



ISTITUTO STATALE D' ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Vincenzo Corrado"

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE  
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare  
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it  
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650  
www.istitutostatuosuperiorecastelvoturno.it



Prot. N° 3944 del 10/05/2022

**DOCUMENTO DEL  
CONSIGLIO DI CLASSE  
5 SEZ B SERALE  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**Anno Scolastico 2021/2022**

**RELATIVO ALL'AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA  
REALIZZATA NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO  
elaborato ai sensi**

Legge 425/97, del D.P.R. 122/2009  
dell'art. 17, c. 1, del D. Lgs. n. 62/2017  
del D. M. 279/2018 e dell'art. 6 dell'O.M. n. 65 del 14.03.2022

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera

COORDINATORE  
Prof. Gennaro Danilo De Gregorio

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. <sup>ssa</sup> Angela Petringa

Affisso all'albo in data .....



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Vincenzo Corrado"

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE  
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare  
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it  
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650  
www.istitutosuperiorecastelvolturno.it



**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI  
CLASSE  
5 SEZ B SERALE ENOGASTRONOMIA**

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera

COORDINATORE

Prof.

De Gregorio Gennaro Danilo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.<sup>ssa</sup> Angela Petringa

<b>INDICE DEGLI ALLEGATI</b>	
<b>ALLEGATO 1 – Elenco Alunni</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>ALLEGATO 2 - Griglia di Educazione Civica</b>	<b>Pag. 5</b>
<b>ALLEGATO 3 – Macroprogettazioni</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>ALLEGATO 4 – Griglie valutazione apprendimenti e condotta</b>	<b>Pag.16</b>
<b>ALLEGATO 5 – Tabelle di conversione credito e punteggio prove scritte</b>	<b>Pag. 19</b>
<b>ALLEGATO 6 – Griglie di valutazione delle prove scritte</b>	<b>Pag. 22</b>
<b>ALLEGATO 7 – Griglia di valutazione del colloquio interdisciplinare</b>	<b>Pag. 26</b>

**ALLEGATO 1 – Elenco Alunni**

	<b>ALUNNO</b>	<b>DATA DI NASCITA</b>
<b>1</b>	BORGIA CARMELA	14/05/1985
<b>2</b>	BORRELLI CONCETTA	21/04/1974
<b>3</b>	CAIAZZO SERENA	03/11/2001
<b>4</b>	CAMPAGNA LEONARDO	08/11/1980
<b>5</b>	CHIANESE RAFFAELLA	08/09/1978
<b>6</b>	COVIELLO NUNZIA	23/07/1981
<b>7</b>	CRISTIANO MARIA CRISTINA	09/08/2001
<b>8</b>	DE SANTIS RAFFAELE	23/08/1983
<b>9</b>	DI BONA ANTONIETTA	30/07/1990
<b>10</b>	DI CATERINO MARIA	25/10/1974
<b>11</b>	DI SARNO MARIAROSARIA	07/05/1990
<b>12</b>	IAIUNESE ANTIMO	06/10/1979
<b>13</b>	IAIUNESE MARA	18/07/1976
<b>14</b>	IVOLHA KATERYNA	29/06/1980
<b>15</b>	PAGANO FORTUNATO	20/02/1981
<b>16</b>	PERNA MARIA RITA SOLE	27/05/2003
<b>17</b>	SEMENTINI FLORA	17/11/1970
<b>18</b>	SOLLO ANNA	05/01/2000

**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE**

<b>19</b>	TAMBURRINO DAVIDE	08/01/1999
<b>20</b>	TAMMARO MASSIMILIANO	25/09/1981
<b>21</b>	VERTALDI ANGELINA	17/12/1968
<b>22</b>	ZACCARIELLO MARIA LUISA	05/11/1971
<b>23</b>	ZOPPI PATRIZIA	22/01/1970

**ALLEGATO 2 - Griglia di Educazione Civica**

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023**

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
	CRITERI	4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
<b>CONOSCENZE</b>	<p>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza.</p> <p>Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.</p> <p>Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale;</p> <p>Conoscere i contenuti disciplinari come da Unità Didattiche di Apprendimento progettate dai consigli di classe.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate.</p> <p>L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate.</p> <p>L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e bene organizzate.</p> <p>L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p>

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
	CRITERI	4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
<b>ABILITÀ</b>	<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alle previsioni della Costituzione, delle Carte internazionali e delle leggi.</p>	<p>L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza, completezza e apportando contributi personali e originali.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e li rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure.</p>

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
	CRITERI	4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
<b>ATTEGGIAMENTI/ COMPORAMENTI</b>	<p>Adottare Comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità; Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri; Affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.</p>	<p>L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.</p>	<p>L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela una discreta capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti e/o il contributo dei compagni.</p>	<p>L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne una buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.</p>	<p>L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.</p>	



## ALLEGATO 3 – Macroprogettazioni

### LAVORO DI PROGETTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

#### FINALITÀ, CRITERI, OBIETTIVI

Al fine di agevolare l'acquisizione delle competenze previste, il Cdc ha lavorato su percorsi interdisciplinari, frutto di un lavoro di programmazione collegiale. Attraverso i suddetti percorsi si è cercato di rinnovare e rendere più attuale l'apprendimento delle discipline (specie quelle di indirizzo), dimostrando agli alunni che gli argomenti oggetto di studio non sono semplici contenuti da memorizzare e "archiviare", ma temi concreti e attuali che si connettono tra loro e concorrono alla formazione di un sapere organico e spendibile nel mondo del lavoro. Le schede di seguito riportate presentano contenuti inerenti alle discipline oggetto di formazione scolastica, ma anche collegati a tematiche e problemi di forte impatto sociale e che rientrano nell'educazione civica (diritto al lavoro, diritto alla salute, diritto alla libertà e all'uguaglianza, tutela dell'ambiente, valorizzazione del patrimonio culturale). Nella società attuale, che richiede rapidità di informazione e un aggiornamento costante delle competenze, apprendere significa soprattutto "connettere" conoscenze per sviluppare un sapere trasversale e critico. Riteniamo, quindi, che l'interdisciplinarietà sia una condizione indispensabile per poter entrare in modo concreto e consapevole nel mondo del lavoro. Nel lavoro di progettazione, il Cdc ha operato sulla base dei seguenti criteri:

- Mettere in relazione tra loro i contenuti delle singole discipline, in modo da rendere più concreto e stimolante l'apprendimento delle stesse.
- Far affiorare i molteplici nessi che legano tra loro i saperi (soprattutto quelli che in apparenza risultano distanti e irrelati), in modo da sottolineare l'unità della conoscenza e abbattere concretamente le barriere che separano il sapere umanistico-scientifico da quello tecnico-pratico.
- Evitare collegamenti forzati tra le discipline puntando a far emergere solo i reali punti di contatto tra le stesse.
- Collegare i contenuti disciplinari alle tematiche di cittadinanza attiva in modo da far dialogare tra loro storia, cultura e società e conferire maggiore concretezza e attualità all'apprendimento scolastico.
- Sviluppare l'attitudine dei giovani alla ricerca e all'apprendimento critico, stimolandoli a riflettere e a discutere su qualunque tipo di contenuto.

## MACROAREA 1 – LA CULTURA DELLA SICUREZZA

Promuovere la salute e la sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro significa attivare misure adeguate e azioni positive che permettano al cittadino di acquisire comportamenti sani e sicuri in tutti gli ambienti di vita e di lavoro.

- Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A7 – A8 – A11 – A12
- Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C3 – C4 – C9
- Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7

Percorso Interdisciplinare e Trasversale LA PREVENZIONE DEL PERICOLO BIOLOGICO	
CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	Verga – Rosso Malpelo: rischi e pericoli del lavoro in miniera
STORIA	Le armi nucleari: la bomba atomica
MATEMATICA	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	La struttura organizzativa del reparto cucina
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	HACCP
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Contaminazione biologica degli alimenti
DTASR	Igiene e sicurezza alimentare.
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	HACCP: risks and preventive measures
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	L'origine et le développement du système HACCP
EDUCAZIONE CIVICA	Prevenzione: equilibrio tra libertà personali e diritto alla salute
PCTO	Esperienze personali

Percorso Interdisciplinare e Trasversale QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	
CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	Il cibo fra gli umili: la tavola dei poveri in Verga
STORIA	Alimentazione: rischi durante i conflitti mondiali
MATEMATICA	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	I marchi di qualità
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	La deperibilità dei prodotti e lo stoccaggio degli alimenti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il sistema HACCP
DTASR	I GAS: Gruppi di Acquisto Solidale
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	Food safety and food quality
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	Pour une alimentation saine: les pyramides alimentaires
EDUCAZIONE CIVICA	La sicurezza sui luoghi di lavoro
PCTO	Esperienze personali

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE

Percorso Interdisciplinare e Trasversale IL LAVORO DIPENDENTE E QUELLO AUTONOMO	
CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	Rosso Malpelo: Verga e i lavoratori
STORIA	L'età giolittiana
MATEMATICA	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	Le tipologie di ristorazione
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	La brigata di sala
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L'alimentazione nella ristorazione collettiva e commerciale
DTASR	Mercato del lavoro: <sup>3</sup> Ruolo delle risorse umane nell'impresa.
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	The Brigade System
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	Professions, métiers et lieux de travail
EDUCAZIONE CIVICA	Disoccupazione, sfruttamento minorile, mercato nero (Obiettivo 8)
PCTO	Esperienze personali

Percorso Interdisciplinare e Trasversale ALLERGIE ED ETICHETTE ALIMENTARI	
CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	L'Ermetismo: la poesia delle restrizioni – Ungaretti "Si sta come d'autunno/sugli alberi le foglie"
STORIA	Le restrizioni durante il periodo nazista
MATEMATICA	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	Le gamme alimentari
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	Le intolleranze alimentari
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Allergie e intolleranze alimentari
DTASR	L'etichettatura dei prodotti alimentari: la responsabilità degli Operatori e le indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari.
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	Special diets for food allergies and intolerance
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	Allergies et intolérances alimentaires
EDUCAZIONE CIVICA	Tutela del consumatore
PCTO	Esperienze personali

<p><b>MACROAREA 2 – TERRITORIO E TRADIZIONI</b></p> <p>Recuperare e valorizzare la conoscenza del territorio di appartenenza, saperne descrivere i vari aspetti a livello storico, sociale, ambientale naturalistico e antropizzato, extraurbano e urbano. La conoscenza di luoghi di interesse storico, artistico, deve anche essere finalizzata a creare un crescente interesse per la conoscenza delle proprie radici, degli usi e dei costumi, per il recupero delle tradizioni e della microstoria locale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A4 – A5 – A8 – A12</b></li> <li>• <b>Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C1 . C4 – C5 – C6 – C7 – C10 – C11</b></li> <li>• <b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8</b></li> </ul>
--

<p><b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>  <b>L' IMPORTANZA DEL LEGAME CON LE PROPRIE RADICI</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Pascoli: il nido familiare – forti legami con le proprie radici
<b>STORIA</b>	La nascita della Repubblica
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Le eccellenze del territorio
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	I vini campani
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Made in Italy: certificazioni di tipicità e frodi alimentari
<b>DTASR</b>	I prodotti tipici locali e sviluppo del territori. Il marketing Dei prodotti a km zero
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Farm to fork: Specialities in Campania
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	Pour valoriser ma terre d'origine: spécialités de Campanie
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	La tragedia della Terra dei fuochi (Obiettivo 11)
<b>PCTO</b>	Esperienze personali

<p><b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>  <b>VIAGGIO TRA ABITUDINI E CULTURE DIVERSE</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Umberto Saba e il suo retaggio culturale ebraico in contrasto con la cultura del suo tempo
<b>STORIA</b>	Il Nazismo
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La tradizionalità in cucina
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	Gli stili di Servizio
<b>SCIENZA E CULTURA</b>	Cibo e religioni
<b>D.t.a s.r.</b>	Il marketing turistico territoriale.
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Different Diets
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	La cuisine française.....là la carte
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	L'uguaglianza, la diversità e il diritto
<b>PCTO</b>	Esperienze personali

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE

Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale PROMUOVERE IL MADE IN ITALY	
CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	Pascoli: Italy – “Sacro all’Italia raminga”
STORIA	La belle époque
MATEMATICA	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	Made in Italy
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	I marchi di qualità
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	Made in Italy: certificazione di tipicità e qualità d’origine. Frodi alimentari.
DTASR	Il Turismo sostenibile e responsabile.
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	Made in Italy
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	L’art de la pizza, la meilleure au monde
EDUCAZIONE CIVICA	Made in Italy: normativa nazionale (legge 80/05)
PCTO	Esperienze personali

Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale LA DIETA MEDITERRANEA..... UN’EREDITÀ..... IL FUTURO.	
CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	Il vino nella dieta mediterranea: “La moglie e l’amante” ne <i>La coscienza di Zeno</i> - il vino per poter superare l’eterna inadeguatezza
STORIA	La dieta mediterranea negli anni ‘60: un esempio di innovazione enogastronomica
MATEMATICA	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	La cucina salutare
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	Lo Slow food
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	La dieta mediterranea e razione K.
DTASR	Il marketing relazionale.
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	The Future of the Mediterranean Diet
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	Une pratique alimentaire: le régime méditerranéen
EDUCAZIONE CIVICA	Tutela del Patrimonio Unesco
PCTO	Esperienze personali

<p><b>MACROAREA 3 – IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTÙ DEGLI ITALIANI</b></p> <p><b>Stare a tavola non vuol dire semplicemente mangiare, ma anche avere l'occasione di costruire e rafforzare i legami tra i membri della famiglia, concedersi del tempo lontano da distrazioni per ascoltare e condividere insieme agli altri.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A4 – A5 – A8 – A9 – A12</li> <li>• Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C1 – C4 – C5 – C6 – C7 – C10 – C11</li> <li>• Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8</li> </ul>
---

<p><b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>  <b>BENESSERE E SALUTE</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Il cibo nei lager: tra cibo sognato e fame reale in Primo Levi
<b>STORIA</b>	La fame nei lager durante la repressione nazista
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La salute inizia a tavola
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	Cocktail alla frutta energizzanti
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Disturbi alimentari
<b>DTASR</b>	La distribuzione del prodotto turistico
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Healthy eating
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	Comment bien manger?
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Salute e benessere: prevenzione e sicurezza
<b>PCTO</b>	Esperienze personali

<p><b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>  <b>CIBO E VINO: UN MATRIMONIO DI SAPORI</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Myrica e Canti di Castelvecchio: Pascoli e la vite
<b>STORIA</b>	Il socialismo umanitario e patriottico
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Abbinare il cibo
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	L'Abbinamento enogastronomico
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Metodi di conservazione. La fermentazione.
<b>DTASR</b>	Segmentazione della domanda e mercato obiettivo.
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Food and wine matching
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	Les vins de France
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Il cibo come alimento e prodotto culturale
<b>PCTO</b>	Esperienze personali

<p><b>MACROAREA 4 – SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA</b>                  Essere sostenibili significa adottare uno stile di vita attento e consapevole nei confronti di se stessi e di chi ci circonda. Vivere in modo sostenibile ci aiuta ad avere cura di ciò che tutti abbiamo in comune, a partire dal nostro pianeta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A1 – A2 – A3 – A6 – A8 – A10 – A11 – A12</li> <li>• Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C4 – C5 – C6 – C7 – C8 – C9 – C11</li> <li>• Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 3 - 4 – 5 – 6 – 7 - 8</li> </ul>
--

<p>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale  <b>LA DIETA MEDITERRANEA COME ESEMPIO DI SOSTENIBILITÀ</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	La funzione metaforica del cibo nella poetica di Giovanni Pascoli
<b>STORIA</b>	La dieta mediterranea negli anni '60
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	I metodi di cottura innovativi
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	Cocktail bio a km0
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	La dieta mediterranea. Razione K . Prodotti a Km 0.
<b>DTASR</b>	Turismo sostenibile e responsabile.
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	The Sustainability of the Mediterranean Diet
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	Les cinq couleurs du bien-être
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Il cibo come collante per raggiungere entro il 2030 i traguardi dell'Agenda
<b>PCTO</b>	Esperienze personali

<p>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale  <b>SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA. I RAPPORTI TRA UOMO E AMBIENTE</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Pascoli e la natura: Myricae
<b>STORIA</b>	La belle époque: l'ambientalismo si mondanicizza
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Gli stili di cucina
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	Centrifugati a km0
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Diete e stili alimentari.
<b>DTASR</b>	Turismo sostenibile e responsabile
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Sustainability in the farm to fork
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	Un style de vie: manger bio
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Energia sostenibile: consumo e produzione responsabile
<b>PCTO</b>	Esperienze personali

<p><b>MACROAREA 5 – GUERRE, CRISI E RIVOLUZIONI</b></p> <p>Le crisi, le guerre e le rivoluzioni viste come momenti per maturare una nuova concezione del concetto, legata all’idea di «trasformazione», non necessariamente implicante un ritorno indietro di tipo peggiorativo, quanto piuttosto realizzante un possibile cambiamento vantaggioso per un numero più ampio di individui, connesso all’innovazione e sostenuto dai principi della cittadinanza planetaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A6 – A7 – A8 – A12</li> <li>• Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C6 – C7 – C11</li> <li>• Competenze chiave per l’apprendimento permanente: 1 – 2 – 3 - 4 – 5 – 6 – 7 - 8</li> </ul>
---

<p><b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>  <b>DAL PASSATO AL FUTURO: L’INNOVAZIONE ENOGASTRONOMICA</b></p>	
<p><b>CONOSCENZE</b></p>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	La funzione metaforica del cibo nella poetica di D’Annunzio: cibo come seduzione
<b>STORIA</b>	Il primo dopoguerra: la cucina futurista
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni e lo studio del grafico di una funzione.
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La cucina creativa
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	La cucina flambè
<b>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</b>	Cucina molecolare.
<b>DTASR</b>	Le strategie di marketing : Marketing mix
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Biological food and GMOs
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	La restauration commerciale
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	La libertà di espressione (art. 21 Costituzione)
<b>PCTO</b>	Esperienze personali



## ALLEGATO 4 – Griglie valutazione apprendimenti e condotta

GRIGLIA DI RILEVAZIONE PER COMPETENZE DELLE ATTIVITA' IN DAD				
ATTEGGIAMENTI E COMPORTAMENTO	LIVELLO RAGGIUNTO			
	Non rispondente alle attese minime	Base	Intermedio	Avanzato
	<6	6	7-8	9-10
<b>Partecipazione:</b> partecipa alle attività sincrone (video lezioni, video chat, ecc.) rispettando la netiquette (interagisce nel rispetto del contesto, osserva i turni di parola e si esprime in modo chiaro, corretto e adeguato, collabora alle diverse attività proposte)				
<b>Puntualità e impegno:</b> svolge le attività sincrone in modo serio e rispettando le scadenze				
<b>Adattamento al nuovo contesto:</b> mostra un atteggiamento collaborativo, si adatta al mutato contesto educativo, gestisce eventuali situazioni problematiche in maniera costruttiva				
COMPETENZE FORMATIVE E COGNITIVE				
<b>Competenze digitali:</b> acquisisce nuove capacità e competenze relative all'uso di tutte le strumentazioni e metodologie inerenti la DaD				
<b>Competenze comunicative:</b> acquisisce capacità e competente per relazionarsi ed esprimersi nelle singole discipline mediante gli strumenti della DaD				
<b>Competenze argomentative:</b> giustifica il proprio operato attraverso motivazioni autentiche delle proprie idee, argomentando in modo personale ed autonomo				
<b>Competenze disciplinari e professionali</b> (rilevate dalle griglie disciplinari già in adozione)				

<b>GRIGLIA DI RILEVAZIONE PER COMPETENZE DELLE ATTIVITA' DI DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA</b>				
<b>ATTEGGIAMENTI E COMPORAMENTO</b>	<b>LIVELLO RAGGIUNTO</b>			
	<b>Non rispondente alle attese minime</b>	<b>Base</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Avanzato</b>
	<b>&lt;6</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>
<b>Partecipazione:</b> partecipa alle attività sincrone (video lezioni, video chat, ecc.) e asincrone rispettando la netiquette (interagisce nel rispetto del contesto, osserva i turni di parola e si esprime in modo chiaro, corretto e adeguato, collabora alle diverse attività proposte)				
<b>Puntualità e impegno:</b> svolge le attività sincrone e asincrone in modo serio e rispettando le scadenze				
<b>Adattamento al nuovo contesto:</b> mostra un atteggiamento collaborativo, si adatta al mutato contesto educativo, gestisce eventuali situazioni problematiche in maniera costruttiva				
<b>COMPETENZE FORMATIVE E COGNITIVE</b>				
<b>Competenze digitali:</b> acquisisce nuove capacità e competenze relative all'uso di tutte le strumentazioni e metodologie inerenti la DaD e la DDI				
<b>Competenze comunicative:</b> acquisisce capacità e competente per relazionarsi ed esprimersi nelle singole discipline mediante gli strumenti della DaD e della DDI				
<b>Competenze argomentative:</b> giustifica il proprio operato attraverso motivazioni autentiche delle proprie idee, argomentando in modo personale ed autonomo				
<b>Competenze disciplinari e professionali</b> (rilevate dalle griglie disciplinari già in adozione)				

**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE**

<b>GRIGLIA VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA</b>		
<b>10</b>	<b>Frequenza</b>	Assidua e puntuale
	<b>Comportamento</b>	Esemplare per responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri e per rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, nonché cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	<b>Partecipazione</b>	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati
	<b>Sanzioni</b>	Nessuna sanzione disciplinare
<b>9</b>	<b>Frequenza</b>	Puntuale e regolare
	<b>Comportamento</b>	Corretto, responsabile e disciplinato, nel rispetto di docenti, compagni e personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	<b>Partecipazione</b>	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Soddisfacente e diligente per cura e completezza nei lavori assegnati e rispetto delle consegne.
	<b>Sanzioni</b>	Nessuna sanzione disciplinare
<b>8</b>	<b>Frequenza</b>	Nel complesso regolare, con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate
	<b>Comportamento</b>	Nel complesso corretto e rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	<b>Partecipazione</b>	Regolare alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Nel complesso diligente, quasi sempre puntuale nei tempi di consegna dei lavori assegnati
	<b>Sanzioni</b>	Eventuale presenza di richiami scritti da parte dei docenti per mancanze non gravi.
<b>7</b>	<b>Frequenza</b>	Ripetuti ritardi, giustificazioni e/o assenze; irregolarità e mancanza di puntualità giustificazioni.
	<b>Comportamento</b>	Non sempre rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce; a volte inadeguato autocontrollo in classe
	<b>Partecipazione</b>	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Discontinuo e superficiale, con differimento e/o inadempienza nella consegna dei lavori assegnati
	<b>Sanzioni</b>	Presenza di una nota disciplinare scritta con ammonizione del Dirigente Scolastico o di diversi richiami scritti da parte dei docenti per mancanze ripetute.
<b>6</b>	<b>Frequenza</b>	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate anche all'insaputa dei familiari.
	<b>Comportamento</b>	Non sempre corretto, mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi scolastici.
	<b>Partecipazione</b>	Distratta, selettiva, dispersiva, saltuaria e/o di disturbo
	<b>Impegno</b>	Scarso interesse e impegno per le attività scolastiche
	<b>Sanzioni</b>	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari; sospensione dalle lezioni fino a 5 giorni.
<b>5</b>	<b>Comportamento</b>	Scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale e/o mancato rispetto del Regolamento di Istituto in materia grave, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari (v. sanzioni)
	<b>Sanzioni</b>	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari, con sospensione dalle lezioni superiore a 5 giorni.
<p><b>Per l'attribuzione del voto di condotta di fascia più bassa è sufficiente la presenza degli elementi di valutazione relativi ad alcuni dei descrittori sopra riportati.</b></p>		

**ALLEGATO 5 – Tabelle di conversione credito e punteggio prove scritte****Tabella 1 - Conversione del credito scolastico complessivo**

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

**Tabella 2 - Conversione del punteggio della prima prova scritta**

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

**Tabella 3 - Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

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

## ALLEGATO 6 – Griglie di valutazione delle prove scritte

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA A: ANALISI DEL TESTO LETTERARIO CANDIDATO:

COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO		
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<b>Organizza e sviluppa in modo</b> efficace e originale chiaro e adeguato alla tipologia semplice, meccanico, poco lineare	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
		b. Coesione e coerenza testuale	<b>Costruisce un discorso</b> ben strutturato, coerente e coeso coerente e coeso. Coerente disorganico e sconnesso	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
	2. Competenze linguistiche	a. Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Utilizza un lessico</b> ampio e accurato appropriato generico, con lievi improprietà ripetitivo e con improprietà gravemente inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
		b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>Si esprime in modo</b> corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato sostanzialmente corretto poco corretto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
	3. Competenze ideative e rielaborative	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<b>Esprime conoscenze</b> ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1		
		b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime giudizi e valutazioni</b> fondati, personali e originali pertinenti e personali sufficientemente motivati non adeguatamente motivati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1		
	INDICATORI SPECIFICI TIP.A: ANALISI DEL TESTO	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	a. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<b>Sviluppa le consegne in modo</b> pertinente ed esauriente pertinente e corretto essenziale incompleto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
			b. Comprensione del testo	<b>Comprende il testo</b> nella complessità degli snodi tematici individuandone i temi portanti nei suoi nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
c. Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica			<b>Analizza il testo in modo</b> esauriente approfondito sintetico parziale essenziale nullo	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50		
d. Interpretazione del testo			<b>Contestualizza e interpreta in modo</b> esauriente, corretto e pertinente essenziale nei riferimenti culturali superficiale inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50		
Voto complessivo in ventesimi			/20				

**Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in quindicesimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M. 65/22 – all. C -tab 2 (di seguito riportata)**

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI	1	1.50	2	3	4	4.50	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
VOTO FINALE IN QUINDICESIMI	/15																			

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**  
**CANDIDATO:**

	COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO														
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Organizza e sviluppa in modo efficace e originale chiaro e adeguato alla tipologia semplice, meccanico, poco lineare	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50															
		b. Coesione e coerenza testuale	Costruisce un discorso ben strutturato, coerente e coeso coerente e coeso. Coerente disorganico e sconnesso	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50															
	2. Competenze linguistiche	a. Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico ampio e accurato appropriato generico, con lievi improprietà ripetitivo e con improprietà gravemente inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50															
		b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato sostanzialmente corretto poco corretto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50															
	3. Competenze ideative e rielaborative	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esprime conoscenze ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1															
		b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime giudizi e valutazioni fondati, personali e originali pertinenti e personali sufficientemente motivati non adeguatamente motivati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1															
INDICATORI SPECIFICI TIP. B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo argomentativo	a. Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Individua tesi e argomentazioni in modo completo e consapevole in modo approfondito in modo sintetico in modo parziale	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1															
		b. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo chiaro, congruente e ben articolato chiaro e congruente sostanzialmente chiaro	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50															
		c. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I riferimenti culturali risultano ampi, precisi e funzionali al discorso essenziali Insufficienti	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1															
Voto complessivo in ventesimi						/20														
Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in quindicesimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M. 65/22 – all. C -tab 2 (di seguito riportata)																				
PUNTEGGIO IN VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI	1	1.50	2	3	4	4.50	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
VOTO FINALE IN QUINDICESIMI																/15				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE



ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C: : Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**  
**CANDIDATO:**

	COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO	
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<b>Organizza e sviluppa in modo</b> efficace e originale chiaro e adeguato alla tipologia semplice, meccanico, poco lineare	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
		b. Coesione e coerenza testuale	<b>Costruisce un discorso</b> ben strutturato, coerente e coeso coerente e coeso. Coerente disorganico e sconnesso	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
	2. Competenze linguistiche	a. Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Utilizza un lessico</b> ampio e accurato appropriato generico, con lievi improprietà ripetitivo e con improprietà gravemente inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
		b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>Si esprime in modo</b> corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato sostanzialmente corretto poco corretto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50		
	3. Competenze ideative e rielaborative	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<b>Esprime conoscenze</b> ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1		
		b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime giudizi e valutazioni</b> fondati, personali e originali pertinenti e personali sufficientemente motivati non adeguatamente motivati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1		
	INDICATORI SPECIFICI TIP. C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ	4. Competenze testuali specifiche  Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	a. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<b>Il titolo e la parafrasi risultano</b> adeguati e appropriati soddisfacenti accettabili poco adeguati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
			b. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>Articola l'esposizione in modo</b> ordinato, lineare e personale organico e lineare semplice ma coerente parzialmente organico	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
			c. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	<b>I riferimenti culturali risultano</b> ricchi, precisi e ben articolati corretti e funzionali al discorso essenziali scarsi o poco pertinenti	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
	<b>Voto complessivo in ventesimi</b>						<b>/20</b>

Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in quindicesimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M.  
 65/22 – all. C - tab 2 (di seguito riportata)

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI	1	1.50	2	3	4	4.50	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
VOTO FINALE IN QUINDICESIMI																			/15	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – SCIENZA E CULTURA  
DELL’ALIMENTAZIONE  
CANDIDATO**

INDICATORE DI PRESTAZIONE	DESCRITTORE DI LIVELLO DI PRESTAZIONE	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	<b>Avanzato</b> : comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	3	
	<b>Intermedio</b> : comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2	
	<b>Base</b> : comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	1,5	
	<b>Base non raggiunto</b> : comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti	1	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	<b>Avanzato</b> : comprende in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	6	
	<b>Intermedio</b> : coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	5	
	<b>Base</b> : coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	4	
	<b>Base non raggiunto</b> : non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia	1-3	
<b>PADRONANZA</b> della competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazioni delle problematiche nell’elaborazione delle soluzioni	<b>Avanzato</b> : elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un’ottima padronanza delle competenze della disciplina d’indirizzo	8	
	<b>Intermedio</b> : sviluppa l’elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali	6-7	
	<b>Base</b> : elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l’apporto contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze della disciplina d’indirizzo	5	
	<b>Base non raggiunto</b> : elabora i punti sviluppati in modo non sempre completo senza l’apporto di contributi personali dimostrando non completa padronanza delle competenze della disciplina d’indirizzo	1-4	
<b>CAPACITA’</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	<b>Avanzato</b> : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	3	
	<b>Intermedio</b> : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato Linguaggio settoriale a volte non adeguato	2	
	<b>Base</b> : organizza , argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato	1,5	
	<b>Base non raggiunto</b> : organizza, argomenta e rielabora Le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso	1	
<b>Voto complessivo in ventesimi</b>			/20

**Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in decimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l’O.M. 65/22 – all. C tab. 3 (di seguito riportata)**

<b>Punteggio In base 20</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Punteggio in base 10</b>	0,50	1	1.50	2	2,50	3	3.50	4	4,50	5	5,50	6	6.50	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

**VOTO FINALE IN DECIMI**

/10

**LA COMMISSIONE**

**IL PRESIDENTE**

**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5 A SERALE**

**ALLEGATO 7 – Griglia di valutazione del colloquio interdisciplinare**

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

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	
1.1 Breve descrizione del contesto	pag. 2
1.2 Presentazione Istituto	
<b>2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 5
2.2 Quadro orario settimanale	
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	
3.1 Composizione consiglio di classe	pag. 7
3.2 Composizione Commissione Esami di Stato	
3.3 Continuità Docenti	
3.4 Composizione e storia classe (all.1)	
<b>4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	
4.1 Predisposizione documenti per alunni con bisogni educativi speciali	pag. 9
<b>5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag. 10
5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento	
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	
5.4 Ambienti di apprendimento	
<b>6. ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	
6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 11
6.2 Attività specifiche di orientamento	
<b>7. INDICAZIONI SULLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica. (all.2)	pag. 12
7.2 Attività pluridisciplinari (all.3)	
<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all.4)</b>	
8.1 Tabelle di conversione credito e punteggi prove scritte (all.5 e all.6)	pag. 14
8.2 Simulazione del colloquio in DAD/presenza (all.7)	
8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20	
8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale)	
<b>ALLEGATO 1 – Elenco alunni</b>	
<b>ALLEGATO 2 – Griglia di educazione civica</b>	
<b>ALLEGATO 3 – Macroprogettazione</b>	
<b>ALLEGATO 4 – Griglie valutazione apprendimenti e condotta</b>	
<b>ALLEGATO 5 – Tabelle di conversione credito e punteggio prove scritte</b>	
<b>ALLEGATO 6 – Griglie di valutazione delle prove scritte</b>	
<b>ALLEGATO 7 – Griglia di valutazione del colloquio interdisciplinare</b>	

# 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

## 1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore (ISIS) "*Vincenzo Corrado*" di Castel Volturno è nato nell'anno scolastico 2007-2008 dalla fusione dell'Istituto Alberghiero, con il Liceo Scientifico nato l'anno precedente come sede associata di Mondragone, e l'istituto d'Arte, nato nel 2000 come sede associata di Cascano. Le tre tipologie di scuole rappresentano un momento qualificante per la formazione dei giovani dell'area e per le attese lavorative di un territorio proiettato verso un turismo integrato e verso un terziario avanzato.

Considerata la varietà degli indirizzi, l'offerta formativa dell'istituto si presenta ricca e articolata, estremamente attenta all'integrazione e al rispetto di culture diverse, alla prevenzione del disagio e della dispersione scolastica ed ha come missione irrinunciabile e prioritaria quella di rispondere alle forti esigenze di formazione e di istruzione dei giovani territorio.

L'ISIS di Castel Volturno opera in un territorio che presenta un modesto grado di scolarizzazione e scarse possibilità occupazionali.

Il comune di Castel Volturno, sito in provincia di Caserta, si estende su un territorio vasto e disgregato, lungo una costa di circa 25 Km. Divide, occupandone il 50% circa, con i Comuni di Cellole, Sessa Aurunca e Mondragone, il tratto costiero della provincia ed è attraversato per tutta la sua lunghezza dall'asse viario Domitiana, che divide il suo territorio in due parti distinte: una costiera con attività turistiche e commerciali e l'altra con una economia legata soprattutto all'agricoltura e all'allevamento bufalino.

La struttura urbana è frammentaria per la presenza di numerose località separate le une dalle altre; solo l'antico Centro Storico e la località denominata Pinetamare (Villaggio Coppola) vantano un nucleo consistente di abitanti; gli altri sono disseminati nel dedalo di frazioni e borghi.

Al nucleo originale degli abitanti di Castel Volturno, rimasto numericamente inferiore, si sono aggiunte dagli anni sessanta in poi famiglie di nomadi, e gruppi eterogenei di cittadini in un numero sempre crescente fino a raggiungere il culmine negli anni 1980 - 1990, in seguito al terremoto dell'ottanta e al bradisismo di Pozzuoli. Negli ultimi anni si è verificato anche il fenomeno della massiccia presenza di cittadini provenienti dall'Africa, dall'Oriente e dall'Est Europeo che normalmente abitano in questa vasta e incontrollata area.

La distribuzione a "macchia di leopardo" della popolazione sul territorio, la variegata provenienza della stessa, la notevole mobilità, sia interna che esterna di siffatta popolazione, la tumultuosità e la precarietà con la quale è avvenuto questo stanziamento, hanno fatto di Castel Volturno un territorio "difficile", configurandosi così come un Comune di "frontiera", dove la Scuola con l'Ente Locale, le altre Agenzie, comprese Associazioni di Volontariato religiose e non e i Centri di Accoglienza presenti sul territorio, danno un contributo forte, anche se, a volte non coordinato, per rispondere ai bisogni reali di una buona fetta di popolazione in difficoltà e, comunque, a disagio.

L'I.S.I.S. di Castel Volturno è quindi situato in una zona :

1. caratterizzata da abbandoni, frequenze saltuarie sensibilmente superiori alla media nazionale
2. a rischio di criminalità minorile
3. caratterizzata da un forte flusso migratorio
4. a rischio di devianza sociale

**L'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** di Castel Volturno consta attualmente di corsi completi nel plesso di viale Mazzini e nel plesso di Pinetamare.

## 1.2 Presentazione dell'istituto

Denominazione Istituzione Scolastica	<b>ISIS CASTEL VOLTURNO</b>		
Codice Meccanografico	CEIS014005		
Codice Meccanografico Liceo	CEPS01401G		
Codice Fiscale	93063510619		
Comune	 <b>CASTEL VOLTURNO</b>	Prov.	CE
Dirigente scolastico	dott.ssa <b>ANGELA PETRINGA</b>		
Recapiti Uffici della Presidenza	Tel. 0823 765684	Fax 0823 763067	
Recapiti Sede centrale	via Mazzini, n. 26	81030 Castel Volturno	
Recapiti Pinetamare	via delle Acacie, n 236 – 81030 Castel Volturno		
Tel./fax	0823 763675	0823 763675	
e-mail	ceis014005@istruzione.it ceis@gmail.com		
PEC	ceis014005@pec.it		
Sito web	<a href="http://www.isisscastelvolturmo.it">http://www.isisscastelvolturmo.it</a>		
	<b>ISIS CASTEL VOLTURNO</b>		

L'I.S.I.S. è centro EIPASS e Trinity Center; è membro della rete nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.IA e di quello internazionale dell'AEHT.

## LE NOSTRE SEDI

L'istituto si articola in due plessi, uno centrale con sede nel centro storico di Castel Volturno e l'altro a circa 10 km di distanza, nella località di Pinetamare. Ciascuna sede ospita sezioni dei tre diversi indirizzi di scuola.



SEDE CENTRALE, VIA MAZZINI, 26



SEDE LOC. PINETAMARE, VIA DELLE ACACIE -

## **2. INFORMAZIONE DEL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo**

L'allegato A contiene il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.CU.P.) dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione dei percorsi dell'istruzione professionale. Esso integra, a norma dell'articolo 2 del presente decreto legislativo, il profilo educativo, culturale e professionale di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226 del 2005, e rappresenta il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi dell'istruzione professionale, comune ai profili di uscita degli indirizzi di studio. Il P.E.CU.P. dei percorsi dell'istruzione professionale ha lo scopo di integrare, in modo armonico, le competenze scientifiche, tecniche ed operative, che devono possedere figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento.

I nuovi percorsi dell'istruzione professionale, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

#### **Articolazione Enogastronomia – “Cucina”**

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.

#### **Competenze raggiunte nella articolazione Enogastronomia – “Cucina”**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Enogastronomia” consegue 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.



## 2.2 Quadro Settimanale

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	2	2	3
LINGUA INGLESE	2	2	2
FRANCESE	2	2	3
STORIA	1	1	2
MATEMATICA	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	2	2
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	2	2	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	5	4	4

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

La classe V B/s serale è composta quasi interamente da studenti-lavoratori di tutte le età, quindi il tempo a disposizione per poter studiare a casa è notevolmente ridotto.

Il percorso didattico della classe, nell'arco del secondo e del terzo periodo didattico, ha avuto un andamento irregolare, a causa di nuovi arrivi tra gli alunni e all'interno del team docente, e soprattutto a causa della pandemia e delle correlate difficoltà.

Gli alunni, in quanto provenienti da percorsi scolastici e di lavoro diversi, presentano differenti modi di porsi di fronte all'esperienza scolastica: per alcuni è uno spazio dove formalizzare le proprie competenze professionali, per altri è un momento di comunicazione strettamente didattico, per altri ancora rappresenta un'occasione formativa che li porta, progressivamente, a migliorare l'atteggiamento partecipativo e la disponibilità nei confronti dei compagni e degli insegnanti. In base all'analisi di partenza, il Consiglio di classe ha dedicato un primo periodo alla fase di consolidamento e recupero e, in seguito, ha elaborato una progettazione per macroaree in grado di articolare percorsi chiari e interdisciplinari.

Considerando la risposta del gruppo classe si possono delineare 3 fasce di livello:

- **un primo gruppo** è costituito da elementi in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale;
- **un secondo gruppo** manifesta impegno progressivamente crescente, disponibile alle attività di potenziamento, riesce ad organizzare correttamente i contenuti, nonostante lacune pregresse e una frequenza alquanto saltuaria in alcuni periodi dell'anno;
- **un terzo gruppo** è costituito da allievi che hanno fatto registrare molte assenze, che hanno impedito il raggiungimento della sufficienza e precluso quindi l'ammissione all'esame.

Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è stato abbastanza consolidato e il clima è apparso sostanzialmente sereno e appropriato al contesto scolastico. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato nessun problema disciplinare, la gran parte degli alunni ha mostrato un adeguato senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole.

### 3.1 Composizione Consiglio Classe

Disciplina	Docente
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	TARTAGLIA ERASMO
FRANCESE	SCHIAVO TIZIANA
INGLESE	DE GREGORIO GENNARO DANILO
ITALIANO, STORIA	GRIMALDI MASSIMO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	VENDITTO NICOLA
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA BAR	ESPOSITO DOMENICO
MATEMATICA	DI TOMMASO ROBERTO
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	ANTONIA FUNICELLO - MORELLO MARIAROSARIA (SUPP.)

### 3.2 Composizione commissione Esame di Stato

DOCENTI	Materia
DE GREGORIO GENNARO DANILO	INGLESE
ESPOSITO DOMENICO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA BAR
GRIMALDI MASSIMO	ITALIANO
MORELLO MARIAROSARIA	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
SCHIAVO TIZIANA	FRANCESE
VENDITTO NICOLA	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

### 3.3 Continuità Docenti nel triennio

MATERIA	DOCENTE	Continuità consiglio di classe					
		III		IV		V	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	TARTAGLIA ERASMO				x		x
FRANCESE	SCHIAVO TIZIANA				x	x	
INGLESE	DE GREGORIO GENNARO DANILO				x		x
ITALIANO, STORIA	GRIMALDI MASSIMO			x	x		x
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	VENDITTO NICOLA			x		x	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA BAR	ESPOSITO DOMENICO			x		x	
MATEMATICA	DI TOMMASO ROBERTO				x		x
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	ANTONIA FUNICELLO - MORELLO MARIAROSARIA (SUPP.)				x	x	

### 3.4 Composizione e Storia Classe

Di seguito è riportato il numero degli iscritti durante il triennio. Per l'elenco della classe si rinvia all'Allegato 1.

Anno Scolastico	Classe	Nuovi Iscritti	Totale Iscritti	Non promossi
2019-2020	III		26	7
2020-2021	IV	5	21	9
2021-2022	V	11	23	

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

All'interno del gruppo classe non sono presenti alunni con disabilità e/o BES certificato. Nonostante questo, i docenti hanno privilegiato una didattica di tipo laboratoriale ed esperienziale, in quanto il consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione previsto dal nostro istituto.

### 4.1 Predisposizione documenti per alunni con Bisogni educativi speciali

All'interno del gruppo classe non sono presenti alunni con disabilità e/o BES certificato

## **5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

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

Nel processo di insegnamento-apprendimento per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni interdisciplinari, lezioni multimediali, lezioni frontali partecipate, lavori di gruppo, attività di laboratorio, di recupero in itinere, discussione organizzata, ricerca personale e compiti di realtà.

Si è mirato a individualizzare gli interventi tenendo conto della gradualità dei processi di apprendimento e del livello di complessità dei contenuti proposti. Lo studio delle discipline dell'area pratica è stato sostenuto dalle ore di laboratorio, dai compiti di realtà e dalle attività extracurricolari, che hanno consentito agli studenti di attuare concretamente i principi della metodologia della ricerca, di coniugare gli aspetti teorici e pratici di un problema, di migliorare gli aspetti motivazionali. Nonostante l'emergenza sanitaria, il Consiglio di classe si è sempre prodigato nel predisporre le necessarie metodologie didattiche e gli strumenti per assicurare una didattica efficace: in classe sono sempre state rispettate le indicazioni ministeriali; durante la DDI le lezioni si sono svolte sfruttando la Google Suite; inoltre, ogni alunno ha frequentato un 15% di lezioni in modalità FAD, così come previsto dal DPR 263/12 e come indicato nei singoli patti formativi, grazie al materiale caricato dai docenti sul registro elettronico.

### **5.2 CLIL: Attività e modalità di insegnamento**

In base a quanto indicato nella nota MIURAOODGOS prot. n. 4969 del 25 luglio 2014, art. 4.1, non essendo presente nel Consiglio di classe alcun docente di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche per l'insegnamento CLIL, non è stato sviluppato alcun progetto interdisciplinare in lingua straniera.

### **5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)**

Per gli alunni del percorso di istruzione per gli adulti l'attività di P.C.T.O. non è obbligatoria. Per tale ragione, durante il colloquio parleranno del proprio percorso professionale e/o individuale di apprendimento permanente (Art. 22 comma 8 dell'O.M. n°65/2022).

### **5.4 Ambienti di apprendimento: metodi – mezzi – spazi – tempi**

Sia in presenza, ma anche nel periodo di DDI e nelle attività in FAD, i docenti hanno utilizzato come strumenti di lavoro gli stessi ausili didattici: libri di testo in formato digitale, integrati ed arricchiti per la didattica interattiva, oltre a sussidi audiovisivi, materiali ed applicativi didattici online, smartphone, PC/tablet, G-Suite e registro elettronico.

Le aule scolastiche e i laboratori, a seguito degli stravolgimenti provocati dalla pandemia, si sono trasformati in spazi arricchiti dal multimediale. In questo modo è stato possibile lo sviluppo di competenze disciplinari e interdisciplinari necessarie per il superamento dell'Esame di Stato.

## **6 ALTRE ATTIVITÀ E PROGETTI**

### **6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Una buona parte degli alunni ha aderito volontariamente, nel corso del secondo e terzo periodo didattico, a diversi eventi e attività promosse dal corso serale, con lo scopo di ampliare il bagaglio culturale e professionale degli allievi e rendere gli stessi consapevoli della scelta settoriale, permettendo così il confronto con una clientela reale, e non simulata come quella con cui si relazionano nelle normali lezioni di laboratorio.

Lo svolgimento di queste attività pratiche è avvenuto sotto forma di esercitazioni speciali di catering, volte all'organizzazione, preparazione e realizzazione di manifestazioni interne ed esterne, come:

- Cena di Gala presso la nostra sede scolastica - 2019;
- Evento città della Scienza - 2019;
- Showcooking "La cucina popolare" presso Parete - 2019;
- Cena di Gala presso la nostra sede scolastica - 2022;
- Open Day presso Chiesa Santa Maria del Mare di Pinetamare - 2022;
- Showcooking presso la Festa della Fragola di Parete - 2022.

Inoltre, in concomitanza con la giornata mondiale dei legumi, promossa dalla FAO e celebrata il 10 febbraio 2022, i nostri alunni hanno imparato a conoscere e valorizzare uno dei presidi slow food della nostra zona: il Cece di Teano.

Nei giorni precedenti gli alunni hanno avuto modo di approfondire alcuni argomenti, come ad esempio lo slow food, l'importanza della biodiversità e la preparazione di piatti basati sui legumi.

Il 10 febbraio 2022 tali informazioni sono state trasmesse a tutti gli altri alunni della scuola, che hanno avuto anche modo di assaggiare piatti a base di legumi, tra cui il cece di Teano, preparati dalla classe.

### **6.2 Attività specifiche di orientamento**

Durante il secondo quadrimestre, dopo un lungo periodo di sospensione delle uscite didattiche causato dalla pandemia, la classe ha partecipato alla visita guidata presso la Tenuta Vannulo di Paestum, dove ha avuto modo di vedere il processo di trasformazione del latte di bufala nei vari prodotti caseari.

## 7 INDICAZIONI SULLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

### 7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

L'educazione civica è una materia di tipo trasversale che comprende la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. Lo scopo è quello di approfondire da un punto di vista contenutistico la materia, accrescere le competenze civiche, ma soprattutto favorire un atteggiamento critico al fine di rendere gli studenti e le studentesse cittadini consapevoli.

Il Consiglio di classe ha deciso di trattare in un' UDA dal titolo "TuteliAmo la bellezza", in modo trasversale in tutte le discipline, il tema della tutela del patrimonio ambientale e culturale, potenziare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

La complessa realtà territoriale locale, non priva di aspetti critici, sia sul piano socio-economico che ambientale, presenta anche un grande potenziale di risorse culturali, artistiche, paesaggistiche, artigianali, enogastronomiche, che i cittadini raramente percepiscono nella loro globalità.

Con il tema "TuteliAmo la bellezza" s'intende favorire negli allievi la conoscenza del proprio territorio, sensibilizzandoli sui temi della prevenzione dei rischi, stimolando l'adozione di atteggiamenti rispettosi della natura e dei beni culturali, intesi come patrimonio comune da rispettare e tutelare, sollecitando il senso di appartenenza, e in definitiva favorendo la valorizzazione e la promozione del territorio per migliorare i livelli della qualità della vita e per accrescere il numero di visitatori interessati alle eccellenze locali.

L'attività che il Consiglio ha deciso di sviluppare è mirata a promuovere la salute e il benessere dell'individuo e, soprattutto, la sostenibilità ambientale. Con il termine sviluppo sostenibile si intende uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. Oggigiorno, seguire un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire al Pianeta il benessere che merita. Una scelta consapevole, insomma, che riguarda il nostro modo di stare al mondo, e che parte da quello che portiamo sulla nostra tavola. La sostenibilità alimentare è fondamentale, inoltre, anche per la nostra salute: siamo quello che mangiamo, e non lo dobbiamo dimenticare mai. Scelte alimentari e di produzione sostenibili permettono un minor consumo di suolo, di acqua ed energia, limitando l'uso di pesticidi, la deforestazione, gli allevamenti intensivi e le emissioni di anidride carbonica in atmosfera. Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile di vita alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, equità, rispetto.

Altro argomento trattato è la sicurezza sul lavoro con lo scopo di porre l'attenzione degli studenti sugli aspetti legati alla sicurezza dei luoghi di lavoro, in particolare nelle attività ristorative, al fine di migliorare la loro consapevolezza e la loro autonomia a riguardo sin dall'inizio del percorso scolastico e trasferirle anche nel percorso professionale.

L'obiettivo del Consiglio di classe è stato quello di far sì che gli studenti potessero agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Per la valutazione, che assume una finalità formativa, si rinvia alla griglia di cui all'Allegato 2.

## 7.2 Attività pluridisciplinari

Le conoscenze dei singoli insegnamenti sono state inserite nei rispettivi percorsi afferenti alle macroaree (All.3), rispettando quanto indicato nel dlgs n. 61 del 13/04/2017. Il Consiglio di Classe ha, infatti, finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di possedere sia le competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, sia le competenze generali declinate in abilità e conoscenze delle discipline di studio, sia infine quelle trasversali, ottenute attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative coerenti con la libera progettualità della scuola e non declinabili ovviamente all'interno di una singola disciplina o di un singolo asse culturale. La trattazione dei percorsi interdisciplinari strutturati sulle macroaree relative al profilo in uscita saranno oggetto del colloquio orale.

<b>Percorsi</b>	
<b>MACROAREA 1 – LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b>	
1	LA PREVENZIONE DEL PERICOLO BIOLOGICO
2	QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
3	IL LAVORO DIPENDENTE E QUELLO AUTONOMO
4	ALLERGIE ED ETICHETTE ALIMENTARI
<b>MACROAREA 2 – TERRITORIO E TRADIZIONI</b>	
5	L' IMPORTANZA DEL LEGAME CON LE PROPRIE RADICI
6	VIAGGIO TRA ABITUDINI E CULTURE DIVERSE
7	PROMUOVERE IL MADE IN ITALY
8	LA DIETA MEDITERRANEA..... UN'EREDITÀ.... IL FUTURO.
<b>MACROAREA 3 – IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTÙ DEGLI ITALIANI</b>	
9	BENESSERE E SALUTE
10	CIBO E VINO: UN MATRIMONIO DI SAPORI
<b>MACROAREA 4 – SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA</b>	
11	LA DIETA MEDITERRANEA ESEMPIO DI SOSTENIBILITÀ
12	SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA. I RAPPORTI UOMO AMBIENTE
<b>MACROAREA 5 – GUERRE, CRISI E RIVOLUZIONI</b>	
13	L'INNOVAZIONE ENOGASTRONOMICA



## **8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

Nella verifica e valutazione degli apprendimenti, il consiglio di classe ha adottato i criteri di valutazione e attribuzione dei voti delle singole discipline e del voto di condotta tenendo conto della normativa vigente a tal proposito (D.L. 62/2017 – D.P.R. 122/2009 -O.M. 65/2022, art.3).

I criteri di cui sopra, tengono conto dell'acquisizione e della comunicazione dei contenuti disciplinari, delle abilità e delle competenze indicate nel curriculum formativo, nonché la capacità di trasformare in azione i contenuti acquisiti, la capacità di interagire e tradurre conoscenze e abilità in comportamenti razionali. Il Consiglio ha, inoltre, valutato "le competenze", disciplinari e trasversali, che riguardano, accanto agli obiettivi cognitivi, anche quelli comportamentali, ossia il comportamento sociale, relazionale e le strategie di apprendimento e lavoro, utilizzando le griglie in allegato. (All.4)

### **8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio delle prove scritte (tabelle di conversione - all.5)**

Secondo quanto riportato dalle indicazioni fornite dall'Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti, risultante dalla conversione dal punteggio in quantesimi derivante dalla somma dei crediti ottenuti nel secondo e terzo periodo didattico. Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe dopo aver stabilito la fascia di appartenenza entro la quale collocare l'alunno in base alla media dei voti riportati, decide il credito da assegnare tenendo conto anche di quanto riportato nel PTOF dell'istituto.

Per quanto riguarda le prove scritte, per entrambe il punteggio espresso in ventesimi, come previsto dalla normativa vigente, sarà convertito sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C dell'Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022. Ne risulta che, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a 15 punti, mentre alla seconda prova fino a 10.

Il punteggio verrà attribuito alle prove scritte secondo le griglie di valutazione elaborate dalla sottocommissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21/11/2019, per la prima prova (per le tipologie A, B e C) e dei quadri di riferimento allegati al d.m. 769 del 2018, per la seconda prova (Allegato 6).

## **8.2 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta e ha per oggetto la disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione così come individuata dall'Allegato B/3 dell'ordinanza per gli Esami di Stato. La prova verrà, pertanto, predisposta secondo la Tipologia A, ossia nella definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. La stessa sarà elaborata collegialmente dai docenti delle sottocommissioni dello stesso indirizzo, entro il 22 giugno. Le tre proposte di tracce saranno stilate tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali:

- Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione;
- Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie;
- Tutela e sicurezza del cliente;
- Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.

Tra tali proposte verrà sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

## **8.3 Simulazione delle prove scritte e del colloquio in DAD/presenza**

Il consiglio di classe ha stabilito di effettuare due simulazioni per le prove scritte e una per il colloquio orale. La prova di italiano è stata simulata nei giorni 26 aprile e 11 maggio, quella di scienze e cultura dell'alimentazione è stata simulata nei giorni 27 aprile e 9 maggio, mentre la simulazione del colloquio orale avverrà entro il mese di maggio.

Per i corsi di istruzione per adulti, il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi), che servirà a verificare l'acquisizione dei nuclei fondanti delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale. Successivamente, il candidato argomenterà - con una breve relazione scritta e/o orale o un elaborato multimediale - il proprio patrimonio culturale, a partire dalla sua storia professionale e individuale, così come emerge dal patto formativo individuale, che servirà per favorire una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Infine, ulteriore spazio sarà dedicato alle conoscenze e alle competenze maturate nell'ambito delle attività di Educazione Civica. Per la sua valutazione è stata predisposta un'apposita griglia (all.7).

## **8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale)**

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato;
- la struttura e le varie fasi del colloquio.