



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"**

Esame di Stato - Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe V

Sez. A

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"	Sezione A
Prot. N. 8581	
Data 16.05.2022	

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Percorso di Secondo Livello-Istruzione per Adulti

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 12/05/2022

Il Coordinatore

Prof.ssa Senese Antonella

Antonella Senese



Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

Istituto Professionale Alberghiero – IPSEOA "Mancini" (sede centrale): Via Consalvo Aragona, 24 - 87100 Cosenza Tel. 0984.411144
(succursale): Via Gravina, 87100 Cosenza Tel. 0984.33310
Istituto Tecnico Agrario – ITA "Tommasi": Via G. Tommasi, 1 87100 Cosenza Tel. 0984.31121 - CONVITTO: Tel. 0984.32567
Cod. mecc. CSIS01700Q Cod.Fisc. 80006390787 sito web: www.iismancinitommasi.edu.it
e-mail: csis01700q@istruzione.it pec: csis01700q@pec.istruzione.it

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 2
1.1 Descrizione del contesto generale PTOF	Pag. 2
1.2 Corso d'istruzione per Adulti	Pag. 2
1.3 Finalità Corso d'istruzione per Adulti	Pag.2
1.4 Storia del Corso d'istruzione per Adulti dell'IPSEOA Mancini-Tommasi	Pag.3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag. 4
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	Pag. 4
2.2 Quadro orario settimanale	Pag. 5
3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	Pag. 6
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	Pag. 8
4.1 Metodologie E Strategie Didattiche I-II-III Trimestre	Pag. 9
5. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 10
6. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	Pag.11
6.1 Profilo Culturale e Risultati di Apprendimento di Indirizzo Articolazione Enogastronomia	Pag.11
6.2 Profilo In Uscita - Competenze di Indirizzo Articolazione Enogastronomia	Pag.12
7. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	Pag. 12
7.1 Strumenti di Verifica	Pag. 13
7.2 Griglia Verifiche Orali	Pag. 15
8. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	Pag. 16
9. SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	Pag.17
10. MODALITÀ CONDIZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME	Pag.19
11. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	Pag.20
11.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	Pag.21
11.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	Pag.22
11.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	Pag.23
11.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	Pag.24
11.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE	Pag.25
COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME	Pag.26
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.31
ALLEGATO 1 – UDA INTERDISCIPLINARI I-II E III TRIMESTRE-CONTENUTI INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag.32
ALLEGATO 2 – APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA	Pag.51
ALLEGATO 3 - SINTESI PRIVACY	Pag. 61
ALLEGATO 4 – ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag.63

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Mancini- Tommasi" ha radici profonde nel tempo, esso trae origine dall'Istituto Professionale "Mancini" con indirizzo commerciale che, a seguito della riforma "Progetto 92", diventa "Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici" e nell'anno 1997 diventa Istituto Professionale Alberghiero, accorpato successivamente all'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici. In pochi anni la scuola diventa un polo della cultura professionale del territorio e dell'hinterland. A seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico è diventata Istituto di Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi", dall'unione di due tipologie diverse di scuola: l'IPSEOA "Mancini" e l'Istituto Tecnico Agrario "Tommasi". Essa si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come spazio formativo della coscienza individuale. Dal 1° settembre 2008 la scuola si è estesa anche su Via Gravina, in un palazzo storico dove sono ospitate molte classi dell'IPSEOA. Infatti, oggi, l'Istituto ha tre sedi: la centrale, ubicata nel centro della città, Via Gravina e l'ITA "Tommasi" ubicato a città 2000, con convitto annesso dove vengono ospitati gli alunni residenti in zone lontane e con difficoltà di collegamento.

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Il nostro Istituto vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia. È fondamentale, dunque, la conoscenza del territorio, caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea e da forme di svantaggio socio-economico. L'intento è quello di attuare un curriculum che tenga conto del valore "persona" di ognuno dei nostri studenti, centro dell'azione educativa. Molti alunni provengono da ambienti socio-culturali modesti e sono pendolari e l'Istituto per l'utenza non è solo un luogo di formazione, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale.

1.2 PERCORSO D'ISTRUZIONE PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO

Attraverso un travagliato percorso normativo, che si è avviato con l'art. 1, comma 632 della L. 27/12/2006 (finanziaria 2007) e che è giunto a parziale compimento appunto con il DPR n. 263/2012, si è avviata una complessiva riforma del settore dell'Istruzione degli Adulti che è stato riorganizzato nei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti, nei quali sono confluiti i Centri Territoriali Permanenti, mentre i corsi di secondo livello hanno continuato ad essere gestiti dalle Scuole Secondarie di Secondo grado.

1.3 FINALITA' GENERALI DEI CORSI PER ADULTI

Il Percorso di Secondo Livello ha due tipi di finalità:

- una generale (che è la stessa di ogni scuola pubblica): essere cioè luogo di educazione, fornendo anche strumenti per un inserimento lavorativo qualificato;

- una specifica, peculiare strettamente connessa al tipo di utenza, che risulta alquanto disomogenea in conseguenza delle differenti condizioni di vita, di lavoro, delle diverse storie scolastiche degli studenti nonché di un ampio ventaglio di età anagrafiche.

Il Percorso di Secondo Livello, inoltre,

- assolve al compito di riallacciare i fili interrotti fra l'ex-studente e l'istituzione scolastica, stimolando un bisogno di nuova cultura e di educazione permanente, facendosi luogo di istruzione, più consoni alle esigenze e alle motivazioni del lavoratore;
- svolge un compito di innegabile valore sociale ed educativo, consentendo il rientro nel percorso formativo a quei lavoratori o più in generale alle persone in cerca di un'occupazione che vogliono riprendere gli studi abbandonati o interrotti per diversi motivi.

In particolare, oltre che a formare dal punto di vista tecnico-professionale ed operativo i propri corsisti, spesso il Percorso per adulti permette loro di cambiare luogo e tipologia di lavoro, grazie all'apprendimento dei contenuti che vengono trattati e alle spendibili competenze che acquisiscono..

Pur non esistendo molte informazioni statistiche, siamo a conoscenza di numerose variazioni di mansioni e luoghi di lavoro dei nostri ex-alunni in séguito agli studi compiuti, anche perché notevole è il numero di coloro che frequentano col dichiarato fine di migliorare la propria posizione lavorativa ed economica.

Sarà perciò prioritario organizzare forme di intervento per:

- il recupero delle carenze nella formazione di base, la riconversione professionale e l'educazione permanente;
- offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la ripresa degli studi, favorire l'estensione delle conoscenze e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro favorendo l'acquisizione di specifiche competenze.

1.4 STORIA DEL CORSO PER ADULTI DELL' IPSEOA MANCINI-TOMMASI

Il corso d'istruzione per adulti, riattivato nell'anno scolastico 2018-2019 presso la sede centrale dell'IIS per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, in via Consalvo Aragona, 24, a seguito del Riordino dell'istruzione degli adulti, è diventato Percorso di istruzione di Secondo Livello, finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale, articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

- **Primo periodo didattico**, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- **Secondo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- **Terzo periodo didattico**, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali. L'orario complessivo obbligatorio del percorso di istruzione del secondo livello è pari al 70% di quello previsto

dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali. Per rendere sostenibili per lo studente adulto i carichi orari è possibile:

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

B) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal Patto Formativo Individuale;

C) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20% del monte ore complessivo;

D) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo del percorso;

Il nostro percorso, attento alle problematiche dell'adulto che rientra in formazione, si impegna nel processo di motivazione, facendogli riacquisire sicurezza nelle proprie capacità, orientandolo verso la scelta formativa e/o professionale più consona alle sue abilità e sostenendolo in questo suo percorso. In una società multietnica, pertanto, si configura come luogo di aggregazione sociale, di scambio culturale e riqualificazione professionale che viene incontro alle varie esigenze della sua utenza. Attività laboratoriali, incontri con esperti del settore, organizzazione di eventi, sono solo alcune delle iniziative volte a sviluppare un clima collaborativo ed impegnato che favorisce l'apprendimento e la piena formazione dell'allievo partendo dalle esigenze proprie e del territorio col quale si deve rapportare.

L'Indirizzo di Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera, Articolazione Cucina, implica un percorso di studi che ha gli stessi riconoscimenti legali del percorso diurno, ma gode di riduzione orarie e della possibilità di riconoscere crediti derivanti da frequenza di istituti superiori o corsi di formazione precedenti e da esperienze lavorative nel settore. Il percorso si rivolge a chi ha interrotto gli studi e desidera completare la propria formazione, se in possesso del diploma conclusivo della Scuola Secondaria di I grado o titolo equipollente ed ha compiuto il 18° anno di età; a chi ha compiuto 16 anni e dimostra di non poter frequentare il corso diurno; a chi desidera arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale per avere nuove opportunità di crescita; a chi non ha potuto studiare ma ha sempre desiderato farlo; a chi già opera nel settore ma non ha un titolo specifico e desidera riqualificarsi, a chi già lavora in altri settori ma da sempre si sente realizzato quando esprime la propria creatività in cucina. Il nostro territorio richiede personale qualificato per la conduzione e lo sviluppo delle strutture alberghiere e turistico-aziendali. Nel settore Enogastronomia /Cucina gli allievi imparano l'arte della cucina, della pasticceria, la preparazione di piatti tipici del territorio, le ricette regionali, nazionali ed internazionali.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO (DAL PTOF)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia è in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute

nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. A conclusione del terzo periodo didattico, lo studente acquisisce le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Disciplina	Ore
Italiano	3
Storia	2
Inglese	2
Francese	2
Matematica	3
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2
D.T.A.	3
Lab. Enogastronomia	3
Lab. Sala e Vendita	2
Attività Alternativa	1
Ore Settimanali	23

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
PARAMETRI	DESCRIZIONE
DESCRIZIONE	Il gruppo classe risulta formato da diciannove alunni, dei quali cinque studentesse e quattordici studenti. La maggior parte di loro, abitando nell'hinterland, subisce il disagio del pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento. Quasi tutti gli studenti sono lavoratori, alcuni sono impiegati nell'ambito della ristorazione, altri in settori diversi, ma tutti sono accomunati dalla stessa passione per l'indirizzo di studi prescelto. La classe è eterogenea per età dei discenti, di conseguenza, l'approccio allo studio risulta notevolmente differenziato sia nei tempi, che in alcuni casi risultano molto più lunghi, sia nei metodi, che spesso privilegiano l'aspetto pratico e riducono la teoria e l'argomentazione. Il clima lavorativo risulta favorevole, la maggior parte degli allievi ha frequentato assiduamente le lezioni manifestando interesse e partecipando con spirito collaborativo e motivazione al dialogo formativo, altri hanno frequentato in maniera più saltuaria, a causa degli orari di lavoro non sempre compatibili con quelli scolastici. La particolarità del momento, cioè la fase pandemica che stiamo tuttora vivendo, ha chiaramente influenzato il normale andamento didattico, incentivando il trend delle assenze per malattia che, nei casi possibili, è stato supportato dalla didattica a distanza. La classe ha accolto favorevolmente le diverse proposte didattiche del consiglio che ha sempre cercato di valorizzare le forme di apprendimento informale, esperienziale, fortuito e casuale cioè quell'apprendimento risultante dalle attività della vita quotidiana legate al lavoro, alla famiglia o al tempo libero, caratterizzanti un corso per adulti.
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	Nella classe sono presenti: alunni stranieri e lavoratori con qualche difficoltà linguistica, per i quali il Consiglio ha cercato di utilizzare strategie didattiche che favorissero la lezione segmentata ovvero attività diverse per ogni fase della lezione, per sollecitarne la partecipazione; studenti lenti nei processi di apprendimento per i quali si è cercato di valorizzare le competenze professionali che meglio afferivano agli obiettivi disciplinari.

SITUAZIONE DI PARTENZA	L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di discussione, esercizi individuali e test di ingresso tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle capacità. Dagli elementi acquisiti, dal punto di vista cognitivo, i livelli di partenza sono risultati eterogenei. La maggior parte degli allievi presentava una preparazione di base nell'insieme soddisfacente, pochi elementi scarsa e frammentaria dovuta a carenze strutturali pregresse. Dopo la prima fase di rilevazione dei livelli di partenza e una successiva definizione delle carenze, il Consiglio ha proceduto con dei moduli di riallineamento delle competenze di base e di quelle propedeutiche allo sviluppo delle programmazioni disciplinari previste per il terzo periodo. Quasi tutti hanno risposto positivamente ai richiami e alle varie sollecitazioni e dimostrato interesse ad allargare e approfondire le conoscenze ed a colmare lacune e superare difficoltà.
ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	L'atteggiamento degli studenti verso le discipline è stato per la maggior parte positivo, lo spirito collaborativo tra gli allievi ha rappresentato un fattore che ha favorito la partecipazione alla attività didattiche di quasi tutti con qualche eccezione, dovuta a una frequenza discontinua, a impegni lavorativi e a diversi ritmi di apprendimento. Le discipline laboratoriali e professionalizzanti sono state chiaramente privilegiate nella partecipazione e nell'impegno profuso, considerando: il loro aspetto pratico, il fatto che si tratta di un corso per adulti che in alcuni casi già lavorano nell'ambito della ristorazione e l'interesse soggettivo verso un'attività verso la quale si proiettano le prospettive lavorative per il futuro. Le discipline di ambito generale, nell'ottica delle UDA, sono state sviluppate cercando di orientare, facilitare e guidare i discenti nell'acquisizione di competenze spendibili il più possibile nel mondo reale, valorizzando le competenze di cittadinanza e di educazione digitale. Trattandosi di un corso per adulti, l'impegno personale a casa non è stato un elemento portante per il cammino formativo. Il Consiglio di Classe ha cercato di espletare le proprie funzioni mantenendo fissa l'idea di forza del percorso che è stata quella di una flessibilità che valorizzasse l'esperienza di cui sono portatori gli studenti adulti e che si fondasse sia sull'approccio al sapere in età adulta, sia sull'integrazione di competenze in genere separate come quelle relative alla cultura generale e alla formazione professionale. Pertanto, facendo ricorso a modalità di lavoro appropriate e differenziate, l'azione didattica ha teso a motivare gli allievi alla frequenza, alla partecipazione e allo studio in classe evidenziando soprattutto il valore formativo di ciascuna proposta didattica

	cercando di coinvolgere tutti gli studenti attraverso una chiara indicazione di traguardi raggiungibili e di compiti realizzabili, come quelli di realtà, rispetto ai quali l'insegnante si è posto soprattutto come "facilitatore" di apprendimento.
TRAGUARDI RAGGIUNTI	La classe è nell'insieme aperta e motivata, benché sostanzialmente eterogenea per preparazione e sviluppo delle abilità. La buona volontà e il senso di responsabilità hanno portato alcuni allievi a raggiungere livelli più che buoni e altri adeguati, mentre gli altri sono riusciti ad ottenere, con grande impegno e determinazione, risultati più modesti, ma sufficienti o quasi sufficienti per il raggiungimento degli obiettivi del corso. Naturalmente, come innanzi evidenziato, il livello di profitto raggiunto è diversificato tra i vari allievi; si può affermare che la preparazione è, complessivamente, più che buona per qualche elemento e più che sufficiente e appena sufficiente per buona parte della classe in tutte le discipline.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, il Collegio docenti, anche per i tre periodi didattici del Percorso di Secondo Livello, ha fatto proprie le seguenti indicazioni metodologiche di carattere didattico e organizzativo:

- Saper costruire percorsi di insegnamento/apprendimento efficaci, adeguatamente progettati e rigorosamente valutati;
- Superare una didattica orientata esclusivamente allo sviluppo di conoscenze e creare situazioni di apprendimento diversificate e centrate sullo studente: attività di ricerca, piccoli progetti di difficoltà crescente, compiti di realtà, analisi di casi, risoluzioni di problemi, in contesti nuovi, anche non formali, dove sviluppare capacità logiche, critiche, operative, di osservazione, di problem solving;
- Diversificare la propria proposta didattico-educativa considerando l'utilizzo della flessibilità oraria e delle quote di autonomia;
- Promuovere una progettazione integrata dei contenuti disciplinari e delle aree del curricolo;
- Sperimentare realmente le potenzialità delle tecnologie digitali a supporto di pratiche didattiche innovative.

Il processo di revisione del curricolo che sta interessando la nostra Scuola richiede l'impegno di tutto il corpo docente in un'attività di ricerca-azione che riguarda non solo la scelta dei saperi e contenuti ma anche l'individuazione di obiettivi, materiali didattici, processi, soluzioni metodologiche. Importante è il contributo dei Dipartimenti e determinante è il ruolo del Dirigente Scolastico nella direzione, coordinamento e valorizzazione delle professionalità interne ma anche nella promozione della partecipazione e nel coinvolgimento dell'utenza, del territorio. Il confronto avviene sul terreno delle esperienze di apprendimento più efficaci, delle scelte didattiche più significative, delle strategie più idonee, con attenzione agli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina. E' necessario, infatti, tenere sempre conto della situazione di partenza di ogni corsista, individuare dei risultati attesi concretamente raggiungibili, praticare dei percorsi disciplinari "alla

portata" degli studenti della classe, non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi.

Il processo di rielaborazione mira a una maggiore coerenza tra traguardi delle competenze, processi di insegnamento/apprendimento e certificazione.

Parte dalle mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti nazionali, individua nelle otto competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe deve essere orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace; a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione; a tal proposito si recepiscono le nuove competenze di cittadinanza, emanate con la nuova "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea sulle Competenze Chiave per l'apprendimento permanente", del 22 maggio 2018, ed il decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, sulla "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale". Le unità di apprendimento sviluppate sono finalizzate ai seguenti risultati:

- Sviluppo delle competenze di base;
- Sviluppo delle competenze di cittadinanza;
- Rafforzamento delle competenze trasversali;
- Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
- Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
- Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
- Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
- Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "glocale";
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro

4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II e III TRIMESTRE

Tutto il C.d.C. ha operato in modo da raggiungere gli obiettivi prefissati attuando metodologie e strategie didattiche adeguati alle potenzialità e alle effettive capacità degli allievi, cercando di stimolare sia quelli più motivati ad una migliore percezione di sé, sia quelli più carenti all'acquisizione di un organico metodo di studio, creando sempre un clima sereno e collaborativo all'interno della classe. I contenuti culturali delle singole discipline sono stati proposti utilizzando gli strumenti a disposizione e più consoni allo svolgimento delle attività: materiale didattico opportunamente predisposto dai docenti, laboratori, pc, fotocopie ecc.. In itinere sono state attuate anche strategie didattiche volte al recupero e all'acquisizione di un organico metodo di studio, finalizzato al superamento delle difficoltà registrate o al potenziamento dei diversi contenuti disciplinari. Diverse le modalità di verifica: prove scritte, strutturate, questionari, prove orali, prove in laboratorio. Si è lavorato molto sulle due UDA, la prima, legata al I e II trimestre, dal titolo: "Sostenibilità nella scuola e per la vita: norme di comportamento, di igiene e sicurezza". La

seconda UDA, “Sostenibilità nella scuola e per la vita: Benessere e Sostenibilità”, è stata realizzata nel III Trimestre.

Le UDA, allegate al presente documento, hanno previsto, oltre ad un percorso mirato all’acquisizione di conoscenze specifiche, anche delle prove di verifica pluridisciplinari focalizzate, di volta in volta, sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza e valutate con una rubrica di autovalutazione.

5. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO a.s. 2021-2022			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITA’	TEMPI
Uscita didattica	Esperienza concreta per una ripresa dei contenuti disciplinari richiesti dai compiti/problema relativi alla consegna sull’l’Uda del terzo trimestre e con l’intento di valorizzare le potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere	Castello Svevo di Cosenza	5 ore

6. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

L'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Il profilo generale è orientato e declinato nell'articolazione "enogastronomia", nell'articolazione "servizi di sala e di vendita" e in quello di "accoglienza turistica" con alcune discipline presenti, come filo conduttore, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

6.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "**enogastronomia**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione "**enogastronomia**" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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.
- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria;

presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

- 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 gli altri operatori.

- programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale

6.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione **“enogastronomia”** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.

- 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.

- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.

- utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

- 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 gli altri operatori.

7. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento. In questa prospettiva la verifica - valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale per ciascun UDA del I II trimestre, per rilevare l'acquisizione delle competenze di riferimento.

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento. In questa prospettiva la verifica - valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli alunni; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale per ciascun UDA del I II trimestre, per rilevare l'acquisizione delle competenze di riferimento.

Per quanto concerne la valutazione DAD (per gli allievi che, per positività al Covid o per altre patologie certificate per brevi periodi) è stato indispensabile e utile la valutazione di tipo formativo/sommativo con assegnazione e restituzione dei compiti tramite le piattaforme utilizzate. (verifiche formative, test, consegna di elaborati progettuali, compito di realtà, ecc.).

Le verifiche orali, sono state comunicate in anticipo agli alunni e si sono svolte in videoconferenza e in presenza del gruppo classe.

7.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

MATERIA	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA E VENDITA	ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
ATTIVITÀ										
QUESTIONARI		x	x							x
ANALISI DI TESTO /DI CASI	x									
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	x									

TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO							x			
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LAVORI DI GRUPPO			x	x	x	x	x	x	x	
PROBLEMI ED ESERCIZI	x				x	x				
COLLOQUI		x	x	x	x	x				
DIBATTITI GUIDATI	x	x	x	x	x	x				
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURE			x	x	x	x	x		x	x

7.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI			
LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI		ABILITA'	COMPETENZE
Insufficiente 4	Mancanza di conoscenze essenziali	L'alunno ha insufficiente capacità di decodifica del messaggio proposto ed espressione linguisticamente carente, con errori più o meno gravi e ripetuti e lessico elementare.	L'alunno non ha conseguito le competenze programmate nel processo di apprendimento.
Mediocre 5	Conoscenze lacunose e frammentarie	L'alunno applica le conoscenze minime.	L'alunno ha raggiunto parzialmente le competenze
Sufficiente 6	Conoscenze limitate ai contenuti essenziali	L'alunno applica le conoscenze di base.	L'alunno ha raggiunto competenze di base.
Discreto 7	Conoscenze corrette con terminologia specifiche	L'alunno 1. sa decodificare il messaggio 2. applica pertinentemente le conoscenze acquisite.	L'alunno 1. mostra una discreta autonomia di apprendimento. 2. sa orientarsi nel discorso utilizzando in modo adeguato le proprie conoscenze.
Buono 8	Conoscenze complete e organiche	L'alunno 1. sa individuare con precisione i modelli cognitivi /concettuali di riferimento 2. mostra scioltezza nei vari registri linguistici di ambito.	L'alunno 1. è capace di gestire e rielaborare in modo personale i percorsi di apprendimento. 2. analizza in maniera completa e coerente. 3. stabilisce opportuni coordinamenti pluridisciplinari.
Ottimo 9	Conoscenze approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	L'alunno possiede ottime capacità di comprensione 1. analizza e sintetizza 2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in modo originale.	Competenze complete e approfondite con rielaborazione autonoma
Eccellente 10	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	L'alunno mostra eccellenti competenze di analisi, sintesi e valutazione che applica ai vari ambiti disciplinari, di cui trasferisce e collega le conoscenze apprese con piena autonomia ed originalità.	Competenze avanzate. L'alunno arricchisce con riflessioni personali e originali sugli argomenti proposti, mostrando di sapersi orientare anche in situazioni complesse.

8. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 e procede a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza

Allegato A al D. Lgs 62/2017 - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Allegato C Tabella 1 allegato all'O.M n. 65 del 14 Marzo 2022

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

9.. SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la Prima Prova Scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.

Per l'anno scolastico 2021/2022, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per ciascun percorso di studio è individuata dagli Allegati B/1, B/2, B/3 dell'O.M. n.64 del 14 Marzo 2022.

Le simulazioni di entrambe le prove scritte sono stata somministrata per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'istituzione scolastica; i docenti, del Consiglio di classe, titolari delle discipline oggetto della Prima e Seconda prova hanno predisposto tale simulazione.

Tabella 2

Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

10.MODALITÀ CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME

La modalità di svolgimento del colloquio d'esame sarà articolata secondo quanto previsto dall'articolo 22 dell'O.M. n. 65 del 14-03-2022.

Il Consiglio di classe, ha coinvolto gli studenti, durante l'anno scolastico, nello svolgimento di tutte le attività, sulla trattazione di tematiche concernenti anche le discipline caratterizzanti, integrate in una prospettiva interdisciplinare con riguardo, anche, alle competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto. Si è dato spazio alle loro performance, alle competenze raggiunte e alle esperienze maturate nei cinque anni di permanenza nell'Istituto scolastico, nella logica delle specificità del percorso d'indirizzo. Anche l'apporto delle esperienze del PCTO, svolte durante il percorso di studi e l'utilizzo della lingua straniera, hanno arricchito le competenze professionali.

In particolare, nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

(Ogni consiglio può aggiungere altri elementi utili per definire le modalità di conduzione del colloquio in base alla normativa vigente).

11. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

11.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

CANDIDATO/A.....CLASSE.....						
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	5 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico	5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato .	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico	10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto	10
Correttezza grammaticale uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori	20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali	5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente	10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)						
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 Completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente	10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.	10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente	5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.	15
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____. PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____.					Punteggio Totale	100
					/5	20
						15

Il Presidente

I Commissari

1.	2.
3.	4.
5.	6.

**11.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA –
Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)							
Individuazione di tesi e argomenti presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni		10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		20
Correttezza e congruenza dei rif. culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____. PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____.						Punteggio Totale	100
						/5	20
							15

Il Presidente

I Commissari

1.	2.
3.	4.
5.	6.

11.3 TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

CANDIDATO/A.....CLASSE.....							
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____					Punteggio Totale		100
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____					/5		20
							15

Il Presidente

I Commissari

1.	2.
3.	4.
5.	6.

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

11.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

NOME _____ COGNOME _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti
<i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	<i>Max 3 punti</i>	
	Limitata e superficiale	1
	Sufficiente	2
	Completa	3
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	<i>Max 6 punti</i>	
	Frammentaria	1
	Superficiale	2
	Sufficiente	3
	Completa	4
	Completa con approfondimenti	5
	Completa, approfondita e analizzata con capacità critiche originali	6
<i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	<i>Max 8 punti</i>	
	Competenze minime	1
	Competenze minime con scarsa capacità di elaborare soluzioni	2
	Competenze essenziali	3
	Competenze essenziali con scarsa capacità di elaborare soluzioni	4
	Competenze sufficienti	5
	Competenze sufficienti e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti noti	6
	Competenze complete e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti diversi	7
	Competenze esaurienti e autonomia nella ricerca di soluzioni nell'ambito di problematiche complesse	8
<i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici</i>	<i>Max 3 punti</i>	
	Si esprime in maniera imprecisa non riuscendo ad argomentare in modo chiaro le informazioni	1
	Sa gestire le informazioni essenziali; si esprime in modo semplice e corretto	2
	Argomenta in modo esauriente, completo e articolato; sintetizza e opera collegamenti disciplinari e interdisciplinari; espone in modo chiaro e utilizzando il linguaggio specifico delle discipline	3
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO (in ventesimi)		

La Commissione

Il Presidente

11.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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				

COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME

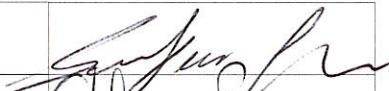
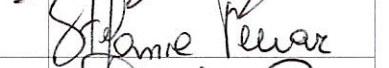
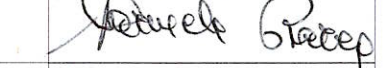
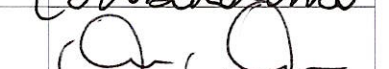
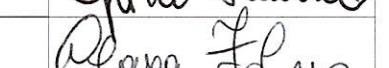
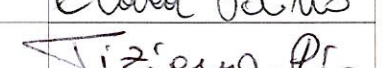
Verbale n. 3 del 18-03-2022

1	ITALIANO/STORIA	Prof. Santoro Carmine
2	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. De Lorenzo Carlo
3	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Prof. Grillo Francesco
4	INGLESE	Prof.ssa Ferrari Stefania
5	LABORATORIO DI SALA	Prof. Consoli Giovanni
6	MATEMATICA	Prof.ssa Senese Antonella

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: PROF./PROF.SSA **Senese Antonella**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
SANTORO CARMINE	ITALIANO E STORIA	
FERRARI STEFANIA	INGLESE	
BARCA CARMELA	FRANCESE	
SENESE ANTONELLA	MATEMATICA	
DE LORENZO CARLO	SC. DEGLI ALIMENTI	
CONSOLI GIOVANNI	LAB. SALA	
GRILLO FRANCESCO	LAB. ENOGAST.	
FOLINO CLARA	ATT. ALTERNATIVA	
PIRO TIZIANA	DIRITTO	

Rappresentanti Genitori

Rappresentanti Alunni

Bilotta Giuseppe

Manica Pasquale