



## ***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.ipsctamoro.gov.it](http://www.ipsctamoro.gov.it) C.F.80006750626

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO  
Prot. 0003964 del 14/05/2022  
V (Entrata)

# ***Documento del Consiglio di Classe***

## ***CLASSE V A Sala e Vendita***

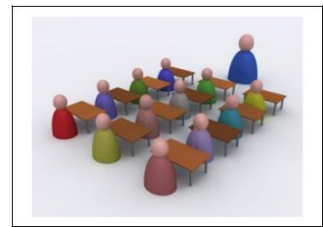
### ***INDIRIZZO***

## ***Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera***

**Anno scolastico 2021-2022**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	<b>3</b>
ELENCO ALUNNI	<b>4</b>
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	<b>4</b>
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	<b>5</b>
IL PROFILO PROFESSIONALE	<b>7</b>
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	<b>7</b>
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	<b>8</b>
ATTIVITÀ LABORATORIALI	<b>13</b>
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	<b>13</b>
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	<b>15</b>
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX-ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	<b>18</b>
ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "EDUCAZIONE CIVICA"	<b>20</b>
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	<b>23</b>
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	<b>24</b>

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



La classe V sezione A dell'indirizzo Sala e Vendita è costituita da 18 allievi, di cui 13 maschi e 5 femmine. Il gruppo classe, si presenta piuttosto eterogeneo per provenienza, competenze e scolarizzazione.

La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di qualche allievo, la cui presenza non è stata costante durante l'anno scolastico.

La composizione della classe è variata di poco nel Triennio, è invece cambiata più volte la composizione del Consiglio di Classe. Nell'ultimo anno sono cambiati i docenti di Scienza e Cultura degli Alimenti, di Inglese, di Francese, di Spagnolo, di Cucina e di Diritto e Tecniche Amministrative e quindi sono cambiati i metodi e gli approcci allo studio delle suddette discipline, nonché i ritmi di lavoro da adeguare alle nuove richieste.

Nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dagli allievi, risultano abbastanza eterogenee; ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli interventi per rafforzare la motivazione allo studio e migliorare le prestazioni individuali.

La classe ha evidenziato nel corso del Triennio un livello di interesse e partecipazione alle varie discipline piuttosto modesto, nonostante i docenti abbiano cercato di stimolare gli allievi con proposte di studio e metodi di lavoro diversificati, in modo tale da suscitare maggiore interesse.

L'applicazione nelle varie discipline è stata, ad eccezione di pochi allievi, scarsa. La maggior parte della classe si è limitata ad eseguire i compiti in modo incompleto e saltuario, nonostante tutti fossero in grado di mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni. Non sempre al dialogo e alla partecipazione in classe si è accompagnato per tutti un'adeguata ed efficace applicazione a domicilio, spesso finalizzata ai soli momenti di verifica. Soltanto alcuni allievi hanno dimostrato nell'ultimo periodo un impegno più vivace e costante.

Inoltre, il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, *cooperative learning*, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Gli allievi durante il Triennio hanno mostrato maggiore interesse per l'ambito tecnico-professionale e per il mondo del lavoro: alcuni studenti hanno avuto modo di mettersi in evidenza per le loro abilità professionali durante gli stage formativi presso le aziende selezionate, nelle attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro); inoltre, hanno partecipato ad alcuni progetti interni all'Istituto, mostrandosi preparati e professionalmente competenti.

E' doveroso sottolineare che nei periodi in cui si è verificata la circostanza inaspettata ed imprevedibile dell'emergenza COVID -19 gli allievi hanno subito un disorientamento nell'affrontare i disagi dell'isolamento, a cui è seguita una demotivazione per lo studio e una difficoltà ad adattarsi alle nuove metodologie e modalità educative imposte dalla Didattica a Distanza.

Dal punto di vista squisitamente didattico, anche alla luce delle attività scolastiche riprese in presenza, (la DAD è stata concessa solo nei casi consentiti dalla normativa e limitatamente al periodo di quarantena/contagio dal virus Sars-Covid 19) gli allievi, ad eccezione di pochi, si attestano su livelli mediamente sufficienti.

Dal punto di vista cognitivo la classe è caratterizzata da una certa eterogeneità per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. La maggiore o minore intensità dell'impegno profuso, oltre alla presenza in alcuni di lacune pregresse, ha rappresentato la linea di demarcazione tra un gruppo classe più attivo e partecipe ed un altro meno partecipe e non sempre fiducioso nelle proprie possibilità, differenziando i risultati raggiunti individualmente in ciascuna disciplina.

Il primo gruppo è costituito da pochi allievi il cui impegno è risultato assiduo e sistematico, che si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo, e produttivo. Tali allievi hanno raggiunto, in termini di competenza, livelli di preparazione più che buoni.

Fanno invece parte di un secondo e più numeroso gruppo quegli allievi che, forse anche a causa di lacune pregresse, di difficoltà nel metodo di studio e di una certa discontinuità nell'impegno hanno raggiunto risultati globalmente discreti anche se in qualche disciplina appena sufficienti. Tali allievi sono stati costantemente sollecitati dai docenti per uno studio più continuo e, soprattutto, ad acquisire un metodo di studio più razionale.

Infine, un piccolo gruppo di allievi non è riuscito a colmare del tutto le incertezze presenti nelle proprie conoscenze e non ha saputo cogliere le opportunità di recupero offerte nel corso dell'anno. Le cause di tali insuccessi sono riconducibili essenzialmente alla mancanza di un metodo di lavoro autonomo ed efficace, alla discontinuità nell'impegno e alla motivazione non sempre adeguata..

Nella classe sono presenti due alunni/e con BES, di cui uno con disturbi evolutivi specifici per il/la quale è stato realizzato il relativo PDP e un alunno/a diversamente abile, il/la quale ha seguito una programmazione per obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali che porta al conseguimento del titolo legale di studio, per il/la quale è stato predisposto il relativo PEI (fascicolo personale).

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento della prova d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che gli allievi/e si sentano completamente a proprio agio, considerato che il docente, negli anni, ha contribuito alla loro crescita umana, culturale e alla loro piena inclusione nel tessuto scolastico.

## **ELENCO ALUNNI**

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Luogo di nascita</i>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Maschi = 13 Femmine = 5 Tot = 18

La classe, complessivamente, presenta

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

## **RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

Nel corrente anno scolastico si sono svolti tre incontri con le famiglie. Nel mese di Dicembre e Febbraio, in modalità telematica, ed uno in presenza, nel mese di Aprile. Le famiglie sono state

aggiornate sul comportamento, sul profitto, sulle assenze e sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

<b>Frequenti</b>	
<b>Scarsi</b>	in occasione degli incontri programmati
<b>Occasionali</b>	
<b>Solo se sollecitati</b>	X

### PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Materia</i>
Scarlinzi	Marialina	<i>Italiano e Storia</i>
De Filippo	Maria Rosaria	<i>Matematica</i>
Di Lorenzo	Elena	<i>Inglese</i>
Mezzacapo	Mariano	<i>Scienze motorie e sportive</i>
Iadanza	Graziella	<i>IRC</i>
D 'Argenio	Valeria	<i>Francese</i>
Massaro	Fiorenzo	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>
Pisaniello	Debora	<i>Spagnolo</i>
Renna	Marco	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore sala e vendita</i>
Gentile	Alex	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore cucina</i>
Varricchio	Paola	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione. Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i>
Matera	Maria Domenica	<i>Sostegno /Coordinatrice</i>

### COMMISSARI ESAME DI STATO

<b>DISCIPLINE</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FUNZIONE</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	SCARINZI MARIALINA	<b>COMMISSARIO</b>
LINGUA INGLESE	DI LORENZO ELENA	<b>COMMISSARIO</b>
CUCINA	GENTILE ALEX	<b>COMMISSARIO</b>
LABORATORIO SALA E VENDITA	RENNA MARCO	<b>COMMISSARIO</b>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MASSARO FIORENZO	<b>COMMISSARIO</b>
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	VARRICCHIO PAOLA	<b>COMMISSARIO</b>

*Articolazione “Sala e Vendita” – Quadro orario settimanale*

Discipline di studio	Anno di studio				
	1	2	3	4	5
Area comune					
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>132</b>
<b>Geografia</b>	<b>33</b>				
<b>Lingua inglese</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>Storia</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
<b>Matematica</b>	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>Diritto ed economia</b>	<b>66</b>	<b>66</b>			
<b>Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)</b>	<b>66</b>	<b>66</b>			
<b>Scienze motorie e sportive</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
<b>Religione cattolica o attività alternative</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>
Area d'indirizzo					
<b>Scienze integrate (Fisica)</b>	<b>66</b>	<b>66</b>			
<b>Scienze integrate (Chimica)</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>132</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>Scienza degli alimenti</b>			<b>66</b>	*	
di cui in compresenza					
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>	<b>66*</b>	<b>66**</b>		<b>66**</b>	<b>66**</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita</b>	<b>66*</b>	<b>66*</b>	<b>198**</b>	<b>132**</b>	<b>132**</b>
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	<b>66**</b>	<b>66**</b>			
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>			<b>132</b>	<b>165</b>	<b>165</b>
<b>Seconda lingua straniera</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>TOTALE ORE</b>	<b>1089</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

## **FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO**



### **Profilo professionale**

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.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Competenze specifiche:

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

### **OBIETTIVI DEL CURRICOLO**

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

### ***Sfera dell'apprendimento***

#### ***In termini di conoscenza***

- 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 ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi 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 pluri o interdisciplinari

## **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 assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

## **ASSE LINGUISTICO – LETTERARIO – ESPRESSIVA**

### **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

### **Spagnolo**

- padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al 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.

### **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, al 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.

### **Scienze motorie e sportive**

- Affinare le capacità tecniche 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**

- 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 gastronomico;
- 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.

### **Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Cucina**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- 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 di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

## **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.

### **IRC**

- 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 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 accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- 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	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X	X	X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita	X		X	X	X	X	
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina	X		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
- LIM, 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, l'aula di proiezione e televisiva e le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

### **ATTIVITÀ LABORATORIALI**

La classe del Triennio ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Per questo motivo le attività pratiche si sono svolte nei laboratori dell'Istituto Aldo Moro in cui ognuno ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di cocktail e caffetteria, lo studio degli alimenti, bevande alcoliche, analcoliche e nervine e la manualità dei prodotti.

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, tranne nel periodo COVID, attirando e mettendo in evidenza le attitudini professionali di alcuni allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. Per tale motivo i risultati ottenuti sono da considerarsi soddisfacenti.

### **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA**

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 della programmazione 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 ri-orientamenti del processo formativo

### **Iniziative di consolidamento**

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di 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 *items* con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),

- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate)

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.

Per gli allievi BES gli interventi sono stati finalizzati **“a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva”**. Il docente di sostegno, anche grazie al costante contatto con le famiglie e calendarizzazioni di compiti e attività, ha favorito il processo educativo dei suddetti allievi, appurando le modalità più consone per la realizzazione degli interventi didattici ed educativi.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche delle singole discipline:

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semi strutturate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test risposta aperta	Test risposta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Produzioni scritte	Riassunto	Lettera
IRC	X	X	X									X			
Italiano	X	X	X							X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X		X	X									
Sc. e cult. Alim.	X	X	X	X	X	X	X		X				X		
Spagnolo	X	X	X	X	X	X	X								
Francese	X	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze motorie.			X				X	X							
Inglese	X	X	X		X		X			X			X		
Dir. e tec. Amm.ve	X	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastronomici	X	X	X						X						
Laboratorio dei servizi enogastronomici-	X	X	X		X	X							X		X

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
<b>1 - Assiduità nella frequenza scolastica</b>	
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
<b>2 - Voto comportamento</b>	
a) Punti 0.50 (voto 10)	0,50
b) Punti 0.30 (voto 9)	0,30
c) Punti 0.10 (voto 8)	0,10
<b>3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative</b>	0,30
<b>4 – Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor</b>	0,50
<b>5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno 20 ore</b>	0,50
<b>6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)</b>	0,50
<b>7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo</b>	0,20 per evento
<b>8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita</b>	0,20 per evento
<b>9 – Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei</b>	0,50
<b>10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali</b>	0,50
<b>11 - Conseguimento di certificazioni:</b>	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
<b>12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:</b>	
a) stage formativi non organizzati o 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

## GRIGLIA delle VALUTAZIONI

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
<b>10</b>	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.
<b>9</b>	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.
<b>8</b>	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
<b>7</b>	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
<b>6</b>	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
<b>5</b>	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
<b>4</b>	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.
<b>1-3</b>	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.



## GRIGLIA DI COMPORTAMENTO

VOTO	DESCRITTORI
10	<p>Sempre corretto ed educato, rispettoso dei compagni dei docenti, del personale della scuola e delle regole del vivere civile, collaborativo. Rispetta responsabilmente il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola</p> <p>Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e costruttivamente favorendo il lavoro in classe.</p> <p>Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni. Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione, nessun ritardo (tranne documentati).</p> <p>Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
9	<p>Corretto ed educato, rispettoso dei compagni, dei docenti, del personale scolastico e delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo. Rispetta il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.</p> <p>Segue con attenzione le tematiche proposte, proponendosi; si impegna con costanza; regolare partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.</p> <p>Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita.</p> <p>Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
8	<p>Corretto ed educato, rispetta i compagni, i docenti, il personale scolastico e le norme del vivere civile.</p> <p>Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.</p> <p>Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; frequenza abbastanza regolare.</p> <p>Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.</p>
7	<p>Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato. Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli.</p> <p>Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo.</p> <p>Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari.</p> <p>Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
6	<p>Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi.</p> <p>E' poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli.</p> <p>Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni.</p> <p>Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi</p>
5	<p>Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti. Utilizza in modo irresponsabile il materiale didattico e non rispetta i ruoli.</p> <p>Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto</p>

in classe.

Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni. Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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.

PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)  
 INDIRIZZO SALA E VENDITA

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<p>Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.</p>	<p>➤ Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale</li> <li>• Conoscere le procedure</li> <li>• Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto</li> <li>• Approfondire la conoscenza delle lingue straniere</li> <li>• Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.</li> </ul> <p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar</li> <li>• Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore</li> <li>• Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar</li> <li>• Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande</li> <li>• Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici</li> <li>• Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze</li> <li>• Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire e rafforzare la motivazione allo studio</li> <li>• Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari</li> <li>• 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</li> <li>• 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.)</li> <li>• 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</li> <li>• Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo</li> <li>• Sollecitare capacità critiche e di problem solving</li> </ul> </li> <li>• Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni</li> <li>• Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera</li> <li>• Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione</li> </ul>	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>PERCORSO "LA DORMIENTE"</p> <p>PERCORSO UNIFORTUNATO "Turismo, innovazione e territorio"</p> <p>ORIENTAMENTO</p>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)</li></ul>	
--	--	--	--

## ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento di Educazione Civica, reso obbligatorio e interdisciplinare con la legge 20 agosto 2019 n.92, e reso attuativo con le Linee Guida per l'insegnamento della educazione civica del DM n.35 del 22 giugno 2020, intende sviluppare competenze trasversali in maniera da condurre gli allievi alla consapevolezza dei propri diritti ed alla fedeltà verso i propri doveri di cittadini. Si tratta, come detto, di un insegnamento trasversale espresso, tuttavia, con voto distinto frutto di una condivisa progettualità. In tal senso, i percorsi di Educazione Civica sono rientrati specificamente all'interno delle programmazioni dipartimentali e disciplinari venendo inseriti nel PTOF.

Il collegio dei docenti, ha deliberato l'inserimento nel curricolo dell'insegnamento obbligatorio dell'Educazione Civica, procedendo, al contempo, alla nomina di un Docente Referente ed elaborando un modulo sviluppato nel corso dell'intero anno scolastico dai Docenti Curricolari.

La programmazione condivisa "a cascata" da Collegio dei docenti, Dipartimenti, Consigli di classe, è stata poi recepita nelle programmazioni individuali dei singoli docenti per essere declinata nelle varie discipline.

### PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA INDIRIZZO SALA E VENDITA

a.s. 2020/2021

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
L'uso e l'abuso di alcool	Promuovere il benessere di tutti a tutte le età. Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile	Condurre uno stile di vita sano Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030. Creare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui.	Sala e vendita	4
Educazione alla legalità. Legalità e memoria: la Shoah. Le organizzazioni mafiose. Testimoni di legalità: storie di uomini, eroi del loro tempo	Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme. Saper riconoscere le conseguenze derivanti, nell'ambito sociale, dall'inosservanza delle norme e dai principi attinenti la legalità.	Creare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui. Raggiungere la consapevolezza dei diritti e delle regole	Italiano e storia	10
Sicurezza e qualità alimentare •Sostenibilità ambientale •Food security e food safety •Produzioni di qualità e marchi di tutela •Prodotti biologici e a km 0	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. Promuovere il benessere di tutti a tutte le età.	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile. Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030	Scienze e cultura dell'alimentazione	8

Il lavoro come valore costituzionale: art. 1 cost. art. 4 cost., art. 36 cost Gli organi costituzionali: il Parlamento, il Governo, composizione e funzioni.	Conoscere le strutture giuridiche, politiche e sociali. Conoscere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini	Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori.	Diritto e Tecniche Amministrative	6
Educazione alla salute e a uno stile di vita sano. Attività fisica in ambiente naturale.	Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale.	Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente agendo in forma privilegiata sull'area motoria della personalità, tramite il miglioramento delle capacità fisiche e neuromuscolari.	Scienze motorie	5
				Tot. 33

a.s. 2021/2022

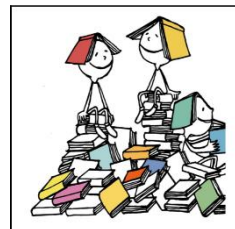
PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE	PRODOTTO FINALE
Tecniche della comunicazione. Etica del marketing.	Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole	Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	Sala e vendita	4	Elaborato multimediale multidisciplinare
L'Unione Europea: dal trattato di Maastricht alla Brexit. L'Italia in Europa e nel Mondo Cittadinanza terrestre e problemi della globalizzazione.	Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni. Vivere nel quotidiano con spirito europeistico. Comprendere la necessità di essere cittadino del Mondo, valorizzando le differenze (cittadinanza terrestre). Conoscere le problematiche collegate alla globalizzazione: flussi migratori, diritti umani e cooperazione internazionale.	Identificare il ruolo dell'Europa e dei principali organismi di cooperazione internazionali. Valorizzare la propria identità culturale, riconoscendo che il mondo è necessariamente interdipendente Riconoscere che molti dei problemi dell'umanità possono essere risolti con la collaborazione di Governi e popoli.	Italiano e storia	8	
Rapporti Stato-Chiesa: Patti Lateranensi del 1929 ed Accordo di Villa Madama del 1984.	Conoscere le norme che riguardano Stato e Chiesa	Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico.	Religione	2	
La Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO. Educazione alla cittadinanza globale. sviluppo sostenibile per un mondo sostenibile (AGENDA 2030).	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. Promuovere il benessere di tutti a tutte le età.	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile. Formare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui.	Scienze degli alimenti	6	
Gli organi Costituzionali: caratteristiche e funzioni, in particolare l'esercizio della funzione legislativa e le fasi dell'iter legis. Referendum e iniziativa legislativa.	Conoscere le strutture giuridiche, politiche e sociali. Conoscere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini	Comprendere le strutture giuridiche, politiche e sociali e partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile Promuovere la partecipazione dei cittadini alla vita politica	Diritto e Tecniche Amministrative	8	

		Riconoscere che il grado di partecipazione dei cittadini alla vita politica di un Paese è un indicatore significativo della democrazia.			
L'importanza della prevenzione per promuovere la salute.	Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale.	Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente agendo in forma privilegiata sull'area motoria della personalità, tramite il miglioramento delle capacità fisiche e neuromuscolari.	Scienze motorie	5	
				Tot. 33	

## ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA

ENTE DI FORMAZIONE	ATTIVITA'	CLASSI COINVOLTE	ORE	MODALITA'
UNISANNIO	Lezione universitaria presso Corso di laurea I Livello ad orientamento professionalizzante: Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciarie dal titolo "Le uova"	TUTTE LE QUINTE	2	ON LINE
UNISANNIO	Open day territoriale presso IIS "E. Fermi" di Montesarchio con presentazioni dei percorsi formativi, workshop, demo, simulazioni ed esperimenti con strumentazioni frutto dell'attività di ricerca dell'Ateneo	TUTTE LE QUINTE	3	IN PRESENZA
I.P.S.E.F.	Choice Campus : "Come cambia l'università: studiare dopo il Covid"	TUTTE LE QUINTE	1	ON LINE
ORIENTASUD "Il salone delle opportunità"	Workshop: "Crescere in digitale: alla scoperta del mondo del lavoro digitale con Anpal, Unioncamere e Google"	TUTTE LE QUINTE	1	ON LINE
ORIENTASUD "Il salone delle opportunità"	Workshop on -line: "La mobilità in Europa: la rete Eures e il progetto Eures Targeted Mobility Scheme (Eures TMS)"	TUTTE LE QUINTE	1	ON LINE
UNIPARTHENOPE	Presentazione corsi universitari: Giurisprudenza, Economia e Scienze Motorie	TUTTE LE QUINTE	2	ON LINE
UNISOB	Presentazione corsi universitari	TUTTE LE QUINTE	1,5	ON LINE
UNISOB BOOTCAMP 21.22	Allenamento formativo, dietro prenotazione su piattaforma, per gli studenti alle prese con la maturità e allo stesso tempo con la scelta degli studi dopo il diploma	ORIENTAMENTO SVOLTO AUTONOMAMENTE IN ORARIO POMERIDIANO	////////	ON LINE
ASSORIENTA	Orientamento alle Carriere in Divisa -Forze Armate e Forze di Polizia	TUTTE LE QUINTE	1,5	ON LINE
ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana	Presentazione dell'offerta formativa	TUTTE LE QUINTE	1	IN PRESENZA
SALONE DELLO STUDENTE CAMPANIA-CALABRIA	Offerte formative universitarie e work-shop di orientamento post-diploma	ORIENTAMENTO SVOLTO AUTONOMAMENTE IN ORARIO POMERIDIANO	////////	ON LINE
ESPERTO DI SETTORE	Incontro con responsabile di sala del "La Cru" di Verona	V <sup>a</sup> SALA A E V <sup>a</sup> SALA B	1	IN PRESENZA
/	/	/	Tot. 15 ore	/





## INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO

### ► **Incontri formativi con gli studenti**

Il Consiglio di classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di Stato, sia sulle norme che lo regolano. L'esame di stato secondo quanto sancito nell' o. m. n. 65 del 14.03.2022 prevede il ritorno delle due prove scritte e del colloquio:

- \* La prima prova scritta di italiano accerta la padronanza della lingua italiana e consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico;
- \* La seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, (Scienza e cultura degli alimenti nello specifico) predisposta dai docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nell'istituto che elaborano collegialmente tre proposte di tracce sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe; tra tali proposte viene sorteggiata il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.
- \* Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale delle studentesse e degli studenti; si svolge partendo dall'analisi da parte del candidato del materiale scelto dalla sottocommissione e può essere costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema; il candidato dovrà dimostrare di aver maturato le competenze di educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste e declinate dal documento del consiglio di classe.
- \* Il risultato finale è la somma conseguita nelle tre prove: un massimo di quindici punti per la prima prova scritta, un massimo di dieci punti per la seconda prova scritta e un massimo di 25 punti per il colloquio. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il Presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla sottocommissione in base al quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21.11.2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al D.M. 769 del 2018 per la seconda prova: tale punteggio espresso in ventesimi, come previsto dalle predette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C dell'O.M. n. 65 del 14.03.2022.
- \* I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella A allegata al D. Lgs n. 62/2017 e procedono a convertire il predetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 allegato C dell'OM. N. 65 del 14.03.22.

### ► **Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio**

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire 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.

**ALLEGATI:**

al presente documento sono allegati:

- ✓ **GRIGLIA MINISTERIALE DEL COLLOQUIO**
- ✓ **GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**
- ✓ **GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

## ***IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. A INDIRIZZO SALA E VENDITA***

<b><i>DISCIPLINA</i></b>	<b><i>DOCENTE</i></b>	<b><i>FIRMA DEL DOCENTE</i></b>
<b><i>Italiano e Storia</i></b>	Prof.ssa Scarinzi Marialina	
<b><i>Matematica</i></b>	Prof.ssa De Filippo Maria Rosaria	
<b><i>Inglese</i></b>	Prof.ssa Di Lorenzo Elena	
<b><i>Scienze motorie e sportive</i></b>	Prof. Mezzacapo Mariano	
<b><i>IRC</i></b>	Prof.ssa Iadanza Graziella	
<b><i>Francese</i></b>	Prof.ssa D'Argenio Valeria	
<b><i>Diritto e tecniche amministrative</i></b>	Prof. Massaro Fiorenzo	
<b><i>Spagnolo</i></b>	Prof.ssa Pisaniello Debora	
<b><i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore sala</i></b>	Prof. Renna Marco	
<b><i>Scienza e cultura dell'alimentazione. Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i></b>	Prof.ssa Varricchio Paola	
<b><i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore cucina</i></b>	Prof. Gentile Alex	
<b><i>Sostegno/ Coordinatrice</i></b>	Prof.ssa Matera Maria Domenica	

Montesarchio, 15/05/2022

**La Coordinatrice della Classe**

*Prof.ssa Maria Domenica Matera*

**Il Dirigente Scolastico**  
*Prof. Aldo Sarchiolo*



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

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

**☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537**

**PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) – Sito Web [www.ipsstamoro.gov.it](http://www.ipsstamoro.gov.it)  
C.F.8000675026**

---

**ESAME DI STATO  
Anno scolastico 2021-2022**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**CANDIDATO** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_

**VOTO DELIBERATO** \_\_\_\_\_/20

Nota - Il punteggio specifico in centesimi ,derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica ,va riportato a 20 con una proporzione (Divisione del voto in centesimo per cinque).

**LA COMMISSIONE**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**IL PRESIDENTE**

\_\_\_\_\_

Montesarchio \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Aldo. Moro" Montesarchio BN  
Esami di Stato 2021/2022

## TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Indicatori generali Max 60 punti	Descrittori	Punti
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<input type="checkbox"/> Ottima organizzazione dei contenuti	10
	<input type="checkbox"/> Buona ideazione e organizzazione dei contenuti	8
	<input type="checkbox"/> Sufficiente ideazione e organizzazione dei contenuti	6
	<input type="checkbox"/> Testo carente e non giunge ad una conclusione	2/4
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<input type="checkbox"/> Testo rigorosamente coeso e coerente	10
	<input type="checkbox"/> Testo coerente e coeso	8
	<input type="checkbox"/> Testo complessivamente coerente e coeso	6
	<input type="checkbox"/> Testo privo di coerenza e coesione	2/4
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<input type="checkbox"/> Piena padronanza di linguaggio	10
	<input type="checkbox"/> Adeguata proprietà di linguaggio	8
	<input type="checkbox"/> Lessico limitato	6
	<input type="checkbox"/> Diffuse improprietà di linguaggio	2/4
<b>Correttezza grammaticale: fonologia, ortografia, morfologia e sintassi</b>	<input type="checkbox"/> Testo pienamente corretto	10
	<input type="checkbox"/> Testo sostanzialmente corretto	8
	<input type="checkbox"/> Testo sufficientemente corretto	6
	<input type="checkbox"/> Testo con gravi errori	2/4
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<input type="checkbox"/> Ampiezza, precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10
	<input type="checkbox"/> Buona preparazione e riferimenti culturali	8
	<input type="checkbox"/> Riferimenti culturali sommersi	6
	<input type="checkbox"/> Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	2/4
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<input type="checkbox"/> Presenti e corretta	10
	<input type="checkbox"/> Nel complesso presenti e corretta	8
	<input type="checkbox"/> Parzialmente presenti	6
	<input type="checkbox"/> Scarsi e/o limitati	2/4
<b>Punti</b>		<b>...../60</b>
Descrittori Max 40 punti	Descrittori	
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	<input type="checkbox"/> Rispetto completo dei vincoli della consegna	10
	<input type="checkbox"/> Adeguato rispetto dei vincoli della consegna	8
	<input type="checkbox"/> Parziale rispetto dei vincoli della consegna	6
	<input type="checkbox"/> Scarso rispetto dei vincoli della consegna	2/4
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<input type="checkbox"/> Ottima comprensione del testo	10
	<input type="checkbox"/> Discreta comprensione del testo	8
	<input type="checkbox"/> Sufficiente comprensione del testo	6
	<input type="checkbox"/> Scarso e/o incompleta comprensione del testo	2/4
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	<input type="checkbox"/> Analisi puntuale e approfondita	10
	<input type="checkbox"/> Analisi puntuale e accurata	8
	<input type="checkbox"/> Analisi sufficientemente puntuale	6
	<input type="checkbox"/> Analisi carente	2/4
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	<input type="checkbox"/> Interpretazione del testo corretta e articolata	10
	<input type="checkbox"/> Interpretazione del testo complessivamente corretta	8
	<input type="checkbox"/> Interpretazione approssimativa del testo	6
	<input type="checkbox"/> Interpretazione scarsa e/o assente	2/4
<b>Punti</b>		<b>...../40</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>...../100</b>
<b>ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b>		<b>...../20</b>

## TIPOLOGIA B: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Indicatori generali Max 60 punti	Descrittori	Punti
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<input type="checkbox"/> Ottima organizzazione dei contenuti	10
	<input type="checkbox"/> Buona ideazione e organizzazione dei contenuti	8
	<input type="checkbox"/> Sufficiente ideazione e organizzazione dei contenuti	6
	<input type="checkbox"/> Testo carente e non giunge ad una conclusione	2/4
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<input type="checkbox"/> Testo rigorosamente coeso e coerente	10
	<input type="checkbox"/> Testo coerente e coeso	8
	<input type="checkbox"/> Testo complessivamente coerente e coeso	6
	<input type="checkbox"/> Testo privo di coerenza e coesione	2/4
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<input type="checkbox"/> Piena padronanza di linguaggio	10
	<input type="checkbox"/> Adeguata proprietà di linguaggio	8
	<input type="checkbox"/> Lessico limitato	6
	<input type="checkbox"/> Diffuse improprietà di linguaggio	2/4
<b>Correttezza grammaticale; punteggiatura</b>	<input type="checkbox"/> Testo pienamente corretto	10
	<input type="checkbox"/> Testo sostanzialmente corretto	8
	<input type="checkbox"/> Testo sufficientemente corretto	6
	<input type="checkbox"/> Testo con gravi errori	2/4
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<input type="checkbox"/> Ampiezza, precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10
	<input type="checkbox"/> Buona preparazione e riferimenti culturali	8
	<input type="checkbox"/> Riferimenti culturali sommersi	6
	<input type="checkbox"/> Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	2/4
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<input type="checkbox"/> Presenti e corretta	10
	<input type="checkbox"/> Nel complesso presenti e corretta	8
	<input type="checkbox"/> Parzialmente presenti	6
	<input type="checkbox"/> Scarsi e/o limitati	2/4
<b>Punti</b>		<b>...../60</b>
Descrittori Max 40 punti	Descrittori	Punti
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	<input type="checkbox"/> Individua con acume tesi e argomentazioni	10
	<input type="checkbox"/> Individua correttamente tesi e argomentazioni	8
	<input type="checkbox"/> Individua a fatica tesi e argomentazioni	6
	<input type="checkbox"/> Non riesce a cogliere il senso del testo	2/4
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	<input type="checkbox"/> Argomenta in modo rigoroso utilizzando connettivi appropriati	15
	<input type="checkbox"/> Argomenta razionalmente anche mediante connettivi	12-13
	<input type="checkbox"/> Argomenta con coerenza	10-11
	<input type="checkbox"/> Argomenta in modo incoerente con connettivi inappropriati	2-9
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<input type="checkbox"/> Notevoli riferimenti culturali	15
	<input type="checkbox"/> Corretti e congruenti riferimenti culturali	12-13
	<input type="checkbox"/> Sufficienti riferimenti culturali	10-11
	<input type="checkbox"/> La preparazione culturale carente	2-9
<b>Punti</b>		<b>...../40</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>.../100</b>
<b>ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b>		<b>...../20</b>

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

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

<b>Indicatori generali Max 60 punti</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<input type="checkbox"/> Ottima organizzazione dei contenuti	10
	<input type="checkbox"/> Buona ideazione e organizzazione dei contenuti	8
	<input type="checkbox"/> Sufficiente ideazione e organizzazione dei contenuti	6
	<input type="checkbox"/> Testo carente e non giunge ad una conclusione	2/4
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<input type="checkbox"/> Testo rigorosamente coeso e coerente	10
	<input type="checkbox"/> Testo coerente e coeso	8
	<input type="checkbox"/> Testo complessivamente coerente e coeso	6
	<input type="checkbox"/> Testo privo di coerenza e coesione	2/4
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<input type="checkbox"/> Piena padronanza di linguaggio	10
	<input type="checkbox"/> Adeguata proprietà di linguaggio	8
	<input type="checkbox"/> Lessico limitato	6
	<input type="checkbox"/> Diffuse improprietà di linguaggio	2/4
<b>Correttezza grammaticale; punteggiatura</b>	<input type="checkbox"/> Testo pienamente corretto	10
	<input type="checkbox"/> Testo sostanzialmente corretto	8
	<input type="checkbox"/> Testo sufficientemente corretto	6
	<input type="checkbox"/> Testo con gravi errori	2/4
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<input type="checkbox"/> Ampiezza, precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10
	<input type="checkbox"/> Buona preparazione e riferimenti culturali	8
	<input type="checkbox"/> Riferimenti culturali sommersi	6
	<input type="checkbox"/> Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	2/4
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<input type="checkbox"/> Presenti e corretta	10
	<input type="checkbox"/> Nel complesso presenti e corretta	8
	<input type="checkbox"/> Parzialmente presenti	6
	<input type="checkbox"/> Scarsi e/o limitati	2/4
<b>Punti</b>		<b>...../60</b>
<b>Descrittori Max 40 punti</b>	<b>Descrittori</b>	
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	<input type="checkbox"/> Testo pertinente, titolo efficace e parafrasi funzionale	10
	<input type="checkbox"/> Testo pertinente, titolo e parafrasi opportuni	8
	<input type="checkbox"/> Testo accettabile, come titolo e parafrasi	6
	<input type="checkbox"/> Testo fuori tema	2/4
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<input type="checkbox"/> Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa	15
	<input type="checkbox"/> Esposizione ordinata e lineare	12-13
	<input type="checkbox"/> Esposizione abbastanza ordinata	10-11
	<input type="checkbox"/> Esposizione disordinata e incoerente	2-9
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<input type="checkbox"/> Riferimenti culturali ricchi e solida preparazione	15
	<input type="checkbox"/> Riferimenti culturali corretti e congruenti	12-13
	<input type="checkbox"/> Sufficienti riferimenti culturali	10-11
	<input type="checkbox"/> Carenti riferimenti culturali	2-9
<b>Punti</b>		<b>...../40</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>..../100</b>
<b>ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b>		<b>...../20</b>



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

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

**☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537**

**PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) – Sito Web [www.ipsstamoro.gov.it](http://www.ipsstamoro.gov.it)  
C.F.8000675026**

---

**ESAME DI STATO**  
**Anno scolastico 2021-2022**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_

**VOTO DELIBERATO** \_\_\_\_\_/10

**LA COMMISSIONE:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**IL PRESIDENTE**

\_\_\_\_\_

Montesarchio \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Aldo. Moro" Montesarchio BN  
Esami di Stato 2021/20122



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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>COMPRESIONE</b> 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
<b>PADRONANZA</b> 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
<b>PADRONANZA</b> 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
	<b>CAPACITA'</b> 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.
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. Incontra notevoli difficoltà nell'utilizzazione dei diversi linguaggi specifici		1
	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>...../20</b>
	<b>CONVERSIONE PUNTEGGIO</b>	<b>...../10</b>

## Griglia di valutazione della prova orale

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

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