastico**

Media dei voti	Fasce credito III ANNO	di	Fasce credito IV ANNO	di	Fasce credito V ANNO	di
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	

TABELLA DI CONVERSIONE ex OM 14 marzo 2022, 65, art 11, c.5

Tabella 1

Conversione del credito scolastico  
complessivo

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

Tabella 2

Conversione del punteggio  
della prima prova scritta

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

Tabella 3

Conversione del punteggio  
della seconda prova scritta

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



Sezione Staccata  
Casa Circondariale "P. Mandato" di Secondigliano  
Napoli

ALL. D

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**ESAMI CONCLUSIVI DI STATO**  
**Anno scolastico 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Art. 17-comma 1- Dlgs 62/2017**

**O.M. n. 65 del 14/03/2022**

**Consiglio di Classe della V<sup>^</sup> Sez. H**

**Docenti**

**Firma**

**Antonella Capasso**

*Antonella Capasso*

**Paola Puoti**

*Paola Puoti*

**Angelique Elisabeth Mazzei**

*Angelique Mazzei*

**Benedetta Fontana**

*Benedetta Fontana*

**Giovanna Cimmino**

*Giovanna Cimmino*

**Nicola Doria**

*Nicola Doria*

**Antonello Amoroso**

*Antonello Amoroso*

**Veronica della Ratta**

*Veronica della Ratta*

**Giovanni Sessa**

*Giovanni Sessa*