



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE
SUPERIORE "E. CARUSO" - NAPOLI
Prot. 0003468 del 15/05/2023
IV (Entrata)

**Istituto Statale Di Istruzione Superiore
"Enrico Caruso"
Via S. Giovanni De Matha, n. 8**

NAPOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. C Servizi per l' enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Indirizzo specifico :enogastronomia

Anno scolastico 2022/2023

Dlgs 62/2017 art.17 comma 1

Ordinanza nr.45 del 9/03/2023 art. 10 e seguenti

A cura del Consiglio di Classe

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Letizia Testa

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

1. Le 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 distudio" 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 2020/2021 l'offerta formativa si è arricchita dei percorsi di secondolivello di istruzione per adulti nelle opzioni:

- Sistemi informativi aziendali
- Tecnico per il turismo
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- Professioni sanitarie

1.2 Presentazione dell'Istituto

Ordine scuola	Scuola secondaria di secondo grado
Tipologia scuola	Istituto superior di istruzione secondaria
Codice	NAIS142004
Indirizzo	Via S. G. De Matha, 8 NAPOLI 80141
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• Biennio comune Amministrazione finanza marketing turismo• Triennio Amministrazione finanza marketing Relazioni internazionali per il marketing Sistemi informative aziendali turismo Turismo• Liceo scienze umane Socio economico Professionale socio sanitario • Corso serale per adulti

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	2
INGLESE	2
FRANCESE	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	3
CUCINA	3 + 1 compresenz a SALA
SALA	2 + 1 copresenza CUCINA
Educazione civica	Insegnamento trasversale
MATEMATICA	3
	24+2

2 Informazioni sulla classe

2.1 Composizione del Consiglio di classe

MATERIA	Docente
Lingua e letteratura Italiana	Prof. ssa Raffaella Tripolino
Storia	Prof.ssa Raffaella Tripolino
Lingua Inglese	Prof.ssa Anna Vespa
Lingua Francese	Prof. ssa Severina Ponticiello
Matematica	Prof. ssa Paola Castaldo
Cucina	Prof. Fulvio Pappagallo
Sala	Prof. Antonio Di Prisco
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Roberto Petrosino
Scienze dell'Alimentazione	Prof.ssa Annamaria Ferrante

2.2 Composizione del gruppo classe

La classe è composta da 28 alunni con esperienze scolastiche e professionali molto diverse. Un piccolo gruppo di alunni possiede già un titolo di studio di scuola secondaria superiore o un titolo di studio universitario mentre altri, seppure adulti, non avendo completato regolarmente il percorso di istruzione hanno aderito con entusiasmo all'opportunità di conseguire un titolo di studio finito. La maggioranza degli alunni ha avuto una frequenza abbastanza regolare, soprattutto durante il primo quadrimestre. L'impegno e la partecipazione alle attività didattiche proposte è stato alquanto frammentario. Un esiguo gruppo di alunni ha seguito con responsabilità 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).

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. 45 del 9 marzo 2023, all' articolo 10, il Consiglio di classe ha individuato i nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline (**La globalizzazione – L' innovazione – L' accoglienza**) attraverso i quali i candidati, in sede di colloquio orale, analizzeranno con una breve relazione o un lavoro multimediale, le loro esperienze nell'ambito dei percorsi per le competenze. 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 online e dispense multimediali per un numero di ore non superiori al 20% del proprio curriculum di studi, descritto nel Patto Formativo.

Le 33 ore annuali obbligatorie di Educazione civica previste dalla legge 92/2019 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 dedicato 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 Uda con obiettivi specifici di apprendimento

Italiano

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
UDA 1: Naturalismo e Verismo. <ul style="list-style-type: none"> • Giovanni Verga. • Approccio al romanzo contemporaneo 	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
UDA 2: Il decadentismo <ul style="list-style-type: none"> • Pascoli • D'Annunzio 	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
UDA 3: Il romanzo nella prima metà del Novecento <ul style="list-style-type: none"> • Italo Svevo • Luigi Pirandello. 	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

<p>UDA 4:La poesia ermetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ungaretti • Montale 	<p>Leggere, comprendere, interpretare, analizzare testi poetici.</p> <p>Utilizzare linguaggio adeguato alle situazioni specifiche.</p> <p>Elaborare consapevoli analisi testuali del testo poetico Collocare le opere nel contesto</p>
<p>UDA 5: La narrativa del Novecento</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>

Storia

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
<p>UDA 1: L'epoca della società di massa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La situazione mondiale agli inizi del Novecento • L' Italia nell' età giolittiana. 	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p>
<p>UDA 2: La prima guerra mondiale</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>

<p>UDA 3: Lo scenario mondiale nel primo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • La crisi del dopoguerra • l'ascesa del fascismo in Italia 	<p>Saper individuare gli eventi storici in relazione alla cronologia.</p> <p>Saper decodificare una fonte storica.</p> <p>Saper esporre, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti.</p> <p>Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina</p>
<p>UDA 4: La crisi del '29 e il New Deal</p> <ul style="list-style-type: none"> • L' Italia fascista • La Germania nazista. 	<p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p>
<p>UDA 5: Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • La seconda guerra mondiale. • Verso un ordine mondiale bipolare. 	<p>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.</p>

Inglese

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
UDA 1 LET'S START!	Chiedere e dare informazioni personali Parlare di azioni in corso di svolgimento Parlare della routine quotidiana Chiedere e dare informazioni specifiche
UDA 2 IN THE KITCHEN: roles, equipments and cooking methods	Identificare ruoli ed attività in cucina Descrivere utensili ed attrezzature Migliorare la capacità di riconoscimento e comprensione della lingua e della micro lingua in diversi contesti (cucina, ristorante, etc) Implementare metodi di cottura
UDA 3 MENU PLANNING in a multicultural society	Definire un menu Impiegare unità di misura e scegliere i contenitori per porzionare e conservare gli alimenti Conoscere le prescrizioni alimentari di altri paesi nel rispetto delle diversità culturali/religiose Potenziare la comunicazione in lingua: dare istruzioni agli addetti della cucina Migliorare la micro lingua: scrivere/dettare una ricetta
UDA 4 HEALTHY EATING and DIETS	Realizzare una ricetta dal buon valore nutritivo Comprendere il ruolo dell'alimentazione per mantenere la buona salute Conoscere i nutrienti per una sana alimentazione Potenziare l'Inglese in un contesto e lessico specifico Distinguere un menu salutare dal cibo spazzatura Saper individuare allergie e intolleranze
UDA 5 PROFESSIONAL SKILLS	Saper impiegare i social media per promuovere un'attività economica Saper rispondere ad un annuncio di lavoro con il Curriculum Vitae in formato europeo Comprendere la differenza tra comunicazione formale ed informale (scritto ed orale) a seconda dei mezzi espressivi Utilizzare mezzi innovativi digitali

Sala e Vendita

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
UDA 1 Il lavoro di sala	<ul style="list-style-type: none">-aree di lavoro ,attrezzature e utensili di sala-le figure professionali-regole fondamentali di comportamento professionale-basi di comunicazione professionale
UDA 2 Il mondo del bar	<ul style="list-style-type: none">-l'organizzazione del lavoro, e zone di lavoro, le attrezzature, le diverse tipologie,-classificazione delle bevande-attrezzature per la preparazione delle bevande miscelate
UDA 3 Il mondo del vino	<ul style="list-style-type: none">-Saper esporre la storia del vino-Saper esporre le tecniche di produzione e la vinificazioneSaper esporre i marchi di qualità del vino-Promuovere il Made in Italy attraverso
UDA 4 Il sommelier	<ul style="list-style-type: none">-Presentare la figura del sommelier- Conoscere gli strumenti in uso del sommelier-Saper esporre tecniche di servizio-Saper presentare la carta dei vini
UDA 5 Il catering è banqueting	<ul style="list-style-type: none">-Conoscere le principali differenze tra catering e banqueting-Saper esporre l'organizzazione del lavoro- le figure professionali di riferimento
Uda 6 Il marketing della ristorazione	<ul style="list-style-type: none">-Conoscere gli strumenti utili per studiare il mercato di riferimento-Esporre mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica-Promuovere le tecniche per valorizzare le produzioni locali

Enogastronomia

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
UDA N.1 Restaurant management	<ul style="list-style-type: none">- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita;- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze;- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze dietetiche;- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
UDA N.2 Alimenti e qualità alimentare	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;</p> <ul style="list-style-type: none">- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;- 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;- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei prodotti coerenti con il contesto territoriale;- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
- UDA N.3 Sicurezza e tutela della salute	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- UDA N.4 Tradizione ed evoluzione in cucina	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</p> <ul style="list-style-type: none">- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento e di produzione in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti

	dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
UDA N.5 Catering e banqueting	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale; - Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ; - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche; - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati - 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.

Scienze degli Alimenti

TITOLO UDA n. 1 Innovazione di filiera e nuovi alimenti	Obiettivi specifici di apprendimento Saper distinguere gli alimenti di nuova gamma Conoscere le caratteristiche degli alimenti light, degli alimenti dietetici, degli integratori alimentari
TITOLO UDA n. 2 Le contaminazioni nella filiera agroalimentare e le malattie trasmesse con gli alimenti	Obiettivi specifici di apprendimento Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera Saper distinguere i vari tipi di contaminazione Saper distinguere le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni alimentari Sapere quali sono i pericoli associati al consumo di alimenti contaminati Saper individuare i rischi di contaminazione e saperli ridurre
TITOLO UDA n.3	Obiettivi specifici di apprendimento Saper individuare, prevenire e gestire i

<p>Igiene nella ristorazione e sistema HACCP</p>	<p>rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Saper redigere un piano HACCP</p>
<p>TITOLO UDA n.4 Alimentazione Equilibrata e LARN- Linee guida per una sana alimentazione- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e in particolari condizioni patologiche (obesità, magrezza, DCA, le malattie cardiovascolari: ipertensione, aterosclerosi, le malattie metaboliche: il diabete, tumori, allergie e intolleranze alimentari)</p>	<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p> <p>Saper realizzare una dieta equilibrata di tipo generico Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche (età evolutiva, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età) Saper calcolare l'apporto calorico e nutrizionale di un piatto Saper calcolare l'I.M.C. Saper calcolare il M.B. di un individuo. Saper calcolare il fabbisogno energetico considerando il M.B. ed i LAF Saper descrivere le indicazioni dietetiche nei casi di obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete Saper descrivere le indicazioni dietetiche per prevenire le neoplasie Saper individuare le scelte e le esclusioni alimentari in caso di allergie e intolleranze alimentari</p>
<p>TITOLO UDA n.5 Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi. Le nuove tendenze alimentari. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. L'alimentazione umana nella storia</p>	<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p> <p>Saper identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera Conoscere la differenza tra i vari marchi di qualità (prodotti DOP, IGP, DOCG, STG, PAT) Saper individuare le frodi alimentari Conoscere le caratteristiche dei novel food e degli alimenti OGM Conoscere i mutamenti delle abitudini alimentari nel corso del tempo Conoscere le diverse scelte alimentari e le diverse abitudini alimentari dei vari popoli in base alle proprie religioni: cristiana, islamica, ebraica, buddhismo, induismo</p>

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
UDA 1: Il mercato turistico.	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.
UDA 2: Il marketing.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
UDA 3: La pianificazione, la programmazione e il controllo.	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
UDA 4: La normativa del settore turistico.	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
UDA 5: Abitudini alimentari ed economia del territorio.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Francese

TITOLO	Obiettivi specifici di apprendimento
UDA 1 : Révision	Saper comunicare in L3 in modo chiaro e sintetico Chiedere e dare informazioni personali Parlare di azioni quotidiane inerenti anche al settore professionale Saper utilizzare il lessico professionale di indirizzo
UDA 2: Santé, les plats et les recettes une salade niçoise ou une Pizza?	Comprendere il valore di un regime dietetico Descrivere ricette tradizionali Descrivere una dieta equilibrata Descrivere i principi della piramide alimentare Presentare le forme più comuni di DSA (TCA)
UDA 3: La conservation des aliments	Descrivere le principali tecniche di conservazione degli alimenti
UDA4: Travailler en équipe	Saper definire la brigata di cucina Saper descrivere le funzioni degli elementi fondamentali della brigata di cucina Saper lavorare in gruppo
UDA5 : Et demain?	Descrivere i prodotti bio Definire il concetto di tracciabilità Utilizzare mezzi innovativi

Matematica

UDA	Obiettivi specifici di apprendimento
FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE	Studiare e rappresentare graficamente funzioni reali di una variabile reale: - Calcolare limiti - Analizzare continuità e discontinuità - Calcolare derivate Risolvere problemi di massimo e di minimo.
APPLICAZIONE DELLE FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE ALL'ECONOMIA	Risolvere e rappresentare in modo formalizzato problemi economici e finanziari.
FUNZIONI REALI DI DUE VARIABILI REALI	Studiare funzioni reali di due variabili reali. Risolvere problemi di massimo e di minimo.
APPLICAZIONE DELLE FUNZIONI REALI DI DUE VARIABILI REALI ALL'ECONOMIA	Costruire modelli matematici per rappresentare fenomeni delle scienze economiche e sociali.
RICERCA OPERATIVA E PROBLEMI DI SCELTA	Utilizzare strumenti di analisi matematica e di ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale.

La legge 92/2019 ha introdotto nel curriculum 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 per

- 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".

ESTRATTO PRIMA UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Titolo	Il diritto del lavoro nella nostra Carta costituzionale
Discipline coinvolte	Storia :I diritti dei lavoratori Inglese :Constitution DTA: Le misure economiche di ristoro Francese: les droits de l'homme et du citoyen Scienze degli alimenti:la sicurezza sul lavoro Matematica: Art 3 della Costituzione: l'uguaglianza formale e sostanziale
Risultati di apprendimento oggetto di valutazione Le Abilità acquisite	
Saper esporre con fluidità e correttezza	
Comprendere testi scritti	
Saper comunicare nelle lingue straniere in modo efficace e con un lessico appropriato	
Saper lavorare in gruppo /rispettare ruoli e leadership Saper gestire le informazioni ricevute e trasferirle in formato multimediale	
Comprendere analizzare e interpretare fatti e fonti documentali Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, e contenuti digitali informazioni Saper sintetizzare, sistematizzare e saper collegare i diversi argomenti e ambiti disciplinari	
Saper sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà	
Saper distinguere le grandezze economiche nel panorama nazionale Rispettare le modalità di espressione delle diverse idee	

ESTRATTO SECONDA UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Titolo	LA COSTITUZIONE: I PRINCIPI FONDANTI
Discipline coinvolte	Inglese: HACCP Italiano-Storia: Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana Francese: Agenda 2030 Enogastronomia: La certificazione HACCP. Sala e vendita: le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Scienze degli alimenti: Art 32 della costituzione con approfondimento sulla tutela della salute in ambito lavorativo

Risultati di apprendimento oggetto di valutazione Le Abilità acquisite
Saper esporre con fluidità e correttezza Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta, in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali. Saper comunicare nelle lingue straniere in modo efficace e con un lessico appropriato
Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
Saper lavorare in gruppo /rispettare ruoli e leadership Saper gestire le informazioni ricevute e trasferirle in formato multimediale Utilizzare il computer per reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare a reti collaborative tramite Internet
Comprendere analizzare e interpretare fatti e fonti documentali Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali Saper sintetizzare, sistematizzare e saper collegare i diversi argomenti e ambiti disciplinari
Saper sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà
Essere consapevoli che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni Saper analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica
Comprendere e rispettare le modalità in cui le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

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

Partecipazione in aula magna : Importance of allies .U.S.Missionto Italy Talks

Partecipazione percorso Pekit

Partecipazione al laboratorio all'immagine tenuto dall'ass.ne Prodos

Visione del film in aula magna "Green Book"(Prodos)

Laboratorio di robotica e realtà virtuale (prodos)

Visita guidata Chiesa di Santa Luciella e centro storico

Visione del docufilm "Mirea" realtà carcerarie- IPM Nisida

Nel processo di crescita professionale e consolidamento delle abilità, gli alunni in possesso di certificazione HACCP hanno partecipato ad attività laboratoriali di cucina: presso la struttura "Casa Colonica" (Portici)

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 secondo l'ordinanza 45 del 9/03/2023

- 1 la globalizzazione
- 2 l'innovazione
- 3 l'accoglienza

è avvenuta attraverso la progettazione e la realizzazione di specifiche UDA (copia delle stesse è a disposizione della Commissione)

Tali tematiche saranno proposte in maniera interdisciplinare attraverso un lavoro creativo costruito durante l'anno scolastico, supportato dalle UDA proposte da ogni docente per la propria disciplina con l'intento di invitare gli alunni a creare un percorso personalizzato.

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

FAD

La didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento apprendimento, razionalizza i tempi e concilia lo studio dell'adulto con il lavoro e le esigenze personali.

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

Spazi: aula fisica e classe virtuale (FAD)

Tempi : da ottobre 2022 a giugno 2023

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 DELLA CLASSE

4.1 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 i corsisti.

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 auto regolativo 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 il percorso hanno attuato una **valutazione formativa** che considera:

1. La disponibilità a cooperare, a lavorare in gruppo, ad apprendere
2. Il livello di responsabilità personale
3. L'autonomia operativa
4. La capacità di autovalutazione

5. Verso l'esame

5.1 Ammissione e crediti

Per l'articolo 3 comma 1 dell'O.M. nr. 45 del 09/03/2023 risulteranno ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs. 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;

b) a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi;

In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe.

Ai sensi dell'art. 37, comma 3, del Testo unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente.

Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura "ammesso" e "non ammesso" all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali.

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

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:

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, 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 a 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'art. 18, comma 1, del d. lgs 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 della somma dei punti attribuiti dalla commissione/classe d'esame alle prove scritte e al colloquio e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove scritte e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio. 3. Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi. 4. Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la commissione/classe può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di cinque punti, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 9, lettera c). 5. La commissione/classe all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che: a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe. Nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista per lo stesso dalla Tabella A allegata al d. lgs.62 del 2017; b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.

5.2 Prove d'esame

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del dlgs 62/2017 sono sostituite con l'OM 45/23 da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta nazionale sulla disciplina di cui gli allegati B/1, B/2, B/3, e da un colloquio orale.

5.3 La prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

5.3 La seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante 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. 2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

5.4 Il colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

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

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

- a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di

apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall’esame su tali discipline nell’ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all’attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall’intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all’allegato A.

5.5 Il curriculum dello studente

Nell’a.s. 2020/2021 debutta un nuovo documento, il curriculum dello studente, che sarà allegato al diploma e messo a disposizione dei diretti interessati già nella fase della compilazione. Il curriculum si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell’Istruzione, curriculumstudente.istruzione.it.

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

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

Nel corso della riunione preliminare ogni sottocommissione prenderà in esame, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche “la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi al fine dello svolgimento del colloquio” (O.M. 53/2021, art. 16, c. 6), in cui è incluso il Curriculum dello studente, e nel definire le modalità di conduzione del colloquio (O.M. 53/2021, art.16, c. 8), terrà conto “delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente” (O.M. 53/2021, art. 17, c. 4).

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

6. Allegati
a) Griglia di valutazione prima prova
b) griglia di valutazione seconda prova
c) griglia di valutazione colloquio

Allegato A ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2022/23
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
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	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	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna Comprensione del testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici	Rispetto dei vincoli posti nella consegna pienamente adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali approfondita e completa;	20	4	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali globalmente corretta ma non approfondita;	15	3	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna parziale; comprensione dei nuclei tematici fondamentali non sempre adeguata con qualche imprecisione;	10	2	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna scarsamente rispettati; comprensione dei nuclei tematici fondamentali quasi del tutto errata;	Da 1 a 5	1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta); Interpretazione corretta e articolata del testo	Analisi del testo esaustiva e precisa; interpretazione completa e articolata;	20	4	
	Analisi del testo adeguata; interpretazione globalmente completa e articolata;	15	3	
	Analisi del testo semplice e lineare; interpretazione parzialmente corretta e articolata;	10	2	
	Analisi del testo imprecisa; interpretazione scorretta e disarticolata.	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				<u> </u> /20

**Allegato A ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2022/23
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
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	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	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni efficaci e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto; Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	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	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	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	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				<u> </u> /20

**Allegato A ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2022/23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO
TIPOLOGIA C TESTO ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO**

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	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	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni efficaci e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione; Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e paragrafazione efficace ; esposizione ordinata e lineare.	20	4	
	Traccia adeguatamente rispettata, titolo coerente e paragrafazione corretta; esposizione sostanzialmente ordinata.	15	3	
	Traccia parzialmente rispettata, titolo e paragrafazione sommari; esposizione non sempre lineare.	10	2	
	Traccia non adeguatamente rispettata, titolo incoerente e paragrafazione inesistente; esposizione frammentaria e disorganica	Da 1 a 5	1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali esaustivi e precisi	20	4	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali attinenti	15	3	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali semplici ed essenziali	10	2	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e frammentari	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				___/20

La griglia di valutazione per la prima prova scritta di italiano è stata realizzata tenendo conto delle indicazioni ministeriali relative agli indicatori ed ai descrittori del nuovo Esame di Stato 2023. 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.

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

ALL. A2: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (art. 21. OM N°45 del 9/3/2022– ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max. 3 punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max. 8 punti)		
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max. 3 punti)		
Totale prova (max. 20 punti)		

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	Docente
Lingua e letteratura Italiana	Prof. ssa Raffaella Tripolino
Storia	Prof.ssa Raffaella Tripolino
Lingua Inglese	Prof.ssa Anna Vespa
Lingua Francese	Prof. ssa Severina Ponticiello
Matematica	Prof. ssa Paola Castaldo
Cucina	Prof. Fulvio Pappagallo
Sala	Prof. Antonio Di Prisco
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Roberto Petrosino
Scienze dell'Alimentazione	Prof.ssa Annamaria Ferrante



IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	Docente	
MATEMATICA	CASIMIRO POLY	see [signature]
LAB. SALA-BAD	ANTONIO DI PRISO	Antonio Di Priso
SCIENZE E CULTURA ALI	M. FERRANTE ANNAMAR	A. Annamaria Ferrante
FRANCESE	RODOLFO SEVERINO	Severino
INGLESE	ANNA VESPA	Anna Vespa
ITALIANO - STORIA	RAFFAELLA TRIPOLINO	Raffaella Tripolino
FOZIA	RAFFAELLA TRIPOLINO	Raffaella Tripolino
ENO GASTRONOMIA	PAPALÀ FULVIO	Fulvio Papalà
DIRITTO E TECNICHE AMM.	PETROSINO ROBERTO	Roberto Petrosino