



**Istituto Professionale dei Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenjot"**  
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2023/24  
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; OM n45 del 09/03/2023**

**Classe Quinta Sez. AK SERALE  
Articolazione ENOGASTRONOMIA**

**Coordinatore Prof. RENATO OLIVA**

**DIRIGENTE  
Prof. Nicola Buonocore**

## INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### **1. Contesto generale**

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

### **2. Curricolo**

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

### **3. Presentazione della classe**

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Corso di Studi

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

### **5 Indicazioni generali sulle attività didattiche**

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica

### **6. Valutazione degli apprendimenti, attribuzione crediti e griglie di valutazione**

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione
- 6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico
- 6.3 Griglie di valutazione prove scritte

### **7. Allegati**

- Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: Attività di Orientamento
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

# 1 CONTESTO GENERALE

## 1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

## 1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immergersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

# 2 CURRICOLO

## 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

In particolare **Nella declinazione cucina** l'Istituto intende promuovere la formazione civica e professionale dei suoi alunni che attraverso un processo di educazione problematizzante acquisiscano competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che consentano loro di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, ipertecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici locali, per favorire il turismo enogastronomico; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare

Il profilo si caratterizza per il riferimento nel percorso alle seguenti competenze:

- **Competenza in uscita n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- **Competenza in uscita n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- **Competenza in uscita n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- **Competenza in uscita n. 4**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- **Competenza in uscita n. 5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

- **Competenza in uscita n. 6**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

• **Competenza in uscita n. 7**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

• **Competenza in uscita n. 11**

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

## **CODICI ATECO**

### **56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE ·**

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10.20) ·

Ristorazione con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20) ·

Ristorazione su treni e navi (56.10.50) ·

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.21.00)

## **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli

eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

## 2.2 Quadro orario

<i>Discipline</i>	<i>Primo periodo didattico</i>		<i>Secondo periodo</i>		<i>Terzo periodo</i>
	<i>CLASSE 1</i>	<i>CLASSE 2</i>	<i>CLASSE 3</i>	<i>CLASSE 4</i>	<i>CLASSE 5</i>
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	-	3	2	2	2
<i>Lingua Inglese</i>	2	2	2	2	2
<i>Seconda Lingua Francese</i>	-	3	3	2	2
<i>Scienze Integrate</i>	3	-	-	-	-
<i>Scienze integrate ( Fisica/ Chimica)</i>	3	-	-	-	-
<i>Diritto ed Economia</i>	2	-	-	-	-
<i>Scienza degli Alimenti</i>	-	3	-	-	-
<i>Matematica</i>	3	3	3	3	3
<i>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici</i>	2	2	4	3	3
<i>Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita</i>	2	2	-	2	2
<i>Laboratorio dei Servizi di Acc Tur</i>	2	2	-	-	-
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>			2	3+ 1 <i>compresenza</i>	2
<i>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</i>	-	-	3	3	3
<i>Religione Cattolica</i>	1	-	1	-	1
<b><i>Totale</i></b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>23</b>

## 3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Lingua e letteratura italiana	Corvino	Elisabetta	1
Storia	Corvino	Elisabetta	1
Matematica	Diana	Luigi	1
Lingua inglese	Tartaglione	Giovanna	1
Seconda lingua Francese	Di Bello	Ester	1

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Oliva	Renato	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici	Mennone	Liberato	1
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Affinita	Alessia	1
Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita	Crispino	Giovanni	1
Religione Cattolica	Galoppo	Giuseppina	1

### 3.2 Commissari interni

O.M. 45 del 09/03/2023 Articolo 12 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Affinita Alessia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici	Mennone Liberato
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Oliva Renato

### 3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

### 3.4 Presentazione e Storia della classe

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", a conclusione del percorso acquisisce le competenze tecniche, economiche e normative.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li><li>-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze gastronomiche.</li><li>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.</li><li>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.</li><li>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</li><li>-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.</li><li>-Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.</li><li>-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.</li></ul> <p>Nell'articolazione "<b>Enogastronomia</b>", al termine del percorso di studio, il diplomato acquisirà competenze, tecniche e abilità tali da svolgere attività operative in relazione alla 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.</p>

Estrazione socioculturale	L'estrazione socioculturale della classe è eterogena, nella maggior parte dei casi si attesta su un livello medio.			
Eventuali situazioni particolari	Nella classe non si sono rilevate situazioni particolari.			
Situazione di partenza	<p>La classe costituita da 16 alunni di cui 8 maschi e 8 femmine, ha dimostrato fin dai primi giorni, la voglia di fare e di apprendere, nonostante le difformità e l'eterogeneità culturale, cognitive, con provenienza ed esperienze pregresse diverse ed eterogenee.</p> <p>Per tali motivi, è stato programmato un percorso disciplinare che potesse tener conto dei tanti fattori, che accompagnavano l'attività di studio, la modalità di apprendimento nonché l'interesse di ciascuno, tenendo anche presente la discontinuità della presenza e il calo dell'attenzione dovuta alla stanchezza, anche fisica, e all'orario protratto fino a tarda sera. Gli alunni hanno mostrato una sufficiente dose di interesse e partecipazione, anche perché l'ambiente d'apprendimento è diventato una sorta di laboratorio, dove ciascuno ha potuto sperimentare conoscenze e contenuti, sia disciplinari che comportamentali. Ciò si è reso indispensabile, per la peculiarità degli alunni e per il poco tempo disponibile al personale consolidamento dei contenuti. Una scuola destinata ad adulti, che tenga presente le motivazioni degli studenti e i vincoli derivanti dalla loro condizione, deve quindi avere caratteristiche di adattabilità che mettano gli studenti in condizione di poter esercitare il proprio diritto allo studio. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare gli alunni al raggiungimento degli obiettivi fin qui esposti, attraverso i contenuti e le metodologie specifiche di ogni disciplina. All'inizio di questo anno scolastico si è dovuto, comunque, procedere al recupero di argomenti degli anni precedenti. Fatto salvo questo aspetto la situazione iniziale è risultata essere sufficiente.</p>			
Comportamento	Tutti gli alunni si sono dimostrati responsabili, rispettosi delle regole e uniti tra loro.			
Livelli di apprendimento	<p>Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni:1</p>	<p>Medio (6/7) n. alunni: 12</p>	<p>Alto (8/9) n. alunni: 3</p>	<p>Eccellente (10) n. alunni://</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	La classe, tenuto presente la particolare tipologia di un corso per adulti, ha sempre mostrato interesse nei confronti di tutte le discipline. Gli alunni sono stati sensibilizzati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco. Il loro impegno è stato costante e la partecipazione a tutte le attività è stata sempre attiva e partecipativa. La partecipazione al dialogo educativo ha denotato un discreto livello di coinvolgimento costante e proficuo. Nel rispetto dei precetti normativi ministeriali la quasi totalità dei discenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati per questo anno scolastico.			
Osservazioni su eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Nessuna			
Altro	//			

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

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

## 5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, in base alla programmazione effettuata all'inizio dell'anno scolastico, ha operato in modo da raggiungere gli obiettivi prefissati attuando metodologie e strategie didattiche adeguati alle potenzialità e alle effettive capacità degli allievi, cercando di stimolare sia quelli più motivati ad una migliore percezione di sé, sia quelli più carenti all'acquisizione di un organico metodo di studio, creando sempre un clima sereno e collaborativo all'interno della classe. Il Consiglio di Classe si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata - Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi; - Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche; - Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi; Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "locale"; - Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale; - Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

### 5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

I contenuti culturali delle singole discipline sono stati proposti utilizzando gli strumenti a disposizione e più consoni allo svolgimento delle attività dei discenti: materiale didattico opportunamente predisposto dai docenti, laboratori, libri di testo, mappe concettuali, appunti, fotocopie, ricerche su internet ecc

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere indicati nelle singole UDA. L'attività didattica è stata suddivisa in due quadrimestri, al termine dei quali gli alunni hanno ricevuto la valutazione sommativa del proprio percorso scolastico.

### 5.3 Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Materiale stimolo</b>	<b>Discipline coinvolte e argomenti trattati</b>
<b>Made in Italy</b>	Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)	Italiano: Verga e la natura Storia: età giolittiana Lingua Inglese: foods of the Mediterranean diet Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: Il controllo e la relazione del budget

		<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: I marchi di qualità</p> <p>Lab. Enogastronomia: Menù e prodotti tipici campani</p> <p>Matematica: Studio della funzione. Strumento per rappresentare graficamente l'andamento di grandezze economiche</p>
<b>L'individuo e le sue esigenze</b>	<p>Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Italiano: Pirandello e le maschere</p> <p>Storia: Il fascismo</p> <p>Lingua Inglese: The eatwell plate</p> <p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: Web marketing</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: I regimi nutrizionali per le differenti esigenze fisiologiche</p> <p>Lab. enogastronomia: Menù e prodotti tipici campani per le differenti esigenze fisiologiche</p> <p>Matematica: Il limite e la derivata. Strumenti per rappresentare e valutare fenomeni socio-economici.</p>
<b>Salute e sicurezza</b>	<p>Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Italiano: Svevo e la psicoanalisi</p> <p>Storia: il nazismo</p> <p>Lingua Inglese: Haccp</p> <p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: Le norme e la sicurezza</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: HACCP, le contaminazioni e le allergie</p> <p>Lab. enogastronomico: HACCP, le contaminazioni, le conservazioni</p> <p>Matematica: Il limite di una funzione e il suo dominio</p>
<b>Mens sana in corpore sano</b>	<p>Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Italiano: Pascoli e il simbolismo</p> <p>Storia: L'Italia dalla fine dell'Ottocento ai primi del '900</p> <p>Lingua Inglese: Food poisoning</p>

		<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: il marketing</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: La dietoterapia applicata alle diverse patologie</p> <p>Lab. Enogastronomia: la piramide alimentare, i prodotti funzionali, i metodi di cottura</p> <p>Matematica: Analisi del fenomeno, mediante lo studio del dominio ed il segno della funzione che lo rappresenta</p>
<b>Valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti</b>	<p>Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Italiano: D'Annunzio e la pubblicità</p> <p>Storia: la prima guerra mondiale</p> <p>Lingua Inglese: foods and wines in the Southern of Italy</p> <p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: il marketing operativo</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Dieta mediterranea e prodotti a KMO</p> <p>Lab. Enogastronomia: Menù e prodotti tipici campani</p> <p>Matematica: Relazioni tra variabili. La funzione e le sue caratteristiche</p>

#### 5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018.

#### 5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculum di istituto.

“Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)

1. *L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

2. *L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell'art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile - Cittadinanza Digitale.

<b>PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA</b>				
<b>TITOLO</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>ORE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>Abilità e competenze</b>
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	8	Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali.	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	6	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
	LABORATORIO DI SALA	6	Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
	INGLESE/FRANCESE	2	L'educazione alla salute e al benessere.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
	RELIGIONE	3	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
CITTADINANZA DIGITALE	ITALIANO STORIA	6 2	Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5.	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>		

## 6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

### 6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione e griglia di valutazione del comportamento

#### Verifica e valutazione degli apprendimenti

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- Il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- I risultati delle verifiche scritte e orali.

INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<b>Indice di un eccellente raggiungimento degli obiettivi, con padronanza dei contenuti e delle abilità di trasferirli e rielaborarli autonomamente in un'ottica interdisciplinare. In particolare:</b> assiduo e partecipativo capacità di compiere correlazioni esatte ed analisi approfondite uso sempre corretto dei linguaggi specifici e sicura padronanza degli strumenti contenuti disciplinari completi, approfonditi, rielaborati con originalità acquisizione piena delle competenze previste	10
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<b>Corrisponde ad un completo raggiungimento degli obiettivi e ad una autonoma capacità di rielaborazione delle conoscenze. In particolare:</b> assiduo capacità di cogliere relazioni logiche, creare collegamenti con rielaborazioni personali uso corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti. contenuti disciplinari approfonditi e integrati acquisizione sicura delle competenze richieste	9
Impegno metodo di studio	<b>Corrisponde ad un buon raggiungimento degli obiettivi e ad una autonoma capacità di rielaborazione delle conoscenze. In particolare:</b> costante e continuo	8

abilità conoscenze competenze	capacità di cogliere relazioni logiche e di creare collegamenti uso generalmente corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari completi e approfonditi acquisizione delle competenze richieste	
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<b>Corrisponde ad un sostanziale raggiungimento degli obiettivi e ad una capacità di rielaborazione delle conoscenze abbastanza sicura. In particolare:</b>  continuo capacità di cogliere relazioni logiche di media difficoltà uso abbastanza corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari completi acquisizione delle competenze fondamentali richieste	7
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<b>Corrisponde ad un sufficiente raggiungimento degli obiettivi, in particolare</b>  continuo se sollecitato capacità di cogliere relazioni logiche semplici uso semplice dei linguaggi e degli strumenti specifici contenuti disciplinari appresi in modo sostanziale acquisizione delle competenze minime richieste	6
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<b>Corrisponde ad un parziale raggiungimento degli obiettivi minimi:</b>  discontinuo Capacità di cogliere parzialmente semplici relazioni logiche difficoltà nell'uso dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari appresi in modo parziale non adeguata acquisizione delle competenze richieste	5
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<b>Corrisponde ad un frammentario raggiungimento degli obiettivi minimi</b>  saltuario coglie difficilmente semplici relazioni logiche limitato uso dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari appresi in modo frammentario e disorganico	4

	scarsa acquisizione delle competenze richieste	
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p><b>Corrisponde al NON raggiungimento degli obiettivi minimi</b></p> <p>Inesistente</p> <p>incapacità di orientarsi in semplici situazioni problematiche</p> <p>inadeguato e confusionario uso dei linguaggi specifici e degli strumenti</p> <p>contenuti disciplinari inesistenti</p> <p>mancata acquisizione di competenze richieste</p>	3/2

## 6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico.

1. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. 2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. 3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 Il Ministro dell'istruzione e del merito 15 eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà ad attribuire il credito scolastico per IL TERZO PERIODO DIDATTICO, sommandolo a quello assegnato per il Secondo periodo (classe quarta), sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, secondo la seguente indicazione:

### **L'ART 11 COMMA 5 OM 45/2023**, così recita:

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

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente sarà pubblicato all'albo dell'istituto.

Nel rispetto delle norme vigenti e conformemente con quanto deliberato in sede di Collegio dei docenti, il Consiglio di classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;

Media dei voti inferiore al decimale 0,5 attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza.

**TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

**ALLEGATO A Ordinanza ministeriale 62/2017**

<b>MEDIA DEI VOTI</b>		<b>FASCE DI CREDITO IV ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO V ANNO</b>
<b>M = 6</b>		<b>8-9</b>	<b>9-10</b>
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>		<b>9-10</b>	<b>10-11</b>
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>		<b>10-11</b>	<b>11-12</b>
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>		<b>11-12</b>	<b>13-14</b>
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>		<b>12-13</b>	<b>14-15</b>

### 6.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI ITALIANO

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO		Punteggi			
<i>Indicatori</i>		A	B	C	D
COMPETENZE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1	2	3	4
	Proprietà ortografica, morfosintattica e lessicale	1	2	3	4
CONOSCENZE	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1	2	3	4
CAPACITÀ	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1	2	3	4
	Interpretazione corretta e articolata del testo	1	2	3	4

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO		Punteggi			
<i>Indicatori</i>		A	B	C	D
COMPETENZE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna: individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1	2	3	4
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo: correttezza morfosintattica e capacità comunicativa	1	2	3	4
CONOSCENZE	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1	2	3	4
CAPACITÀ	Coerenza del percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	1	2	3	4
	Formulazione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ		Punteggi			
<i>Indicatori</i>		A	B	C	D
COMPETENZE	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo	1	2	3	4
	Proprietà ortografica, morfo-sintattica e lessicale.	1	2	3	4
CONOSCENZE	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4
CAPACITÀ	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione e delle argomentazioni	1	2	3	4
	Formulazione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	20	18-19	16-17	12-15	9-11	1-8
PUNTEGGIO IN DECIMI	OTTIMO ECCELLENTE 9-10	BUONO 8	DISCRETO 7	SUFFICIENTE 6	INSUFFICIENTE 4 - 5	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 2 - 3

PUNTEGGIO COMPLESSIVO ...../20 = ...../10

ALUNNO/A .....CLASSE ..... DATA .....

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

DISCIPLINA\_ SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORI	Punteggio	Punteggio ottenuto
COMPRESIONE 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 solo dai materiali proposti	1	
PADRONANZA  delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	<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	
PADRONANZA  delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e 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 di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze	5	
	<b>Base non raggiunto</b> : elabora i punti sviluppati in modo non sempre incompleto senza l'apporto di contributi personali	1-4	

	dimostrando non complete la padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo		
CAPACITA'  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	
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO			.../20

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE

## **7. ALLEGATI AL DOCUMENTO**

1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. . Attività di orientamento
4. Traccia simulazione seconda prova e griglia di valutazione