



**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. Es**

***INDIRIZZO:***

***TECNICO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA  
E OSPITALITA' ALBERGHIERA***

***Settore: SALA E VENDITA***

*POLLENA TROCCHIA, 15 MAGGIO 2019*

il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Santina Tufano

il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Sabrina Capasso

# *Indice*

## **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

### **1.2 Presentazione Istituto**

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)**

### **2.2 Quadro orario settimanale**

## **3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

### **3.1 Composizione consiglio di classe**

### **3.2 Continuità docenti**

### **3.3 Composizione e storia classe**

## **4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

## **5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

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

### **5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio**

### **5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi -Tempi del percorso Formativo**

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici e organizzativi - tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

### **6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"**

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

### **6.4 Percorsi interdisciplinari**

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

**6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento**

## **7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

**7.1 Schede informative su singole discipline (competenze - contenuti - obiettivi raggiunti)**

## **8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

**8.1 Criteri di valutazione**

**8.2 Criteri attribuzione crediti**

**8.3 Griglie di valutazione prove scritte**

**8.4 Griglie di valutazione colloquio**

**8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti )**

**8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato**

**8.7 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova**

## **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

#### **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, rivitalizzata 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;
- Gli scavi di Pompei ed Ercolano; il Palazzo Reale e il Museo Ferroviario di Portici.
- 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 Pollena, Volla, Sant'Anastasia, Cercola, S. Sebastiano al Vesuvio, Massa di Somma, Casalnuovo, Pomigliano.

**Le istituzioni educative** presenti nel territorio sono:

- Scuole materne
- Scuole elementari
- Scuole superiori
- Centri di formazione professionale
- Scuole private

### **Spazi e attività per il tempo libero**

- Associazioni culturali
- Centri sportivi privati o pubblici a gestione privata
- Gruppi spontanei di aggregazione per attività sportive
- Organizzazioni di volontariato
- Gruppi ecologici
- Gruppi musicali
- Pro loco

- Cinema
- Sale giochi
- Biblioteche comunali
- Oratori

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. Presenza di organizzazioni criminali di connotazione mafiosa.

Sensibile a queste istanze, con l'applicazione del regolamento di riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010 e del D.P.R. del 15 marzo 2010 – Regolamento riordino Istituti Professionali, l'Istituto ha intrapreso un percorso innovativo dal punto di vista sia metodologico sia contenutistico, mirato quindi a rispondere alle nuove esigenze che periodicamente emergono.

## 1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale Alberghiero "Ugo Tognazzi" nato dalla sede coordinata dell'IPSAR "De Medici" di Ottaviano istituita nell' a.s. 1999/2000, è diventato autonomo nel settembre 2005, nell' a.s. 2013/2014 viene accorpato all'Istituto Agrario "De Cillis" di Napoli e dal 1 settembre 2017 ritorna ad essere autonomo. Secondo Istituto superiore nel settore turistico-alberghiero del territorio vesuviano, diventando presto un valido punto di riferimento per tutti gli operatori del settore e allarga progressivamente l'ambito della propria utenza ad un vasto territorio che comprende Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, Volla, Massa di Somma, Cercola, San Sebastiano al Vesuvio, Casalnuovo, Somma Vesuviana, Pomigliano D'Arco e il quartiere Ponticelli di Napoli. Attualmente la scuola funziona su due sedi: il plesso centrale in viale Italia Parco Europa e la succursale di Via Trinchera.

L'edificio scolastico di viale Europa è una ex scuola dell'infanzia e primaria di Pollena Trocchia l'Ente proprietario della struttura è la città metropolitana di Napoli, mentre la sede di via Trinchera è una ex scuola primaria privata di proprietà delle Suore Carmelitane in affitto.

Oggi l'istituto accoglie circa 649 allievi, costituendo 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 Tecnici e Professionali.

Nel corso degli anni l'Istituto ha avuto un forte incremento delle richieste di iscrizioni ed attualmente è presente un numero complessivo di 32 classi così distribuite: 8 prime, 6 seconde, 6 terze di cui una articolata (3 enogastronomia cucina, 1 accoglienza turistica/enogastronomia pasticceria, 2 enogastronomia sala e vendita), 6 quarte di cui una articolata (3 enogastronomia cucina, 2 enogastronomia sala e vendita, 1 accoglienza turistica/ enogastronomia pasticceria), 6 quinte di cui una articolata(3 enogastronomia cucina, 1 enogastronomia sala e vendita, 1 accoglienza turistica, 1 enogastronomia sala e vendita/enogastronomia pasticceria). 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.

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

- Età compresa tra i quindici 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
- Pochi sanno 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, e 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.

## **IPSEOA "TOGNAZZI: RISORSE STRUTTURALI**

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

- N° 1 laboratorio di Informatica/accoglienza turistica;
- N° 1 laboratorio linguistico multimediale/linguistico (in ristrutturazione)
- Aula magna;
- Biblioteca;
- Campetto sportivo/ Campetto di Basket
- Palestra;
- N°2 Laboratori di Cucina;
- N°2 Laboratori di Sala;
- N°1 Laboratorio di Pasticceria;
- N° 1 Laboratorio di Accoglienza Turistica;
- N° 1 Open Bar
- N° 27 Aule (tutte attrezzate con LIM)
- Sala insegnanti

### **Succursale di via Trinchera**

- N° 5 aule (di cui 1 con LIM)
- 4 PC portabili
- Campetto all'aperto

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

#### **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:

- 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.

### **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

## **2.2 Quadro orario settimanale**

### **AREA DELLE DISCIPLINE COMUNI**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<i>ITALIANO</i>	4 s. o.
<i>STORIA</i>	2 o.
<i>MATEMATICA</i>	3 s. o.
<i>LINGUA INGLESE</i>	3 s. o.
<i>EDUCAZIONE FISICA</i>	2 p.

<i>RELIGIONE</i>	<i>1...</i>
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>

### AREA DELLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA TURISTICA</i>	<i>5 s. o.</i>
<i>SCIENZA degli ALIMENTI</i>	<i>3 s. o.</i>
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA</i>	<i>4 o.</i>
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</i>	<i>2 o.</i>
<i>LINGUA FRANCESE</i>	<i>3 s. o.</i>
<b>TOTALE</b>	<b>17</b>

## 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>Disciplina/e</b>
<b>PICCOLO MARIA MADDALENA</b>	Lingua e Letteratura Italiana (ITALIANO), Lingua e Letteratura Italiana (STORIA)
<b>CASTALDO CARMINE</b>	Diritto e tecniche amministrative dell'impresa turistica
<b>LANDI ROSALIA</b>	Religione Cattolica

<b>DE SIMONE ROSA</b>	<b>Lingua e Letteratura Straniera (2^ Lingua FRANCESE)</b>
<b>TUFANO SANTINA</b>	<b>Matematica ed Informatica</b>
<b>CICCARELLI VINCENZO</b>	<b>Laboratorio di enogastronomia settore Sala e Vendita</b>
<b>FORNARO GIUSEPPE</b>	<b>Scienza degli Alimenti</b>
<b>ESPOSITO FRANCESCA</b>	<b>Laboratorio di enogastronomia settore cucina</b>
<b>DIOGUARDI SAVERIO ANTONIO</b>	<b>Educazione Fisica</b>
<b>GALLO LUISA</b>	<b>Lingua e Letteratura Straniera (1^ lingua INGLESE)</b>
<b>CASTALDO MAGDA</b>	<b>Potenziamento Diritto e tecniche amministrative dell'imp. turistica</b>

### 3.2 Continuità docenti

DISCIPLINE	CLASSI		
	III	IV	V
<b>ITALIANO – STORIA</b>	<b>Raia Floriana</b>	<b>Piccolo Maria Maddalena</b>	<b>Piccolo Maria Maddalena</b>
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b>	<b>Ciccarelli Vincenzo</b>	<b>Ciccarelli Vincenzo</b>	<b>Ciccarelli Vincenzo</b>
<b>DIR. TEC. AMM.</b>	<b>Toscano Maria</b>	<b>Castaldo Carmine</b>	<b>Castaldo Carmine</b>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>Porzio</b>	<b>De Ponte M.</b>	<b>Gallo Luisa</b>
<b>LINGUA FRANCESE</b>	<b>Scognamiglio Francesca</b>	<b>De Simone Rosa</b>	<b>De Simone Rosa</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>Tullio Rosa</b>	<b>Tufano Santina</b>	<b>Tufano Santina</b>
<b>SCIENZA degli ALIMENTI</b>	<b>Fornaro Giuseppe</b>	<b>Fornaro Giuseppe</b>	<b>Fornaro Giuseppe</b>

<b>LABORATORIO CUCINA</b>		<b>Castaldo Pasquale</b>	<b>Esposito Francesca</b>
<b>ED. FISICA</b>	<b>Dioguardi Saverio Antonio</b>	<b>Dioguardi Saverio Antonio</b>	<b>Dioguardi Saverio Antonio</b>
<b>RELIGIONE</b>	<b>Landi Rosalia</b>	<b>Landi Rosalia</b>	<b>Landi Rosalia</b>

### 3.3 Composizione e storia classe

La classe 5<sup>a</sup> sez. E, è ad indirizzo Tecnico dei Servizi di Enogastronomia Settore Sala e Vendita, ed è composta di 17 alunni, di cui 7 femmine e 10 maschi.

Tutti i ragazzi provengono dalla IV E dello scorso anno, sono educati, socievoli e affettuosi, si sono rivelati alquanto omogenei pur nella diversificazione dei temperamenti, della personalità dei singoli, della provenienza sociale e culturale. Classe molto compatta e attenta all'altro, sempre solidale e unita. Infatti i ragazzi hanno da sempre instaurato tra loro ottimi rapporti di amicizia ed un ottimo rapporto anche con il corpo insegnante.

Alcuni hanno evidenziato una forte predisposizione all'analisi, alla riflessione, alle indagini critiche, alla penetrazione dei significati più reconditi e dei valori più emergenti e innovativi, una allegra partecipazione alla vita comunitaria e scolastica che hanno reso sempre piacevole e movimentata e infine una sana curiosità che è stata da pungolo per i docenti.

Diversi sono gli alunni in grado di condurre un dialogo vivace e costruttivo grazie alla discreta padronanza dei mezzi espressivi, alla tranquilla sicurezza di sé, alla consapevolezza dei propri mezzi e dei propri limiti.

Sicuramente molto votati all'area professionalizzante: molti già lavorano a tempo quasi pieno, con carichi che confliggono sia con la presenza in classe che con lo studio a casa. Oltretutto quando impegnati negli stage nelle aziende e/o in iniziative scolastiche extra-curricolari hanno sempre fatto valere la loro serietà, maturità e professionalità. Negli altri ambiti mostrano qualche lacuna di cultura generale, accentuate dalla provenienza da realtà senza stimoli e spinte di natura culturale e formativa. Infine si sono registrate assenze individuali e collettive talvolta evitabili.

I rapporti con le famiglie degli allievi sono stati sempre cordiali, anche se scarni.

Per questo anno scolastico i docenti tutti concordano che, in relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati in termini di

conoscenze, abilità e competenze. Nel corso dell'anno gli allievi hanno raggiunto una conoscenza organica ed alquanto omogenea: pochi elementi si distinguono e sono diverse le mere sufficienze. Ciò, nonostante molti svolgano anche attività lavorativa, dove sicuramente si distinguono per professionalità, serietà, maturità ed impegno. In effetti tali opportunità, alle quali gli allievi a volte non possono rinunciare, in alcuni casi hanno impedito un costante e continuativo impegno per lo studio a casa. Ma alcuni con una attenta e partecipata presenza in classe e una grossa dose di buona volontà hanno colmato tale mancanza.

Le attività didattiche hanno subito qualche rallentamento dovuto: ad atti vandalici subiti, a due periodi di "pausa didattica" e ad assenze individuali e collettive.

Tale rallentamento e l'attività lavorativa svolta da diversi allievi non hanno però impedito ai docenti, aiutati dai discenti, di poter organizzare bene le attività in classe e a casa. Gli alunni hanno acquisito, in genere, una adeguata capacità di correlare elementi che appartengono a situazioni complesse sia all'interno di uno stesso ambito disciplinare, sia all'interno di ambiti pluridisciplinari. Nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno cercato di migliorare il metodo di studio e di lavoro, affinando la progettazione di ipotesi di percorso pluridisciplinari per il colloquio.

Si può, a questo punto, concludere senza ombra di dubbio, che gli alunni, nel complesso, hanno tratto veramente profitto dal corso di studi, in quanto hanno dimostrato di aver acquisito grande disinvoltura e dimestichezza soprattutto con le discipline di indirizzo, materie caratterizzanti il corso, ma hanno anche fatto propria una immagine complessa e multiforme della società che li circonda, nei suoi aspetti e risvolti più diversificati. Va ancora sottolineata per tutto il gruppo classe una positiva e fattiva partecipazione allo stage formativo presso aziende del settore ristorativo, nonché agli eventi e manifestazioni tenuti all'interno della scuola o presso altri enti o istituzioni.

Il Consiglio di Classe, alla luce di quanto detto, ritiene che se anche l'acquisizione del sapere è avvenuta in tempi e modi differenti, secondo le capacità di ciascuno alunno: essi hanno comunque raggiunto una preparazione idonea a consentire loro di affrontare l'esame di stato.

#### **4 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.

## 5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

La programmazione dell'attività didattica avviene a più livelli, che si intrecciano e convergono nel Consiglio di Classe.

All'inizio dell'anno il Dirigente Scolastico elabora il piano delle attività, che prevede riunioni e scadenze per il Collegio dei Docenti, i Dipartimenti disciplinari e i Consigli di Classe.

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

## **5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio**

### **PCTO ex Alternanza 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 Es ha partecipato al progetto di alternanza scuola lavoro”  
Lavorando si impara”

Le ore destinate al progetto curricolare 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 alimentazione	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
Gennaio 2019	Open Day
Febbraio 2019	La scuola adotta un Filosofo
Febbraio 2019	Partecipazione gara trasmissione televisiva "Scuole ai fornelli"
Aprile 2019	Concorso "GOÛT de FRANCE"-Grenoble
Maggio 2019	Presentazione libro "Campania bellezza del creato"
<b>STAGE</b>	
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, DomitiaPalace(Baia Domitia), Hotel Il FARO(Acciaroli), Hotel Excelsio (Reggio Calabria), Hotel Link(Parma), Hotel Adriatico( Bibione), Hotel Bizantino( Massafra), Hotel MonReve (Taranto), Regina del Mare Toscana, Villaggio Internazionale(Bibione),Hotel Della Mena .

## 5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

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

#### ◆ Metodi

	Ital.	Storia	Inglese	Franc.	Matem.	Diritto	Sc. Alim.	Rist.	Sala e vendita	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	
Esercizi guidati	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: brainstorming
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà anche problem solving
- 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 con le famiglie.

#### ◆ **Mezzi e strumenti**

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

- Testi;
- Riviste;
- Internet
- 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.

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

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 C.d.c., constatata la situazione di partenza ha programmato ed attuato, in ore curricolari, all'inizio del 2° quadrimestre, recuperi ed approfondimenti atti a migliorare la situazione didattica iniziale e non solo: si son tenute due pause didattiche di due settimane ciascuna, decise in Collegio dei docenti.

## **6.2 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 presenza 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”

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

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività di arricchimento extrascolastiche:

15/11/2018 Visita guidata a Piana delle Orme – Museo di storia locale

21-23/gennaio Viaggio di istruzione a Rimini al “ Sigep” e Bologna al “ FICO”

Novembre-Maggio Cineforum (5 proiezioni)

11-15/maggio Viaggio di istruzione in Grecia

### **6.4 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 collegare 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 base che costituiscono i contenuti su 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:

SALUTE E BENESSERE

TERRITORIO

LAVORO

EVENTI

MADE IN ITALY

ENOLOGIA

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

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

Febbraio 2019 Cena didattica

Marzo 2019 Cena didattica

Maggio 2019 Cena didattica

### **6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento università**

11/10/2018

Orientamento Universitario

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

26/11/2018

Orientamento in uscita sulle "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

## **7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

Le schede “indicazioni su discipline” debitamente compilate sono allegate al presente documento unitamente alle programmazioni iniziali, relazioni di fine anno, programmi svolti. Il tutto per ogni singola disciplina curricolare.

## **8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

### **8.1 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

### **8.2 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 e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- Attività complementari e integrative;
- Eventuali crediti formativi.

Utilizzando la tabella di cui all'Allegato A del d.lgs. 62 del 2017. Per questo anno si utilizzerà anche la tabella di conversione del credito conseguito nell’anno 2018/2019 essendo cambiati i punti attribuiti al credito scolastico.

#### **◆ 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).

#### ❖ **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 pregresso vedere Allegato**

### **8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)**

#### **PRIMA PROVA SCRITTA**

*“La prima prova scritta è intesa ad accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato, consentendo la libera espressione della personale creatività.”*

In riferimento alle varie tipologie sono state scelte le seguenti GRIGLIE DI VALUTAZIONI:

**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>	Adeguatezza- 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(ad esempio,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>	Esaustiva 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>-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 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>	Esauriente 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>	Esauriente 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 si è stabilita la seguente GRIGLIA DI VALUTAZIONE:

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

Indicatori	Livelli	Punti
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>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>...../20</b>

### 8.4 Griglie di valutazione colloquio (eventuali esempi prodotti dal consiglio di classe)

Il Consiglio di Classe individua alcuni indicatori volti ad identificare le conoscenze, le competenze e le capacità di cui i candidati devono essere in possesso e suggerisce alcuni criteri di massima per la conduzione, rilevazione, valutazione del colloquio coerenti con quelli adottati nelle singole discipline. La griglia scelta è stata suddivisa in quattro fasi da valutare con il relativo punteggio

## GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

## **8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti )**

### **Simulazioni I prova nazionale**

- data 19/02/2019
- data 26/03/2019

### **Simulazioni II prova nazionale**

- data 28/02/2019
- data 2/04/2019

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

Con le informazioni che il consiglio di Classe aveva del colloquio due parti erano chiare a tutti: la relazione sul PCTO, e il percorso Cittadinanza e Costituzione. Pertanto immediatamente sin dall'inizio del secondo quadrimestre si è chiamati i discenti a descrivere in una relazione il loro percorso ex Alternanza Scuola-Lavoro. Per la prima parte i nodi concettuali si sono individuati solo ad Aprile e solo da quel momento si è tentato di simulare questa parte del colloquio partendo da materiali possibili. 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

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

I colleghi tecnico-pratici, in accordo con quelli di scienza e cultura degli alimenti, hanno stabilito che le modalità di svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di stato, saranno stabilite il 20 giugno dopo aver preso atto della traccia di scienza e cultura degli alimenti. I professori, comunque, indicano come possibile soluzione, quesiti attinenti alla traccia.

**Al presente documento vengono allegati:**

- 1. P.E.I. e documento 15 maggio alunno B.E.S.**
- 2. Programmazione delle singole discipline**
- 3. Relazione finale dei docenti delle singole discipline**
- 4. Programmi svolti nelle singole discipline durante l'anno scolastico**
- 5. Testi delle simulazioni (prima e seconda prova) del MIUR**
- 6. Schede informative delle singole discipline**
- 7. Elenco alunni con curriculum scolastico**
- 8. Giudizio di ammissione Esame di Stato per alunno**
- 9. Griglie di valutazione per la prima prova scritta**
- 10. Griglia di valutazione per la seconda prova scritta**
- 11. Griglia di valutazione per il Colloquio**

**... omissis ...**