



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

Esami di Stato - Anno Scolastico 2023-2024

Documento del Consiglio di Classe

Classe V

Sez. A

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

Articolazione: Laboratorio Servizi di Enogastronomia Corso Serale

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 09/05/24

Il Coordinatore
Prof. RADDI COSTANTINO



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Graziella Cammalleri

Istituto Professionale Alberghiero – IPSEA "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

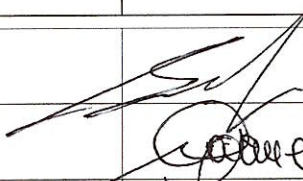
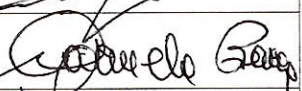

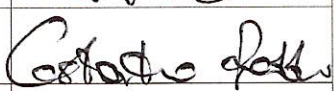

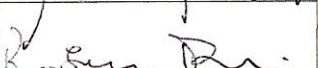
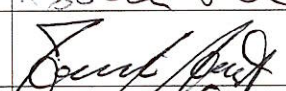
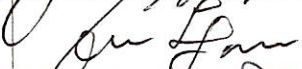
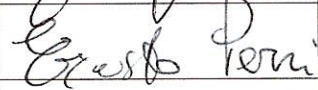
Cod. mecc. CSIS01700Q Cod.Fisc. 80006390787 sito web: www.iismancinitommasi.edu.it

e-mail: csis01700q@istruzione.it pec: csis01700q@pec.istruzione.it

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE


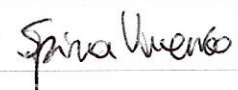
PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: Prof. **RADDI COSTANTINO**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
SANTORO CARMINE	Italiano e Storia	
BARCA CARMELA	Inglese	
RINO FRANCA A.	Francese	
RADDI COSTANTINO	Matematica	
BRUNETTI CATERINA	DTA	
PERRI ROSANNA	Scienze e cultura dell' alimentazione	
FUNARI ANTONIO	Lab. serv. enogastronomici: cucina	
SPINA FRANCESCO	Lab. serv. enogastronomici: sala e vendita	
PERRI ERNESTO	Att. Altern. IRC	

Rappresentanti Genitori

Rappresentanti Alunni

Iannuzzi Marco	
Spina Vincenzo	

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	1
1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	1
1.2 PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO	1
1.3 FINALITÀ GENERALI DEL PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO	1
1.4 STORIA DEL PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO DELL' IPSEOA MANCINI-TOMMASI.....	2
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	4
2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE TERZO PERIODO DIDATTICO.....	4
3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE.....	5
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	7
4.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II e III TRIMESTRE	8
5. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	9
5.1 CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA E RELATIVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE.....	9
6. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI.....	17
6.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA.....	17
7. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE.....	18
7.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI	19
7.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI.....	20
8. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI	21
9. PRIMA - SECONDA PROVA SCRITTA E SIMULAZIONI.....	22
10. MODALITÀ CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME.....	23
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO	25
11.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA.....	28
11.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE.....	29

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO 1 – Uda Interdisciplinari I-II-III Trimestre comprensive delle tematiche di Educazione civica

ALLEGATO 2 – Apporto Disciplinare Funzionale alle Uda

ALLEGATO 3 – Sintesi Privacy

ALLEGATO 4 – Elenco documenti a disposizione della commissione

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 primo 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 che ospita gli allievi provenienti da comuni più distanti e/o non ben collegati con i mezzi di trasporto pubblico, ed offre altresì un servizio di semi-convitto anche ai residenti. Con i Fondi del Ministero sulla Resilienza, confluiti poi nel PNRR, sono stati allestiti due laboratori: uno di trasformazione dei prodotti (marmellate ed estratti vari con i prodotti che provengono dall'azienda agraria), uno di produzione di pasta fresca con relativi essiccatori, ed è stato riammodernato il Bar didattico con un'attrezzatura di grande attrattività per i ragazzi e che vengono quotidianamente da loro usati durante le esercitazioni didattiche, con il supporto dei docenti di settore e degli assistenti tecnici.

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L'ubicazione centrale della scuola favorisce l'interazione con gli aspetti socio-culturali della città. 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 DI ISTRUZIONE 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 FINALITÀ GENERALI DEL PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

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 riacciare 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 consono 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 seguito 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 PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO DELL' IPSEOA MANCINI-TOMMASI

Il corso d'istruzione per adulti è stato 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, (Decreto-legge 25 giugno 2008 n. 112 (convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 47 del 25 febbraio 2013), che all'articolo 64, comma 4 ha previsto la ridefinizione dell'assetto organizzativo-didattico dei centri di istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali; D.P.R del 29 ottobre 2012 n. 263 "Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133". Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 47 del 25 febbraio 2013"; Decreto Interministeriale MIUR – MEF del 12 marzo 2015 recante le linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti, pubblicato in data 8 giugno 2015, sulla Gazzetta Ufficiale S.G. n. 130 - Suppl. Ord. n. 266; "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento (Art. 11, comma 10, del D.P.R 263/2012)" del 2015) 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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative. Nelle filiere

dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in 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.

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

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE TERZO PERIODO DIDATTICO

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

PARAMETRI	DESCRIZIONE
-----------	-------------

DESCRIZIONE	<p>Il gruppo classe risulta formato da 24 alunni, dei quali 11 studentesse e 13 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	<p>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.</p>
SITUAZIONE DI PARTENZA	<p>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</p>

	<p>interesse ad allargare e approfondire le conoscenze ed a colmare lacune e superare difficoltà.</p>
<p>ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>TRAGUARDI RAGGIUNTI</p>	<p>La classe è nell'insieme aperta e motivata, benché sostanzialmente eterogenea per preparazione e sviluppo delle abilità.</p> <p>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</p>

	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 curriculum 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. È 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:

1. Sviluppo delle competenze di base;
2. Sviluppo delle competenze di cittadinanza;
3. Rafforzamento delle competenze trasversali;
4. Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
5. Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
6. Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
7. Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
8. Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza “glocale”;
9. Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
10. Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell’imprenditorialità e del lavoro.

4.2 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 sono stati proposti utilizzando gli strumenti a disposizione e più consoni allo svolgimento delle attività: materiale didattico opportunamente predisposto dai docenti, laboratori, Lim, 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. Per questo anno scolastico, i Dipartimenti delle Aree Disciplinari, per la stesura della programmazione didattico-educativa, tramite UDA, hanno individuato la Macrotematica:

“CONDIVISIONE: SOSTENERE ED ACCOGLIERE L’ALTERITÀ, PER UNA NUOVA SFIDA FORMATIVA ED INTERCULTURALE” che è stata articolata in due UDA interdisciplinari con i seguenti sottotitoli:

1. **“CREARE SITUAZIONI DI BEN-ESSERE PERSONALE E SOCIALE DENTRO E FUORI DELLA SCUOLA”**, relativa al primo e secondo trimestre;
2. **“L’ALUNNO PROTAGONISTA DEL CAMBIAMENTO: NUOVE TENDENZE AGROALIMENTARI NEL RISPETTO DEL TERRITORIO, NELLA VALORIZZAZIONE INTERCULTURALE, IN UNA PROSPETTIVA DI GREEN GENERATION”**, relativa al terzo trimestre.

Con riferimento alla scelta tematica operata, sono stati individuati dai Dipartimenti e sotto dipartimenti le conoscenze, le competenze, le abilità ed i risultati di apprendimento che gli alunni devono conseguire alla fine dell’anno scolastico.

5. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITA'	TEMPI
Modulo per l'orientamento	Rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione per una scelta consapevole e ponderata (della scuola secondaria di II grado), tale da valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti. Contribuire alla riduzione della dispersione scolastica. Favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.	Attività a carico del tutor dell'orientamento	Novembre 2023/maggio 2024
Progetti e Manifestazioni culturali	Festa del Cioccolato	Cosenza	27-29/10/2023
Incontri con esperti	Incontro - Seminario "Organizzazione tempo libero nelle strutture turistico ricettive" con Pasquale Iodice referente BIGART – Animazioni esclusive (Azienda specializzata nella selezione ed assunzione delle figure professionali operanti nel turismo e nella produzione di servizi per l'assistenza e l'intrattenimento turistico).	Cosenza	22/03/2024

5.1 CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA E RELATIVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Con l'introduzione dell'Educazione Civica nel curriculum scolastico in seguito alla legge 20 agosto 2019, n. 92, si è resa necessaria una progettazione disciplinare specifica, strutturata sulla base delle indicazioni normative che richiamano il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, con una pluralità di obiettivi di apprendimento relativi a più discipline. Sulla base di quanto sopra indicato e tenendo presenti i tre assi costitutivi dell'Educazione civica, *costituzione*, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà, *sviluppo sostenibile*, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, *cittadinanza digitale*, le 33 ore annuali sono state distribuite tra le diverse discipline presenti nelle UDA e programmate per le diverse classi dell'Istituto. Le tematiche sono state individuate nell'ottica della trasversalità dell'insegnamento in modo tale da superare i canoni di una tradizionale disciplina, facendo emergere la cifra valoriale trasversale e sviluppando i processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra-disciplinari. Si è preliminarmente cercato un raccordo fra gli insegnamenti e le esperienze di cittadinanza attiva che concorrono alla composizione del curriculum di Educazione

civica, partendo dall'assunto che ogni disciplina sia parte integrante della formazione civica e sociale di ciascuno studente.

Nucleo concettuale: "Costituzione"

Classi Quinte

I Trimestre (Periodo di svolgimento: novembre)

"La libertà della donna nel tempo e nello spazio"

Competenza: Maturare la consapevolezza del valore della persona, della libertà e della dignità propria e altrui. Assumere un modello di comportamento rispettoso dei diritti e dei bisogni delle donne come dei propri.

Disciplina	Conoscenze	Abilità
<i>Italiano (n. 4 ore di lezione)</i>	La "libertà" della donna nei testi della tradizione letteraria	- Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, con particolare riferimento ad argomenti sul lavoro - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti a tematiche sulla libertà della donna
<i>Storia (n.2 ore di lezione)</i>	Gli avvenimenti storici in cui le donne hanno reclamato, combattuto e ottenuto o non ottenuto diritti e uguaglianza.	Saper effettuare collegamenti sull'emancipazione della donna nel corso degli anni e nei diversi Paesi del Mondo
<i>Inglese (n. 2 ore di lezione)</i>	Il Diritto al Voto esteso alle donne: "The Women's Suffrage Movement" e Lucretia Motto	Interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni sugli argomenti oggetto di studio
<i>Religione (n.2 ore di lezione)</i>	La Chiesa cattolica moderna e il pensiero sulla donna. L'enciclica "Mulieris Dignitatem" di Giovanni Paolo II.	Saper cogliere i segni di cambiamento espresso da un documento ufficiale della Chiesa cattolica nel XX Secolo: l'Enciclica "Mulieris Dignitatem" di Giovanni Paolo II.
<i>Sc. Motorie (n.2 ore di lezione)</i>	Differenza di genere nello sport	Sviluppare un pensiero critico, libero dai pregiudizi propri della discriminazione verso la donna

Totale ore di lezioni n.12

Nucleo concettuale: Sviluppo sostenibile

Classi Quinte

II Trimestre (periodo di svolgimento: febbraio)

Competenze:

1. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo assumendo comportamenti responsabili;
2. Acquisire comportamenti responsabili nella produzione di beni e servizi e nel loro consumo, al fine di evitare dannosi impatti ambientali e sprechi

Disciplina	Conoscenze	Abilità
<i>Italiano (n.2 ore di lezione)</i>	<p>Il patrimonio culturale: trasmettere la memoria.</p> <p>Patrimonio "materiale" e "immateriale".</p> <p>Il ruolo dell'UNESCO e le misure di protezione nell'interrelazione tra attività umane e ambiente circostante, sia fisico che sociale</p> <p>I principali patrimoni dell'umanità italiani e locali.</p> <p>La Calabria una terra intrisa di storia: i prodotti del territorio tra enogastronomia, turismo e ospitalità ecosostenibili</p>	<p>Comprendere la necessità di conservare e valorizzare le tradizioni agroalimentari del territorio per un migliore e sostenibile sviluppo economico del territorio</p> <p>Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela</p>
<i>DT.A. (n.2 ore di lezione)</i>	<p>Consumo e produzione responsabile</p> <p>I prodotti a chilometro zero</p> <p>La Green Economy</p>	<p>Saper riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente</p> <p>Saper cogliere l'importanza di passare dalla cultura del consumo a quella del riuso</p>
<i>Sc. degli alimenti (n. 3 ore di lezione)</i>	<p>La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco</p>	<p>Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore</p>
<i>Laboratorio di settore (n.3 ore di lezione)</i>	<p>La geografia del gusto</p> <p>I marchi di qualità agroalimentari</p> <p>Le contraffazioni dei marchi alimentari</p>	<p>Essere in grado di valorizzare i prodotti e le eccellenze agroalimentari locali</p> <p>Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela</p>
<i>Matematica (n. 1 ora di lezione)</i>	<p>Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata</p>	<p>Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata</p>

Totale ore di lezioni n.11

“Educazione finanziaria”

Competenze:

1. Sviluppare una capacità di pianificazione finanziaria nel medio-lungo termine, essenziale per favorire lo sviluppo di società realmente sostenibili;
2. Acquisire strategie finanziarie per la gestione di una risorsa limitata come il denaro.

Disciplina	Conoscenze	Abilità
<i>DT.A. (n.6 ore di lezione)</i>	Alfabetizzazione finanziaria La pianificazione e gestione delle finanze	Saper rinunciare a consumare interamente il proprio reddito nel presente per mettersi in condizione di raggiungere un traguardo di maggior valore economico un domani Abituarsi a ragionare in termini di scelte intertemporali per promuovere un uso efficiente e sostenibile della risorsa denaro
<i>Francese (n. 2 ore di lezione)</i>	Le commerce équitable	Saper spiegare in lingua le forme alternative di economia che riconoscono i diritti umani e lottano contro lo sfruttamento
<i>Matematica (n.2 ore di lezione)</i>	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata

Totale ore di lezioni n. 10

Griglia di valutazione di
Educazione Civica (insegnamento trasversale)

Nucleo concettuale e Competenza generale	Descrittori in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze			
<i>Costituzione</i>	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica	Conosce esaurientemente e in modo approfondito gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica con consapevolezza e correttezza le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica, e assume comportamenti molto corretti ed esemplari in diversi contesti	Avanzato 10-9
	Conosce esaurientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica correttamente le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti corretti	Intermedio 8-7
	Conosce sufficientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica in modo abbastanza corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Ha una sufficiente consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti abbastanza corretti.	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Non applica in modo corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Non ha consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e non assume comportamenti corretti.	Non raggiunto 5-4

<i>Sviluppo sostenibile</i>	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.	<p>Conosce in modo esauriente e approfondito i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile</p>	<p>Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, in modo molto autonomo, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.</p>	<p>Assume, in modo esemplare, comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica</p>	<p>Avanzato 10-9</p>
	<p>Conosce in modo esauriente i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile</p>	<p>Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.</p>	<p>Assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica</p>	<p>Intermedio 8-7</p>
	<p>Conosce in modo essenziale i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile</p>	<p>Se guidato sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.</p>	<p>Assume in modo discontinuo comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica</p>	<p>Base 6</p>
	<p>Conosce in modo molto lacunoso i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile</p>	<p>Anche se guidato non sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.</p>	<p>Non assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica</p>	<p>Non raggiunto 5-4</p>

<i>Cittadinanza digitale</i>	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Conosce in modo esauriente e approfondito gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo sempre corretto e pertinente gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche,	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e molto responsabili.	Avanzato 10-9
	Conosce in modo esauriente gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche,	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e responsabili.	Intermedio 8-7
	Conosce in modo essenziale gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo essenziale gli strumenti digitali.	Adotta semplici comportamenti digitali normativamente corretti .	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo improprio gli strumenti digitali.	Adotta comportamenti digitali normativamente scorretti.	Non raggiunto 5-4

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

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.

7.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA E VENDITA	ATT. ALT. IRC
QUESTIONARI	X	X	X	X			X	X	X	
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X					X	X			
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X	X								
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO							X	X		
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
LAVORI DI GRUPPO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PROBLEMI ED ESERCIZI					X					
COLLOQUI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DIBATTITI GUIDATI	X	X					X			X
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURATE	X	X	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	CONOSCENZE	ABILITÀ	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 voto finale (100/100) scaturisce dalla somma del credito scolastico e dei voti conseguiti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Ai sensi dell'art. 11 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. In particolare, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 di seguito riportata.

Tabella A - Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al **quarto anno** di cui alla tabella all'allegato A del D. Lgs. 62/2017, **moltiplicando per due** il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella. (comma 5)

I docenti di attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

9. PRIMA - SECONDA PROVA SCRITTA E SIMULAZIONI

Art. 19 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024

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. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Art. 20 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024

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

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;

- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;

- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

Le **simulazioni** di entrambe le prove scritte sono stata somministrate, per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'istituzione scolastica, rispettivamente il **22 e il 29 aprile 2024**. I docenti, del Consiglio di classe, titolari delle discipline oggetto della Prima e Seconda prova hanno predisposto tali simulazioni, definendo la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento. In tale circostanza, considerato il numero dei laboratori presenti in questa Istituzione scolastica e la capienza degli stessi, in rapporto all'elevato numero di classi interessate e di alunni coinvolti, si è stabilito che non è possibile svolgere in sicurezza e nei due giorni previsti, anche la prova laboratoriale. Alla luce di quanto sopra, il Consiglio di classe, nella seduta del 09/05/2024, ha deliberato che **la seconda prova avrà durata di 6 ore**.

Sul piano procedurale, durante lo svolgimento di entrambe le prove di simulazione, tutto si è svolto regolarmente sotto la sorveglianza attenta dei docenti in servizio. Per lo svolgimento di ciascuna prova sono state assegnate n. 6 ore.

Agli studenti è stato consentito solo l'uso del dizionario.

Per la simulazione della prima prova le tematiche proposte sono piaciute agli allievi, le cui scelte hanno riguardato varie tipologie.

La simulazione della seconda prova si è svolta in un clima abbastanza sereno. La risposta generale della classe è stata positiva e tutti gli alunni hanno ritenuto interessante il tema proposto dalla docente della disciplina di Scienza degli Alimenti.

Gli allievi, già precedentemente istruiti sulla modalità della prova, dopo una lettura attenta del testo proposto e dopo avere ascoltato e recepito le indicazioni generali fornite dai docenti delle discipline coinvolte, hanno iniziato la stesura degli elaborati dimostrando, in generale, accettabili capacità di analisi, interpretazione e argomentazione.

In preparazione degli Esami di Stato e come previsto dal D. Lgs. 62/2017 (art. 13, comma 2, lettera b e d), le **Prove INVALSI** Computer Based di Italiano, Matematica e Inglese per l'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado, costituiscono requisito di ammissione all'Esame di Stato.

Le Prove INVALSI si sono svolte secondo il calendario di seguito riportato:

- Prova Invalsi di **Italiano**: 07/03/24
- Prova Invalsi di **Inglese**: 08/03/24
- Prova Invalsi di **Matematica**: 12/03/24

10. MODALITÀ CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME

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

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. (comma 1)

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

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzano anche la lingua straniera.
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe (comma 2).

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5 (comma 3).

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio (comma 4).

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida (comma 5).

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017 (comma 7).

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A (comma 10).

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
commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

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

11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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)							
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 Totale	100
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____.						/5	20

Il Presidente

I Commissari

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

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti	pti max
Ideaione, 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 argomentazioni 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 Totale							100
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____ PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____						/5	20

Il Presidente

I Commissari

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

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

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 e 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 ed i punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadiche lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici ed i 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, scarse e/o scorretti riferimenti culturali		10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____ PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____						Punteggio Totale	100
						/5	20

Il Presidente

I Commissari

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

11.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta Esami di Stato

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 <i>(in ventesimi)</i>		

La Commissione

Il Presidente

11.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del triennio, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo tentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo corretto o tentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				