

Prot. _____

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

approvato nella seduta del 12 maggio 2022

Classe QUINTA Sez.VMS

Coordinatore Prof./ssa _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VALENTINO DI STOLFO

INDICE

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO.....Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenzaErrore. Il segnalibro non è definito.
 - 1.2. Presentazione dell'istitutoErrore. Il segnalibro non è definito.
 - 1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo.....Errore. Il segnalibro non è definito.
2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSEErrore. Il segnalibro non è definito.

2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	Errore. Il segnalibro non è definito.
2.2. Profilo della classe	Errore. Il segnalibro non è definito.
3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI)	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.2. Nodi interdisciplinari	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera attivato con la metodologia CLIL	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.4. PCTO	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI	Errore. Il segnalibro non è definito.
4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE	Errore. Il segnalibro non è definito.
4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione	Errore. Il segnalibro non è definito.
4.2. I criteri di valutazione del profitto	Errore. Il segnalibro non è definito.
5. VERSO L'ESAME	Errore. Il segnalibro non è definito.
5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove	Errore. Il segnalibro non è definito.
5.2. Il curriculum dello studente	Errore. Il segnalibro non è definito.
5.3. Seconda prova scritta	Errore. Il segnalibro non è definito.
6. ALLEGATI	Errore. Il segnalibro non è definito.
6.1. Schede docenti	Errore. Il segnalibro non è definito.
6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta	Errore. Il segnalibro non è definito.
6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta	Errore. Il segnalibro non è definito.
6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio	Errore. Il segnalibro non è definito.

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza

La Scuola opera in un territorio la cui economia è prevalentemente agricola, ma che ha da tempo scoperto nuove fonti di attività quali l'imprenditoria del turismo. Il territorio, pertanto, è caratterizzato da un discreto sviluppo sociale ed economico e da una sicurezza civile di medio livello. Le buone potenzialità turistiche dovute alle risorse naturalistiche, archeologiche e artistiche, le molteplici strutture ricettivo-turistiche

consentono agevolmente agli studenti di fruire delle occasioni formative presenti nel territorio, orientate a realizzare stati occupazionali di lungo periodo. Gli studenti provengono da un vasto territorio circostante e da più province, da contesti economici diversi, proiettati, però, verso il miglioramento sociale-economico e professionale. Alla scuola si chiede, pertanto, di fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale, la capacità di abituarli alle professioni, di favorire l'acquisizione di comportamenti corretti, sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, nonché la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini.

1.2. Presentazione dell'istituto

L' I.I.S.S. Moro nasce nel 2019 con l'unione degli istituti di istruzione secondaria superiore – Licei e Alberghiero – con un'unica autonomia. Con la delibera della Giunta Regionale pugliese n. 2468 del 21.12.2018 ("Piano regionale di dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'offerta formativa per l'anno scolastico 2019/20"), la Regione Puglia ha adottato il provvedimento di unione delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a Margherita di Savoia. L' Istituto presenta i segmenti liceali: Scientifico, Scientifico OSA e Linguistico, e il segmento Professionale Alberghiero con gli indirizzi: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica.

1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

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'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.

Nell'indirizzo *"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"*, il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti

culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, alla accoglienza turistica, all'arte bianca".

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

SALA E VENDITA

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- i beni e servizi in relazione al contesto.

Gli studenti di Enogastronomia- Sala e Vendita, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	PANUNZIO MARIA		X	X
STORIA	DAMIANI SABRINA	x		X
MATEMATICA	DE FILIPPO MICHELE	x	X	X
INGLESE	BARRA LETIZIA		X	X
FRANCESE	LEONE SIMONA		X	X
ED. FISICA	PAGANO VALERIA			X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PIAZZOLLA LUCIA	x	X	X
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	ZAFFARANO JESSICA			X
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	FAILLI GINA		X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIANNUZZI ANGELA		X	X
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	x	X	X
INCLUSIONE	ZELANO EDVIGE			X

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 13 studenti, di cui 4 ragazze e 9 ragazzi, tra loro 1 studente DA con programmazione ad obiettivi minimi ; 3 studenti ripetenti.. Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento. La **frequenza** è risultata regolare per la maggior parte degli alunni, ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze.

Gli studenti sono non sempre educati e corretti, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una media disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro non sempre proficuo e sereno. Gli studenti si sono dimostrati non sempre partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa l'impegno, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente quasi soddisfacente; alcuni degli studenti hanno partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera più discontinua.

Al termine del primo quadrimestre si sono registrate carenze formative, che il Consiglio di Classe ha ritenuto di voler colmare attivando un lavoro di recupero 'in itinere', oppure, nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale, in alcuni casi non è stato possibile recuperare tutte le carenze.

La classe risulta essere eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere tre livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite. Nel livello avanzato vi sono gli alunni che sono in grado di eseguire compiti impegnativi in modo autonomo e responsabile, con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con capacità critico-rielaborative apprezzabili. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

In classe è presente 1 studente con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92 che segue una programmazione per obiettivi minimi. L'alunno è seguito da docente di sostegno per 9 ore. Si rimanda al P.E.I. allegato in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

Tale studente nonostante l'impegno profuso e grazie al supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, non ha conseguito piena autonomia nell'esecuzione delle consegne assegnate. A causa di ciò e delle difficoltà espressive che il candidato manifesta, **il Consiglio di Classe richiede la presenza dell'insegnante di sostegno nelle giornate della esecuzione della prove scritte e orali.**

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI)

In allegato le schede dei docenti del consiglio di classe

3.2. Nodi interdisciplinari

- 3.2.1. La dieta mediterranea**
- 3.2.2. La valorizzazione dei prodotti locali**
- 3.2.3. La salute attraverso l'alimentazione**
- 3.2.4. La contaminazione degli alimenti**

Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal consiglio di classe

Nel corso dell'anno scolastico sono stati affrontati e approfonditi i temi relativi all'alimentazione e alla sua importanza nel mantenimento dello stato di salute. Si è fatto riferimento alla crucialità della dieta mediterranea, come regime alimentare completo, sostenibile nei confronti dell'ambiente e fonte di sostanze protettive nei confronti delle principali malattie legate all'alimentazione, tra cui anche i tumori. Gli studenti sono stati portati ad una riflessione critica circa il ruolo nel settore della ristorazione, come figure preparate e portatrici di competenze specifiche.

3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera attivato con la metodologia CLIL

Nel corrente anno scolastico la classe non ha svolto unità didattiche CLIL (Content and Language Integrated Learning) per mancanza dei requisiti tra i docenti del consiglio di classe.

3.4. PCTO

DENOMINAZIONE PROGETTI	<i>Riportare l'elenco delle attività svolte dagli studenti</i>
Competenze mirate Assi culturali Professionali Cittadinanza	Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nelle lingue straniere Spirito di iniziativa e intraprendenza Consapevolezza ed espressione culturale Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili ma soggetti a cambiamenti. Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative e/o di studio. Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi

	Imparare ad imparare
CONOSCENZE	ABILITA'
Linguaggio tecnico professionale nella lingua italiana	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnica e professionale in modo pertinente
Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnica e professionale in modo pertinente
Regole e tempi in azienda/Ente	Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole e i tempi della giornata in azienda
ATTIVITA' SVOLTE	
A.S. 2019/2020 III ANNO	07-08-09-10/11/2019 PARTECIPAZIONE ALLA 59^ FIERA NAZIONALE DEL CARCIOFO MEDITERRANEA E DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO " ATTIVITA' ESPERIENZALI –
	-23-24/11/2019 PARTECIPAZIONE ALLA 14^ SAGRA DEL CARCIOFO DI TRINITAPOLI - ATTIVITA' ESPERIENZALI-P.C.T.O.
	21/01/2020 CORSO SULLA SICUREZZA
	12/02/2020 CONCORSO NAZIONALE "MIGLIO SOMMELIER JUNIOR
A.S. 2020/2021 IV ANNO	"
	01/03/2021 PROGETTO IL GUSTO DELL'INCLUSIONE-P.C.T.O.
	09-31/03/2021 FORMAZIONE AIBM-MASTER OPEN YOUR MIND-P.C.T.O.
A.S. 2021/2022 V ANNO	03/06/2021 STAGE PERIODO ESTIVO-P.C.T.O.
	04/10/2021 FORMAZIONE HORECA -P.C.T.O.
	08/10/2021 CORSO SICUREZZA GENERALE SUL LAVORO-P.C.T.O.
	18/10/2021 CONSEGNA REGISTRI DI STAGE PERIODO ESTIVO-P.C.T.O.
	18/10/2021 ISCRIZIONE CORSI SULLA PIATTAFORMA G-SUITE-P.C.T.O.
	24/01/2022 ORIENTAMENTO CON ALMA
	03/02/2022 LABORATORI POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO ANPAL

3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento

Alcuni studenti hanno partecipato alle attività di arricchimento dell'offerta formativa organizzate dall'Istituto quali *PON, Progetti di Istituto, Visite guidate, Viaggi di Istruzione*.

3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI

La modalità generale dei processi di insegnamento – apprendimento si è sviluppata secondo le seguenti metodologie:

- ✓ lezioni frontali;

- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo della LIM
- ✓ flipped classroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problem solving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

Ad esse sono state associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni come incontri del PCTO.

Strumenti	Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni	Tempi/Frequenza	Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati
✓ Libro di Testo ✓ Libro digitale ✓ Schede ✓ Materiali prodotti dall'insegnante ✓ Materiali digitali interattivi ✓ Presentazioni ✓ Visione di filmati ✓ Lezioni registrate ✓ Documentari	✓ Video lezioni ✓ Video registrazioni ✓ Lezioni digitali ✓ Tutorial ✓ Somministrazione e restituzione degli elaborati con successiva correzione ✓ Messaggistica istantanea mediante registro, whatsapp, g-suite ✓ Attività di ricerca	Secondo l'orario delle lezioni in modalità: ✓ sincrona ✓ asincrona ✓ mista in DDI, DaD o in presenza	✓ Bachecca del Registro elettronico Axios ✓ Piattaforma Collabora ✓ Google for Education ✓ E-mail

In tutti i casi particolare attenzione è stata posta alla problematizzazione di alcuni argomenti di particolare rilievo al fine di stimolare lo spirito critico e rilevare tramite gli interventi degli studenti la loro crescita culturale, il livello di comprensione, di elaborazione delle informazioni onde evitare una somministrazione passiva dei contenuti.

Sono state adottate opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze e recupero delle carenze. I docenti hanno coinvolto e stimolato gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- ✓ Strumentazione didattica tradizionale e non (libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM)
- ✓ Attività integrative (visite guidate, partecipazione a olimpiadi e gare, seminari, progetti, etc..).

4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di 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. 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.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono stati: prove non strutturate, strutturate, semistrustrate, prove esperte. Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

4.2. I criteri di valutazione del profitto

Nel processo di valutazione quadrimestrale 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;
- ✓ le conoscenze, le abilità e le competenze disciplinari riportate nelle programmazioni disciplinari, nei P.E.I./PdV, nei P.D.P. e nella programmazione di classe.

5. VERSO L'ESAME

5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A del d.lgs. 62/2017 e procede a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella sottostante di conversione dei crediti ai sensi dell'art. 11 comma 1 O.M. 65 del 14.03.2022.

Mentre valuta le prove scritte in ventesimi e le converte rispettivamente in quindicesimi la prima prova e in decimi la seconda.

Conversione del credito scolastico complessivo		Conversione del punteggio della prima prova scritta		Conversione del punteggio della seconda prova scritta	
PUNTEGGIO IN BASE 40	PUNTEGGIO IN BASE 50	PUNTEGGIO IN BASE 20	PUNTEGGIO IN BASE 15	PUNTEGGIO IN BASE 20	PUNTEGGIO IN BASE 10
21	26	1	1	1	0.5
22	28	2	1.5	2	1
23	29	3	2	3	1.5
24	30	4	3	4	2
25	31	5	4	5	2.5
26	33	6	4.5	6	3
27	34	7	5	7	3.5
28	35	8	6	8	4
29	36	9	7	9	4.5
30	38	10	7.5	10	5
31	39	11	8	11	5.5

32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

12	9
13	10
14	10.5
15	11
16	12
17	13
18	13.5
19	14
20	15

12	6
13	6.5
14	7
15	7.5
16	8
17	8.5
18	9
19	9.5
20	10

5.2. Il curriculum dello studente

Il curriculum dello studente fornisce informazioni sul percorso personale dello studente relativo all'ambito scolastico ed extrascolastico.

5.3. Seconda prova scritta

La seconda prova scritta ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio. È predisposta da tutti i docenti delle sottocommissioni operanti nella scuola, titolari della disciplina della prova medesima.

SALA E VENDITA : Scienze degli alimenti

Saranno svolte prove di simulazione in data: 25 maggio 2022

6. ALLEGATI

6.1. Schede docenti

6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta

6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta

6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio

6.1 Schede docenti

6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	P T
	1- 8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6- 7	7-8	9- 10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6- 7	7-8	9- 10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6- 7	7-8	9- 10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6- 7	7-8	9- 10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) Il punteggio complessivo va riportato a 20 (divisione per 5)	A=...../10 0 A=...../20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022) (B=A X 15)	B=...../15

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	P T
	1- 8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	P T
	1-6	7-8	9- 10	11- 12	13- 15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	P T
	1-6	7-8	9- 10	11- 12	13- 15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	P T
	1-4	5	6-7	7-8	9- 10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) Il punteggio complessivo va riportato a 20 (divisione per 5)	A=...../100 A=/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022) (B=A X 15)	B=...../15

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	P T
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

	PT					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. (max 15 pt)	S C	M	S/ S+	B/ D	O/ E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	S C	M	S/ S+	B/ D	O/ E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	S C	M	S/ S+	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) Il punteggio complessivo va riportato a 20 (divisione per 5)	A=...../10 0 A=/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022) (B=A X 15)	B=...../15

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente



Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"
Margherita di Savoia (BT)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento

O.M. n.65/2022 DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. **LIVELLO SCARSO** = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. **LIVELLO MEDIOCRE** = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. **LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE** = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. **LIVELLO BUONO/DISTINTO** = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. **LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE** = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

6.3. Griglia seconda prova scritta

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

6.4 Griglia di valutazione nazionale del colloquio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 – 3.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 – 4.5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 – 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.5 – 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 – 5.5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5.5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 – 2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 – 2.5	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				/25

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	PANUNZIO MARIA	
STORIA	DAMIANI SABRINA	
MATEMATICA	DE FILIPPO MICHELE	
INGLESE	BARRA LETIZIA	
FRANCESE	LEONE SIMONA	
ED. FISICA	PAGANO VALERIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PIAZZOLLA LUCIA	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	ZAFFARANO JESSICA	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	FAILLI GINA	
SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE	GIANNUZZI ANGELA	
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	
INCLUSIONE	ZELANO EDVIGE	

IL/LA COORDINATORE

Prof./ssa _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Valentino DI STOLFO
