



**Istituto Istruzione Superiore Statale
S. CATERINA DA SIENA - AMENDOLA**

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.5 D. P.R. 323/98)**

Classe Quinta Sez. C

Istituto Professionale

Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Servizi di sala e di vendita

Coordinatore Prof.ssa FIORE ANGELA

Dirigente scolastico: CARRAFIELLO ANNA RITA

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

Il “*S. Caterina da Siena – Amendola*”, situato nella zona orientale di Salerno, svolge la sua attività in un’area ad alta densità abitativa, con una realtà sociale, economica e umana diversificata, a volte difficile, pertanto, l’utenza risulta eterogenea nella sua composizione, caratterizzata da un gran numero di allievi: stranieri (comunitari ed extracomunitari), diversamente abili, adottati, tribunalizzati, affidati a Case Famiglia.

L’Istituto, inoltre, accoglie molti studenti provenienti da Comuni limitrofi che, quotidianamente, affrontano le difficoltà insite nel pendolarismo.

La Scuola, con le sue risorse umane e strutturali, da sempre, cerca di rispondere alle esigenze formative dell’utenza, attraverso interventi di educazione, formazione e istruzione, adeguati ai diversi contesti di provenienza e alle specifiche caratteristiche di ogni allievo, allo scopo di formare cittadini, dotati di senso civico, di rispetto per sé e per gli altri e di senso di responsabilità.

Importante punto di riferimento per molte famiglie, opera in sinergia con tutti gli attori del territorio per favorire la crescita socio-culturale dei giovani e garantire loro il diritto ad un percorso formativo organico e completo, che miri a promuovere uno sviluppo multidimensionale dell’individuo.

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

L’identità degli istituti professionali è connotata dall’integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L’offerta formativa degli istituti professionali si articola in un’area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L’area di istruzione generale ha l’obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l’obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l’uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l’apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l’obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell’istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l’accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel

sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera (/Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina				2	2
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita			6	4	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Giannetta	Paola
Storia	Giannetta	Paola
Lingua inglese	Fiore	Angela
Matematica	Trotta	Alberto
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Greco	Marianna
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Avallone	Anna Maria
Sc. e cultura dell'alimentazione	Santoro	Emilia
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	Catalano	Luciana
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	Mancuso	Salvatore
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	Franco	Raffaele
Sc. motorie e sportive	Oliva	Anna Pia
Religione cattolica o attività alternativa	Amabile	Vito
Rappresentanti genitori	Loffredo	Maria Grazia
Rappresentanti alunni	Candela	Alessandra
	Kaci	Debora

*Per le indicazioni sulle discipline ovvero: Programmi e U.d.A. si veda ALL. A

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO
COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Lingua e letteratura italiana	Giannetta Paola	Giannetta Paola	Giannetta Paola
Storia	Giannetta Paola	Giannetta Paola	Giannetta Paola
Lingua inglese	Fiore Angela	Fiore Angela	Fiore Angela
Matematica	Trotta Alberto	Trotta Alberto	Trotta Alberto
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Nicoletti Carmine	Greco Marianna	Greco Marianna
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Avallone Anna Maria	Avallone Anna Maria	Avallone Anna Maria
Sc. e cultura dell'alimentazione	Torre Serenella	Santoro Emilia	Santoro Emilia
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	Maffei Eugenio	Gabola Lorenza	Catalano Luciana
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	/	Visone Aniello	Mancuso Salvatore
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	Evangelista Roberto	Evangelista Roberto	Franco Raffaele
Sc. motorie e sportive	Oliva Anna Pia	Monetta Alberto	Oliva Anna Pia
Religione cattolica o attività alternativa	Amabile Vito	Amabile Vito	Amabile Vito

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva	n. alunni con PEI *	n. alunni con PDP **
2016/17	22	/	1	3	/	/
2017/18	18	1	/	3	/	1
2018/19	15	/	/		/	1

*L' ALL. B NON VIENE ALLEGATO IN QUANTO NON È PRESENTE ALCUN ALUNNO CON PEI

**SI VEDA L' ALL. C

COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE DAGLI ALUNNI

Padroneggiano i principali S.O. per PC
Sanno utilizzare la videoscrittura
Sanno utilizzare un foglio di calcolo
Padroneggiano i linguaggi ipertestuali, alla base della navigazione Internet
Sanno operare con i principali motori di ricerca
Sanno presentare contenuti e temi studiati in video-presentazioni e supporti multimediali

**MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO
PER LA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO**

(D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio del mese di marzo, in vista del nuovo Esame di Stato, ha individuato i punti di convergenza tra le discipline.

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Tematiche	Discipline coinvolte
Articoli di riviste scientifiche, foto, grafici, stralci di liriche, citazioni di riferimento.	L'immagine	Lingua e letteratura italiana Storia Lingua inglese Matematica Sc. e cultura dell'alimentazione Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita
Articoli di riviste scientifiche, foto, grafici, stralci di liriche, citazioni di riferimento.	La natura	
Articoli di riviste scientifiche, foto grafici, stralci di liriche, citazioni di riferimento.	L'alcohol	
Articoli di riviste scientifiche, foto, grafici, stralci di liriche, citazioni di riferimento.	Salute e prevenzione	
Articoli di riviste scientifiche, foto, grafici, stralci di liriche, citazioni di riferimento.	La dieta	

**ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI
REALIZZATI IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF**

Anni scolastici	Attività, percorsi e progetti che hanno coinvolto la classe	In orario curricolare	In orario extra-curricolare	Alunni coinvolti	
				Cognome	Nome
2016/17	SCUOLA VIVA – “In scena la luce”		✓	Scafuro	Marika
	Open Day		✓	Tutti	
2017/18	SCUOLA VIVA II annualità – “Scugnizz”		✓	Scafuro	Marika
	Prog. PON Tutti a scuola nel benessere per non disperderci – Modulo: Una mano VELA diamo		✓	Candela Motti Serretiello	Alessandra Nicolò Syria
	Prog. PON In rete per lavorare insieme – Modulo: Il pranzo è servito		✓	Motti	Nicolò
	Percorso di 3° Livello – Corso di Sommelier	✓		Iacob	Madalina Viorica
	Open Day		✓	Tutti	
2018/19	SCUOLA VIVA III annualità- “Sognando il musical”		✓	Scafuro	Marika
	Festiva Internazionale del Cinema di Salerno: Visione e commento di “The Dog man”	✓		Tutti	
	Prog. PON Competenti per l’Europa –Modulo: Passport for Europe		✓	Coppola Iacob	Annamaria Madalina Viorica
	Prog. PON Competenti per l’Europa –Modulo: Passport for Europe I		✓	Scafuro	Marika
	Visita alla VILLA RAIANO – Azienda Vinicola Loc. San Michele di Serino (AV) e all’Azienda Terminio -Loc. Serino (AV)- Stoccaggio e lavorazione della castagna ed utilizzo degli scarti per produzione di energia elettrica.	✓		Tutti	

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(PCTO/EX ASL)

Anno scolastico	Titolo/descrizione del percorso	Tipologia struttura ospitante	Competenze acquisite
2016/17	<i>“Se vuoi brillare devi lucidarti (Dr. Cerè). Dalla conoscenza all’espressione delle competenze.”</i>	Strutture ricettive. Esercizi di produzione o di somministrazione di alimenti e bevande.	Raggiungere capacità di autocontrollo nel saper applicare uno stile di servizio, saper redigere un menu in maniera corretta e sapersi muovere con disinvoltura fra i vari reparti, saper riconoscere una azienda ristorativa, un bar, e saper ricoprire i vari ruoli professionali, sapere quali sono i rischi sul lavoro.
	<i>“Corso Sicurezza”</i>	Ente di formazione, professionale.	Competenze di base relative alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, avendo presenti ruoli, compiti e responsabilità di tutte le figure coinvolte nel sistema di prevenzione e protezione; i rischi generici e specifici del settore in cui si opera e consapevolezza dell’importanza di adottare comportamenti “sicuri”.
2017/18	<i>“Per l’offerta turistica ed enogastronomica del nostro territorio.”</i>	Strutture ricettive. Esercizi di produzione o di somministrazione di alimenti e bevande.	Utilizzare le attrezzature e curarne la manutenzione. Gestire le dotazioni dei laboratori (sala-cucina-ricevimento). Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando le fasi a seconda dei settori coinvolti (accoglienza, servizio in sala, preparazione del banchetto) applicando tecniche di cucina innovative e/o alternative Saper abbinare cibi a bevande. Competenze di relazione in azienda.
	<i>“Orientamento al lavoro ed autoimprenditorialità”</i>	Ente di formazione, professionale.	Saper applicare l’idea di cultura di impresa e le proprie capabilities per l’accesso al mondo del lavoro. Saper presentare il proprio profilo professionale.
	<i>La Nave si fa Scuola (PCTO e viaggio di istruzione a Barcellona)</i>	Nave da crociera	Associare il sapere al saper fare. Saper lavorare in gruppo. Acquisire un “Business Language” nell’ambito delle attività crocieristiche. Rispettare le consegne e gli orari di lavoro.

2018/19			Sviluppare competenze specialistiche nell'ambito delle attività di cucina, sala, di hostess/steward e di front office. Risolvere problemi.
	<i>Orientarsi in Cucina/Sala</i>	Istituto "S. Caterina da Siena-Amendola"	Riconoscere il proprio ruolo. Accrescere capacità di collaborazione/interrelazione. Utilizzare linguaggi e codici diversi. Assumere incarichi e delega di compiti. Organizzare le attività. Distinguere ed utilizzare le principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina o in sala ed il loro funzionamento. Risolvere problemi.
	<i>Legalità a Scuola</i>	Istituto "S. Caterina da Siena-Amendola"	Rispettare le regole. Rispettare l'ambiente. Rispettare le regole della strada. Agire in modo autonomo e responsabile. Collaborare e partecipare, comprendendo i diversi punti di vista delle persone. Approfondire la complessità della propria realtà familiare, scolastica e sociale. Risolvere problemi.
	<i>Accogliere a Scuola. OPEN DAY</i>	Istituto "S. Caterina da Siena-Amendola"	Sapersi porre verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa.
	<i>UNISAORIENTA</i>	Campus di Fisciano	Come orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze.

ATTIVITÀ COLLEGATE A CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Collegio dei docenti, nella seduta del 30 Ottobre 2019, con delibera n.238, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. 86/2010, individua, per classi parallele, le tematiche trasversali per l'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione (vedi Progetto "Cittadinanza e Costituzione" pubblicato sul sito dell'Istituto), in quanto l'educazione alla Costituzione e ai diritti/doveri di una cittadinanza attiva prevede l'acquisizione di conoscenze e competenze attraverso il contributo formativo di tutte le discipline previste dal curriculum e pianifica la partecipazione delle classi ad eventi/iniziative a sostegno delle stesse.

Nella stessa sede, inoltre, si delibera che la valutazione di Cittadinanza e Costituzione trova espressione nel complessivo voto di tutte le discipline, nonché nella definizione del voto di comportamento, espressione della reale acquisizione di una cittadinanza attiva.

Per le classi Quinte viene scelto il seguente percorso: **"Sensibilità ambientale e sviluppo sostenibile"**.

UdA di Cittadinanza e Costituzione			
Disciplina	Titolo	Ore	Prodotto finale
Lingua e letteratura italiana Storia	Problematiche ambientali e Sviluppo Sostenibile.	6	Relazione
Lingua Inglese	Local Fresh Sustainable. Food Miles: Km 0	6	Power Point
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Environnement et développement durable	5	Questionario
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Mensch und Umwelt – Umweltschutz: Pflazen – Tiereund Klima	5	Esercizi di fissaggio del lessico
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	Le qualità alimentari	6	/
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	I marchi di qualità	4	Scheda del vino
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	Sistema qualità e tutela ambientale nelle imprese turistico-ristorative	4	/
Matematica	Quale sviluppo è sostenibile a livello ambientale tenendo conto dei diritti che spettano ai cittadini?	6	Documentazione cartacea
Sc. e cultura dell'alimentazione	La Dieta Mediterranea Modello di Sostenibilità	6	Realizzazione di un questionario ed analisi dei dati.
Religione cattolica o attività alternativa	L'Enciclica "Laudato si" di Papa Francesco	2	Relazione
Sc. motorie e sportive	Il ruolo dello Sport nella promozione degli obiettivi di sviluppo sostenibili.	4	/

Eventi/Iniziative nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Eventi/Iniziative	Data	Luogo	Referente/Relatore
Seminario “Ecosostenibilità e Sicurezza alimentare”	15 marzo 2019	Sala Convegni dell’I.I.S.S. “S. Caterina da Siena- Amendola”	Dott. Ermanno Coppola – Resp. Uff. Qualità e certificazione. Area Sicurezza alimentare e Produttiva della Coldiretti
Seminario “Qualità, certificazione, etichettatura e frodi alimentari”	29 marzo 2019	Sala Convegni dell’I.I.S.S. “S. Caterina da Siena- Amendola”	Dott. Ermanno Coppola – Resp. Uff. Qualità e certificazione. Area Sicurezza alimentare e Produttiva della Coldiretti
Lectio Magistralis sul tema “Diritto alla salute e esostenibilità del sistema”	05 aprile 2019	Sala Convegni dell’I.I.S.S. “S. Caterina da Siena- Amendola”	Avv. prof. Nicola Gasparro- Docente di Diritto Sanitario presso l’Università di Bari e di Tor Vergata Roma

VALUTAZIONE

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”

L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Tipologia di prova

Disciplina	Tipologia di prova (Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte...)	Numero prove per trimestre
Lingua e letteratura italiana	Prove con testi di tipo argomentativo e riflessione di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	Due + Simulazioni Prima prova
Storia	Prove di verifica orale	Due
Lingua inglese	Prove non strutturate, strutturate e semistrutturate. Comprensione di testi ed elaborazione di testi con lessico noto su traccia.	Due
Matematica	Prove non strutturate. Problemi, rappresentazioni grafiche, analisi dei dati ed indagini di natura statistica, grafici di funzioni trigonometriche, esponenziali e logaritmiche. Calcolo della derivata di funzioni composte e di funzioni prodotto.	Due
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Prove strutturate e semistrutturate	Due
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Comprensione di testi di microlingua di settore. Elaborazione di testi con lessico noto su traccia.	Due
Sc. e cultura dell'alimentazione	Elaborati e prove esperte	Due + Simulazioni Seconda prova
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	Prove strutturate e semistrutturate	Due
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	Prove semistrutturate, prove esperte e pratiche	Due
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	Prove esperte e pratiche	Due
Sc. motorie e sportive	Prove esperte e pratiche	Due
Religione cattolica o attività alternativa	Prove non strutturate	Due

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno sono stati 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
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- i risultati raggiunti dai singoli allievi al termine delle attività di recupero in itinere (delibera n. 225 del Collegio dei docenti del 7 settembre 2018), finalizzate a prevenire l'insuccesso scolastico, a soddisfare i bisogni formativi degli studenti, a rimodulare la programmazione didattica per garantire il successo formativo di tutti.

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Prova scritta di **Italiano**

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni I prova nazionale

data 19/02/2019

data 26/03/2019

Simulazioni II prova nazionale

data 28/03/2019

data 02/04/2019

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e svolgerà una simulazione specifica in data **30/05/2019**.

Per la valutazione delle simulazioni delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'Esame, il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate al presente documento.

SCHEDE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA ITALIANO (TIP. A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO)

Indicatori generali	Descrittori di livello					PUNTEGGIO
	L1	L2	L3	L4	L5	
	NON RAGGIUNTO	PARZIALMENTE RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	
Ideazione , pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	0/1	10	12	16	20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	0/1	10	12	16	20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	0/1	10	12	16	20	
Indicatori specifici	Descrittori di livello					
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	0/1	5	6	8	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	0/1	5	6	8	10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	0/1	5	6	8	10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	0/1	5	6	8	10	
N.B. convertire in ventesimi (punteggio: 5)						/100 /20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA
ITALIANO (TIP. B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)**

Indicatori generali	Descrittori di livello					PUNTEGGIO
	L1	L2	L3	L4	L5	
	NON RAGGIUNTO	PARZIALMENTE RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	
Ideazione , pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	0/1	10	12	16	20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	0/1	10	12	16	20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	0/1	10	12	16	20	
Indicatori specifici	Descrittori di livello					
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	0/1	7,5	9	12	15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	0/1	7,5	9	12	15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	0/1	5	6	8	10	
						/100
N.B. convertire in ventesimi (punteggio: 5)						/20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA
ITALIANO (TIP. C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO –
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ)**

Indicatori generali	Descrittori di livello					PUNTEGGIO
	L1	L2	L3	L4	L5	
	NON RAGGIUNTO	PARZIALMENTE RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	
Ideazione , pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	0/1	10	12	16	20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	0/1	10	12	16	20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	0/1	10	12	16	20	
Indicatori specifici	Descrittori di livello					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	0/1	7,5	9	12	15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	0/1	7,5	9	12	15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	0/1	5	6	8	10	
						/100
N.B. convertire in ventesimi (punteggio: 5)						/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE SALA E VENDITA)

Indicatori	Descrittori di livello					PUNTEGGIO
	L1	L2	L3	L4	L5	
	NON RAGGIUNTO	PARZIALMENTE RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	0/1	1,5	2	2,5	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	0/1	3	3,5	5	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	0/1	4	4,5	6	8	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	0/1	1,5	2	2,5	3	
						/20

Di seguito viene indicato il format utilizzato nel corso dell'anno scolastico per le verifiche scritte e per le simulazioni dell'Esame di Stato della disciplina:

LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE SALA E VENDITA)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – COLLOQUIO

Indicatori	Descrittori di livello				
	L1	L2	L3	L4	Punteggio
	PARZIALMENTE RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	
PUNTI	2	2,5	3	4	
Rielaborazione dei contenuti	Conoscenza gravemente carente, assenza di rielaborazione	Conoscenze essenziali, slegate dal nodo concettuale proposto	Conoscenze documentate collegate al proprio discorso	Conoscenze approfondite e rielaborazione critica e personale	
Individuazione collegamenti con esperienze e conoscenze scolastiche	Collegamenti molto limitati	Collegamenti non sempre pertinenti	Collegamenti nella maggior parte dei casi pertinenti	Molti collegamenti ricchi, approfonditi e significativi	
Riflessione critica sulle esperienze	Descrizione accettabile delle proprie esperienze, ma riflessione critica lacunosa	Descrizione delle proprie esperienze con qualche accenno critico	Analisi critica delle proprie esperienze	Analisi approfondita delle proprie esperienze che evidenzia spirito critico e potenzialità	
Gestione dell'interazione	Gestione incerta del colloquio; necessaria una guida costante. Utilizzo di un linguaggio semplice e scarno	Gestione del colloquio con scarsa padronanza e con alcune incertezze. Utilizzo di un linguaggio essenziale	Gestione autonoma del colloquio. Utilizzo di un linguaggio chiaro e appropriato	Gestione sicura e disinvolta del colloquio. Utilizzo di un linguaggio ricco e accurato	
Discussione delle prove scritte	Mancati riconoscimento e comprensione degli errori	Riconoscimento e comprensione guidati degli errori	Riconoscimento e comprensione degli errori	Riconoscimento e comprensione degli errori e individuazione di soluzione corretta	
					/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA DIFFERENZIATA

(rispetto ai programmi ministeriali)

1. Comprensione e interpretazione del testo

Non coglie alcuna informazione e non fornisce risposta o fraintende e coglie poco anche le informazioni esplicite contenute nel testo	4
Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e fornisce informazioni decisamente generiche	5
Coglie le informazioni esplicite e riesce ad operare anche qualche inferenza	6
Coglie tutte le informazioni esplicite e anche quelle che richiedono operazioni di inferenza	7
Coglie tutte le informazioni esplicite e quelle che richiedono operazioni di inferenza, dimostrando di comprendere il significato del testo e di interpretarlo pienamente	8

2. Correttezza (ortografica e sintattica) e proprietà linguistica, efficacia espositiva

Sono presenti diversi errori che rendono difficile la comprensione e l'esposizione presenta un linguaggio decisamente poco efficace	3
L'espressione non risulta sempre comprensibile, sono presenti alcuni errori e usa un lessico generico	4
Si esprime in modo abbastanza corretto, con lessico per lo più adeguato per cui l'esposizione è comprensibile e scorrevole	5
Si esprime in modo decisamente corretto, con proprietà linguistica per cui l'esposizione risulta efficace e fluida	6

3. Capacità di commentare e/o contestualizzare il testo in base alle richieste

Non è in grado di commentare e contestualizzare il testo o fornisce indicazioni solo insufficienti e confuse per il commento del testo	3
Fornisce alcune informazioni utili a commentare e contestualizzare il testo in base alle richieste	4
Commenta il testo dando valide informazioni ed esprimendo valutazioni critiche	5
Commenta il testo dando approfondite informazioni anche di carattere storico-culturale. Inoltre esprime valutazioni critiche	6

20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA DIFFERENZIATA

(rispetto ai programmi ministeriali)

1. Pertinenza alla traccia e conoscenza dell'argomento

Non ha capito le richieste della traccia e risponde in modo appena pertinente	4
Conosce solo contenuti superficiali e risponde in modo limitato alle richieste	5
Conosce i contenuti essenziali e risponde con aderenza alle richieste	6
Conosce i contenuti necessari a rispondere con pertinenza alle richieste	7
Conosce, in modo approfondito, vari contenuti che gli consentono di esprimersi con piena pertinenza	8

2. Correttezza e proprietà linguistica, efficacia espositiva

Sono presenti diversi errori ortografici e linguistici che rendono difficile la comprensione	3
L'espressione risulta non sempre chiara e scorrevole a causa di alcuni errori sia ortografici che linguistici, di un lessico generico e ripetitivo, per cui l'esposizione non è del tutto rispondente alla tipologia	4
Si esprime in modo complessivamente corretto, con lessico per lo più adeguato, per cui l'esposizione è comprensibile e abbastanza rispondente alla tipologia	5
Si esprime in modo decisamente corretto e con proprietà linguistica, per cui l'espressione risulta efficace, fluida e completamente rispondente alla tipologia	6

3. Capacità di rielaborazione (sintesi e valutazione)

Non riesce a rielaborare nè a sintetizzare e se riesce a stabilire dei collegamenti lo fa in modo confuso e semplicistico	3
Riesce a rielaborare quanto espresso in modo semplice	4
Rielabora le conoscenze in modo significativo e fornisce valutazioni personali	5
Rielabora le conoscenze in modo approfondito fornendo valutazioni personali ed esprimendo opinioni con spunti di originalità	6

20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

(Percorso differenziato rispetto ai programmi ministeriali)

1. Conoscenza

Non conosce l'argomento	1
Conosce in modo frammentario e approssimativo l'argomento	2
Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3
Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti fondamentali	4

2. Competenza espositiva

Esponde con linguaggio decisamente scorretto	1
Esponde con linguaggio generico e con lessico ripetitivo	2
Esponde con linguaggio semplice e lessico adeguato	3
Esponde con linguaggio corretto e specifico	4

3. Capacità di analizzare / chiarire / approfondire

Non è in grado di chiarire	2
Se guidato sa dare chiarimenti e spiegazioni	3
E' in grado di chiarire e approfondire con efficacia e autonomia	4

4. Capacità di sintesi / di collegamento

Non è in grado né di sintetizzare né di collegare	2
Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento	3
Sa collegare efficacemente e in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	4

5. Capacità di valutare

Non è in grado di rielaborare e di esprimere giudizi	2
Se opportunamente guidato è in grado di esprimere giudizi validi	3
È in grado, autonomamente, di esprimere e di rielaborare giudizi validi e originali	4

20

TABELLA DI CONVERSIONE DEL CREDITO CONSEGUITO NEL III E NEL IV ANNO

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

MEDIA	CREDITI III ANNO	CREDITI IV ANNO	CREDITI V ANNO
$M < 6$	-	-	7- 8
$M = 6$	7- 8	8 - 9	9 -10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10-11
$7 < M \leq 8$	9 -10	10 -11	11-12
$8 < M \leq 9$	10 -11	11 - 12	13 -14
$9 < M \leq 10$	11-12	12 - 13	14 - 15

CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO *

N.	COGNOME e NOME	Somma crediti conseguiti per il 3°e 4° ANNO	Conversione credito scolastico 3°e 4° ANNO
1	ALOUJ Miriam	10	19
2	BELLOMO Francesca	11	20
3	CANDELA Alessandra	11	20
4	CASOLA Giada	8	17
5	CERRA Emanuele	8	17
6	CHERUBINO Francesca	10	19
7	COPPOLA Annamaria Victoria	11	20
8	FERRAZZOLA Tanya	8	17
9	IACOB Madalina Viorica	11	20
10	KACI Debora	9	18
11	MOTTI Nicolò	12	21
12	NAPOLI Eliana	10	19
13	PALO Alessio	11	20
14	SCAFURO Marika	11	20
15	SERRETIELLO Syria	10	19

***Il credito scolastico del quinto anno ed il credito totale sono caricati nell' ALL. D**

LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	TITOLO	AUTORE
Lingua e letteratura italiana	<i>La Mia Letteratura</i> Vol.3	Roncoroni Angelo- Cappellini Milva Maria- Sada Elena
Storia	<i>La nostra Avventura</i> 3. Edizione rossa. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	De Vecchi Giorgio- Giovannetti Giorgio
Lingua inglese	<i>Waiters, Bartenders and Careers.</i> Vol. U	Caruso Piera Angela- Piccigallo Adriana
Matematica	<i>Nuova Matematica a colori.</i> Edizione gialla- Leggera. Vol. 5	Sasso Leonardo
Seconda lingua comunitaria (Francese)	<i>Cafè Monde</i> 2- Edizione co Active book.	Bellano Grazia - Ghezzi Patricia
	<i>Bon App!</i> Vol. U	Ferrari Silvia- Dubosc Henri
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	<i>MAHLZEIT! DEUTSCH IM RESTAURANT UND CAFÉ.</i> Corso di tedesco per istituti alberghieri.	Pierucci Tiziano- Fazzi Alessandra - Moscatiello Guido
Sc. e cultura dell'alimentazione	<i>Scienza e Cultura dell'alimentazione</i> Vol.5 Enogastronomia Servizi di sala e Vendita + Quaderno delle competenze	Machado
Dir. e Tec. Ammin. della struttura ricett.	<i>Gestire le imprese ricettive.</i> Vol.3	Rascioni Stefano- Ferriello Fabio
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	<i>MasterLab Settore Cucina</i> per 4° e 5° anno	Frangini Gianni- Galie Emilio-Faracca Antonio
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	<i>Maitre e Barman con MasterLab</i> per secondo biennio	Faracca Antonio- Galie Emilio- Capriotti Alessandro
Sc. motorie e sportive	<i>Studenti Informati</i>	Balboni B.- Dispensa A
Religione cattolica o attività alternativa	<i>Orizzonti con Nulla Osta CEI</i>	Campoleoni Alberto- Crippa Luca
Rappresentanti genitori	LOFFREDO Maria Grazia	
Rappresentanti alunni	CANDELA Alessandra KACI Debora	

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del Collegio dei Docenti del 15 MAGGIO 2019.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa Giannetta Paola	Lingua e letteratura italiana	
Prof.ssa Giannetta Paola	Storia	
Prof.ssa Fiore Angela	Lingua inglese	
Prof. Trotta Alberto	Matematica	
Prof.ssa Greco Marianna	Seconda lingua comunitaria (Francese)	
Prof.ssa Avallone Anna Maria	Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	
Prof.ssa Santoro Emilia	Sc. e cultura dell'alimentazione	
Prof.ssa Catalano Luciana	Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	
Prof. Mancuso Salvatore	Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	
Prof. Franco Raffaele	Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	
Prof.ssa Oliva Anna Pia	Sc. motorie e sportive	
Prof. Amabile Vito	Religione cattolica o attività alternativa	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Angela Fiore)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Anna Rita Carrafiello)

Alunni: _____
