



**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 .E

Istituto Professionale

Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

Coordinatore Prof.ssa SQUITIERI LAURA

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 PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Dir. e Tec. Ammin.				2	2
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari				3	2
Lab. di serv. enogastronomici – settore pasticceria			9	3	3
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi			2	3	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	GIARLETTA	GIULIO
Storia	GIARLETTA	GIULIO
Lingua inglese	FIGLIOLIA	RITA
Matematica	GAURINO	GIULIANA
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO	MARIANNA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	AVALLONE	ANNAMARIA
Docente di sostegno	SQUITIERI	LAURA
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	SANTORO	EMILIA
Lab Analisi e prodotti chimici	LEMBO	ANGELO
Dir. e Tecn. Ammin.	APICELLA	DOMENICO
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari	VINCENSI	MARIAROSARIA
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	CALIFANO	FRANCO
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	BARBARIA	GIOVANNI
Sc. motorie e sportive	OLIVA	ANNA PIA
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE	VITO
Rappresentanti genitori	NON ELETTI	
Rappresentanti alunni	CARACCIUOLO	MARIO
	LANDI	JESSICA

INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: Programmi e U.d.A. (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 / Storia	Adinolfi Antonio	Giarletta Giulio	Giarletta Giulio
Lingua inglese	Marra Tiziana	Figliolia Rita	Figliolia Rita
Matematica	Vella Ada	Quaranta Antonella	Guarino Giuliana
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Nicoletti Carmine	Greco Marianna	Greco Marianna
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Avallone AnnaMaria	Avallone AnnaMaria	Avallone AnnaMaria
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Santoro Emilia	Santoro Emilia	Santoro Emilia
Dir. e Tecn. Ammin.	-----	Catalano Luciana	Apicella Domenico
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari	Conte Stella	Augurio Angela	VincensiMariaRosaria
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	Califano Franco	Califano Franco	Califano Franco
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	Cioffoletti Vincenzo	Morelli Massimo	Barbaria Giovanni
Sc. motorie e sportive	Oliva Anna Pia	Oliva Anna Pia	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	16	Provenienti da seconde diverse	01	15	02	-----
2017/18	16	01	01	15	02	-----
2018/19	15	-----	-----	15	01	-----

*ALL. B

**ALL. C

COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE DAGLI ALUNNI

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

**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 IMMAGINI FOTO	LA PREVENZIONE	Lingua e letteratura italiana / Storia Dir. e Tec. Ammin. Lingua inglese Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria Tec. di organizz. e gest. dei processi produttivi
ARTICOLI IMMAGINI FOTO	IL BENESSERE	
ARTICOLI IMMAGINI FOTO	LA CURA DI SE'	
ARTICOLI IMMAGINI FOTO	L'EQUILIBRIO	
ARTICOLI IMMAGINI FOTO	L'IMMAGINE	

**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	Ceramicando		X	Esposito	Laura
				Standoli	Roberta
2017/18	Fit In Deutsch 1		X	Landi	Jessica
2018/19 Dicembre/Marzo 30 ore	Pon:Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico Salerno: Forma Urbis e Antichi msapori Modulo: Memoria dell'Antico nella cucina salernitana		X	Fiorillo Forte Landi Orilia Standoli	Francesco Francesco Jessica Carmine Roberta
Durante il corso dell'anno scolastico	Lab Pasticceria. Preparazione buffet per eventi scolastici	X		Classe	

**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	Formazione in materia di sicurezza Gruppo Iovine 20 ore (on line e in presenza)	I.I.S.S. "S.Caterina da Siena-Amendola"	Sviluppare i concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione. Apprendere le regole di comportamento da tenere negli ambienti di lavoro, al fine di tutelare la propria sicurezza e quella degli altri.
	"Se vuoi brillare devi lucidarti" (Dr. Cerè). Dalla conoscenza all'espressione delle competenze.	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.
	"Corso Sicurezza "	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	"Per l'offerta turistica ed enogastronomica del nostro territorio."	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.

2017/18	“Orientamento al lavoro ed autoimprenditorialità	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.
	‘Per una qualificazione sulle “dolcezze” locali’ Realizzato con il contributo economico della Camera di Commercio di Salerno	Esercizi di produzione o di somministrazione di alimenti	Saper utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Saper applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico. Saper realizzare torte e dolci al cucchiaio, gelati e semifreddi. Saper preparare, assemblare e decorare diversi tipi di dessert. Saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.
2018/19	La Nave si fa Scuola (PCTO e viaggio di istruzione a Barcellona)	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. Sviluppare competenze specialistiche nell’ambito delle attività di cucina, sala, di hostess/steward e di front office. Risolvere problemi
	Orientarsi in Cucina/Sala (per gli studenti di cucina, pasticceria e sala che non sono stati a Barcellona e che hanno svolto attività a scuola)	I.I.S.S. “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.

2018/19	La Cucina Ritrovata (con il patrocinio della Camera di Commercio di Salerno)	Strutture di ristorazione	Accrescere capacità di collaborazione/interrelazione, confronto con gli altri, feedback verso altri/soluzione di conflitti. Organizzare le attività: progettare, pianificare, programmare. Ricercare soluzioni adeguate. Potenziare capacità di lavorare in squadra. Conoscere le diverse tipologie di servizio: banqueting, garden party, matrimoni, banchetti, coffee break, buffet, brunch, etc. Sviluppare tecniche di preparazione per menù complessi. Saper preparare un preventivo di spesa. Applicare le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza
	” Legalità a Scuola Convegno su “Educazione alimentare” “Incontro sull’usura”: Ente Fondazione Don Rastrello Incontro con la Polfer – “Sicurezza nei trasporti” Giornata in ricordo delle “Vittime innocenti di mafia”	I.I.S.S. “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.
16/12/2018 13/01/2019	Open Day: Accogliere a scuola	I.I.S.S. “S.Caterina da Siena-Amendola”	
13/02/19	UNISAORIENTA	Campus di Fisciano	

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	
Matematica	Statistica: rilevazione, analisi e rappresentazione dati	6	
Lingua Inglese	Man and the Natural Environment: Sustainable Development	8	
Seconda Lingua comunitaria (Tedesco)	Mensch und Umwelt-Umweltschutz: Pflanzen Tiere Klima	5	Esercizio per il fissaggio del lessico specifico
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Environment et development durable	5	Questionario
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Dieta mediterranea: modello di sostenibilità ambientale	6	Questionario ed elaborazione dati
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari	Ambiente, consumismo e sostenibilità	6	Relazione: Buona Prassi di Laboratorio
Dir. e Tec. Ammin.	Sistema qualità e tutela dell'ambiente nelle imprese turistico-lavorative di settore	10	
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	Le certificazioni aziendali per uno sviluppo sostenibile	6	Report sugli obiettivi di sviluppo sostenibili in azienda
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	Prodotti a km zero, biologici, ecosostenibilità e sicurezza alimentare	18	Power point
Religione	L'enciclica "Laudato sii" di Papa Francesco	1	Relazione
Scienze Motorie e Sportive	Il ruolo dello sport nella promozione degli obiettivi di sviluppo sostenibile	4	

Eventi/Iniziative nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Eventi/Iniziative	Data	Luogo	Referente/Relatore
Workshop con esperto su: Ecosostenibilita' e sicurezza alimentare	15 marzo 2019 2 ore	Lab Informatica/ I.I.S.S. "S.Caterina da Siena-Amendola	Dott. Coppola Ermanno Resp. Ufficio Qualità e Certificazioni. Area Sicurezza Alimentare Coldiretti
Workshop con esperto su: Etichette e frodi Certificazioni aziendali	29 marzo 2019 2 ore	Aula Magna/ I.I.S.S. "S.Caterina da Siena-Amendola	Dott. Coppola Ermanno Resp. Ufficio Qualità e Certificazioni. Area Sicurezza Alimentare Coldiretti
Augusteo Festival Internazionale del cinema Proiezione film "Dog Man"	30 novembre	Teatro/cinema Augusteo Salerno	Referente alla legalità Prof. Cincione
Convegno "Prevenzione del Cyberbullismo"	09/01/19 5 ore	Grand Hotel Salerno	Referente alla legalità Prof. Cincione
Convegno su "Bullismo e Cyberbullismo"	07/02/19 5 ore	Aula Magna I.I.S.S. "S.Caterina da Siena-Amendola	Referente alla legalità Prof. Cincione
Lectio Magistralis sullo "Sviluppo sostenibile" Prof. Gasparri – UNIBARI	05/04/19 5 ore	Aula Magna I.I.S.S. "S.Caterina da Siena-Amendola	Referente alla legalità Prof. Cincione

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	Elaborati scritti svolti con le tipologie previste per la prima prova scritta d’esame	02
MATEMATICA	Quesiti a risposta aperta	02
LINGUA INGLESE	Semistrutturate e strutturate	02
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (TEDESCO)	Comprensione di testi di microlingua di settore – elaborazione testi su traccia	02
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	Semistrutturate e strutturate	02
SC. E CULT. DELL’ALIM., ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Prove per competenza: elaborato	02
LAB. DI SERV. ENOGASTR. – SETTORE PASTICCERIA	Prove pratiche di pasticceria	12
TECN DI ORGANIZZ. E GEST. DEI PROCESSI PRODUTTIVI	Semistrutturate e strutturate	02

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.25 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

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 28/03/2019

Simulazioni II prova nazionale

Data 27/03/2019

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 **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, ANALISI CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI – LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE PASTICCERIA)

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 PASTICCERIA)

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

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 E QUINTO ANNO

N.	COGNOME e NOME	Somma crediti conseguiti per il 3° e 4° ANNO	Conversione credito scolastico 3° e 4° ANNO
1	CARACCIUOLO MARIO	07	16
2	CARBONARO PIETRO	12	21
3	COSTANTINO ROSARIO	11	20
4	DEDE MARCO	11	20
5	DI LAURO VINCENZO	12	21
6	ESPOSITO LAURA	11	20
7	FIORILLO FRANCESCO	11	20
8	FORTE FRANCESCO PIO	12	21
9	LANDI JESSICA	14	23
10	MARINO CHIARA	12	21
11	MONTI MATTEO	11	20
12	ORILIA CARMINE	10	19
13	STANDOLI ROBERTA	13	22
14	STURCHIO EMILIO	10	19
15	VALLETTA GIUSI	10	19

* Per il totale dei crediti ALL. D

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme 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;
- **punteggio basso** che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	TITOLO	AUTORE
Lingua e letteratura italiana	La Mia Letteratura - vol 3	Carlo Signorelli
Storia	La Nostra Avventura 3 - ed.rossa	B. Mondadori
Lingua inglese	About A Catering	De Chiara Annarita, Torchia Costanza
Matematica	Nuova Matematica a colori- ed. gialla- leggera- vol5 + ebook	Petrini
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Kochkunst Deutsch Fur Gastronomie Corso di Tedesco per istituti alberghieri	Pierucci Tiziano, Fazzi Alessandra, Moscatiello Guido
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Scienza e cultura dell'alimentazione Vol 5 Enogastronomia/servizi di Sala e Vendite + quaderno delle competenze	Machado
Dir. e Tec. Ammin.	Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva Vol. C per Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita	Cammisa
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari	Esplorare gli alimenti- Vol. U Multimediale (LDM)	Cassese Antonio, Capuano Fabio
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	Tecniche di Pasticceria	Alma
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi produttivi	Biffardo Cataldo, Vincenzo Labile, Rosalba Labile
Sc. motorie e sportive	Energia Pura- Wellness/Airplay Vol. Unico	Rampa Alberto, Salvetti Maria Cristina
Religione cattolica o attività alternativa	Orizzonti con Nulla Osta CEI	Campoleoni Alberto, Crippa Luca

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.re AMABILE VITO	RELIGIONE	
Prof.re APICELLA DOMENICO	DIR.TEC.AMMINISTRATIVE	
Prof.ssa AVALLONE ANNAMARIA	SEC.LING. STR.TEDESCO	
Prof.re BARBARIA GIOVANNI	TEC.ORG.GEST.PROC.PROD.	
Prof.re CALIFANO FRANCO	LAB.PASTICCERIA	
Prof.ssa FIGLIOLIA RITA	LINGUA INGLESE	
Prof.re GIARLETTA GIULIO	ITALIANO / STORIA	
Prof.ssa GRECO MARIANNA	SEC.LING.COM.FRANCESE	
Prof.ssa GUARINO GIULIANA	MATEMATICA	
Prof.re LEMBO ANGELO	LAB.ANAL.CONTR.CHIM.PA	
Prof.ssa OLIVA ANNAPIA	SCIENZE MOTORIE E SPORT	
Prof.ssa SANTORO EMILIA	SC.E CUL.AL.AN.CONTR.	
Prof.ssa SQUITIERI LAURA	SOSTEGNO	
Prof.ssa VINCENSI MARIAROSARIA	AN.CONTR.CHIM.PR.AL.	

IL COORDINATORE

Prof.ssa Laura Squitieri

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Anna Rita Carrafiello

Alunni: _____

ALL. D

CREDITO SCOLASTICO DEL QUINTO ANNO E TOTALE

N.	COGNOME e NOME	Credito scolastico 3° e 4° ANNO	Credito scolastico 5° ANNO	TOTALE
1	CARACCIUOLO MARIO	16		
2	CARBONARO PIETRO	21		
3	COSTANTINO ROSARIO	20		
4	DEDE MARCO	20		
5	DI LAURO VINCENZO	21		
6	ESPOSITO LAURA	20		
7	FIORILLO FRANCESCO	20		
8	FORTE FRANCESCO PIO	21		
9	LANDI JESSICA	23		
10	MARINO CHIARA	21		
11	MONTI MATTEO	20		
12	ORILIA CARMINE	19		
13	STANDOLI ROBERTA	22		
14	STURCHIO EMILIO	19		
15	VALLETTA GIUSI	20		

*Per il totale dei crediti ALL:D

Con delibera n.247 del Collegio dei Docenti del 15 maggio 2019, è stato deliberato il criterio di attribuzione del valore più basso/alto della banda di oscillazione prevista per la media dei voti (ALL.A, di cui all'art. 15 c.2), come di seguito indicato:

- a) fino a 0,50 si attribuisce il valore più basso
- b) da a 0,51 si attribuisce il valore più alto
- c) per la media = a 6 si attribuisce il valore più basso della banda