



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0003954 del 14/05/2022
V (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V B enogastronomia

INDIRIZZO

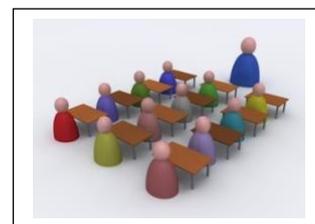
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2021/2022



<i>Indice</i>	<i>Pag.</i>
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
ELENCO ALUNNI	4
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	5
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
IL PROFILO PROFESSIONALE	6
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	7
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	8
ATTIVITÀ LABORATORIALI	13
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	13
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	17
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	18
ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "EDUCAZIONE CIVICA"	21
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	23

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



Il nostro Istituto, che ha il compito di formare figure professionali dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia, immette sul mercato del lavoro personale specializzato nel campo alberghiero, settore importante del territorio della provincia di Benevento. La domanda turistica è sempre più orientata da bisogni nuovi e alternativi che richiedono servizi più accurati ed una maggiore valorizzazione del patrimonio culturale ed ambientale, elementi che vanno considerati come fattori produttivi e non solo come beni di consumo e fruizione. I profili professionali ed i curricoli devono tenere conto di queste novità; per questo motivo l'obiettivo dell'Istituto è stato far acquisire agli allievi le competenze che 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.

La classe è costituita da 16 alunni (4 femmine e 12 maschi) provenienti tutti dalla 4[^]B enogastronomia. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di alcuni studenti, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico. Gli allievi, di diversa estrazione socio-culturale, hanno un diverso modo di porsi rispetto alla scuola, evidenziando qualche disagio in alcuni casi.

La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento generalmente educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche. Solo in singoli casi la condotta ha risentito di una mancanza di responsabilità.

Dal punto di vista didattico, la classe ha manifestato un interesse complessivamente soddisfacente per le attività proposte. Tuttavia, l'impegno nell'apprendimento dei contenuti disciplinari è stato molto differenziato, durante l'intero Triennio. Diverse sono state le sospensioni di giudizio per consentire il recupero dei saperi minimi richiesti. Non sempre, infatti, 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.

A causa della mancata continuità didattica di alcune discipline nel corso del Triennio, in particolare nell'ultimo anno la composizione del Consiglio di Classe è stata modificata dall'ingresso dei proff. di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative, Francese e di Sala e Vendita, gli allievi hanno dovuto adattarsi in poco tempo, ad approcci metodologici diversi. 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. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali. Inoltre la pandemia causata da SARS COVID 2019 ha reso necessario nel triennio l'adozione di nuove metodologie didattiche: DDI e DAD, pertanto, alle strategie didattiche tradizionali sono state affiancate altre, in linea con l'approccio non più in presenza. Sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come *G-suite for education*, *weschool*, *e-mail*. Sono state organizzate attività di tipo sincrono ed asincrono, non soltanto per sottoporre delle semplici esercitazioni e compiti da fare, ma soprattutto per instaurare un dialogo costruttivo, di conforto e supporto (video lezioni registrate o in diretta, audio lezione registrate o in diretta, restituzione degli elaborati corretti).

Per quanto concerne le attività PCTO, gli studenti hanno mostrato un impegno costante e una capacità di interagire efficacemente con gli utenti, gli operatori dei servizi e le strutture di

riferimento dimostrando di saper applicare le competenze professionali acquisite nel corso delle attività programmate. Il percorso didattico-educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento; i docenti si sono coordinati per:

- a) consolidare un corretto metodo di studio;
- b) potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi;
- c) sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse;
- d) potenziare la capacità di giudizio critico;
- e) dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile che favorisca l'inserimento nei modelli di vita del domani.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, non è riuscito a colmare tutte 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.

Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato sufficiente interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di uno studio abbastanza puntuale e continuo nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline. Un altro piccolo gruppo raggiunge un discreto livello per buona capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

Nella classe, inoltre è presente un alunno/a con certificazione DSA per il/la quale è stato redatto il PDP ed un alunno/a diversamente abile per il/la quale è stata realizzata una programmazione differenziata che permetterà di conseguire un attestato di credito formativo. Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento delle prove d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che l'allievo/a si senta completamente a proprio agio, considerato che il docente, negli anni, ha contribuito alla sua crescita umana, culturale e alla sua piena inclusione nel tessuto scolastico. La documentazione degli studenti con BES viene allegata al presente documento. I relativi PDP e PEI sono depositati regolarmente in segreteria e disponibili alla consultazione.

Sono state svolte diverse simulazioni delle prove d'esame, finalizzate a valutare le conoscenze e le competenze acquisite dagli studenti nelle discipline delle prove dell'Esame di Stato.

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.			

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 e febbraio tramite la piattaforma G-SUITE FOR EDUCATION, mentre l'ultimo nel mese di aprile presso i locali dell'Istituto, per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sui ritardi e sul comportamento dei singoli studenti.

I contatti avuti sono:

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:

COGNOME	NOME	DISCIPLINA
<i>ALTAVILLA</i>	<i>Gaetano</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>CECCHIN</i>	<i>Morena</i>	<i>Inglese</i>
<i>D'ARGENIO</i>	<i>Valeria</i>	<i>Francese</i>
<i>DIODATO</i>	<i>Rosario</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>ESPOSITO</i>	<i>Daniela</i>	<i>Italiano e storia</i>
<i>FANTASIA</i>	<i>Margherita</i>	<i>Matematica</i>
<i>GENOVESE</i>	<i>Fabio</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Sala e vendita</i>
<i>IADANZA</i>	<i>Graziella</i>	<i>IRC</i>
<i>MINGIONE</i>	<i>Giuseppe</i>	<i>Sostegno</i>
<i>PARRICELLI</i>	<i>Barbara</i>	<i>Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva</i>
<i>VISCUSI</i>	<i>Alessandro</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Cucina</i>

Articolazione “ENOGASTRONOMIA” – Quadro orario settimanale

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

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 “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
 - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
 - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
 - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
 - Predisporre menù 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.

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, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER), 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, 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	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Lingua straniera (Francese)	X		X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X		X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	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 e l'aula di proiezione e televisiva.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

La classe dall'inizio dell'anno scolastico ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Per questo motivo, tutte le simulazioni, 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 diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti.

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, 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 più che sufficienti.

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)
- partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni
- interazione durante le video lezioni
- 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.

La normativa vigente (Dpr 122/2009, D.lgs 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti, senza istruire particolari protocolli che sono più fonte di tradizione che normativa". Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite nella rimodulazione della progettazione, ma anche delle problematiche strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati in un periodo caratterizzato da incertezza e da insicurezza causata dalla pandemia da "Coronavirus".

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

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistruzzurate			Prove non strutturate		
	Interrogazione breve	Interrogazione approfonditi	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Tema	Riassunto	Lettera
IRC	X		X									X			
Italiano	X	X	X							X	X	X	X	X	
Storia	X	X			X	X									
Scienza e cultura dell'alimentazione			X		X	X							X		
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X	X									
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X							
Scienze Motorie			X				X	X							
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X	X	X								X
Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	X	X	X	X	X	X									
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X	X	X	X									

CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI AL 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

CREDITI	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica a) Punti0.50 (a 1 a 5gg di assenza) b) Punti0.30 (da 6 a 25gg di assenza) c) Punti0.10 (da 26 a35gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento a) Punti0.50 (voto 10) b) Punti0.30 (voto 9) c) Punti0.10 (voto 8)	0,50 0,30 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 h 20	0,50
6 -partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse 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 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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

La classe ha partecipato nel corso del triennio a PCTO 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	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	<p>Competenze Tecniche Professionali</p> <p>Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.</p> <p>Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.</p> <p>Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.</p> <p>Competenze Procedurali.</p> <p>Essere in grado di eseguire autonomamente. la preparazione di piatti caldi e freddi.</p> <p>Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari.</p> <p>Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi.</p> <p>Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina.</p> <p>Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina.</p>	<p>Favorire e rafforzare la motivazione allo studio.</p> <p>Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>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.</p> <p>Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.</p> <p>Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo.</p> <p>Sollecitare capacità critiche e di <i>problem solving</i>.</p> <p>Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni.</p> <p>Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera</p> <p>Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione.</p> <p>Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).</p>	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>PERCORSO MONDO PIZZA</p> <p>PERCORSO "LA DORMIENTE" PERCORSO</p> <p>UNIFORTUNATO "Turismo, innovazione e territorio"</p> <p>ORIENTAMENTO</p>

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI E ORIENTAMENTO:

UNISANNIO → LEZIONE UNIVERSITARIA ON-LINE PRESSO CORSO DI LAUREA I LIVELLO AD ORIENTAMENTO

PROFESSIONALIZZANTE: TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LE PRODUZIONI DOLCIARIE (LE UOVA)

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 (ORIENTAMENTO IN PRESENZA)

I.P.S.E.F. → INCONTRO ON-LINE CHOICE CAMPUS : “COME CAMBIA L’UNIVERSITÀ: STUDIARE DOPO IL COVID”.

UNIFORTUNATO → CORSI UNIVERSITARI (ORIENTAMENTO ON-LINE)

ORIENTASUD “IL SALONE DELLE OPPORTUNITÀ” → WORKSHOPS ON -LINE: "LA MOBILITÀ IN EUROPA: LA RETE EURES E

IL PROGETTO EURES TARGETED MOBILITY SCHEME (EURES TMS)"

ORIENTASUD “IL SALONE DELLE OPPORTUNITÀ” → WORKSHOPS ON -LINE: "CRESCERE IN DIGITALE: ALLA SCOPERTA DEL

MONDO DEL LAVORO DIGITALE CON ANPAL, UNIONCAMERE E GOOGLE"

UNIPARTHENOPE → CORSI UNIVERSITARI (GIURISPRUDENZA, ECONOMIA E SCIENZE MOTORIE)

UNISOB → ORIENTAMENTO ON-LINE (CORSI UNIVERSITARI)

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 (LEZIONI A PICCOLO GRUPPO,

DIDATTICA INTERATTIVA, ESERCITAZIONE)

ASSORIENTA → ORIENTAMENTO ON-LINE ALLE CARRIERE IN DIVISA (FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA)

ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA → ORIENTAMENTO (IN PRESENZA CON FORMATORE)

SALONE DELLO STUDENTE CAMPANIA CALABRIS → OFFERTE FORMATIVE UNIVERSITARIE E WORK-SHOP DI

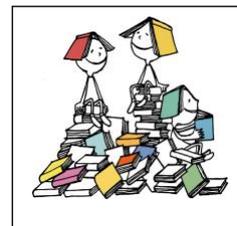
ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA

PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA 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.	Cucina	4	Elaborato 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.	IRC	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.	Scienza e cultura dell'alimentazione	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 Riconoscere che il grado di partecipazione dei cittadini alla vita politica di un Paese è un indicatore significativo della democrazia.	Diritto e Tecniche Amministrative	8	
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	

PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2020/2021

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE	PRODOTTO FINALE
Cucina healthy ed ecosostenibile nella ristorazione contemporanea	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. Promuovere il benessere di tutti a tutte le età.	Condurre uno stile di vita sano Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030	Cucina	4	Elaborato multidisciplinare
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 km0	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	Scienza 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	



INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO

► **Simulazioni**

Durante l'anno scolastico sono state effettuate simulazioni relative alle due prove scritte rispettando i tempi e le formalità delle prove d'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, 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.

ALLEGATI:

- ✓ **Griglie di valutazione prima prova**
- ✓ **Griglie di valutazione seconda prova**
- ✓ **Griglie di valutazione colloqui**

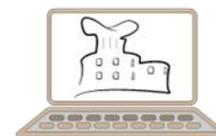
IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA DEL DOCENTE
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>ALTAVILLA Gaetano</i>	
<i>Inglese</i>	<i>CECCHIN Morena</i>	
<i>Francese</i>	<i>D'ARGENIO Valeria</i>	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>DIODATO Rosario</i>	
<i>Italiano e storia</i>	<i>ESPOSITO Daniela</i>	
<i>Matematica</i>	<i>FANTASIA Margherita</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Sala e vendita</i>	<i>GENOVESE Fabio</i>	
<i>IRC</i>	<i>IADANZA Graziella</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>MINGIONE Giuseppe</i>	
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>PARRICELLI Barbara</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Cucina</i>	<i>VISCUSI Alessandro</i>	

Montesarchio, 05/05/2022

Il Coordinatore della Classe
Prof. Rosario Diodato

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 – Sito Web www.ipsstamoro.gov.it

C.F.8000675026

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2021-2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

CANDIDATO: _____ CLASSE _____ DATA _____

PUNTEGGIO _____/20

VOTO DELIBERATO _____/15

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 ____/____/____

TIPOLOGIA A : ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

CANDIDATO: _____ CLASSE _____ DATA _____

Indicatori generali Max 60 punti	Descrittori	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<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
Coesione e coerenza testuale	<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
Ricchezza e padronanza lessicale	<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
Correttezza grammaticale: fonologia, ortografia, morfologia e sintassi	<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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<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 sommari	6
	<input type="checkbox"/> Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	2/4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<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
Punti	/60
Descrittori Max 40 punti	Descrittori	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<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
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<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"/> Scarsa e/o incompleta comprensione del testo	2/4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<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
Interpretazione corretta e articolata del testo	<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
Punti	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	/20

TIPOLOGIA B. ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

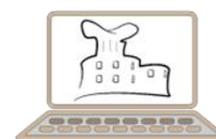
CANDIDATO: _____ CLASSE _____ DATA _____

Indicatori generali Max 60 punti	Descrittori	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<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
Coesione e coerenza testuale	<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
Ricchezza e padronanza lessicale	<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
Correttezza grammaticale; punteggiatura	<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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<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
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<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
Punti	/60
Descrittori Max 40 punti	Descrittori	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<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
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<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
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<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
Punti	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	/20

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

CANDIDATO: _____ CLASSE _____ DATA _____

Indicatori generali Max 60 punti	Descrittori	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<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
Coesione e coerenza testuale	<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
Ricchezza e padronanza lessicale	<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
Correttezza grammaticale; punteggiatura	<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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<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
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<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
Punti	/60
Descrittori Max 40 punti	Descrittori	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<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
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<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
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<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
Punti	/40
PUNTEGGIO TOTALE	/100
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	/20



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 – Sito Web www.ipssctamoro.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 ____/____/____

CANDIDATO: _____ CLASSE _____ DATA _____

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.
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
	PUNTEGGIO/20
	CONVERSIONE PUNTEGGIO/10

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE