



***Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"***

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssectamoro.gov.it C.F. 80006750626

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V/A

INDIRIZZO

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2018 2019



Indice

Presentazione della classe

Elenco Alunni. Rapporti con le famiglie

Presentazione del Consiglio di classe

Il profilo professionale

Obiettivi del curriculum

Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

La valutazione degli apprendimenti e gli strumenti di verifica adottati

Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico

Attività laboratoriali attribuzione del credito formativo e scolastico

Percorsi per le competenze trasversali e l'Orientamento (Alternanza Scuola lavoro) Allegato

Attività integrative curricolari ed extracurricolari

Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"

Iniziative di sostegno all'esame di Stato

Grida di valutazione della prima e seconda prova scritta

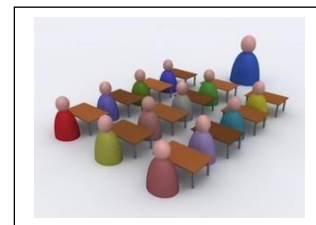
Materiali dei percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"

Materiali utilizzati per simulazione colloquio

Consiglio di classe Firme

Presentazione della classe

La V sez. A Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è costituita da 19 alunni di cui 16 maschi e 3 femmine, di cui uno non frequentante. Solo uno proviene dalla quinta A dello scorso anno.



L'estrazione socio-culturale di modesto livello, non ha sempre consentito lo sviluppo di un processo didattico culturale superiore alla media, per la carenza di adeguati stimoli nell'ambito familiare. Nell'arco del quinquennio gli alunni hanno dovuto adeguarsi ad una discontinuità didattica abbastanza marcata, in quanto vi è stato un continuo avvicinarsi di docenti in alcune discipline. Anche in questo anno scolastico alcuni docenti hanno conosciuto per la prima volta gli studenti (Cucina, Sala, Francese e Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva). Tutto ciò, non ha contribuito positivamente al raggiungimento delle finalità educative e degli obiettivi prefissati di ogni singola disciplina, in quanto ogni volta i discenti hanno dovuto adattarsi a nuove metodologie e soprattutto creare un dialogo nuovo. La classe presenta una fisionomia disomogenea per estrazione socio-economica e anche per le differenti potenzialità e o attitudini che ciascuno studente possiede. E' diverso il loro modo di porsi rispetto alla scuola ma nessuno evidenzia disagio; interagiscono, in genere, opportunamente tra loro e con i docenti.

L'allievo diversamente abile è ben inserito nel gruppo classe, segue una Programmazione differenziata con obiettivi didattici non riconducibili ai programmi ministeriali (O.M. 90 del 21/05/01, art. 15, comma 4 e 5) seguito dal docente specializzato. Sono presenti tre allievi: con Disturbi Specifici dell'apprendimento, che hanno usufruito di un PDP.

Nel corso degli anni l'intera classe, grazie al possesso di adeguata sensibilità, ha fatto registrare una progressiva crescita umana e culturale, che ha reso più facile il processo di socializzazione ed ha contribuito alla costruzione di rapporti cordiali e costruttivi. L'impegno nello studio è risultato diversificato e non per tutti puntuale.

I docenti si sono coordinati per:

- Consolidare un corretto metodo di studio;
- Potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi;
- Sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse;

- Potenziare la capacità di giudizio critico.

Un discreto numero di studenti ha mostrato curiosità e desiderio di ampliare le proprie conoscenze, ha maturato un buon livello di preparazione mostrando di saper rielaborare autonomamente le conoscenze acquisite; altri hanno studiato gli argomenti presi in esame giungendo ad una preparazione apprezzabile, suscettibile ancora di miglioramenti.

Gli studenti che presentano una preparazione modesta hanno dimostrato apprezzabile volontà, non sempre supportata dallo studio individuale. Essi potranno migliorare il proprio livello di preparazione se in questa ultima parte dell'anno scolastico organizzeranno meglio il proprio lavoro e ottimizzeranno l'applicazione. La frequenza per alcuni alunni è risultata poco assidua ed è stato necessario sollecitare ciascuno ad una maggiore puntualità.

Sono state svolte due simulazioni delle prove d'esame: - per la prova di Italiano si è privilegiata la tipologia C verso la quale gli alunni hanno mostrato maggiore interesse.

Il Cdc per il candidato, che ha seguito un percorso didattico differenziato, richiede prove coerenti con tale percorso e finalizzate al rilascio dell'attestato di credito formativo (art. 13 comma 2 DPR 23 luglio 98). Il Cdc richiede la presenza del docente di specializzazione, durante lo svolgimento delle prove di esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che l'alunno si senta completamente a suo agio, considerato che il docente, negli anni, ha contribuito alla sua crescita umana, culturale e alla piena inclusione nel tessuto scolastico.

Riguardo agli alunni DSA non utilizzeranno le misure compensative (orario aggiuntivo).

A conclusione di quest'anno scolastico, questi giovani hanno seguito un processo di crescita e hanno puntato sempre in alto, facendo auspicare un buon inserimento nel contesto lavorativo con ruoli sia definitivi che scambievoli

ELENCO ALUNNI

Nomee Cognome

Data dinascita

Luogo dinascita

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
19.

MASCHI=16

FEMMINE=3

TOTALE= 19

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina		X			

Rapporti con le famiglie

Si sono svolti tre incontri con le famiglie: nel mese di novembre, febbraio ed aprile per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul loro profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

Frequenti	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	
Solo se sollecitati	

Presentazione del Consiglio di classe

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>Nome</i>	<i>Cognome</i>	<i>Materia</i>
<i>Mariagrazia</i>	<i>Calvanese</i>	<i>Italiano e storia</i>
<i>Immacolato</i>	<i>Iannone</i>	<i>Matematica</i>
<i>Filomena</i>	<i>Russo</i>	<i>Inglese</i>
<i>Maria Rosaria</i>	<i>Cecere</i>	<i>Scienzemotorie e sportive</i>
<i>Vitalina</i>	<i>Pastorella</i>	<i>Religione</i>
<i>Ida</i>	<i>Pastena</i>	<i>Francese</i>
<i>Vincenzo</i>	<i>Ciervo</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>
<i>Fabio</i>	<i>Genovese</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>
<i>Loredana</i>	<i>Sorice</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Alessandro</i>	<i>Viscusi</i>	<i>Laboratorio dell'Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi</i>
<i>Vincenzo</i>	<i>Forni Rossi</i>	<i>Sostegno</i>

Articolazione _____ -Quadro orario settimanale

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III anno	Ore annue	IV anno	Ore annue	V anno	Ore annue
AREA COMUNE						
Lingua e letteraturaitaliana	4	132	4	132	4	132
Storia	2	66	2	66	2	66
Lingua inglese	3	99	3	99	3	99
Matematica	3	99	3	99	3	99
Scienzemotorie e sportive	2	66	2	66	2	66
RC o attività alternative	1	33	1	33	1	33
<i>Totale parziale</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>
AREA DI INDIRIZZO						
TOTALE	32	1.056	32	1.056	32	1.056

1. FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSOSCOLASTICO

Profilo professionale



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per Enogastronomia e 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.

E' 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 alla 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 e elaborare dati relativi alla vendita, produzione e erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e 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.

Obiettivi del curriculum

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

Obiettivi trasversali:

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico-operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

In termini di conoscenza

Sfera dell'apprendimento

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare e elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Saper orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli plurinterdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, individua per ass culturali le competenze disciplinari specifiche.

Ass linguistico – letterario – espressivo

Italiano

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Francese

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue(QCER);
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Educazione Fisica

- Affinare le capacità tecnico-motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area Scientifica - Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e enogastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Cucina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienzaturistico-alberghiera;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze difiliera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale enogastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodottitipici;
- 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

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Sala e Vendita

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

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze difiliera;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale enogastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodottitipici;

Area storico-sociale

Storia

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Religione

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e il percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienzaturistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezioni interattive	Metodi induttivi	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
Religione	x	X	x	x	x		x
Italiano	x	x	x	x	x	X	x
Storia	x	X	x	x	x	X	x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	X	x		x		x
Lingua straniera (Francese)	x		x	x		X	x
Matematica	x		x	x	x		X
Educazione Fisica			x				x
Dir. E Tec. Amm	x	X	x	x	x		x
Inglese	x		x	x		X	x
Lab. Cucina	x		x	x	x		x
Lab. Sala	x		x	x	x		x

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- Lavagna luminosa, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva.

Attività laboratoriali

Gebar S.r.l

SaintJohs's bier

L.N. Restaurants S.r.l

Azienda agricola cav. Falluto Mennato

Port

Azienda Cruise Olympia

Lloyd's Baia Hotel S.r.l

Verona fiere S.p.a

Acetaia Malpinghi

Hotel San Vito

Azienda agricola Moscattini

Cantina di Soave

Società agricola Fontana dei Fieri S.r.l

M/N Cruise Europa

La valutazione degli apprendimenti e gli strumenti di verifica adottati

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione del programma disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali orientamenti del processo formativo.

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno scolastico sono state attuate percorsi di consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e sintesi

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- L'osservazione occasionale o sistemica,
- Le prove semi strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale...),
- Le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in item con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, scelta),
 - Le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i,
 - Interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)

La valutazione sommativa infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno** scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove non strutturate				
	Interrogazione breve	Interrogazione approfonditi A	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commentato	Articolo di giornale	Tema	Riassunto	Lettera
Religione	X	X	X						x	x			X	
Italiano	X	X	X	X	X	X			X	x	X	x	X	x
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X			X	X					X		
Matematica	X	X					X	X	X					
Storia	X	X	X	X	X	X				x	X			
Ed Fisica	X	X	X				X							
Dir E Tec Amm	X	X	X	X	X	X	X		X					
Lab Cucina	X			X	X	X								
Lab Sala	X			X	X	X								
Francese	X	X	X	X	X	X	X		X					
Inglese	X	X	X	X	X	X	X		X					

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIODEI DOCENTI E COMUNIAL
CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E
STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE				
VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
6	Essenziali	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

CREDITI FORMATIVI	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica	
a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza)	0,50
b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza)	0,30
c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,10
2 - Voto Comportamento	
a) Punti 0.50 (voto 10)	0,50
b) Punti 0.30 (voto 9)	0,30
c) Punti 0.10 (voto 8)	0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 - Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno h20	0,50
6 - partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesso con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)	0,50
7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20 per evento
8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 - Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 - Partecipazione concorsi e/o gare	0,50
11 - Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a) stage formativo non organizzati e promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese) con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
d) certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	0,50

Alternanza Scuola-Lavoro

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.



L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

Le attività di alternanza scuola lavoro sono state di diverse tipologie:

- LABORATORI DI SETTORE
- STAGES
- INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE
- VISITE AZIENDALI DI SETTORE
- OSSERVAZIONI

Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"

I Principi della Costituzione italiana

Educazione alla solidarietà

Noi e il futuro del pianeta

Educazione alla parità di genere

Nodi interdisciplinari

Nuovi modelli per l'alimentazione italiana

Alimentazione e salute

Sicurezza e qualità del cibo

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Attività integrative ed extracurricolari – interventi di esperti – visite guidate e viaggi d'istruzione

Attività extracurricolari e orientamento:

- Orientamento presso l'Università Giustino Fortunato di Benevento e la Federico II di Napoli
- Orientamento Forze Armate
- Giornata della Shoah – visione film
- Partecipazione a varie conferenze sul bullismo
- Incontri con esperti su tematiche: legalità, educazione alla salute
- Donazione del sangue AVIS
- Uscita didattica Roma - Senato "Progetto Sulla Legalità"
- Trinity
- Telecamera in classe

**PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SEZ. A**

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITÀ	STAGE
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Competenze Tecniche Professionali • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi 	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani • Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.) 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>ORIENTAMENTO Eures Orientamento al Mercato Europeo</p> <p>Percorso Cittadinanza e Costituzione: Una Democrazia ancora fondata sul lavoro ?</p>

	<p>essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.</p> <p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro) 	<p>VISITE AZIENDALI:</p> <p>Gebar S.r.l Saint Johs's Bier L.N. Restaurants S.r.l -Azienda agricola cav. Falluto Mennato Port Azienda Cruise Olympia Lloyd's Baia Hotel S.r.l. Verona fiere Acetaia Hotel San Vito Azienda agricola Moscatini Cantina di Soave Società agricola Fontana dei Fieri S.r.l M N Cruise Europa</p>
--	---	--	--

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

UNIFORTUNATO – BENEVENTO
CLASSI: V SALA/A – V ENOG. /A – V AT

UNIVEXPO - NAPOLI
CLASSI: V ENOG. /C – V ENOG. /D- V COMM./A – V AT

CENTRO PER L'IMPIEGO –BENEVENTO
CLASSI: IV SALA/B – IV ENOG. /D

FORZE ARMATE / FORZE DI POLIZIA - ORIENTAMENTO IN SEDE
CLASSI: TUTTE LE QUINTE

- Eures Orientamento al Mercato Europeo
- Percorso Cittadinanza e Costituzione: una Democrazia ancora fondata sul lavoro? (Univexpo)

Iniziative di sostegno all'esame di Stato

► Simulazioni

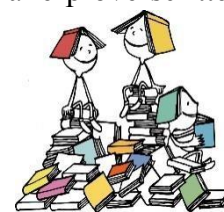
Durante l'anno scolastico sono state effettuate una serie di simulazioni relative alle prove scritte; ogni insegnante per la singola disciplina ha effettuato prove inerenti alla prima e alla seconda prova scritta di esame.

► Incontri formativi con gli studenti

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di stato, e sia sulle norme che lo regolano.

► Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire dei laboratori con accesso ad internet e di risorse informatiche con lo scopo di permettere l'eventuale presentazione dell'area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.



Griglie di valutazione delle prove scritte d'esame

TIPOLOGIA A: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

INDICATORI GENERALI MAX 60 PUNTI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ottima organizzazione dei contenuti ○ Buona ideazione e organizzazione dei contenuti ○ Sufficiente ideazione e organizzazione dei contenuti ○ Testo carente e non giunge ad una conclusione 	10 8 6 2/4
Coesione e coerenza testuale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testo rigorosamente coeso e coerente ○ Testo coerente e coeso ○ Testo complessivamente coerente e coeso ○ Testo privo di coerenza e coesione 	10 8 6 2/4
Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Piena padronanza di linguaggio ○ Adeguata proprietà di linguaggio ○ Lessico limitato ○ Diffuse improprietà di linguaggio 	10 8 6 2/4
Correttezza grammaticale ; Punteggiatura;	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testo pienamente corretto ○ Testo sostanzialmente corretto ○ Testo sufficientemente corretto ○ Testo con gravi errori 	10 8 6 2/4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ampiezza, precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ○ Buona preparazione e riferimenti culturali ○ Riferimenti culturali sommersi ○ Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi 	10 8 6 2/4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Presenti e corretta ○ Nel complesso presenti e corretta ○ Parzialmente presenti ○ Scarsi e/o limitati 	10 8 6 2/4
PUNTI	/60
DESCRITTORI MAX 40 PUNTI	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<ul style="list-style-type: none"> ○ Rispetto completo dei vincoli della consegna ○ Adeguato rispetto dei vincoli della consegna ○ Parziale rispetto dei vincoli della consegna ○ Scarso rispetto dei vincoli della consegna 	10 8 6 2/4
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ottima comprensione del testo ○ Discreta comprensione del testo ○ Sufficiente comprensione del testo ○ Scarso e/o incompleta comprensione del testo 	10 8 6 2/4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<ul style="list-style-type: none"> ○ Analisi puntuale e approfondita ○ Analisi puntuale e accurata ○ Analisi sufficientemente puntuale ○ Analisi carente 	10 8 6 2/4
Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Interpretazione del testo corretta e articolata ○ Interpretazione del testo complessivamente corretta ○ Interpretazione approssimativa del testo ○ Interpretazione scarsa e/o assente 	10 8 6 2/4
PUNTI	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	/20

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

LIVELLO	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	NON RAGGIUNTO
BANDA DI OSCILLAZIONE	17/20	16/30	9/12	2/8
	○ Avanzato	○ Intermedio	○ Base	○ Non raggiunto

TIPOLOGIA B: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

INDICATORI GENERALI MAX 60 PUNTI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ottima organizzazione dei contenuti ○ Buona ideazione e organizzazione dei contenuti ○ Sufficiente ideazione e organizzazione dei contenuti ○ Testo carente e non giunge ad una conclusione 	10 8 6 2/4
Coesione e coerenza testuale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Test rigorosamente coeso e coerente ○ Test coerente e coeso ○ Testo complessivamente coerente e coeso ○ Testo privo di coerenza e coesione 	10 8 6 2/4
Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Piena padronanza di linguaggio ○ Adeguata proprietà di linguaggio ○ Lessico limitato ○ Diffuse improprietà di linguaggio 	10 8 6 2/4
Correttezza grammaticale; Punteggiatura;	<ul style="list-style-type: none"> ○ Test pienamente corretto ○ Test sostanzialmente corretto ○ Test sufficientemente corretto ○ Testo con gravi errori 	10 8 6 2/4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ampiezza, precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ○ Buona preparazione e riferimenti culturali ○ Riferimenti culturali sommiari ○ Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confuse 	10 8 6 2/4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Presenti e corretta ○ Nel complesso presenti e corretta ○ Parzialmente presenti ○ Scarsi e/o limitati 	10 8 6 2/4
PUNTI	/60
DESCRITTORI MAX 40 PUNTI	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> ○ Individua con acume tesi e argomentazioni ○ Individua correttamente tesi e argomentazioni ○ Individua a fatica tesi e argomentazioni ○ Non riesce a cogliere il senso del testo 	10 8 6 2/4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Argomenta in modo rigoroso utilizzando connettivi appropriati ○ Argomenta razionalmente anche mediante connettivi ○ Argomenta con coerenza ○ Argomenta in modo incoerente con connettivi inappropriati 	10 8 6 2/4
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Notevoli riferimenti culturali ○ Corretti e congruenti riferimenti culturali ○ Sufficienti riferimenti culturali ○ La preparazione culturale carente 	10 8 6 2/4
PUNTI	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	/20

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

LIVELLO	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	NON RAGGIUNTO
BANDA DI OSCILLAZIONE	17/20	16/30	9/12	2/8
	○ Avanzato	○ Intermedio	○ Base	○ Non raggiunto

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

INDICATORI GENERALI MAX 60 PUNTI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ottima organizzazione dei contenuti ○ Buona ideazione e organizzazione dei contenuti ○ Sufficiente ideazione e organizzazione dei contenuti ○ Testo carente e non giunge ad una conclusione 	10 8 6 2/4
Coesione e coerenza testuale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testo rigorosamente coeso e coerente ○ Testo coerente e coeso ○ Testo complessivamente coerente e coeso ○ Testo privo di coerenza e coesione 	10 8 6 2/4
Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Piena padronanza di linguaggio ○ Adeguata proprietà di linguaggio ○ Lessico limitato ○ Diffuse improprietà di linguaggio 	10 8 6 2/4
Correttezza grammaticale ; Punteggiatura;	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testo pienamente corretto ○ Testo sostanzialmente corretto ○ Testo sufficientemente corretto ○ Testo con gravi errori 	10 8 6 2/4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ampiezza, precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ○ Buona preparazione e riferimenti culturali ○ Riferimenti culturali sommiari ○ Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi 	10 8 6 2/4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Presenti e corretta ○ Nel complesso presenti e corretta ○ Parzialmente presenti ○ Scarsi e/o limitati 	10 8 6 2/4
PUNTI	/60
DESCRITTORI MAX 40 PUNTI	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Testo pertinente, titolo efficace e parafrasi funzionale ○ Testo pertinente, titolo e parafrasi opportuni ○ Testo accettabile, come titolo e parafrasi ○ Testo fuori tema 	10 8 6 2/4
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Esposizione progressiva, ordinaria, coerente e coesa ○ Esposizione ordinata e lineare ○ Esposizione abbastanza ordinata ○ Esposizione disordinata e incoerente 	10 8 6 2/4
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riferimenti culturali ricchi e solida preparazione ○ Riferimenti culturali corretti e congruenti ○ Sufficienti riferimenti culturali ○ Carenti riferimenti culturali 	10 8 6 2/4
PUNTI	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	/20

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

LIVELLO	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	NON RAGGIUNTO
BANDA DI OSCILLAZIONE	17/20	16/30	9/12	2/8
	○ Avanzato	○ Intermedio	○ Base	○ Non raggiunto

Fonti: DM n°769 26/11/2018 "Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte" e "Griglie di valutazione del punteggio" DM n°9 27/01/2010 "certificazione delle competenze".

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

CANDIDATO/A..... CLASSE..... SEZ

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Riconosce le informazioni chiave utili per delineare in modo efficace ed esaustivo il tema proposto. Coglie similarità, differenze, relazioni tra le informazioni presenti e le altre informazioni in suo possesso, utili per costruire una buona argomentazione	3
	Riconosce alcune informazioni chiave presenti nel/i documento/i proposto/i. Coglie soltanto le più evidenti similarità, differenze, analogie, relazioni tra le informazioni presenti nel/i documento/i proposto/i e le altre informazioni in suo possesso.	2
	Riconosce con difficoltà le informazioni chiave presenti nel/i documento/i proposto/i e coglie in modo frammentario e confuso similarità, differenze, analogie, relazioni tra le informazioni presenti nel/i documento/i proposto/i e le altre informazioni in suo possesso	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Mostra conoscenze approfondite che organizza in modo pertinente e coerente	6
	Mostra conoscenze complete che organizza in modo corretto	5
	Mostra buone conoscenze che organizza in modo corretto	4
	Mostra di possedere le conoscenze di base che organizza in modo sostanzialmente corretto	3
	Mostra conoscenze superficiali che organizza in modo non del tutto corretto	2
	Mostra conoscenze incomplete/frammentarie che organizza in modo disordinato e/o scorretto	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Riconosce le situazioni problematiche, identifica con chiarezza gli obiettivi strategici, sceglie le risorse più opportune, sa ideare soluzioni complesse ed originali e pianifica le sequenze di azioni in modo rigoroso e lineare	8
	Riconosce le situazioni problematiche, identifica gli obiettivi strategici, sceglie le risorse idonee, sa ideare soluzioni corrette e mirate e pianifica le sequenze di azioni in modo corretto e lineare	7
	Riconosce le situazioni problematiche, identifica semplici obiettivi strategici, sceglie le risorse adatte, sa ideare soluzioni corrette ma poco originali e pianifica le sequenze di azioni in modo corretto	6
	Riconosce le situazioni problematiche, identifica qualche obiettivo strategico, sceglie risorse elementari, cerca di ideare soluzioni semplici ma corrette e pianifica le sequenze di azioni in modo ordinato	5
	Riconosce le situazioni problematiche, identifica qualche obiettivo, sceglie risorse semplici e arriva ad ideare soluzioni banali e pianifica le sequenze di azioni in modo non sempre ordinato	4
	Riconosce le situazioni problematiche, identifica obiettivi poco pertinenti, sceglie risorse elementari, cerca di ideare semplici soluzioni e pianifica le sequenze di azioni in modo disordinato	3
	Fatica a riconoscere le situazioni problematiche e ad identificare un qualche obiettivo, sceglie risorse elementari, ha difficoltà ad ideare soluzioni e pianifica le sequenze di azioni in modo confuso	2
	Fatica a riconoscere le situazioni problematiche e ad identificare un qualche obiettivo, non sa scegliere le risorse adatte, non sa ideare soluzioni e pianifica le sequenze di azioni in modo alquanto confuso e disordinato	1
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Giustifica in modo rigoroso le scelte fatte nel selezionare le informazioni ed espone la trattazione e le argomentazioni a supporto in modo esauriente ed approfondito. Utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3
	Giustifica le scelte fatte nel selezionare le informazioni ed espone la trattazione e le argomentazioni a supporto in modo sufficientemente esauriente. Utilizza, anche se con qualche imprecisione, i diversi linguaggi specifici.	2
	Giustifica con grande difficoltà le scelte fatte nel rispondere alle consegne. La trattazione e le argomentazioni a supporto sono alquanto lacunose. Incontrano difficoltà nell'utilizzazione dei diversi linguaggi specifici	1
PUNTEGGIO	/20

Il Consiglio della classe Quinta sez. A
Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Disciplina	Docente	Firma del docente
Religione	Pastorella Vitalina	
Italiano	Calvanese Mariagrazia	
Storia	Calvanese Mariagrazia	
Inglese	Russo Filomena	
Matematica	Frezza Caterina	
Scienze Motorie	Cecere Maria Rosaria	
Lingua Francese	Pastena Ida	
Dir. E Tec. Amm. della Strut. Ric.	Ciervo Vincenzo	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Sorice Loredana	
Lab. Dei Serv. Enog. : Cucina	Viscusi Alessandro	
Lab dei Serv. Enog. : Sala	Genovese Fabio	
Sostegno	Forni Rossi Vincenzo	

Montesarchio, ___/___/_____

Il Coordinatore della Classe
Prof. ssa Calvanese Mariagrazia

Il Dirigente Scolastico
Prof. ssa Maria Patrizia Fantasia
