



***DOCUMENTO DEL XV MAGGIO***

*Dlgs 62/2017 art.17 comma 1*

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

*La Dirigente scolastica  
Prof.ssa Letizia Testa*

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

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>I<br/>Parte</b>   | <b>1. Le informazioni sull'Istituto</b>  |
|                      | 1.1 Caratteristiche del territorio e dell'utenza   |
|                      | 1.2 Presentazione dell'Istituto  |
|                      | 1.3 Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo |
|                      | 1.4 Quadro orario settimanale  |
|                      | <b>2. Informazioni sulla classe</b>  |
|                      | 2.1 Composizione del Consiglio di classe   |
|                      | 2.2 Composizione del gruppo classe   |
| <b>II<br/>Parte</b>  | <b>3. Il percorso formativo della classe</b>   |
|                      | 3.1 Contenuti e obiettivi specifici di apprendimento                                     |
|                      | 3.2 Nodi concettuali   |
|                      | 3.3 Metodi - mezzi - spazi - tempi   |
|                      | <b>4. La valutazione della classe</b>  |
|                      | 4.1 La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione                                   |
| <b>III<br/>Parte</b> | <b>5. Verso l'esame</b>  |
|                      | 5.1 Ammissione e crediti   |
|                      | 5.2 Prima prova d'esame  |
|                      | 5.3 Seconda prova d'esame  |
|                      | 5.4 Il colloquio   |
|                      | 5.5 Curriculum dello studente  |
| <b>IV<br/>Parte</b>  | <b>6. Allegati</b>   |
|                      | a) Griglia di valutazione prima prova  |
|                      | b) griglia di valutazione seconda prova  |
|                      | c) griglia di valutazione colloquio  |
|                      | d) tabella conversione crediti   |

## **INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO**

### **1.1 CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA**

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

Vicaria-Poggioreale-Mercato-Pendino

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

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

## 1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Ordine scuola</b>       | <b>SCUOLA SECONDARIA II GRADO</b>   |
| <b>Tipologia scuola</b>    | <b>ISTITUTO SUPERIORE d' ISTRUZIONE SECONDARIA</b>  |
| <b>Codice</b>              | <b>NAIS142004</b>   |
| <b>Indirizzo</b>           | <b>VIA SAN GIOVANNI DE MATHA, 8 NAPOLI 80141</b>  |
| <b>Indirizzi di Studio</b> | <b>BIENNIO COMUNE<br/>AMMINISTRAZIONE FINANZE MARKETING<br/>TURISMO<br/>TRIENNIO<br/>AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING<br/>RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING<br/>SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI TURISMO<br/>LICEO ECONOMICO SOCIALE<br/>CORSO SERALE PER ADULTI<br/>TURISMO<br/>SISTEMI INFORMATIVI<br/>ENOGASTRONOMIA SALA E CUCINA</b> |

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

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

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

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

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

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **"Accoglienza turistica"**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

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

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

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

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

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

## 1.4 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA     | 4                             |
| STORIA                            | 3                             |
| INGLESE                           | 2                             |
| FRANCESE                          | 2                             |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3                             |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE        | 3                             |
| CUCINA                            | 2 + 1<br>copresenza<br>SALA   |
| SALA                              | 2 + 1<br>copresenza<br>CUCINA |
| MATEMATICA                        | 3                             |

## 2 INFORMAZIONI SULLA CLASSE

### 2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| <b>MATERIA</b>                    | <b>Docente</b>                |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Lingua e letteratura Italiana     | Prof. ssa Raffaella Tripolino |
| Storia                            | Prof.ssa Raffaella Tripolino  |
| Lingua Inglese                    | Prof.ssa Anna Vespa           |
| Lingua Francese                   | Prof. ssa Valeria Gravina     |
| Matematica                        | Prof. Gese Milone             |
| Cucina                            | Prof. Giuseppe Bianco         |
| Sala                              | Prof. Gaetano Fiorillo        |
| Diritto e Tecniche Amministrative | Prof.ssa Stefania Palomba     |
| Scienze dell'Alimentazione        | Prof.ssa Martina Iovine       |

## 2.2 COMPOSIZIONE DEL GRUPPO CLASSE

La classe è composta da 15 alunni con esperienze scolastiche e professionali molto diverse. Un piccolo gruppo di alunni possiede già un titolo di studio di scuola secondaria superiore, alcuni addirittura un titolo di studio universitario mentre altri, seppure adulti, non avendo completato regolarmente il percorso di studio hanno aderito con entusiasmo all'opportunità di conseguire un titolo di studio finito. La maggioranza degli alunni ha avuto una frequenza quasi regolare, mentre per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche proposte, si denota una marcata frammentazione all'interno della classe. Un esiguo gruppo di alunni ha seguito con un impegno crescente tutte le discipline sin dall'inizio dell'anno. Il processo di apprendimento è stato favorito dal clima sereno e disteso che si è venuto a creare, sempre basato su un dialogo costruttivo che ha stimolato la motivazione personale e ha favorito la crescita dell'autostima. Tutti i docenti hanno lavorato in un'unica direzione affinché partecipazione, impegno e interesse fossero orientati verso uno studio organico e sistematico, stimolando e potenziando le capacità e le attitudini dei singoli alunni.

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

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

un'attività di accoglienza e di orientamento, finalizzata alla definizione del "Patto formativo individuale" che ha certificato

il riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso di istruzione;

il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

la fruizione a distanza (FAD in piattaforma e learning) di una parte del percorso previsto, con conseguente riduzione dell'orario di presenza in aula (pari ad un quinto del monte orario al netto delle ore di accoglienza).

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

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

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

### **3.IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE**

#### **3.1 CONTENUTI E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

**Disciplina Italiano**

**Docente Raffaella Tripolino**

| <b>TITOLO</b>   | <b>COMPETENZE</b>  |
|---|--|
| <b>UDA 1: Naturalismo e Verismo. Giovanni Verga. Approccio al romanzo contemporaneo: Viola Ardone, "Oliva Denaro"</b> | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti  |
| <b>UDA 2: Il decadentismo. Pascoli e D'Annunzio</b>   | Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale e critico di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai |

|   |  |
|---|--|
|   | fini dell' apprendimento permanente  |
| <b>UDA 3: Il romanzo nella prima metà del Novecento. Italo Svevo, Luigi Pirandello.</b> | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare  |
| <b>UDA 4: La poesia ermetica: Ungaretti, Saba e Montale</b>                             | Leggere, comprendere, interpretare, analizzare testi poetici.<br>Utilizzare linguaggio adeguato alle situazioni specifiche.<br>Elaborare consapevoli analisi testuali del testo poetico<br>Collocare le opere nel contesto |
| <b>UDA 5: La narrativa del Novecento</b>  | Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.   |

**Disciplina Storia**

**Docente Raffaella Tripolino**

| <b>TITOLO</b>   | <b>COMPETENZE</b>  |
|---|--|
| <b>UDA 1: L'epoca della società di massa. La situazione mondiale agli inizi del Novecento. L' Italia nell' età giolittiana.</b> | Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.   |
| <b>UDA 2: La prima guerra mondiale</b>  | Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle |

|  |  |
|--|--|
|  | tecniche negli specifici campi professionali di riferimento  |
| <b>UDA 3: Lo scenario mondiale nel primo dopoguerra. La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia</b>                               | Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia.<br>Saper decodificare una fonte storica.<br>Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti.<br>Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina |
| <b>UDA 4: La crisi del '29 e il New Deal. L' Italia fascista. La Germania nazista.</b>   | Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.   |
| <b>UDA 5: Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale. La seconda guerra mondiale. Verso un ordine mondiale bipolare.</b> | Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.                              |

**Disciplina Sala e Vendita**  
**Docente Gaetano Fiorillo**

| <b>Titolo UDA</b>  | <b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>  |
|--|--|
| <b>UDA 1: ENOLOGIA E IL MONDO A PARI PASSO; DAL VINO E DALLA BIRRA AL DISTILLATO</b> | STRUTTURAZIONE DI SCHEDA DEGUSTATIVA, L'IMPORTANZA DEI VINI INTERNAZIONALI; DALLA VINACCIA E DALLA BIRRA AL DISTILLATO; I VARI STUDI DEL MERCATO ESTERO E ITALIANO |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>UDA 2: LE<br/>ACQUEVITI E I<br/>LIQUORI</b></p>                    | <p>ASPETTI TECNICI CON SCHEDE<br/>DETTAGLIATE DEI DISTILLATI;<br/>DIFFERENZA DEI SISTEMI DI<br/>DISTILLAZIONE; LE PRINCIPALI<br/>ACQUAVITI</p>  |
| <p><b>UDA 3: I COCKTAIL; LAVORARE<br/>IN<br/>SICUREZZA E A NORMA</b></p> | <p>LE RICETTE; LE TECNICHE DI<br/>PREPARAZIONE; LA<br/>CLASSIFICAZIONE; TECNICHE<br/>DI VENDITA; CONOSCENZA E<br/>APPROFONDIMENTO DEI<br/>COCKTAIL MONDIALI; LA<br/>SICUREZZA SUL LAVORO;<br/>OBBLIGHI E<br/>RESPONSABILITA'; L'IGIENE</p>  |
| <p><b>UDA 4: LA<br/>COSTRUZIONE DI UN FUTURO</b></p>                     | <p>IL MARKETING; L'ECONOMIA<br/>AZIENDALE DI UNA<br/>STRUTTURA RICETTIVA; STUDIO<br/>DI FATTIBILITA'; ANALISI DEI<br/>COSTI CON I SISTEMI DI<br/>CALCOLO DEL<br/>BEVERAGE E FOOD COST; CENNI<br/>DI SELF CONTROL STRESS</p>   |
| <p><b>UDA 5: COME<br/>APRIRSI AL MONDO DEL<br/>LAVORO</b></p>            | <p>TECNICA DI GESTIONE<br/>ALBERGHIERA; COMPETENZE<br/>POLITURISTICHE IN CATENE PER<br/>RUOLI MANAGERIALI; I<br/>CONTRATTI ALBERGHIERI<br/>TURISTICI; TECNICHE DI<br/>APPROCCI AL PROBLEM<br/>SOLVING; IL GESTIONALE E IL<br/>FORECAST; IL MISTERY<br/>GUEST; BASI PER<br/>COMPETENZE DI GESTIONE DI<br/>UN'ATTIVITA'</p> |

## Disciplina Laboratorio di enogastronomia/Settore Cucina

DOCENTE: Giuseppe Bianco

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

COMPETENZA/E GUIDA:

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

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

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

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

\*Obiettivi minimi

U.D.A. n. 2 "La sicurezza e la salute dei lavoratori all'interno dell'azienda ristorativa".

COMPETENZA/E GUIDA:

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

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

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

\*Obiettivi minimi

U.D.A. n. 3 "Caratteristiche dei prodotti del territorio".

COMPETENZA/E GUIDA:

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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

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

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

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

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

\*Obiettivi minimi

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

**COMPETENZA/E GUIDA:**

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

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

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

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

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

\*Obiettivi minimi

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

COMPETENZA/E GUIDA:

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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

|   |   |
|---|---|
| <p><b>ABILITA'</b><br/>Riconoscere i gusti fondamentali ed interpretare correttamente il concetto di qualità delle materie prime.<br/>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione.</p>                              | <p><b>CONOSCENZE</b><br/>I marchi di qualità e i sistemi di tutela nel contesto alimentare.</p>   |
| <p>Sapere fare.<br/>Distinguere i gusti fondamentali e le sensazioni tattili*.<br/>Riconoscere la qualità delle materie prime in tutti i suoi diversi aspetti*.<br/>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della qualità.</p> | <p>Sapere.<br/>Conoscere la classificazione degli alimenti*.<br/>Conoscere la differenza tra assaggio e degustazione*.<br/>Conoscere la classificazione dei prodotti secondo il codice Europeo.<br/>Conoscere la classificazione per gamma dei prodotti alimentari.<br/>Conoscere i marchi di qualità nazionali e comunitari (D.O.P, I.G.P, S.T.G. e P.A.T.)*.<br/>Conoscere le certificazioni regionali.</p> |

\*Obiettivi minimi

## Disciplina Scienze degli Alimenti - A031

Docente: Martina Iovine

| Titolo  | Competenze   |
|---|--|
| UDA 1:<br>La ristorazione in sicurezza  | Conoscere ed applicare le norme di igiene e sicurezza in campo alimentare e tutelare la salute nei luoghi di lavoro<br>Applicare correttamente il sistema HACCP  |
| UDA 2:<br>I principi fondamentali della nutrizione e i principi della dietetica | Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze del cliente (anche in relazione a specifici regimi alimentari e dietetici) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.   |
| UDA 3:<br>Alimentazione nella ristorazione                                      | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.<br>Utilizzare tecniche di organizzazione, commercializzazione dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| UDA 4:<br>Il Made in Italy  | Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.  |
| UDA 5:<br>Sostenibilità Ambientale e prodotti agroalimentari                    | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e innovazione.   |

| TITOLO  | COMPETENZE   |
|---|--|
| <p><b>UDA 1: Il mercato turistico Internazionale</b></p>                    | <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci nel rispetto delle diversità..<br/>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale , promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> |
| <p><b>UDA 2: La normativa del settore turistico ristorativo</b></p>         | <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>  |
| <p><b>UDA 3: Il marketing</b></p>   | <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare i processi di approvvigionamento, produzione e vendita.</p>                                     |
| <p><b>UDA 4: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b></p> | <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, perseguendo</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.  |
| <b>UDA 5: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. Il food cost</b> | Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Offrire menu sostenibili sulla base del calcolo del food cost. |

### Disciplina francese

**DOCENTE: Gravina Valeria**

| TITOLO                            | COMPETENZE   |
|-----------------------------------|--|
| UDA 1 :les restaurants            | Saper classificare i ristoranti, conoscere la <i>brigade de cuisine</i> , la <i>tenue professionnelle et l'équipement</i> di cucina e sicurezza in cucina. Saper dare indicazioni e localizzare nello spazio. Conoscere i numeri, saper indicare i prezzi, conoscere le parti di un menu. L'uso di <i>c'est/il est</i> . |
| UDA 2: les plats et les recettes  | Saper presentare e descrivere i principali piatti francesi, saper riconoscere la provenienza geografica dei principali piatti.<br>Saper dare una ricetta in francese (uso dell'imperativo e degli articoli partitivi).   |
| UDA 3: les vins et les fromages   | Saper presentare e descrivere i principali vini e formaggi francesi, saper riconoscere la provenienza geografica dei principali vini e formaggi. Saper localizzare le principali città francesi. Conoscere le fasi della degustazione e gli abbinamenti.   |
| UDA 4: l'alimentation et la santé | Régimes et nutrition. Saper descrivere al cliente i principali ingredienti e nutrienti di cibi e bevande e   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | conoscere gli allergeni e le principali malattie legate a cibi/vini particolari.  |
| UDA 5 : la pâtisserie | Conoscere il laboratorio di pasticceria, il mondo del maître chocolatier, saper descrivere ricette di dolci tipici francesi. Ingredienti base e preparazioni alternative per intolleranze. <i>Viennoiserie les mignardises et le glaces</i> |

## Disciplina Inglese

Docente Anna Vespa

### UDA 1: LET'S START...!

| CONTENUTI   | COMPETENZE   |
|---|--|
| Introduction: Let us meet U.K!<br>Introducing ourself<br>Giving personal Information<br>Hobbies and free time<br>Breakfast at table | Chiedere e dare informazioni personali<br>Parlare di azioni in corso di svolgimento<br>Parlare della routine quotidiana<br>Chiedere e dare informazioni specifiche |

### UDA 2: IN THE KITCHEN: equipments and cooking methods

| CONTENUTI   | COMPETENZE  |
|---|---|
| The Kitchen equipments<br>Utensils and devices<br>Using a Piping bag<br>The kitchen Staff: the Brigade<br>Chef uniform<br>Cooking methods | Identificare e descrivere utensili ed attrezzature in cucina<br>Migliorare la capacità di riconoscimento e comprensione della lingua e della micro lingua in diversi contesti (cucina, ristorante, etc)<br>Comprendere l'organizzazione dei servizi di ristorazione<br>Implementare metodi di cottura |

### UDA 3: PLANNING MENU: recipes and measures

| CONTENUTI  | COMPETENZE   |
|--|--|
| How to choose menu items<br>Recipes and menus:<br>1. Tomato Soup<br>2. Raspberry Meringue Pie<br>3. Lobster with Monrnay soucer<br>Units of measurements for solid and liquid items<br>Cooking instructions - directions<br>Write a recipe | Definire un menu<br>Realizzare ricette di diverso valore nutritivo<br>Impiegare unità di misura e scegliere i contenitori per porzionare e conservare gli alimenti<br>Usare le temperature del forno<br>Potenziare la comunicazione in lingua: dare istruzioni agli addetti della cucina<br>Migliorare la micro lingua: scrivere/dettare una ricetta |

### UDA 4: HEALTHY EATING and DIETS

| CONTENUTI   | COMPETENZE  |
|---|---|
| Heart-healthy Diet<br>Food allergies and intollerances<br>Diets & Nutrients:<br>1. Mediterranean diet<br>2. Food Pyramid<br>3. Food and their Nutrients<br>4. A well balanced dish: past with beans<br>Multicultural society: Healthy catering for different need (Islam) | Comprendere il ruolo dell'alimentazione per mantenere la buona salute<br>Saper individuare allergie e intolleranze<br>Realizzare diete tradizionali locali<br>Proporre menu equilibrati<br>Impiegare i nutrienti per una sana alimentazione<br>Proporre ricette nel rispetto delle diversità culturali/religiose<br>Potenziare l'Inglese in un contesto e lessico specifico |

## UDA 5: SAFETY AT WORK

| CONTENUTI                      | COMPETENZE  |
|--------------------------------|---|
| HACPP system<br>HACPP 7 stages | Cogliere il senso delle procedure di sicurezza e prevenzione dei rischi<br>Attuare/gestire un processo di controllo delle procedure |

### GRAMMAR

To be - have got

Nouns

Possessives

Prepositions

Adverbs of frequency

Present simple vs continuous

Present tenses

Demonstratives

Quantifiers

Modal verbs

Past tenses

Phrasal verbs

Imperative

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

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

| <b>Percorso<br/>trasversale alle<br/>varie discipline di<br/>EDUCAZIONE<br/>CIVICA</b> | <b>Discipline</b>                            | <b>Argomenti</b>  |
|--|--|---|
| <b>La COSTITUZIONE<br/>E IL LAVORO</b>   | <b>Italiano-Storia</b>                       | Dallo Statuto Albertino alla<br>Costituzione Italiana   |
|  | <b>Matematica</b>                            | Art 3 della Costituzione:<br>l'uguaglianza formale e<br>sostanziale.                                  |
|  | <b>Diritto e tecniche<br/>amministrative</b> | La normativa del settore<br>turistico ristorativo<br><br>I contratti delle imprese<br>ristorative     |
|  | <b>Scienze degli<br/>alimenti</b>            | Art 32 della costituzione con<br>approfondimento sulla tutela<br>della salute in ambito<br>lavorativo |
|  | <b>Sala e vendita</b>                        | le norme sulla sicurezza del<br>lavoro e dei luoghi di lavoro.<br><br>La certificazione HACCP.        |

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

novembre 2021 visita guidata alla Città della Scienza

09/12/2021 visita al museo di Pietrarsa

Febbraio 2022 Visita virtuale al termovalorizzatore di Acerra

Nel mese di Maggio e Giugno gli alunni in possesso di certificazione HACCP hanno partecipato ad attività laboratoriali di cucina presso la Mostra d'Oltremare.

### 3.2 NODI CONCETTUALI

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

1 la globalizzazione

2 l'innovazione

3 l'accoglienza

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

### 3.3 METODI - MEZZI - SPAZI - TEMPI

Metodi - mezzi - spazi - tempi

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

Lezione frontale

Lezione condivisa

Lavoro di gruppo

Discussione

Esercitazione orale/scritta/grafica

Analisi del testo

Impostazione e risoluzione di problemi

Utilizzo di strumenti multimediali

Esercitazione di laboratorio

Didattica digitale integrata

La didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento apprendimento, è rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza. L'emergenza sanitaria, già dallo scorso mese di marzo 2020, ha comportato l'adozione di provvedimenti normativi che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni grado, su tutto il territorio nazionale. La didattica integrata digitale è tale perché integra, per l'appunto, ai momenti a distanza (fondati sul digitale) anche quelli in presenza, la didattica a distanza, invece, è quella parte di didattica integrata interamente svolta sulle piattaforme digitali.

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

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

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

**Tempi** : da ottobre 2021 a giugno 2022

Recupero e potenziamento

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

## **4.LA VALUTAZIONE NEL PTOF E GLI STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

### **Criteri di valutazione comuni**

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

### **VALUTAZIONE**

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

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente di cui alla «Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione», adottata dal Consiglio europeo con raccomandazione del 23 e 24 marzo 2000.

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

La valutazione nel nostro Istituto è intesa come:

strumento per migliorare il servizio d'insegnamento

fonte di informazioni per tutelare il diritto alla formazione degli alunni

elemento autoregolativo del processo di insegnamento-apprendimento

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

Strumenti di verifica

Le verifiche formative si sono basate su:

questionari a risposta aperta e chiusa, a risposta breve verifiche individuali e di gruppo sotto forma di colloquio/ prove orali esercitazioni orali e scritte

/ discussioni saggio breve / temi / traduzioni / analisi del testo risoluzione di esercizi e problemi prove grafiche /prove pratiche

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

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

il livello di responsabilità personale

l'autonomia operativa

la capacità di autovalutazione

## 5. VERSO L'ESAME

### 5.1 AMMISSIONE E CREDITI

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

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

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

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

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

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

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

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

## **5.2 PRIMA PROVA D'ESAME**

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

## **5.3 SECONDA PROVA D'ESAME**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per gli inostri Studenti la seconda prova d'esame verterà

sulla disciplina Scienze dell'Alimentazione. Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti della disciplina oggetto della seconda prova operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte. Per ciò che riguarda criteri per la scelta delle prove i docenti, si sono attenuti strettamente alla norma contenuta nell'OM nr 65.

#### **5.4 COLLOQUIO**

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione; esso è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato ai sensi del comma 5. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto dagli studenti, in coerenza con il presente documento. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, compresa l'ed. civica, evitando una rigida distinzione tra le stesse. La sottocommissione provvede, altresì, alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il comma 8 dell'art. 22 fa riferimento ai percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate. Il Consiglio di Classe nella riunione del 4 maggio propone la possibilità, per il candidato che lo desideri, di approfondire una tematica di educazione civica trattata durante l'anno con un lavoro personale.

#### **5.5 IL CURRICULUM DELLO STUDENTE**

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

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

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

Nel corso della riunione preliminare ogni sottocommissione prenderà in esame, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche "la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi al fine dello svolgimento del colloquio" in cui è incluso il Curriculum dello studente, e nel definire le modalità di conduzione del colloquio terrà conto "delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente" (O.M. 53/2021, art. 17, c. 4).

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

La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali di cui all'articolo 18 comma 1, lettera c) all'inizio di ogni giornata di colloqui, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare nonché per verificare l'acquisizione di una visione multidisciplinare di quanto appreso nel percorso di formazione personalizzato.

Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, il consiglio di classe ha tenuto conto del percorso didattico effettivamente svolto, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida. I materiali proposti consistono in foto celebrative di eventi, fac simile di documenti finanziari e giuridici attinenti alla Pubblica amministrazione e alle aziende private, prodotti multimediali da commentare, problemi logici - matematici, statistiche.

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

**Allegati**

**Griglia di valutazione prima prova scritta**

**Griglia di valutazione seconda prova scritta**

**Griglia di valutazione del colloquio orale**

**Tabella di conversione crediti**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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 |
| Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo;<br>Coesione e coerenza testuale  | Ideaione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido   | 20       | 4  |            |
|   | Ideaione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso                                     | 15       | 3  |            |
|   | Ideaione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso   | 10       | 2  |            |
|   | Ideaione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso  | Da 1 a 5 | 1  |            |
| Ricchezza e padronanza lessicale;<br>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);<br>Uso corretto ed efficace della punteggiatura | Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura                                    | 20       | 4  |            |
|   | Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace                       | 15       | 3  |            |
|   | Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata            | 10       | 2  |            |
|   | Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura                                     | Da 1 a 5 | 1  |            |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali;<br>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                     | Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni e da giudizi critici ben documentati  | 20       | 4  |            |
|   | Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti  | 15       | 3  |            |
|   | Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci                           | 10       | 2  |            |
|   | Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari  | Da 1 a 5 | 1  |            |
| INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A  |   |          |    |            |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna<br>Comprensione del testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici                      | Rispetto dei vincoli posti nella consegna pienamente adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali approfondita e completa;           | 20       | 4  |            |
|   | Rispetto dei vincoli posti nella consegna adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali globalmente corretta ma non approfondita;     | 15       | 3  |            |
|   | Rispetto dei vincoli posti nella consegna parziale; comprensione dei nuclei tematici fondamentali non sempre adeguata con qualche imprecisione; | 10       | 2  |            |
|   | Rispetto dei vincoli posti nella consegna scarsamente rispettati; comprensione dei nuclei tematici fondamentali quasi del tutto errata;         | Da 1 a 5 | 1  |            |
| Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta);<br>Interpretazione corretta e articolata del testo           | Analisi del testo esaustiva e precisa; interpretazione completa e articolata;   | 20       | 4  |            |
|   | Analisi del testo adeguata; interpretazione globalmente completa e articolata;  | 15       | 3  |            |
|   | Analisi del testo semplice e lineare; interpretazione parzialmente corretta e articolata;   | 10       | 2  |            |
|   | Analisi del testo imprecisa; interpretazione scorretta e disarticolata.   | Da 1 a 5 | 1  |            |
| PUNTEGGIO ASSEGNATO   |   |          |    | ___/20     |

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

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

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI   |  |          |    |               |
|---|--|----------|----|---------------|
| INDICATORI  | DESCRITTORI  | 100      | 20 | Attribuito    |
| <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo;</b><br><b>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;</b><br><b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);</b><br><b>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;</b><br><b>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  |               |
| INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B  |  |          |    |               |
| <b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto;</b><br><b>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> |

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI  |  |          |    |               |
|--|--|----------|----|---------------|
| INDICATORI   | DESCRIPTORI  | 100      | 20 | Attribuito    |
| <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo;<br/>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;<br/>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);<br/>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;<br/>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  |               |
| INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C   |  |          |    |               |
| <b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione;<br/>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 sommari; esposizione non sempre lineare.                                    | 10       | 2  |               |
|  | Traccia non adeguatamente rispettata, titolo incoerente e paragrafazione inesistente; esposizione frammentaria e disorganica         | Da 1 a 5 | 1  |               |
| <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> |

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 accorpare alcuni indicatori relativi alla parte generale che potessero favorire una valutazione meno settoriale e più globale dell'allievo; Stesso ragionamento è stato adottato per gli indicatori specifici. La considerazione di un indicatore in maniera isolata è avvenuta ogni volta che si volesse fare esplicito riferimento alla valutazione di una particolare abilità o competenza relativa ad una precisa tipologia di prova.

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

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

| Indicatori di presentazione  | 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, lo studente 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>Avanzato:</b> sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e</p>   | <p><b>8</b></p>     |

|   |   |         |
|---|---|---------|
|   | approfondita rispettando tutte le richieste della traccia.  |         |
| <p>• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</p>                         | <p><b><u>Intermedio:</u></b> sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia.</p>  | 6-7     |
|   | <p><b><u>Base:</u></b> sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi.</p>  | 4-5     |
|   | <p><b><u>Base non raggiunto:</u></b> sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano gravi errori.</p>  | 0-3     |
| <p>• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p> | <p><b><u>Avanzato:</u></b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.</p>     | 3       |
|   | <p><b><u>Intermedio:</u></b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un adeguato linguaggio settoriale.</p> | 1,5-2,5 |

|                         |   |              |
|-------------------------|---|--------------|
|                         |   |              |
|                         | <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>  | <b>1</b>     |
|                         | <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> | <b>0-0,5</b> |
| <b>Punteggio totale</b> | <p><b>Nota:</b> il voto finale si approssima per eccesso nel caso di decimali <math>\geq 0,5</math></p>   |              |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

**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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I   | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50 - 1 |           |
| II   | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50 - 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  | 6   |          |           |

|   |  |  |          |  |
|---|--|--|----------|--|
|   | pluridisciplinare ampia e approfondita   |  |          |  |
| 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 prov</b>  |  |   |      |  |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE CREDITI E PROVE D'ESAME

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

| <b>Punteggio<br/>in base 40</b> | <b>Punteggio<br/>in base 50</b> |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 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

| <b>Punteggio<br/>in base 20</b> | <b>Punteggio<br/>in base 15</b> |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 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

| <b>Punteggio<br/>in base 20</b> | <b>Punteggio<br/>in base 10</b> |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 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                              |