



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA  
RICERCA**

**I.P.S.E.O.A. "UGO TOGNAZZI"**

**ISTITUTO STATALE PER  
L'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
(legge 425/98- DPR 323/98 5.2)

**ANNO SCOLASTICO 2018 - 2019**

**CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. A**

**INDIRIZZO:  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

*POLLENA TROCCHIA, 15 MAGGIO 2019*

il Coordinatore della Classe

il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Anna Maria De Filippo

Prof.ssa Sabrina Capasso

# *Indice*

<b>Composizione C. d. C.</b>	<b>pag. 3</b>
<b>Composizione della classe</b>	<b>pag. 4</b>
<b>Analisi della situazione iniziale</b>	<b>pag. 5</b>
<b>Presentazione della classe e suo excursus storico</b>	<b>pag. 8</b>
<b>Profilo professionale in uscita</b>	<b>pag. 10</b>
<b>Area discipline</b>	<b>pag. 13</b>
<b>Alternanza scuola – lavoro</b>	<b>pag. 14</b>
<b>Indicazioni generali attività didattiche</b>	<b>pag. 18</b>
<b>Attività e progetti</b>	<b>pag. 21</b>
<b>Valutazione degli apprendimenti</b>	<b>pag. 25</b>
<b>Griglie di valutazione</b>	<b>pag. 27</b>
<b>Indicazioni ed osservazioni seconda prova</b>	<b>pag. 31</b>

**Composizione del Consiglio di classe**

<b><i>Docente</i></b>	<b><i>Materia</i></b>
AURIEMMA MARIA LUISA	Religione Cattolica
CASTALDO CARMINE	Diritto e tecniche amministrative delle aziende ricettive ed enogastronomiche
CASTALDO MAGDA	Potenziamento diritto e tecniche amministrative
D'ANIELLO VINCENZO	Sostegno
DE FILIPPO ANNA MARIA	Lingua e Lett. Italiana (Italiano e Storia)
DI SARNO VITTORIO	Scienza degli Alimenti
DIOGUARDI SAVERIO	Educazione Fisica
ESPOSITO DOMENICO	Enogastronomia settore sala-bar
FRASCOGNA ESTER	Sostegno
GIULIANO CLEMENTINA	Sostegno
LENZUOLO DIONISIO	Laboratorio di enogastronomia settore cucina
NOCERINO LUISA	Sostegno
REA ANNA MARIA	Matematica ed Informatica
SORRENTINO FRANCESCA C.	Lingua e Lett. Str. (2 <sup>^</sup> Lingua Francese)
ZAMPARELLI LILIANA	Lingua e Lett. Str. (1 <sup>^</sup> Lingua Inglese)

**Composizione della classe**

**... OMISSIS ...**

**Analisi della situazione iniziale****1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO I.P.S.S.A.R. "UGO TOGNAZZI" (DAL PTOF)**

L'Istituto nasce come sede coordinata dell'I.P.S.A.R. "De Medici" di Ottaviano nell'a.s. 1999/2000. Ha ottenuto l'autonomia nell'anno scolastico 2005/2006. Nell'anno scolastico 2013/2014 nasce l'I.S.I.S. "Tognazzi – De Cillis" dovuto all'unione di due Istituti di lunga tradizione.

Dal settembre 2017 l'istituto si è scisso dal "De Cillis" e, attualmente, accoglie 649 alunni.

L' I.P.S.E.O.A. "U. Tognazzi" costituisce uno dei Poli Scolastici Superiori che offre agli studenti un'articolata scelta di percorsi di studio e una buona preparazione professionale, nonché un'ampia base culturale con l'inserimento di nuovi ordinamenti previsti dalla Riforma degli Istituti Professionali.

È ubicato nel comune di Pollena e nel corso degli anni ha avuto un incremento delle richieste di iscrizioni ed attualmente è presente un numero complessivo di 32 classi così distribuite: 8 prime, 6 seconde, 6 terze, 6 quarte, 6 quinte. Le condizioni di igiene e di sicurezza dei locali e dei servizi scolastici garantiscono una permanenza confortevole per gli alunni e per il personale. Il personale ausiliario si adopera per garantire la costante igiene dei servizi. La scuola si impegna, in particolare, a sensibilizzare le istituzioni interessate, comprese le associazioni dei genitori, degli utenti e dei consumatori, al fine di garantire agli alunni sicurezza interna ed esterna.

## **2. ANALISI DEL TERRITORIO**

L'I.P.S.E.O.A. di Pollena articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate. Il nostro territorio, purtroppo connotato da un elevato tasso di disoccupazione giovanile, presenta ambiti culturali, economici e turistici di notevole potenzialità.

Nella fattispecie si fa riferimento a:

- Napoli, città d'arte dalle vaste e complesse tradizioni culturali, da rivitalizzare oggi attraverso iniziative capaci di focalizzare l'attenzione di un turismo nazionale ed internazionale di alto livello;
- la riviera sorrentina ed amalfitana, che è sempre stata meta di turismo nazionale ed internazionale;
- le aree protette ed i parchi naturali come quello del Vesuvio che, opportunamente pubblicizzati, gestiti ed affiancati da strutture adeguate, potrebbero costituire un importante polo di attrazione non esclusivamente indirizzato verso un turismo di tipo naturalistico;
- non ultimi, l'agriturismo e le forme di turismo ad esso collegate, supportati dalla creazione di nuove importanti infrastrutture; si tratta di risorse che trovano la loro matrice culturale nella tradizione locale più antica e gli spunti in un rinnovato crescente interesse per le vacanze alternative, ma che fino ad oggi restano non sufficientemente esplorate.

Un panorama territoriale e turistico tanto vario e complesso richiede operatori dotati di una ricca base culturale e di una preparazione flessibile ed articolata, in grado quindi di evolversi e di adattarsi al mutare delle esigenze. La particolare collocazione sul territorio ci pone, inoltre, in una situazione per molti versi apprezzabile, ma tale da determinare vincoli e problematiche condizionanti per l'organizzazione amministrativa e didattica. L'Istituto, infatti, gode di un bacino di utenza molto vasto, che abbraccia i comuni di Volla, Sant'Anastasia, Cercola, San Sebastiano al Vesuvio, Casalnuovo, Pomigliano, San Giorgio, Somma Vesuviana, Ercolano e Napoli.

I condizionamenti dell'ambiente e le situazioni a rischio per i giovani sono stati individuati in:

- Problemi lavorativi dei genitori: disoccupazione, sottoccupazione, lavoro nero e precariato.
- Prevalenza di famiglie con un'unica fonte di reddito (generalmente del capo famiglia)

- Deterioramento e abbandono delle aree agricole
- Incuria e abbandono delle aree verdi
- Problemi connessi alla diffusione dell'uso di droghe (tabacco, alcool, stupefacenti) ed esistenza di luoghi di spaccio.

Sensibile a queste istanze, l'Istituto ha intrapreso, con l'applicazione del regolamento di riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010, un percorso innovativo dal punto di vista sia metodologico sia contenutistico, mirato quindi a rispondere alle nuove esigenze che periodicamente emergono. Il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali viene realizzato a partire dall'anno scolastico 2010/2011.

### **3. Caratteristiche socio-culturali degli studenti che frequentano l'Istituto**

- Età compresa tra i quattordici e i diciannove anni; - Vivono prevalentemente con entrambi i genitori i quali talvolta incontrano difficoltà a seguirli nella vita scolastica; - La partecipazione dei genitori e degli studenti alla gestione sociale della scuola è carente; - Gli allievi organizzano il loro tempo in modo poco razionale: non sanno conciliare i tempi di riposo e svago con quelli di studio e lavoro; - Sono scarsamente motivati allo studio e alle attività culturali e sportive; - La maggior parte degli alunni presenta carenze nelle abilità strumentali; - Qualcuno non sa usare il computer; - Talvolta si adeguano alla volontà del gruppo evidenziando una scarsa autonomia critica;- In situazioni di studio sanno elaborare un programma solo se guidati e incontrano difficoltà a prefigurarsi gli esiti del lavoro in termini di risultati; - Tendenzialmente preferiscono evitare il confronto con situazioni e culture nuove; - I riferimenti culturali degli allievi si possono ricondurre in parte alla famiglia e soprattutto al gruppo degli amici; - All'interno della scuola alcuni assumono atteggiamenti di leader negativi nei gruppi dei pari, ma non sono pochi i leader positivi; - Spesso dimostrano apatia e indifferenza nei confronti della vita scolastica e solo raramente sono

promotori di iniziative in ambito scolastico ed extra; accettano con difficoltà ruoli di rappresentanza dei compagni all'interno degli O.O.C.C.

#### **4. IPSEOA “TOGNAZZI” : RISORSE STRUTTURALI**

##### **Sede centrale di v.le Italia**

- N° 1 laboratorio di Informatica;
- N° 1 laboratorio linguistico multimediale
- Aula magna;
- Biblioteca;
- Campetto sportivo;
- Palestra;
- N°2 Laboratori di Cucina;
- N°2 Laboratori di Sala;
- N° 1 Laboratorio di Ricevimento;
- N° 1 Open Bar
- N° 27 Aule

##### **Succursale di via Trinchera**

- N° 5 aule
- Campetto all'aperto

### **Presentazione della classe e suo excursus storico**

*I dati degli alunni non sono riportati in questo documento in quanto il Garante per la protezione dei dati personali – Dipartimento libertà pubbliche e sanità, in una nota trasmessa al Miur ha fornito indicazioni operative per la corretta redazione del c.d. “documento del 15 maggio” (art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323). In cui stabilisce: “non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessita di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti in un documento finalizzato ad orientare tale commissione nella redazione del testo della terza prova che sia il più adeguato possibile agli studenti esaminandi”.*

La classe 5<sup>a</sup> sez. A è composta da ventiquattro alunni, otto femmine e sedici maschi, di questi tre non hanno mai frequentato. La scolaresca proviene dalla precedente quarta, a eccezione di un'allieva che ha svolto gli studi, fino all'anno scorso, in un'altra città. Sono presenti nella classe tre alunni con Bisogni Educativi Speciali, di cui uno con disabilità, mentre gli altri due dichiarati da enti competenti DSA.

Il primo è seguito per trentadue ore settimanali dai docenti: d'Aniello, Giuliano, Frascogna e Nocerino, gli stessi hanno predisposto e realizzato per lui un PEI, non riconducibile agli obiettivi ministeriali. La documentazione relativa all'alunno sarà allegata al presente documento (allegato 1).

Per ciascuno dei due alunni DSA è stato redatto, nei tempi stabiliti, un PDP e sarà realizzata una relazione, il tutto sarà allegato al documento (allegati 2 e 3).

La suddetta classe si è formata nell' a.s. 2016/17, allorché confluirono nella terza sez. A, tecnico dei servizi Enogastronomia e ospitalità alberghiera settore cucina, alunni di diverse sezioni del biennio. Non pochi furono i disagi affrontati nel primo periodo del terzo anno a causa del diverso ritmo di apprendimenti e del non omogeneo livello di socializzazione dei vari nuclei. Situazione superata negli anni grazie all'impegno ed alla determinazioni di docenti e alunni. Attualmente gli allievi hanno instaurato rapporti di civile convivenza ed amicizia, non sono mancati, comunque, episodi di particolare vivacità congiunti ad una partecipazione e interesse non sempre adeguati alle attività didattiche. Determinante è stata nel corso degli anni e, maggiormente durante quest'ultimo, la presenza di alcuni alunni che hanno seguito e studiato con crescente impegno, evidenziando apprezzabili capacità logico-espressive, propensione all'apprendimento, alla rielaborazione critica e all'analisi. Questi sono stati importanti per molti compagni che, sul loro esempio e da essi supportati, hanno dimostrato un atteggiamento più responsabile in quasi tutte le discipline. Tuttavia alcuni hanno studiato in modo incostante e discontinua è stata la loro partecipazione alle lezioni, pertanto l'acquisizione di conoscenze e competenze risulta essere molto lacunosa, nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti e la pausa didattica effettuata alla fine del primo quadrimestre.

La maggior parte degli alunni si sono impegnati nell'area professionalizzante, sia nelle attività di stage presso aziende del settore ristorativo che in iniziative scolastiche extracurricolari, distinguendosi per serietà, maturità e professionalità. Infatti, quasi tutti, sono orientati al modo del lavoro e proiettati verso le scommesse future che li attendono.



I rapporti con le famiglie degli allievi sono stati sempre cordiali ed importate, nel corso degli anni, è stata fattiva la collaborazione tra docenti e genitori.

Considerato quanto detto la strutturazione delle competenze attese è avvenuta nei tempi e nelle forme propri di ciascuno e secondo gli stili di apprendimento individuali.

## **Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione**

Il consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione che definisce le modalità per il miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica. I docenti, difatti, hanno predisposto le azioni di osservazione e di screening; hanno incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; hanno sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti per l'apprendimento (schemi e mappe concettuali); hanno privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale e hanno previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

## **Profilo Professionale in Uscita**

### **Titolo di studio: Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**

È un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

I corsi triennali dell'Istituto attualmente erogati e che danno luogo al conseguimento della qualifica continueranno ad essere offerti, anche se al momento è necessario attendere, per precisazioni e conferme, le determinazioni dell'Ente Regione per le sue competenze esclusive in merito alla formazione professionale e al conseguente rilascio delle qualifiche

### **Profilo professionale al termine del quinquennio**

Alla fine dell'intero corso di studi 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 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.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### **Sbocchi Professionali e Culturali**

- proseguire gli studi in tutte le facoltà universitarie;
- lavorare nel settore turistico/alberghiero;
- intraprendere un'attività in proprio (per i diplomati degli Istituti Alberghieri non è necessario l'esame alla Camera di Commercio);
- insegnare materie tecnico-pratiche negli Istituti Alberghieri.

## Area Discipline

### AREA DELLE DISCIPLINE COMUNI

DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
LINGUA INGLESE	3
EDUCAZIONE FISICA	2
RELIGIONE	1
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>

### AREA DELLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO

DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
<i>Diritto e tecniche amministrative delle aziende ricettive ed enogastronomiche</i>	5
SCIENZA degli ALIMENTI	3
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA - BAR	2
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	4
LINGUA FRANCESE	3
<b>TOTALE</b>	<b>17</b>

• **GRIGLIA DI VARIAZIONE NEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DISCIPLINE	CLASSI		
	III	IV	V
ITALIANO – STORIA	De Filippo A.M.	De Filippo A.M. Medugno C.	De Filippo A.M.
<i>Diritto e tecniche amministrative delle aziende ricettive ed enogastronomiche</i>	Castaldo C.	Castaldo C.	Castaldo C.
LINGUA INGLESE	Zamparelli L.	Zamparelli L.	Zamparelli L.
LINGUA FRANCESE	Ammirati M.	Ammirati M.	Sorrentino F.
MATEMATICA	Di Tuoro V.	Rea A.M.	Rea A.M.
SCIENZA degli ALIMENTI	Palma I.	Di Sarno V.	Di Sarno V.
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	Iodice F.	Lenzuolo D.	Lenzuolo D.
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA - BAR		Esposito D.	Esposito D.
ED. FISICA	Dioguardi S.	Dioguardi S.	Dioguardi S.
RELIGIONE	Auriemma M.L.	Auriemma M.L.	Auriemma M.L.
Sostegno	Casoria A. Giuliano C.	Casoria A. Giuliano C.	d'Aniello V. Frascogna E. Giuliano C. Nocerino L.

**P.C.T.O.** (EX ALTERNANAZA SCUOLA – LAVORO)

L' Alternanza Scuola–Lavoro è un modello di apprendimento che permette ai ragazzi della scuola secondaria superiore, di età compresa tra i 15 e i 18 anni, di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte della formazione presso un'Impresa o un Ente del territorio. Si tratta di una nuova visione della formazione, che nasce dal superamento della separazione tra momento formativo e applicativo, e si basa sull'idea che l'educazione formale, l'educazione informale e l'esperienza di lavoro possano combinarsi in un unico progetto formativo. L'Alternanza Scuola-Lavoro costituisce, pertanto, una vera e propria combinazione di preparazione

scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, predisposte grazie alla collaborazione tra mondo delle organizzazioni e scuola.

L'Alternanza Scuola-Lavoro è stata introdotta dal D. Lgs. n. 77/2005 "Definizione delle norme generali relative all'Alternanza Scuola-Lavoro, a norma dell'articolo 4 della Legge 28 marzo 2003, n. 53". L'art.1 c.33 della L. 107/2015 ("La Buona Scuola") prevede, a partire dall'a.s.2015-16, un impegno di complessive 400 ore per tutti gli studenti del 3° e 4° anno degli istituti professionali. .

I percorsi in Alternanza, definiti e programmati all'interno del Piano dell'Offerta Formativa, sono progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di apposite convenzioni con le imprese e gli enti esterni partecipanti.

Ai fini di un costruttivo raccordo tra l'attività di formazione svolta nella scuola e quella realizzata in azienda, il tutor didattico, ossia un docente designato dall'istituzione scolastica, ha svolto il ruolo di assistenza degli studenti e verifica il corretto svolgimento del percorso in Alternanza, con la collaborazione del tutor aziendale, designato dai soggetti esterni, che ha favorito l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo ha assistito nel percorso di formazione sul lavoro e ha fornito all'istituzione scolastica ogni elemento utile a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi.

L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor aziendale, ha valutato gli apprendimenti degli studenti in alternanza e rilascia la certificazione delle competenze acquisite nei periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

In linea con quanto previsto dalle norme generali, l'Alternanza Scuola-Lavoro organizzata dalla nostra istituzione scolastica ha perseguito i seguenti obiettivi:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima;
- Offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi;
- Promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti ai processi formativi.

La classe V sezione A ha partecipato al progetto di alternanza scuola lavoro  
" Lavorando si impara"

Le ore destinate al progetto curriculare sono 400 nell'arco del triennio così ripartite:

ANNUALITA'	A SCUOLA	IN AZIENDA
TERZO ANNO	80 h	80h
QUARTO ANNO	80h	80h
QUINTO ANNO	80h	

**Le ore a scuola comprendono attività in aula che coinvolgono le diverse discipline (di seguito indicate), attività con esperti, seminari, corsi di formazione e manifestazioni enogastronomiche.**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MONTE ORE TERZO ANNO</b>	<b>MONTE ORE QUARTO E QUINTO ANNO</b>
Lingua madre	20	20
Inglese	10	20
Francese	10	20
Matematica	10	20
Scienza e cultura alimentare	10	20
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	10	20
Laboratori professionali	40	40
Stage	80	80

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro (ASL)



Periodo	Esperienze Didattico-culturali
Dicembre 2018 - Maggio 2019	Cene Didattiche
Gennaio 2019	Open Day
Aprile 2019	Concorso “GOÛT de FRANCE”-Grenoble
STAGE	
a.s. 2016-2017	Stage presso le seguenti aziende: Villa Buonanno, Sandi Leonessa, Villa Egea, Villa d’Isernia. Pasticceria Grieco,
a.s. 2017-2018	Stage presso le seguenti aziende: Villa Buonanno, Sandi Leonessa, Villa Egea, Villa d’Isernia, Bar Giona, Bar Sannino, Rose and Crown, Domitia Palace(Baia Domitia), Hotel Il FARO(Acciaroli), Hotel Excelsio (Reggio Calabria), Hotel Link (Parma), Hotel Adriatico( Bibione), Hotel Bizantino( Massafra), Hotel Mon Reve (Taranto), Regina del Mare Toscana, Villaggio Internazionale(Bibione),Hotel Della Mena .

### **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

#### **Metodologie e strategie didattiche**

Il Consiglio di classe in attuazione a quanto stabilito nella programmazione iniziale del mese di settembre 2018 stende la seguente tabella riassuntiva circa gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità, esplicitando i livelli.

- **Obiettivi generali formativi e relazionali** (coerenti con il P.T.O.F.):
  - Formazione di un soggetto capace di riflettere autonomamente e di esercitare un qualche senso critico maturo
  - Consapevole orientamento alle future attività professionali o alle eventuali scelte di studi successivi per meglio valorizzarsi.
  - Elaborazione di un metodo di studio funzionale e consapevole.
  - Capacità di assolvere i propri doveri e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole.

- Conoscenza e accettazione di se stessi
- Capacità di intendere la realtà del mondo attuale.
- Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.
- Accettazione degli altri nel rispetto delle differenze.
- Rispetto delle regole di convivenza civile.
- Disponibilità a ricevere stimoli culturali e formativi.
- Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina.
  
- **Obiettivi generali trasversali** (coerenti con il P.T.O.F.):
  - Capacità di osservare e comprendere:
    - esaminare fatti, situazioni, fenomeni testi;
    - riconoscere proprietà costanti e variazioni;
    - decodificare e riconoscere le tipologie dei vari messaggi.
  - Capacità espressive:
    - completezza e ricchezza di contenuti;
    - avvio all'uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;
    - individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
    - creatività e originalità.
  - Capacità logico-critiche:
    - organizzare con metodo il proprio lavoro;
    - analizzare e sintetizzare;
    - stabilire relazioni e confronti;
    - porre problemi e prospettare soluzioni;
    - valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.
  
- **Obiettivi specifici per aree disciplinari**

#### **AREA COMUNE**

1. acquisire la capacità di decodificare un testo
2. acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta
3. acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche
4. confrontare la cultura italiana con quella cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni
5. valorizzare una fisicità consapevole.

**AREA PROFESSIONALIZZANTE:**

1. potenziare specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e banchetti, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con altri gruppi di servizi
2. acquisire competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere
3. potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

**METODI-MEZZI-TEMPI UTILIZZATI DAL C. DI C. PER FACILITARE  
L'APPRENDIMENTO**

◆ **Metodi**

	Ital.	Storia	Inglese	Franc.	Matem.	Dir. Tec. amministrative	Sc. Alim.	Lab. enogastr.	Sala- bar	Ed. Fis.
Lezione Frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dialogo guidato	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sintesi con schemi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Analisi di casi reali	X	X		X			X	X	X	

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- la lezione frontale per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- controlli mirati e verifiche periodiche sia scritte che orali per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;

- la lettura in generale e, quindi, in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa per rafforzare con la prima la capacità di attenzione e di concentrazione e con la seconda la capacità di analisi, di sintesi e di contestualizzazione di quanto letto;
- controllo dei lavori assegnati a casa, contatti costanti con le famiglie.

#### ◆ Mezzi e strumenti

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- biblioteche;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (mondo produttivo);

Questi mezzi sono stati utilizzati per promuovere lo spirito di ricerca e stimolare all'approfondimento.

### **ATTIVITÀ E PROGETTI:**

#### **Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”**

Il potenziamento in questo anno scolastico 2018/2019 ha riguardato il lavoro di consolidamento ed approfondimento dei principali argomenti trattati in classe (il mercato turistico, l'Unione Europea, il marketing), effettuato in compresenza con i docenti curricolari, ove essi ne ritenevano la necessità in maniera da fornire agli alunni un maggiore supporto che ha previsto la consegna di materiali aggiuntivi al libro in uso quali: mappe concettuali, quotidiani, power point e riassunti.

Durante la prima parte del secondo quadrimestre è stato realizzato un percorso di “COSTITUZIONE E CITTADINANZA ATTIVA” per approfondire lo studio della nostra Carta costituzionale e di alcune tematiche da essa estrapolate per contribuire alla formazione socio-culturale degli studenti, fornendo loro le chiavi di lettura, in termini di competenze sociali, giuridiche ed economiche, della realtà in cui dovrà svolgersi la loro vita di cittadini.

Le tematiche affrontate sono state: il lavoro, le libertà costituzionali, la solidarietà e l'integrazione ed infine alcuni cenni sulla Carta dei diritti Europea, temi che hanno particolarmente suscitato interesse nei discenti. Inoltre ci si è soffermati sugli art.1, art.4, art.35, art.36, art.37, art.38, art.39 e art.40 che concernono il lavoro.

Il lavoro di tale percorso è terminato con la redazione di una dispensa con le indicazioni principali della nostra CARTA COSTITUZIONALE ,i suoi principi ispiratori e la trattazione di alcuni temi significativi.

Inoltre i ragazzi sono stati impegnati in incontri sulla "Legalità":

27/3/2019

Incontro sul tema "Legalità"

Convegno dal titolo "Legal....mente" con Francesco Romeo autore del libro "Caccia agli invisibili" con intervento del sindaco Arch. Carlo Esposito, del dott. Biagio Chiariello comandante della Polizia locale del comune di S. Antimo e del dott. Carmine Gatto sost. Commissario della DIA.

4/4/2019

Incontro con l'Arma dei Carabinieri

Intervento del Cap. Corda Emanuele, comandante della Compagnia dei Carabinieri di Torre del Greco

6/5/2019

Presentazione progetto "Legalità e Partecipazione"

## **Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Cineforum (5 incontri)

15/11/2018

Visita guidata a Piana delle Orme – Museo di storia locale

23/11/2018

Visita guidata Parco Archeologico di Paestum e fattoria casearia Il Granato

17/12/2018

Mostra sul Futurismo presso Cappella Palatina del Maschio Angioino Eventi a Napoli

12/2/2019

Adotta un Filosofo

6/5/2019

Presentazione progetto "Legalità e Partecipazione"

11-15/5/2019

Viaggio d'istruzione Grecia

## **Percorsi interdisciplinari**

Il colloquio cambia nel d.lgs. n. 62/2017 Articolo 17, comma 9 come segue:

“La commissione propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera”.

Solo nell'OM 205/2019 11 marzo 2019 si chiarisce:

La scelta dei materiali ha l'obiettivo di favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline

Nei consigli di classe tenuti in Aprile di concerto tra docenti e discenti, dopo approfondimenti nei dipartimenti, negli incontri opportunamente organizzati dalla nostra scuola e da altre istituzioni scolastiche e non, sono stati enucleati alcuni nodi concettuali di base che costituiscono i contenuti sui cui la commissione sceglierà e predisporrà i materiali per una ampia e distesa trattazione di carattere pluridisciplinare che possa al meglio esplicitare il conseguimento del PECUP.

Tali nuclei concettuali sono:

AMBIENTE

LAVORO

DIETOLIGIA/SALUTE

MADE IN ITALY

RIVOLUZIONI

DONNA

Gli studenti sono stati immediatamente informati di tale scelta e esercitati per quanto possibile data la tempistica.

**Iniziative ed esperienze extracurricolari** (in aggiunta ai percorsi di alternanza)

28/2/2019

Cena Didattica

26/3/2019

Cena Didattica

17/5/2019

Cena Didattica

## **Eventuali attività specifiche di orientamento**

11/10/2018

Orientamento Universitario

Partecipazione all'evento UNExpo – come orientarsi all' Università presso Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo di Fuorigrotta – Napoli

Gennaio 2019

Orientamento Professioni Militari

22/2/2019

Partecipazione evento Open Week presso Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

11/4/2019

Orientamento in uscita - Università del Sannio di Benevento

## **Indicazioni su discipline**

Al presente documento si allegano le schede informative sulle singole discipline

## **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

### **Criteri di valutazione**

I fattori che hanno contribuito alla valutazione per ogni singola disciplina sono riportati nelle programmazioni presentate ad inizio dell'anno dai docenti, in conformità alle indicazioni dipartimentali ed allegate a questo documento

### **Criteri attribuzione crediti**

#### **◆ Credito scolastico**

Il Consiglio di Classe attribuisce il credito secondo i seguenti parametri:

- Profitto;
- Assiduità della frequenza (compresa quella dell'area di progetto);
- Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- Attività complementari ed integrative;

- Eventuali crediti formativi.

#### ◆ **Crediti formativi**

Ai sensi del DM 49/2000, il Consiglio di Classe potrà valutare eventuali documentazioni prodotte dagli alunni, relative alle seguenti attività formative:

- esperienze lavorative e professionali, attuate autonomamente
- attività culturali (corsi di lingua straniera, conservatori musicali)
- attività di utilità sociale e umanitaria
- attività sportiva (certificata da associazioni federali o enti di promozione sportiva).

#### ◆ **Tempi e Attività di recupero /sostegno e approfondimento**

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dal Collegio dei Docenti.

Le attività di recupero/sostegno e di approfondimento sono state effettuate durante le ore curricolari, il Cdc, constatata la situazione di partenza ha programmato ed attuato una pausa didattica all'inizio del 2° quadrimestre, per recuperi ed approfondimenti atti a migliorare la situazione didattica iniziale e non solo.

#### ◆ **Scelta del punteggio**

L'attribuzione del credito viene determinata in base alla media dei voti (comprensiva della condotta); nella scelta del punteggio da attribuire, il Consiglio considera – oltre alla media – anche la valutazione dell'alternanza scuola-lavoro, l'eventuale presenza di crediti formativi e la valutazione in IRC o materia alternativa.

L'alunno ottiene il credito più alto, all'interno della fascia determinata dalla media dei voti, in presenza di almeno uno dei seguenti criteri:

- se la media è superiore o uguale allo 0.50, rispetto all'intero precedente;
- se la valutazione dell'alternanza scuola-lavoro è "buono" o "eccellente";
- il possesso di crediti formativi;
- se la valutazione in IRC o materia alternativa è "ottimo".

#### ◆ **Per il credito scolastico vedere allegato**



### ◆ **Griglie di valutazione**

Le griglie di valutazione delle prove scritte sono state elaborate dai Dipartimenti delle discipline interessate, nel rispetto delle griglie di cui al D.M. 769, mentre quella del colloquio è stata redatta dai docenti componenti i CdC.

## TIPOLOGIA A - ANALISI TESTUALE

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>Attribuito</b>
<b>-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Completa e appropriata - Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Adeguate- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Logica e coerente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A</b>				
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna(adesempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b> <b>-Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Esauritiva e precisa- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>			<b>.....20</b>

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Completa e appropriata - Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Adeguate- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Logica e coerente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>				
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b> <b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	Esauritiva e precisa- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>			<b>.....20</b>

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO  
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA’**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>Attribuito</b>
<b>-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Completa e appropriata - Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Adeguate- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Logica e coerente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>				
<b>-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</b> <b>-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Esauritiva e precisa- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>			<b>.....20</b>

**SECONDA PROVA SCRITTA**

In riferimento alla **seconda prova scritta**, che verifica le conoscenze ed abilità acquisite nelle materie di indirizzo (scienza dell'alimentazione e laboratorio enogastronomia settore cucina) si è stabilita la seguente

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA  
DELL'ESAME DI STATO**

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Punti</b>
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	insufficienti	1
	sufficienti	2
	Completi e approfonditi	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Gravemente lacunose	1 - 2
	Frammentarie	3 - 4
	Sufficiente	5
	Completa e approfondita	6
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Assenza di rielaborazione e nessun apporto professionale	1 - 3
	Limitata rielaborazione e scarso apporto professionale	4
	Parziale rielaborazione e apporto professionale appena sufficiente	5
	Rielaborazione e apporto professionale sufficienti	6
	Rielaborazione personale e discreto apporto professionale	7
	Efficace rielaborazione e buon apporto professionale	8
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Esposizione poco chiara, terminologia poco appropriata	1
	Esposizione sufficiente, terminologia abbastanza adeguata	2
	Esposizione chiara e corretta, terminologia appropriata	3
<b>Voto finale</b>		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 20)	Punteggio assegnato
<b>I</b> <b>Analisi di testi, esperienze, progetti e problemi proposti dai commissari</b>	1. <i>Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica con applicazioni di conoscenze e collegamento multidisciplinare</i>	Autonoma, completa e articolata	3	
		<b>Adeguata e accettabile</b> Parzialmente adeguata, approssimativa e superficiale	2 1	
	2. <i>Capacità espressiva e padronanza della lingua</i>	Corretta, appropriata e fluente	3	
		<b>Sufficientemente chiara e scorrevole</b> Incerta, approssimativa e stentata	2 1	<u>    </u> /6
<b>II</b> <b>Discussione relazione sui «Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento»</b>	1. <i>Capacità di sintesi e di argomentazione.</i>	Autonoma, completa e articolata	3	
		<b>Adeguata e accettabile</b> Parzialmente adeguata, disorganica e superficiale	2 1	
	2. <i>Capacità di rielaborazione critica</i>	Efficace e articolata	3	
		<b>Adeguata</b> Incerta e approssimativa	2 1	<u>    </u> /6
<b>III</b> <b>Discussione dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione</b>	1. <i>Conoscenze delle tematiche</i>	Complete, ampie e approfondite	3	
		<b>Essenziali, ma sostanzialmente corrette</b> Imprecise, frammentarie e fortemente lacunose	2 1	
	2. <i>Capacità di rielaborazione critica</i>	Efficace e articolata	3	
		<b>Adeguata</b> Incerta e approssimativa	2 1	<u>    </u> /6
<b>IV</b> <b>Discussione prove scritte</b>	1. <i>Capacità di autovalutazione e autocorrezione</i>	I PROVA Adeguata	1	
		Inefficace	0	
	II PROVA Adeguata	1		
		Inefficace	0	<u>    </u> /2
<b>Punteggio TOTALE</b>				<u>    </u> /20

### Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

#### Simulazioni I prova nazionale

❖ data 19/02/2019

❖ data 26/03/2019

## **Simulazioni II prova nazionale**

❖ data 28/02/2019

❖ data 02/04/2019

## **Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)**

Pur non avendo effettuato una simulazione ufficiale del colloquio, considerato l'eseguità dei tempi a disposizione, ciascun docente ha attivato delle verifiche "ad hoc", ponendo gli allievi in situazioni di "apprendimento simulato" al fine di favorirne la predisposizione al dialogo interdisciplinare nonché la possibilità di mostrare concretamente le competenze acquisite.

## **Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)**

In riferimento alle simulazioni della seconda prova (parte 1<sup>a</sup> e parte 2<sup>a</sup>) previste dal calendario scolastico ministeriale, il 28 febbraio e il 2 aprile 2019, gli insegnanti delle materie coinvolte - scienze degli alimenti ed enogastronomia - nelle persone del prof. Di Sarno Vittorio e del prof. Lenzuolo Dionisio hanno somministrato tali simulazioni (allegate al presente documento). In riferimento alla seconda parte, della prima prova hanno somministrato una gamma di quattro domande dalle quali, i futuri candidati all'Esame di Stato, potevano sceglierne due e dare seguito alle loro risposte articolate, mentre nella seconda prova, sempre inerente alla seconda parte, è stata formulata una domanda composta riguardante il tema "la cottura" con tutte le estensioni scientifiche e le tecniche incluse.

Dalle risposte e dai risultati, i docenti ritengono di adottare la prima prova in quanto più congeniale alla preparazione della classe - escludendo per ovvi motivi, anche organizzativi, la preparazione di un prodotto.

Le prove si sono svolte regolarmente nei tempi e nei modi convenuti.

## **Al presente documento sono**

### **allegati:**

1. P.E.I. e documento 15 maggio alunno B.E.S.
2. P.D.P. alunni D.S.A.
3. Documentazione alunni D.S.A.
4. Programmazione delle singole discipline
5. Relazione finale dei docenti delle singole discipline
6. Programmi svolti nelle singole discipline durante l'anno scolastico
7. Testi delle simulazioni (prima e seconda prova) del MIUR
8. Schede informative delle singole discipline
9. Elenco alunni con curriculum scolastico
10. Giudizi di ammissione all'Esame di Stato per ogni alunno
11. Griglie di valutazione suggerite 1° prova scritta
12. Griglia di valutazione suggerita 2° prova scritta
13. Griglia di valutazione suggerita per il colloquio

**... OMISSIS ...**