



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004717 del 13/05/2022
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lvo 62/2017- O.M. prot n. 65 del 14/03/2022)

Classe 5[^] Sez. B

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore: Prof.ssa MIRELLA AVOLOS

Redatto in data 11 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale competenze*
 - 2.1. *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
3. *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
4. *Presentazione della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe).*
5. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
6. *Metodi didattici*
7. *Percorso di Educazione Civica*
8. *Attività di recupero.*
9. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti*
10. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PTCO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)*
11. *Commissari Esami di Stato*
12. *Colloquio art. 22 co. 1 O.M. n. 65 del 14.03.22*
 - 12.1 *Nodi concettuali*
13. *Credito scolastico*
14. *Elenco Allegati.*

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

A partire dall'anno scolastico 2020/2021 l'Istituto ha ampliato la sua offerta formativa nell'ambito dei servizi introducendo il corso: SOCIO - SANITARIO, con sede a Triggiano che ha registrato un crescente interesse da parte del territorio.

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: *“Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”*

E' un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

Il “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici,

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione dei SERVIZI SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.1 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore Enogastronomia)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
-

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

3. QUADRO ORARIO

"TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO				
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 2 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita				2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

ELENCO CANDIDATI INTERNI

N°	CLASSE 5^ B sala	
1	D'INGEO	MARCO
2	DE MAGGIS	VITO
3	DE SERIO	FLAVIO
4	DEL CARMELO	FRANCESCA
5	FONZO	VALERIA
6	LADISA	MICHELE
7	LANAVE	SAMOA
8	LORUSSO	MICHELE
9	MAJDOUB	NOURIMAINA
10	MAJDOUB	RANWA
11	MARSICO	BRIAN
12	PERAGINE	GRAZIANA
13	PRINCIGALLI	ALESSIA
14	SARACINO	LUCA

Numero totale studenti 14

N 1 studente risulta avere un PDP e necessita di strumenti compensativi/dispensativi

N 1 studente risulta avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali

N 1 studente risulta avere un PEI con programma paritario rispetto ai programmi ministeriali

Profilo della classe

La classe è costituita da 14 alunni in elenco, abbastanza ben integrati tra loro, dal momento che, sin dal terzo anno scolastico, hanno mantenuto il nucleo originario, anche se privato di alcuni componenti per bocciatura o abbandono scolastico e per tre nuovi ingressi, due provenienti da altro istituto ed un altro discente ripetente nell'a.s. 2020/2021. La classe ha evidenziato negli anni una frequenza altalenante; la discontinuità per alcuni studenti è stata determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. La provenienza degli alunni, infatti, è eterogenea: la maggior parte vive a Bari, un esiguo gruppo proviene da paesi limitrofi. Sia nella prima parte dell'anno che nella seconda, si sono verificate astensioni individuali e di gruppo e ripetuti ingressi, da parte di alcuni alunni, alla seconda ora che hanno creato non pochi disagi e difficoltà dal punto di vista didattico. Non sono mancate, pertanto, le frequenti sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e per guidarli verso un migliore rendimento. La classe all'inizio dell'anno ha avuto un atteggiamento diversificato per metodo di studio, profitto e applicazione. Il Consiglio di classe ha cercato di evidenziare tale atteggiamento, invitando la scolaresca a prendere consapevolezza della necessità di convogliare in una maniera più proficua gli sforzi e costruire così un percorso di studi di maggiore spessore. Sono state messe in atto strategie e iniziative, anche individualizzate, per consentire a tutti di rimettersi al passo e colmare le lacune. Negli anni, come su indicato, la frequenza di molti discenti della classe, fatta eccezione per un gruppetto esiguo, non è sempre stata regolare; per alcuni la discontinuità è stata determinata anche da una certa passività, situazione accentuatasi con la pandemia. La partecipazione della classe al dialogo educativo è stata, nel complesso, sostenuta da una sufficiente motivazione all'apprendimento, nonostante le carenze e le lacune diffuse che via via sono state sanate. Nella classe, tuttavia, alcuni allievi hanno sempre mostrato un atteggiamento collaborativo ed una maggiore motivazione all'applicazione e allo studio delle discipline. In merito alla situazione iniziale, caratterizzata, in linea generale, da uno scarso impegno e da un approccio discontinuo, la classe ha evidenziato, nel corso del primo quadrimestre, risultati diversificati: la maggior parte ha raggiunto un profitto globalmente sufficiente, mentre un piccolo gruppo ha sfiorato la sufficienza, colmando le lacune nel corso dell'anno; solo un limitato numero ha ottenuto risultati discreti. Sul piano del comportamento, la classe ha mantenuto sempre un atteggiamento rispettoso nei riguardi del contesto scolastico e, anche i più vivaci, col tempo, hanno abbandonato una condotta infantile, che mai è stata irrispettosa. Con la didattica a distanza, paventata durante l'anno, il dialogo formativo ne ha risentito e il percorso didattico ha visti impegnati i docenti tutti nel tentativo di riscolarizzare e sollecitare gli alunni ad un maggiore impegno, in modalità diversa. Il gruppo classe ha manifestato gli effetti di una siffatta tipologia didattica degli anni precedenti con un atteggiamento passivo, partecipando con maggiore difficoltà alle lezioni ormai in presenza. La ripresa, in questo anno scolastico, delle lezioni in presenza ha favorito l'attenzione degli alunni, ma non sempre è riuscita a colmare il gap ormai accumulato rispetto alla tipologia di percorso che si sarebbe potuto fare in assenza della pandemia.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente coordinatrice: prof. Mirella Avolos

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	MICCOLIS ROBERTA
Inglese (1^ lingua)	GIACULLI ANNALISA
Francese (2^ lingua)	FORGIONE MASSIMILIANO
Matematica	SORICE MARIANTONIETTA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	AVOLOS MIRELLA
Scienze e cultura degli alimenti	LAGIOIA REGINA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	TRICARICO MARIA ANNA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	MININI SARA
Scienze Motorie e sportive	CAGNETTA LUIGI
Religione Cattolica	LEONE GIANVITO
Sostegno	RONCONE ELENA
Sostegno	SARDONE MARIA LUCIA

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostra di utilizzare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo accettabile per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per alcuni di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

I docenti nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 OTTOBRE 2010 N. 211 hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa.

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sistematico controllo delle assenze, dei compiti domestici e del rispetto delle regole d'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, parzialmente, e a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle schede disciplinari dei singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

6. METODI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline. L'attivazione della DDI ha consolidato l'uso e la condivisione di supporti multimediali e di lezioni interattive.

Le lezioni frontali sono state supportate da lavori di gruppo e attività laboratoriali. Inoltre, è stato favorito il problem solving attraverso compiti di realtà e discussioni guidate. Oltre all'uso dei libri di testo, l'attività didattica si è avvalsa di supporti multimediali, laboratori e risorse 2.0.

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", stabilisce all'art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di introdurre l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l'orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti per ciascun anno scolastico. In via ordinaria esse sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre.

- NUCLEO TEMATICO 3- Cittadinanza digitale- " VIVERE IN UN MONDO VIRTUALE." (ore svolte 12, si allega relativa scheda disciplinare).

- NUCLEO TEMATICO 1 - Costituzione. diritto (nazionale e internazionale) legalità e solidarietà." I CITTADINI E LO STATO " (ore svolte 21 si allega relativa scheda disciplinare)

8. ATTIVITA' DI RECUPERO

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del primo quadrimestre e durante le ore curriculari, mediante:

◆	Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
◆	Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia
◆	Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
◆	Esercitazioni guidate
◆	Stimoli all'autocorrezione

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE		PROVE ORALI	
♦	Comпонimenti	♦	Relazioni su attività svolte
♦	Relazioni	♦	Interrogazioni
♦	Sintesi	♦	Interventi
♦	Questionari aperti	♦	Discussione su argomenti di studio
♦	Questionari a scelta multipla		
♦	Testi da completare		
♦	Esercizi		
♦	Soluzione problemi		

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell’allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l’accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l’accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l’accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale

- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Pertanto, nel processo di valutazione del quadrimestre 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 della prove di verifica
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito, attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti

- Disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico
- Sostegno alla diversità sociale e culturale, coesione sociale, stili di vita
- Promozione ad una cultura di pace e non violenza
- Disponibilità a rispettare la privacy degli altri, responsabilità in campo ambientale

10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro istituzionalizzati con la legge 107 del 2015 in percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e ha ridotto le ore complessive che per gli Istituti professionali ammontano a 210 da realizzarsi nel triennio.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata e che si è rivelato uno strumento atto a combattere la dispersione e a favorire l'inclusione. Le aziende ospitanti operano in vari settori di specializzazione.

I progetti per i PCTO hanno previsto lo svolgimento dell'attività in orario extra scolastico nonché durante i periodi di sospensione dell'attività didattica.

La maggior parte degli alunni ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico a causa della situazione epidemiologica

Finalità :

- attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo., modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica,
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento.
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro,
- stimolare capacità imprenditoriali.

Nel corso dell'anno, nell'ambito del PCTO, la classe ha svolto in orario scolastico il corso on line su HCCP finalizzato all'acquisizione della certificazione e il corso on line sulla Sicurezza sul lavoro, entrambi indispensabili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

11. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

IL Consiglio di classe, tenuto conto della situazione della stessa e di quanto stabilito dall' art.12 comma 2 O.M. 65 del 14/03/2022 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Miccolis Roberta
Inglese (1 [^] lingua)	Giaculli Annalisa
Francese (2 [^] lingua)	Forgione Massimiliano
Matematica	Sorice Mariantonietta
Scienze e cultura degli alimenti	Lagioia Regina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Minini Sara

12. COLLOQUIO (art. 22 O.M. 65 DEL 14/03/2022)

Per il COLLOQUIO il Consiglio di classe, sulla base di quanto disposto dall' art. 17 comma 9 Dlg. n. 62 del 2017 che prevede che “ il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del PECUP “, ha individuato le seguenti fasi:

- discussione delle esperienze realizzate nell'ambito del PCTO. o delle esperienze personali, al fine di accertare le competenze e la capacità di analizzare criticamente e correlare il percorso di studi al PECUP.
- analisi del materiale scelto dalla sottocommissione per favorire la trattazione di nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare, per accertare l'acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline.

12.1 NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3)

Cibo e salute

Sostenibilità e qualità

Sicurezza e contaminazione

La diversità

13. Credito scolastico(art. 11 O.M. n. 65 del 14/03/2022

Il Consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella All. A al Dleg. 62/2017

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Media	Crediti
<6	7-8
=6	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti:

- **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, **se sussistono i seguenti requisiti:**
 - assiduità nella frequenza
 - impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo e nella disciplina alternativa,
 - 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

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE e DELLA COMPONENTE ALUNNI RAPPRESENTATI DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia	Miccolis Roberta	
Inglese (1^ lingua)	Giaculli Annalia	
Francese (2^ lingua)	Forgione Massimiliano	
Matematica	Sorice Mariantonietta	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Avolos Mirella	
Scienze e cultura degli alimenti	Lagioia Regina	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Tricarico Marianna	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Mininni Sara	
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta Luigi	
Religione Cattolica	Leone Gianvito	
Sostegno	Roncone Elena	
Sostegno	Sardone Maria Lucia	
La componente alunni Rappresentanti	Ladisa Michele Lanave Samoah	

La Docente Coordinatrice

La Dirigente Scolastica

14. ELENCO ALLEGATI

- 1. Schede disciplinari*
- 2. Relazione percorso triennale per le competenze trasversali e per orientamento*
- 3. Griglie di valutazione*
- 4. Allegati riservati: n 3 fascicoli*

SCHEDE DISCIPLINARI

Docente	MIRELLA AVOLOS			a.s. 2021/2022
Classe	5 B S	Materia	DIRITTO E TECNICA AMM.	

CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteri e classificazioni delle imprese ricettive - Struttura e contenuto del bilancio, analisi per indici - Procedura e funzioni dell'analisi di bilancio per indici - le dinamiche del turismo internazionale e nazionale e gli enti del turismo - concetto di prodotto, - l'avvento del Marketing, cosa cambia.. - Tipi di mercato, dal mercato potenziale al mercato obiettivo - la domanda turistica e di ristorazione: la tecnica di segmentazione - le strategie di Marketing: il posizionamento sul mercato e la sua griglia - analisi SWOT: punti di forza e punti di debolezza, opportunita' e minacce - il ciclo di vita del prodotto, grafico - il Marketing management

-redazione del marketing plan: i suoi punti chiave

Educazione civica:

- la Costituzione italiana
- lo Stato e i suoi organi
- la Magistratura
- la legalità
- la mafia
- I reati fiscali: evasione fiscale e usura
- L'Unione Europea e i suoi organi

COMPETENZE

- Analizzare la composizione e l'equilibrio aziendale relazionando le fonti con gli impieghi
- leggere il bilancio di esercizio in base agli art. 2424 e 2425 del C.C.
- Calcolare ed interpretare i più significativi indici di bilancio ai fini dell'analisi economica, e finanziaria
- Calcolare le diverse configurazioni di costo e determinare i prezzi di vendita
- Rappresentare graficamente i costi in relazione alla loro variabilità
- predisporre un progetto imprenditoriale attraverso lo schema del marketing plan

Strumenti:

libro di testo, articoli di giornale, siti web.	
TESTI DI RIFERIMENTO	
Titolo: IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE VOLUME 3 G.AIELLO HOEPLI editore	

Docente

Mirella Avolos

SCHEDA DISCIPLINARE

IPSSAR A. PEROTTI BARI – a.s. 2021-2022

classe	5 ^A SB
--------	-------------------

disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	LUIGI CAGNETTA
Libro di testo	PIU' MOVIMENTO SLIM – MARIETTI SCUOLA		

CONTENUTI

MODULO 1	POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE
U.D. 1.1	Capacità condizionali e coordinative
U.D. 1.2	Mobilità articolare
U.D. 1.3	Ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (elastici) e stretching

MODULO 2	VOLLEY, CALCETTO, TENNISTAVOLO, BADMINTON, CALCIO BALILLA (sport individuali e di squadra, con adattamenti)
U.D. 2.1	La pratica di gioco
U.D. 2.2	Le regole di gioco
U.D. 2.3	Fondamenti di tecnica e tattica

MODULO 3	IL METABOLISMO ENERGETICO E CONCETTO DI ALLENAMENTO
----------	---

U.D. 3.1	Sistema anaerobico alattacido
U.D. 3.2	Sistema anaerobico lattacido
U.D. 3.3	Sistema aerobico
U.D. 3.4	Il concetto di allenamento sportivo.

MODULO 4	LA RICERCA DEL BENESSERE – LE DIPENDENZE - DOPING
U.D. 4.1	La dieta dello sportivo
U.D. 4.2	Il benessere in contrasto con le dipendenze
U.D. 4.3	Pratiche dopanti

MODULO 5	TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO
U.D. 5.1	I traumi nello sport
U.D. 5.2	Elementi di primo soccorso

MODULO 6	STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE
U.D. 6.1	L'Italia sportiva nella storia
U.D. 6.2	Eventi olimpici e sportivi che hanno influenzato la società.

La programmazione curriculare, gravata dal periodo emergenziale e dagli effetti provocati da esso, ha conseguito gli obiettivi preposti in modo parziale o comunque adattato alle esigenze in essere.

CONOSCENZE del discente	Elementi di primo soccorso e migliore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità in un tutto inscindibile con la psiche, rispetto dell'ambiente all'insegna dell'igiene e salute personale.
COMPETENZE del discente	Tramite il gioco di squadra e esercizi specifici, acquisizione e maggiore padronanza dei gesti tecnici e della tattica, cercando di sviluppare e/o perfezionare le proprie potenzialità psico-fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
CAPACITA' del discente	Socializzare e comunicare, anche attraverso device e nuove tecnologie, in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della quotidianità.

La ricerca degli obiettivi è avvenuta mediante l'utilizzo delle seguenti

METODOLOGIE	GLOBALE – ANALITICA – MISTA. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche su web e/o giornali. Utilizzo di piattaforme (Argo, Meet) e videolezioni in fase emergenziale.
-------------	--

e dei seguenti

STRUMENTI	Spazi all'aperto o al chiuso previsti. Eventuali strumenti audio-visivi in aula predisposta allo scopo. In periodo emergenziale si è ricorso a device e strumenti applicabili alla video lezione.
-----------	---

Docente

prof. Luigi Cagnetta

IPEOA "A. Perotti" BARI

SCHEDE DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone

Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. SB

Anno scolastico 2021 - 2022

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buono. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione. Discreto il comportamento e discrete le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati da gran parte della classe in buona misura

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione; • identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; • scelte di vita, vocazione, professione; • il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. • Educazione Civica: Articolo 7, Rapporto Stato/Chiesa
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; • riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo; • riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione:

Massimo Saliari

“A LAUTO CONVITO”

Ed. EDB scuola

EAN 788810614297

Volume unico

- la Sacra Bibbia

- Catechismo della Chiesa Cattolica

- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani

- appunti e ricerche del docente

- materiale audiovisivo

- siti internet

Verifiche e Valutazione: La valutazione *riferita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti*, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli eventi spontanei
2. temi e ricerche interdisciplinari.

Elementi valutativi: NON SUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); INSUFFICIENTE; SUFFICIENTE; BUONO; DISTINTO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

Docente
Prof. Gianvito Leone

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE	V SB
DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA
DOCENTE	TRICARICO MARIA ANNA
LIBRO DI TESTO	SARO' CHEF CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER ARTICOLAZIONE SALA & VENDITA, PER IL QUARTO E QUINTO ANNO, BARATTA, COMBA, GUERRA, MELI E TALLONE GIUNTI T.V.P. EDITORI

U.D.1: LA QUALITA' ALIMENTARE:

- Che cosa si intende per qualità alimentare, sicurezza e tipicità
- Che cosa s'intende per qualità totale e sicurezza alimentare
- Che cosa sono i prodotti biologici e il marchio biologico europeo
- La filiera corta e il chilometro zero
- Alimenti OGM
- Che cosa s'intende per tipicità e marchi di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e DE.CO.
- L'analisi sensoriale
- Le gamme alimentari

U.D.2: LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE

- Il territorio: la cultura alimentare italiana
- Alimenti e Piatti tipici delle varie Regioni italiane

- REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI; CUCINA E ABBINAMENTO VINI

- Da che cosa sono determinate le culture alimentari
- Il cibo come esperienza culturale

U.D.3: LA SICUREZZA IN CUCINA

- Che cosa s'intende per sicurezza sul lavoro
- Che cosa s'intende per sicurezza alimentare
- Che cosa s'intende per tracciabilità e rintracciabilità
- Il pacchetto Igiene
- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione: personale, ambienti e attrezzature

U.D.4: LA SALUTE IN CUCINA

- Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti
- Le allergie, intolleranze e intossicazioni
- Le malattie metaboliche
- I menù per la salute

U.D.5: LA RISTORAZIONE

- Conoscere le varie tipologie di ristorazione e loro caratteristiche
- L'elaborazione del menù: varie tipologie e criteri di composizione
- Il catering e il banqueting
- il servizio a buffet

CONOSCENZE

- Prodotti enogastronomici biologici, a chilometro zero, tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione
- Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane
- Criteri di elaborazione di menù e carte
- Stili alimentari e dieta equilibrata
- Menù per la salute
- L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Caratteristiche della cucina regionale e nazionale
- La ristorazione: forme di ristorazione
- Conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di ristorazione
- La gestione operativa di catering e banqueting

COMPETENZE

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
- Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura e dell'innovazione.

La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.

ABILITA'

- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni
- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù
- Elaborazione menù e carte
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.
- Individuare i prodotti qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità
- Individuare le componenti culturali della gastronomia
- Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina

UDA: ISTANTANEE DI GUERRA

- L'alimentazione durante le 2 guerre mondiali

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, video lezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di

adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Stage, laboratori pratici di cucina, libro di testo, lavori in Power Point, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite Whats App, YouTube e siti internet.

Docente

Prof.ssa Maria Anna Tricarico

I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"

Scheda disciplinare

CLASSE: V BS - sala

A.S. 2021 - 2022

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTA' STRANIERA (INGLESE)
DOCENTE	Prof.ssa Annalisa Giaculli
LIBRO DI TESTO	Well done – Service di Catrin Elen Morris - ELI

1. Situazione della classe (livelli raggiunti):

La classe è costituita essenzialmente da due fasce di livello: un paio di alunni si attestano su un livello intermedio, gli altri hanno raggiunto un livello base.

CONTENUTI:

Module 1: SAFETY PROCEDURE AND NUTRITION

HACCP

BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARD

FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

THE MEDITERRANEAN DIET

ALTERNATIVE DIETS

EATING DISORDERS

Module 2: WINE KNOWLEDGE AND OTHER BEVERAGES

UNDERSTANDING AND SERVING WINE

PAIRING FOOD AND WINE

COCKTAILS

Module 3: CAREER PATH

HOW TO BECOME A BARTENDER

HOW TO BECOME WAITING STAFF

HOW TO BECOME SOMMELIER

Educazione civica:

HACCP

- In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;</p> <p>Lessico di settore codificato da organismi internazionali;</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore;</p> <p>Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo;</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>
COMPETENZE	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;</p> <p>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.</p>
CAPACITA'	<p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore;</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

- Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

METODOLOGIE
Approccio comunicativo-funzionale .
Realizzazione di mappe e schemi grafici e verbali.
Descrizione orale con stimolo all'interazione verbale.
Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici.
Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici.
Visione di video con attività di "note-taking" relativi al settore di indirizzo.
STRUMENTI
Libro di testo formato cartaceo e digitale

Lavagna
Video

Verifiche e criteri di valutazione:

La valutazione è stata:

- formativa con lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo procede nell'apprendimento e nell'assimilazione. Le verifiche sono servite come utile strumento per tarare la programmazione disciplinare sui reali livelli di competenza e di acquisizione di abilità degli alunni, oltre che agli stessi per modificare o rielaborare il proprio metodo di studio, stimolando anche i processi. Questa valutazione si è collocata all'interno delle attività didattiche e ha concorso a determinare lo sviluppo successivo.
- sommativa con lo scopo di rilevare la corretta acquisizione dei contenuti e lo sviluppo e raggiungimento di competenze e abilità, in crescita rispetto alle situazioni di partenza, attraverso prove soggettive e non strutturate (prove operative, colloqui), prove oggettive (simulazioni guidate, prove strutturate, semi strutturate, questionari) e/o altre tipologie di prove.

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Sono stati anche oggetto di osservazione e valutazione:

- Attenzione e partecipazione.
- Comportamento.
- Acquisizione e consapevolezza del metodo di studio.
- Impegno verso i doveri, a scuola e a casa.
- Continuità nello studio.

Le prove di verifica sia scritte che orali sono state funzionali a quanto previsto in fase di programmazione. Le verifiche orali relative alla microlingua hanno privilegiato l'aspetto comunicativo della lingua più che l'accuratezza grammaticale.

6. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti

Pausa didattica in itinere per permettere agli alunni in difficoltà di recuperare gli argomenti trattati e per dare agli altri occasione di approfondire gli stessi argomenti.

Docente

Annalisa Giaculli

Anno scolastico 2021/2022 Scheda disciplinare

Docente	Prof.ssa Lagioia Regina		
Classe	V B sala	Materia	Scienza e cultura dell'alimentazione

CONOSCENZE

Modulo N°1: L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni. Le regole alimentari del Cristianesimo e dell'Islam

I nuovi prodotti alimentari

Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche

Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente

Dieta nell'adulto

Dieta nella terza età

Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport

Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie

Malattie cardiovascolari

Sindrome metabolica

Diabete mellito

Obesità e disturbi alimentari

Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia

Modulo N°4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione degli alimenti

Requisiti in materia di igiene

HACCP generalità

Certificazioni di qualità: i marchi di qualità regolamentata DOP, IGP, STG, PAT

UDA: ISTANTANEE DI GUERRA- I CIBI IN SCATOLA NELLA GUERRA

COMPETENZE

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

STRUMENTI: libro di testo, siti web.

TESTI DI RIFERIMENTO

Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado Ed. Poseidonia scuola

Docente

Regina Lagioia

Docente	MARIANTONIETTA SORICE a.s. 2021/2022		
Classe	5 B S	Materia	MATEMATICA

CONOSCENZE

- L'insieme R: richiami e complementi.
- Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio.
- Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali, esponenziali: calcolo del dominio.
- La funzione esponenziale e le sue caratteristiche.
- Limiti di funzioni reali di variabile reale (cenni, sviluppati principalmente dal punto di vista grafico).
- Lettura grafici.
- Lo studio di una funzione razionale (classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti) e rappresentazione grafica.
- Definizione classica di probabilità.

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA: "Vivere in un mondo virtuale"

Attività svolte:

- Visione della puntata "Caduta libera" della serie antologica incentrata su problemi di attualità e sulle sfide poste dall'introduzione di nuove tecnologie, in particolare nel campo dei media "Black mirror".
- Attività di simulazione rendicontazione spesa e guadagno settimanale di un ristorante utilizzando gmail, drive e fogli excel.

COMPETENZE

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

TESTI DI RIFERIMENTO

Titolo: "Colori della matematica ed. bianca per istituti alberghieri" Volume A

Casa editrice: Petrini

Docente

Mariantonietta Sorice

Docente	Forgione Massimiliano			a.s. 2021/2022
Classe	5 BS	Materia	Francese	

CONOSCENZE

- Le figure professionali della brigata di ristorante, compiti, funzioni e organizzazione del lavoro
- La divisa professionale, il comportamento in sala, la postura fisica e verbale dell'operatore
- L'arredamento di un ristorante, le attrezzature del lavoro e gli strumenti del servizio, la mise
- Carta e menu, descrizione di una portata, la pasta e i cereali, il pesce, i crostacei e i molluschi,
- Cucina in sala, i formaggi (classificazione e come servirli), i desserts (frutti e dolci)
- Il cliente ha sempre ragione (reclami e lamentele, come affrontarli in modo professionale)
- Presentazione del conto e forme di pagamento
- Il vino, patrimonio culturale di un Paese, le fasi della vinificazione, il metodo champenoise, la figura del sommelier, gli utensili per servire il vino, l'arte di servire il vino, le fasi della degustazione del vino
- UDA Istantanee di guerra: creazione di lavori concettuali sulla seguente situazione di compito:

Immaginare di essere il gestore di un ristorante che deve rivedere le proprie strategie di organizzazione del lavoro e di vendita alla luce delle condizioni che emergono da uno stato di guerra

(questa UDA, per la modalità in cui è stata svolta, si può collegare al nodo concettuale sostenibilità e qualità ambiente)

- Nodo concettuale **Cibo e salute**: la piramide alimentare, la salute in cinque colori

- **Nodo concettuale Sicurezza e contaminazione**: la conservazione degli alimenti, le tecniche di conservazione, evitare le intossicazioni, sicurezza alimentare HACCP, gestire le intolleranze, attenzione alle allergie

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- **SMIC (salario minimo garantito)**
- **Professionalità ed equità salariale in Francia**

Educazione civica: vivere in un mondo virtuale (il linguaggio dell'odio in rete)

ABILITA' E COMPETENZE

- riconoscere e utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed utilizzare i

linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio

- integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate per ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento fra colleghi

- saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)

- saper interagire nei diversi ambiti e contesti professionali

- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro

<p>- Saper utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>- Saper produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione.</p> <p>- Saper utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata</p>	
TESTI DI RIFERIMENTO	
<p>Titolo: Passion salle et bar, le français professionnel pour le service et la vente, Editrice San Marco</p>	

Docente

Massimiliano Forgiore

SCHEDA DISCIPLINARE

<p>DISCIPLINA</p> <p>DOCENTI</p>	<p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>DOCENTI COINVOLTI</p> <p>Prof. Roberta Miccolis Italiano e Storia (nucleo 1)</p> <p>Prof. Mirella Avolos Diritto e tecnica amminist.(nucleo 1-3)</p> <p>Prof. Annalisa Giaculli Inglese (nucleo 3)</p> <p>Prof. Maria Antonietta Sorice Matematica (nucleo 3)</p> <p>Prof. Sara Mininni Lab.Sala (nucleo 1)</p>
---	---

CLASSE	<p>Prof. Gianvito Leone Religione (nucleo 1)</p> <p>Prof. Massimiliano Forgione (nucleo 1)</p> <p style="text-align: center;">5[^] BS</p>
---------------	---

NUCLEO TEMATICO 1 – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

I CITTADINI E LO STATO

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana
Composizione e principi fondamentali

I parte – II parte – Il Presidente della repubblica- Il Parlamento – il Governo

Unione Europea – Il Parlamento Europeo- La Commissione Europea- Comitato Europeo

La legalità , i reati

Reati fiscali : evasione,

COMPETENZE TRASVERSALI

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico, esercitare con consapevolezza i propri diritti in senso economico, sociale e politico.

Rispettare il proprio ruolo e quello altrui, vivere secondo criteri democratici.

Portare a termine gli impegni con responsabilità, agire nei contesti sociali e culturali rispettandone le caratteristiche. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità.

Partecipare a gare, eventi, dibattiti, ecc..., in presenza o in rete, impegnandosi per se stesso e per il gruppo di appartenenza.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri
	Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione
	L'ordinamento costituzionale.
	L'Unione europea e i suoi organi
	La Cittadinanza Europea
	Reati tributari
ABILITA'	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione
	Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e individuare gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
	Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione e altri reati

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo.
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.
Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e
Verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati materiali strutturati e non

Appunti e sintesi. WEB

MONTE ORE COMPLESSIVO : 21 h

N. 7 Ore Diritto e tec. Amm.

N. 5 Ore Storia

N. 3 Ore Lab. Sala

N. 3 Ore Religione

N. 3 Ore Francese

NUCLEO TEMATICO 3- Cittadinanza digitale

VIVERE IN UN MONDO DIGITALE

TEMI: L'impresa ai tempi di internet

I sistemi di pagamento via web

Privacy e web (tutela dei dati)

Gli scambi senza confine

Le fonti : analisi e affidabilità- Fake news-ricerca in rete

COMPETENZE TRASVERSALI

Acquisire competenze digitali utili all'esercizio della cittadinanza digitale nella sfera privata e lavorativa ed esercitarle nel rispetto dei principi dell'ordinamento statale e internazionale. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico. Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali dell'Unione Europea, con specifico riferimento al settore economico di appartenenza. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento all'impresa e al lavoro.

--

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	L'Impresa e le varie tipologie
	L'Identità digitale, lo SPID
	La firma digitale
	L blog, i profili social aziendali
	Il sito internet di una impresa, le informazioni
ABILITA'	Riconoscere le diverse tipologie di impresa
	Spiegare e analizzare i blog e i profili social di aziende di successo
	Da un'idea ad una impresa
	Reperire informazioni e tutelare i dati
	Riconoscere le fonti e l'affidabilità

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo.
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.
Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e
Verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non
Appunti e sintesi. WEB

MONTE ORE COMPLESSIVO : 12h

N. 5 Ore Diritto e tec. Amm.

N. 5 Ore Matematica

N. 2 Ore Inglese

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"**Anno scolastico 2021- 2022*****SCHEDA DISCIPLINARE***

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE	SARA MININI
LIBRO DI TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB/VOLUME UNICO – 2° BIENNIO E 5° ANNO – LE MONNIER

CONTENUTI:**MODULO 1 : I SERVIZI SPECIALI DI SALA**

- **U.D. 1 La caffetteria speciale al bar:** Cappuccino classico , Viennese, Triestino; Bicerin, Marocchino, Melange al cioccolato e al caffè
- **U.D. 2 I servizio del breakfast a buffet:** vegano e per le intolleranze
- **U.D. 3 Il salmone affumicato,** presentazione, taglio e servizio; il **Prosecco**
- **U.D. 4 L'antipasto tipico pugliese con degustazione del vino rosé Five Roses del Salento**
- **U.D. 5 Il Taglio dello chateaubriand e Prosciutto crudo** in sala con **degustazione del vino novello**
- **U.D. 6 Coppe Gelato con frutta**(da realizzare davanti al cliente):Coppa Sacher, Coppa Mont Blanc e Coppa Malakoff.

MODULO 2: I COCKTAIL MONDIALI

- **U.D. 1 Come si preparano :**
 1. **Costruzione di cocktail di fantasia alcolici ed analcolici accompagnati dalle crudité di verdure**
 2. **Cocktail: Alexander , Grasshopper, con tramezzini al tonno e Insalatina francese**
- **U.D. 2 L'alcol, consumo e dosi:** Americano, Negroni, Vesper con cartoccio di mandorle salate
- **U.D. 3 Vendere i cocktail :** Bacardi e Pina colada con spiedini di frutta
- **U.D. 4 Categorie di cocktail internazionali; principali composizioni dei distillati e liquori :** Martini, Gin fizz con crostini pugliesi
- **U.D. 5 Cocktail mondiali :** Pousse café "Italian Flag" con uva e Grana Padano

MODULO 3: COMUNICARE – VENDITA – MENU – HACCP; L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: CUCINA DI SALA

- **U.D. 1 La corretta compilazione del Menù con riferimento agli allergeni presenti e cibi surgelati**
- **U.D. 2 Le principali allergie, intolleranze e diete alimentari: al glutine, al lattosio, vegetariana, vegana, Musulmani (cibi Halal e Haram), Ebraica (cucina Kosher) :** Flambé "Pennette Speck e Zafferano" Senza Glutine e Senza Lattosio "Chandonnay Bianco"
- **U.D. 3 Principali norme Haccp in sala e al bar; individuazione punti critici ed eventuali interventi :** Flambé: "Filetto al pepe verde" con vino "Il Falcone rosso"

MODULO 4: IL MONDO DEL VINO

- **U.D. 1 Presentazione**
- **U.D. 2 Esame visivo**
- **U.D. 3 Esame olfattivo**
- **U.D. 4 Esame gusto-olfattivo**
- **U.D. 5 Considerazioni finali**
- **U.D. 6 Temperature di servizio del vino**

MODULO 5: REGIONE PUGLIA : PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

- **U.D. 1 Il turismo enogastronomico**
- **U.D. 2 Presentazione dei prodotti ,cucina e vini Pugliesi.**
- **U.D. 3 Presentazione dei prodotti ,cucina,vini Italiani e internazionali più rappresentativi.**

MODULO 6: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

- **U.D. 1 La tipicità come elemento strategico**
- **U.D. 2 Che cos'è il prodotto tipico**
- **U.D. 3 Il valore del prodotto tipico**
- **U.D. 4 Forze e debolezze dei prodotti tipici**
- **U.D. 5 Il ruolo dei consumatori**
- **U.D. 6 I marchi di tutela dei prodotti**

MODULO 7: LA BIRRA

- **U.D. 1 Presentazione**
- **U.D. 2 Produzione e lavorazione della birra**
- **U.D. 3 Le diverse tipologie di stili birrari**

UDA: Istantanee di Guerra

Compito: ricerca scritta sui cocktail IBA inventati durante gli anni della 1° e 2° guerra mondiale

Prodotto finale: immagini dei cocktail IBA inserite nel prodotto interdisciplinare finale

EDUCAZIONE CIVICA: I marchi di tutela europei ed italiani dei prodotti enogastronomici (DOP, IGP, STG, PAT, DOCG, DOC)

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Saper adottare il giusto approccio di comunicazione con il datore di lavoro, i colleghi e i clienti
	Conoscere e saper valorizzare i prodotti tipici del territorio regionale, degustare il vino, conoscere cucina e vini della regione di appartenenza
	Conoscere e saper utilizzare le diverse strategie di vendita
	Conoscere i maggiori cocktail IBA
	Conoscere la normativa HACCP e sicurezza sul lavoro

	Conoscere i servizi speciali di sala: english and continental breakfast, coppe gelato, sfilettatura, trancio e cucina di sala
COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
	Controllare le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
	Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi
ABILITA'	Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
	Applicare in modo autonomo il metodo HACCP
	Riconoscere il ruolo centrale del menu
	Distinguere i diversi tipi di menu e di carta
	Costruire menu che tengano conto delle esigenze della clientela
	Simulare la realizzazione di buffet e banchetti
	Comunicare in modo efficace con il cliente
	Individuare l'importanza delle produzioni locali per la promozione e valorizzazione del territorio
Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione	

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Lezione frontale, Cooperative learning, Learning by doing, Role-playing, Didattica laboratoriale, Lezione multimediale, Esercitazione guidata, Approccio deduttivo

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il testo in adozione, film, mappe concettuali, LIM, web e schede di lavoro

Docente

Sara Mininni

Docente	Prof.ssa Roberta Miccolis		
Classe	5SB	Materia	Lingua e letteratura Italiana

Anno Scolastico 2021/2022

Scheda disciplinare

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

Positivismo, Naturalismo, Verismo: il contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali

Giovanni Verga

La vita, le idee, la poetica e le opere

La stagione del Verismo

La novella "Nedda"

"Il Ciclo dei Vinti"

"I Malavoglia": trama, struttura e temi; analisi del testo: "L'inizio dei Malavoglia"

"Mastro don Gesualdo": trama, struttura e temi; analisi del testo: "La morte di Gesualdo".

Le raccolte veriste: "Vita dei campi" e "Novelle rusticane"

"Vita dei campi": analisi del testo "Rosso Malpelo"

"Novelle Rusticane": analisi del testo "la Roba"

Il panorama letterario del Primo Novecento

Il Decadentismo: il contesto storico, i caratteri e le tematiche generali

Il Simbolismo e i poeti maledetti

Il romanzo decadente

Gabriele D'Annunzio

La vita, le idee, la poetica e le opere

Il decadentismo dannunziano: estetismo e superomismo

I romanzi: "Il Piacere", caratteristiche e tematiche; analisi del testo "Il conte Andrea Sperelli"

"Le Laudi": "Alcyone" e il Panismo; analisi del testo "La sera fiesolana."

Giovanni Pascoli

La vita, le idee, la poetica e le opere

La poetica del "fanciullino"

"Myrica": stile e contenuti; analisi dei testi poetici: "Lavandare", "X Agosto", "Il Lampo",

"Il Temporale".

"I Canti di Castelvecchio" e i "Poemetti": caratteristiche e temi; analisi del testo "Nebbia"

Idee e visioni del mondo: le Avanguardie

Il Futurismo, l'Espressionismo e il Surrealismo: contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali.

Filippo Tommaso Marinetti: gli eventi biografici, la poetica futurista, le caratteristiche del movimento futurista

Da "Zang Tumb Tumb": analisi del testo "Il bombardamento di Adrianopoli"

Il Romanzo nel Novecento: caratteristiche

Italo Svevo

La vita, le idee, la poetica e le opere

La trilogia sveviana: "Una Vita", "Senilità", "La Coscienza di Zeno".

"Una Vita": trama, struttura e temi; analisi del testo "Gabbiani e Pesci"

"Senilità": trama, struttura e temi; analisi del testo "Emilio e Angiolina"

"La Coscienza di Zeno": trama, struttura e temi; analisi del testo "L'ultima sigaretta"

Luigi Pirandello

La vita, le idee, la poetica e le opere

La poetica dell'Umorismo: analisi del testo "Il Sentimento del Contrario"

I Romanzi : "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila"

"Il fu Mattia Pascal": trama, struttura e temi ; analisi del testo "Io mi chiamo Mattia Pascal"

"Uno, nessuno e centomila": trama, struttura e temi; analisi del testo "La vita non conclude"

La poesia italiana del Novecento

Giuseppe Ungaretti

La vita, le idee, la poetica e le opere

"L'Allegria": analisi dei testi poetici "San Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati", "Mattina"

"Sentimento del tempo": analisi del testo poetico "La Madre"

Umberto Saba

La vita, le idee, la poetica e le opere

"Il Canzoniere": caratteristiche e temi; analisi del testo:

"Goal"

UDA Istantanee di guerra: poesie di guerra , letture e riflessioni.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, seppure a livelli diversi di approfondimento e organicità, conoscono, per grandi linee, le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali e i contesti storici a esse connessi, nonché i principali autori di riferimento della tradizione italiana e alcune delle loro opere più rappresentative.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le fondamentali competenze di comprensione, di interpretazione, di elaborazione di un testo espositivo, argomentativo, dell'analisi testuale, delle principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di stato.
ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità, sono in grado di strutturare il proprio lavoro e rielaborare, seppur in modo guidato, le conoscenze e le competenze acquisite.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE	<p>Gli studenti sono stati guidati allo studio dei contenuti, così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Sono state realizzate lezioni frontali e interattive, analisi di testi scritti e orali, attività di comprensione e rielaborazione, interventi di rinforzo e di ripetizione, riassunti, questionari, verifiche scritte e orali.</p> <p>Si è insistito sulla riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano e delle espressioni artistico-letterarie, utili al raggiungimento dell'autonomia sia operativa, sia di pensiero e tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.</p>
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, integrato da appunti schemi di sintesi e schede di approfondimento, forniti dalla docente, per consentire ai discenti un'acquisizione graduale e consapevole dei contenuti. Durante l'anno, le attività didattiche si sono effettuate in modalità in presenza e, a volte, a causa dell'emergenza epidemiologica, in DDI, utilizzando strumenti informatici.
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, Paola Manfredi " Scoprirai leggendo" , vol. 3 Edizioni Scolastiche: Bruno Mondadori

Docente

Prof.ssa Roberta Miccolis

Docente	Prof.ssa Roberta Miccolis		
Classe	5SB	Materia	STORIA

Scheda disciplinare a.s. 2021 .2022

<p>CONTENUTI</p> <p>Tra Ottocento e Novecento seconda Rivoluzione industriale Un'epoca bella: la "Belle Epoque" Conquiste scientifiche e tecniche La nascita della società di massa Nuovo sistema di produzione industriale La catena di montaggio - Il Taylorismo Mercato di massa e partiti di massa Il rinnovamento delle arti Approfondimento: Il manifesto dell'espansionismo internazionale di Automobili e Aeronautica.</p> <p>L'Italia nell'età giolittiana La lunga stagione delle riforme La politica estera e il tramonto dell'età giolittiana Approfondimento: la doppia faccia di Giolitti</p> <p>La Grande Guerra e la Rivoluzione Russa La prima guerra mondiale: le origini del conflitto Le principali cause del conflitto Lo scoppio della guerra Il meccanismo delle alleanze Le fasi e la fine del conflitto trattati di pace La nuova geografia dell'Europa La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS Approfondimento: la dura vita della guerra in trincea</p> <p>Società ed economia nel primo dopoguerra La civiltà di massa e la rivoluzione dei trasporti La civiltà dell'immagine Radio e cinema: informazione e divertimento Sport e tempo libero La crisi del '29 - Il crollo di Wall Street Roosevelt e il "New Deal" Approfondimento: la nascita della radio</p> <p>L'età dei Totalitarismi L'ascesa del Fascismo Le caratteristiche fondamentali del Fascismo Dai fasci di combattimento alla dittatura fascista L'economia durante l'età fascista La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania Il Nazismo - La Repubblica di Weimar L'Ascesa di Adolf Hitler I capisaldi dell'ideologia nazista Il Terzo Reich e le leggi razziali La politica economica ed estera La dittatura staliniana</p>	<p>La</p> <p>I</p>
---	--------------------

Approfondimento: i simboli del Fascismo - I simboli del Nazismo.

La Seconda Guerra Mondiale

Le origini del conflitto

I caratteri del conflitto

Le fasi del Secondo Conflitto Mondiale

La politica espansionistica tedesca

L'intervento dell'Italia e il Patto Tripartito

L'Intervento degli Stati Uniti: il conflitto diventa mondiale

I lager e il genocidio degli ebrei

Approfondimento: il campo della morte di Auschwitz - Birkenau

L'Italia tra Resistenza e Liberazione

Lo sbarco alleato in Sicilia e la caduta del Fascismo

L'occupazione tedesca dell'Italia e la Repubblica di Salò

La Resistenza e la liberazione dell'Italia

Approfondimento: il significato storico della Resistenza

La fine della Guerra

La liberazione dell'Europa

Lo sbarco in Normandia

La vittoria finale degli Alleati

La resa della Germania

La bomba atomica e la resa del Giappone

I trattati di Pace: Stati Sconfitti e Potenze Vincitrici

Una nuova situazione Mondiale

La Nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite

Approfondimento: l'orrore della bomba atomica

Il mondo bipolare e le nuove realtà

L'Europa divisa: USA e URSS le nuove superpotenze

Approfondimento: il muro di Berlino

L'Italia dalla Ricostruzione al boom economico

La nascita della Repubblica

Il rilancio dell'economia

Gli anni del miracolo economico

Approfondimento: l'Italia del miracolo

UDA Istantanee di guerra : La dura vita della guerra in trincea, il campo della morte di Auschwitz-Birkenau, l'alimentazione in guerra, lettura di documenti storici e iconografici.

Storie settoriali

La dura vita della guerra in trincea

Le razioni alimentari in guerra

L'alimentazione italiana tra fine Ottocento e inizio Novecento

L'autarchia fascista

La motorizzazione di massa - Il modello T

Le armi della guerra moderna

La nascita delle grandi fabbriche - la FIAT

La globalizzazione alimentare

Educazione Civica. Nucleo tematico "I cittadini e lo stato"

La nascita dello Statuto Albertino

I caratteri dello Statuto Albertino

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana

La nascita della Repubblica

La nascita della Costituzione Italiana

I caratteri della Costituzione Italiana

La struttura della Costituzione Italiana

METODOLOGIE

I discenti sono stati guidati allo studio dei contenuti, così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Sono state realizzate lezioni frontali e interattive, attività di comprensione e rielaborazione, interventi di rinforzo e di ripetizione, riassunti, esercizi vari, questionari, interrogazioni orali.

MEZZI E STRUMENTI

Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, integrato da appunti, schemi di sintesi, schede di approfondimento, forniti dalla docente, per consentire ai discenti un'acquisizione graduale e consapevole dei contenuti. Durante l'anno, le attività didattiche si sono effettuate in modalità in presenza e , a volte, a causa dell'emergenza epidemiologica, in DDI, utilizzando strumenti informatici.

LIBRO DI TESTO

S. Zaninelli - C. Cristiani "Attraverso i secoli" Edizione Atlas vol. 3

RELAZIONE PCTO



**I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali
per l'Orientamento D.lgs. n.62/2017

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. ssa SARA MININI

CLASSE: 5^B SALA

Studenti coinvolti: N° 14 di cui n° 7 maschi e n° 7 femmine

Attività: stage in azienda e incontri con esperti.

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
D'INGEO Marco	140
DE MAGGIS Vito	267
DE SERIO Flavio	140
DEL CARMELO Francesca	261
FONZO Valeria	In svolgimento
LADISA Michele	In svolgimento
LANAVE Samoah	In svolgimento
LORUSSO Michele	140
MAJDOUB Nour	52
MAJDOUB Ranwa	52
MARSICO Brian	In svolgimento
PERAGINE Graziana	220,5
PRINCIGALLI Alessia	
SARACINO Luca	140

CONSIDERAZIONI FINALI

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2019/20 ha coinvolto la classe 5[^] SB, ad oggi nell'anno scolastico 2021/22, il percorso riguarda 14 studenti, di cui 2 inserimenti ad anno iniziato per trasferimento da altra scuola.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore e delle attività con esperti, ha avuto inizio nel 2019 e si è concluso, per quanto riguarda l'impegno degli allievi, a Maggio 2022. Sotto il mio tutoraggio sono avvenute le attività legate solo all'anno scolastico 2021/22. A causa dell'emergenza sanitaria, alcuni studenti non hanno potuto completare il percorso. Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 6 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri studenti hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

Per chi le ha svolte, le attività di PCTO hanno costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e hanno permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato

in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e i tutor aziendali. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l'esperienza in modo molto positivo. Le competenze professionali acquisite dagli studenti sono state mediamente ottime sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di PCTO. I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro dei ragazzi.

Competenze trasversali

Tutte le attività condotte nei PCTO devono essere finalizzate all'acquisizione delle competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali;
- competenza imprenditoriale.

Bari, 11 maggio 2022

La tutor scolastica
Prof.ssa Sara Minini

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

CANDIDATO/A **COGNOME** _____
NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento 	10 9 8

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
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)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		___/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		___/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

COMMISSIONE _____ _____ _____	PRESIDENTE _____ _____
-------------------------------------	---------------------------

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____
GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO/A COGNOME _____
NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<p>Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p> <p>Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto</p> <p>Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p> <p>Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p> <p>Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto</p> <p>Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p> <p>Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4 2</p>

	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	3
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	2
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	1
	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		/20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		/15

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

COMMISSIONE _____ _____ _____	PRESIDENTE _____
-------------------------------------	------------------

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

CANDIDATO COGNOME _____
 NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6</p>

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti	2
Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2 - 1	

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	12
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
	Non inserisce riferimenti culturali	4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		____/15

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

COMMISSIONE _____ _____ _____	PRESIDENTE _____
-------------------------------------	------------------

TABELLA CONVERSIONE IN QUINDICESIMI (ALLEGATO C O.M. 65 del 14/03/2022)

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

ESAMI DI STATO 2021/22

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione			
Candidato			Classe
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 1.5 punti)	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	0.5	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	1.5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina (max 3 punti)	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo lacunoso e non pertinente	0.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo superficiale e impreciso	1	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e impreciso	1.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e corretto	2	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo adeguato e corretto	2.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo approfondito e corretto	3	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 4 punti)	Dimostra competenze inadeguate	0.5	
	Dimostra competenze scarse	1	
	Dimostra competenze parziali	1.5	
	Dimostra competenze appena sufficienti	2	
	Dimostra competenze adeguate	2.5	
	Dimostra competenze discrete	3	
	Dimostra competenze complete	3.5	
Dimostra competenze eccellenti	4		
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 1.5 punti)	Argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando un linguaggio specifico	0.5	
	argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	1.5	
Punteggio totale della prova			

Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori
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.
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.
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
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita
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
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti
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
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
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
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali

Punteggio totale della prova

ALLEGATI RISERVATI: N3 FASCICOLI