



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004718 del 13/05/2022
V (Entrata)

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

Classe 5[^] Sez. A

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia Settore Cucina

Docente Coordinatore: Prof.ssa ROBERTA LOPEZ

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. *La storia 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 - Attrezzature e materiali 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 (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)*
11. *Commissari Esami di Stato*
12. *Verifiche in vista degli Esami di Stato*
 - 12.1. *Nodi concettuali*
13. *Credito scolastico*
14. *Elenco Allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 O.M. n. 65 dell'14/03/ 2022, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

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 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 compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 2 in compresenza 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. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^A A ENOGASTRONOMIA: CUCINA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno		Provenienza
1	CARELLA	GIORGIA	BARI
2	CASSANO	MARTINA	MODUGNO
3	CISTERNINO	GAETANO	BARI
4	COLATORTI	GIORGIA	ADELFA
5	DE MARZO	MARCO	BARI
6	DI FONTE	FEDERICA	BARI
7	FINO	FRANCESCO	BARI
8	MONTELLI	GIORGIA	BARI
9	PACIULLO	REBECCA	BITONTO
10	PALTERA	EMANUELA	BARI
11	PEPE	MARTINA	BARI
12	SALVATI	FRANCESCO NICOLA	BARI
13	SCIANATICO	FLORIANA	BARI
14	SEMERARO	NICOLO'	BARI
15	SIRAGO	MATTEO	BARI
16	TENZONE	ALFREDO	BARI

N. totale alunni: 16 di cui maschi n° 7 e femmine n° 9.

Iter della classe

Frequenza: La classe ha evidenziato negli anni una frequenza abbastanza regolare, la discontinuità per alcuni studenti è stata determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e a volte anche dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. La provenienza degli alunni infatti, è eterogenea: molti sono di Bari, gli altri provengono da frazioni e paesi limitrofi. Non sono mancate le 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 guidarli ad un migliore rendimento.

Qualche alunno ha evidenziato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro di recupero programmato da parte del consiglio di classe. Per alcuni alunni sono stati registrati inoltre casi di frequenti ritardi e numero di assenze abbastanza elevato.

Comportamento: Il comportamento della classe è stato nel complesso accettabile anche se negli anni non sono mancati alcuni atteggiamenti poco rispettosi da parte di pochi alunni. I discenti hanno sviluppato relazioni interpersonali abbastanza serene, nonostante il gruppo classe non si presenti coeso ma piuttosto diviso in piccoli gruppi. L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un positivo

e proficuo clima relazionale. Tutti i discenti, in misura diversa, hanno partecipato al dialogo educativo nella maggior parte delle discipline, mostrando per alcune un interesse e una motivazione più pacata. Un piccolo numero di alunni si è distinto per impegno proficuo abbastanza costante. Per altri, l'impegno profuso durante l'anno è risultato non sempre adeguato.

Profitto:

La classe nel corso del triennio ha visto il seguente avvicendamento di docenti:

Materie	3°	4°	5°
Italiano/Storia	SCALONE	SCALONE	SCALONE
Matematica	PETROSINO	PETROSINO	PETROSINO
DTA	ANGARANO	SAVINO	SAVINO
Spagnolo	SAPIENZA	SAPIENZA	SAPIENZA
Inglese	ALBERTI	LOPEZ	LOPEZ
Lab. Enog. Settore Cucina	RAGO	MIRENDA	MAGGIORE
Lab. Enog. Settore Sala	_____	CARULLI	MAZZARISI
Sc. dell'alimentazione	PATRUNO	LAGIOIA	PATRUNO
Scienze motorie	MASSARI	MASSARI	MASSARI
Religione	LEONE	LEONE	LEONE

L'avvicendamento di docenti in alcune discipline oltre che le difficoltà registrate negli ultimi due anni scolastici a causa della pandemia da SARS-COVID, hanno causato un comprensibile disagio, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

La classe, nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione del lavoro assegnato a casa. Ciò ha reso abbastanza difficile creare un percorso di studio organico e proficuo e veicolare conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di elevato spessore. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico, una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione.

Le capacità logiche, interpretative, espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono i risultati conseguiti dagli stessi. Tenuto conto del livello di partenza, delle singole capacità e dell'impegno profuso, un gruppo di alunni ha conseguito risultati più che discreti; per un altro gruppo, più numeroso, la preparazione può considerarsi di livello più che sufficiente, con acquisizione di conoscenze essenziali degli argomenti trattati e sufficienti competenze; di livello modesto, infine, sono le competenze per pochi studenti, la cui preparazione risulta superficiale ed il profitto risulta non pienamente sufficiente.

Discorso a parte va fatto per gli stage formativi, dove gli alunni che vi hanno partecipato hanno manifestato un attivo coinvolgimento con risultati apprezzabili.

Quanto ai contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline.

Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero in itinere.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**Docente coordinatore: Roberta Lopez**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Scalone	Maria Giovanna
Inglese (1 [^] lingua)	Lopez	Roberta
Spagnolo (2 [^] lingua)	Sapienza	Elisabetta
Matematica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Savino	Francesca
Scienze e cultura dell'alimentazione	Patruno	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maggiore	Carla
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Mazzarisi	Michele
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Docente specializzato	Scorca	Rosanna
Docente specializzato	Marra	Anna Alessandra
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Paciullo	Rebeca
	Semeraro	Nicolò

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; sa 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 – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico - cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative.

Hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X	X	X		X	X	X	
Lab. Enog. Sala e vendita	X						X	
Lingua Inglese	X	X			X		X	
Lingua Spagnola	X			X				
DTA	X	X				X	X	
Matematica	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv. Enog. cucina	X		X					X

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	X		X
Lab. Enog. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X		X		
Lingua Spagnola	X					
DTAR	X	X				X
Matematica	X	X				
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enog. cucina	X	X		X	X	X

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 curricolo 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.

Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell'educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Matematica, Storia, Inglese, DTAR, Spagnolo, Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita, IRC.

L'insegnamento ha sollecitato gli studenti, come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzione, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile ed importante compito personale e sociale.

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre.

- NUCLEO TEMATICO 3- Cittadinanza digitale- " VIVERE IN UN MONDO VIRTUALE." (ore 15)

con l'obiettivo di far acquisire la capacità dell'individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

- NUCLEO TEMATICO 1 – Costituzione Diritto (nazionale e internazionale) legalità e solidarietà. "I CITTADINI E LO STATO " (ore 18) con l'obiettivo di rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.

Agire con senso di legalità e solidarietà sociale riconoscendo e condannando comportamenti illegali, criminalità, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

Durante le attività di educazione civica si è cercato di stimolare in ognuno spirito critico e senso di responsabilità.

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	
♦	Comпонenti	♦	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		

N. Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico: almeno 1 per quadrimestre

Criteria 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. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzata dagli alunni, genitori e dagli operatori del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione e per favorire l'inclusione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori di specializzazione.

Nel definire le attività da far svolgere ad ogni alunno per i percorsi delle competenze trasversali e per l'orientamento si tiene conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali e, delle attitudini di ognuno, permettendogli di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

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.

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

La maggiorparte degli alunni ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico poichè la situazione epidemiologico ha comportato difficoltà di realizzazione negli anni precedenti.

Competenze di cittadinanza :

- Acquisizione della cultura del lavoro
- Capacità di comunicazione
- Capacità di lavorare in gruppo
- Capacità di adeguarsi al contesto
- Proattività

11. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

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

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Scalone Maria Giovanna
Spagnolo (2 ^a lingua)	Sapienza Elisabetta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Savino Francesca
Scienze e cultura degli alimenti	Patrino Grazia
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maggiore Carla
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Mazzarisi Michele

12. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO (art. 22 O.M. 65 DEL 14/03/2022)

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato sono state effettuate simulazioni delle prove.

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 contaminazioni

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 D. Lgs. 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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dell'11 maggio 2022.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
SCALONE MARIA GIOVANNA	Italiano e Storia	
LOPEZ ROBERTA	Inglese	
SAPIENZA ELISABETTA	Spagnolo	
SAVINO FRANCESCA	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
PETROSINO CELESTINA	Matematica	
PATRUNO GRAZIA	Scienze degli Alimenti	
MAGGIORE CARLA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
MAZZARISI MICHELE	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
MASSARI NICOLA	Scienze Motorie e sportive	
LEONE GIANVITO	Religione cattolica	
SCORCA ROSANNA	Docente specializzato	
MARRA ANNA ALESSANDRA	Docente specializzato	

LA COORDINATRICE
(Prof.ssa Roberta Lopez)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

La componente alunni
Rappresentanti

Paciullo Rebeca
Semeraro Nicolò

14. ELENCO ALLEGATI

- *Schede disciplinari di tutte le discipline*
- *Relazione percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL) rilasciata dal tutor*
- *Griglie di valutazione*
- *Allegati riservati: n.2*



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ALLEGATO N.1

SCHEDE DISCIPLINARI

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Italiano
DOCENTE	Prof.ssa Scalone Maria Giovanna
LIBRO DI TESTO	“Scoprirai leggendo” 3, Paolo Di Sacco, Paola Manfredi. Appunti, mappe concettuali, fotocopie, materiale vario in formato elettronico.

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Il Positivismo: l'ideologia dominante

Il Naturalismo

Lettura e analisi del testo: *Gervasia all'Assomoir*

Il Verismo

Una scrittrice del vero, femminista: Sibilla Aleramo.

La presa di coscienza di una donna

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Il pensiero, la poetica e la tecnica narrativa

Vita dei Campi: *Rosso Malpelo*

I Malavoglia: *L'inizio dei Malavoglia; Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita*

IL DECADENTISMO

La crisi del razionalismo

Le poetiche del Decadentismo

La poesia simbolista francese: Baudelaire

Lettura del testo: *Corrispondenze*

La narrativa decadente (sintesi)

GABRIELE D' ANNUNZIO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'estetismo de *Il piacere*

Il superomismo e il panismo

Le Laudi, Alcyone: *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI

La vita, le opere e la poetica

Myricae: *X agosto, Lavandare, Temporale*

LE AVANGUARDIE

Le Avanguardie storiche (sintesi)

Il Futurismo: Marinetti

Manifesto del Futurismo, Manifesto della cucina futurista

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'Umorismo: *La differenza fra umorismo e comicità, la vecchia imbellettata*

Le Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*

Il fu Mattia Pascal: *Pascal porta i fiori alla propria tomba*

ITALO SVEVO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

La Coscienza di Zeno: *L'ultima sigaretta; La paradossale conclusione del romanzo*

L'ETA' CONTEMPORANEA

L'ERMETISMO-UNGARETTI

La vita, le opere e la poetica

L'Allegria: *Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Soldati*

Guida alla 1^ prova scritta e al colloquio dell'esame di Stato

ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

Discriminazione e violenza di genere

La sicurezza sul lavoro

La crisi climatica

La guerra in Ucraina

UDA: La Dieta mediterranea

Carta dei valori della dieta mediterranea Unesco (cenni)

I Malavoglia

Il Manifesto della cucina futurista e l'abolizione della pastasciutta

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere i movimenti letterari dalla fine dell'Ottocento al Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea.

Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore. Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dall'esame di stato.

Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

COMPETENZE

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.

Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dall'esame di stato.

Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

ABILITA'

Operare confronti e sintesi disciplinari.

Operare collegamenti interdisciplinari.

Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come introduzione, integrazione e sintesi degli argomenti trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni, interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi. 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. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici per DDI.

VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso la produzione di testi, prove strutturate e semistrutturate, microinterrogazioni e interrogazioni, analisi delle schede sui testi.

Le verifiche formative hanno determinato per gradi, se ed in quale misura gli alunni abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati. La valutazione sommativa ha tenuto conto soprattutto dei progressi realizzati dall'alunno; i ragazzi sono stati tempestivamente informati sia del voto sia dei criteri con cui esso è stato attribuito, anzi, sono stati sollecitati ad autovalutarsi e a motivare il proprio giudizio.

La docente

Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Storia
DOCENTE	Prof.ssa Scalone Maria Giovanna
LIBRO DI TESTO	Attraverso i secoli, S. Zaninelli C. Cristiani, Atlas, appunti, fotocopie, materiale vario in formato elettronico.

CONTENUTI

GLI INIZI DEL NOVECENTO

La Belle Époque

Nasce la società di massa

L'Europa percorsa da molte tensioni

L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA

L'Italia unita e i suoi problemi: la Destra storica, sintesi

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

La lunga stagione delle riforme

La politica estera di Giolitti e il tramonto dell'età giolittiana

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale

La prima fase della guerra

L'Italia in guerra

Il 1917: un anno di svolta

La fine della guerra

L'inferno delle trincee, analisi documenti

Visione del film *Uomini contro*

LA RIVOLUZIONE RUSSA

L'Impero russo: un gigante in crisi

Il 1917: l'anno delle rivoluzioni

La guerra civile e la nascita dell'Unione sovietica

I TRATTATI DI PACE

La nuova geografia dell'Europa

Una pace difficile e fragile

IL PRIMO DOPOGUERRA

La crisi del '29 e il New Deal

I REGIMI TOTALITARI

Lo Stalinismo (cenni)

L'ascesa del fascismo in Italia

La dittatura fascista in Italia

La Germania e il nazismo

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA

La Seconda guerra mondiale

La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza (Visita al Museo civico: *Le donne resistenti*)

La Conferenza di Yalta e la divisione del mondo

La Shoah

LA GUERRA FREDDA (cenni)

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione in guerra

LA COSTITUZIONE REPUBBLICANA

Breve storia della Costituzione

I caratteri

Art. 11 con breve commento

Art. 21 con breve commento

LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI

ONU, NATO, UE (cenni)

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, a causa di pregresse lacune di ordine espressivo e culturale e mediocre applicazione allo studio, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere le principali caratteristiche del lavoro storiografico. Conoscere, comprendere e analizzare i principali fenomeni economici e sociali di Otto-Novecento. Distinguere le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.

COMPETENZE

Saper argomentare oralmente e per iscritto sulle questioni storiografiche. Comprendere e analizzare cause e conseguenze economiche e sociali dei principali avvenimenti di Otto-Novecento. Saper argomentare oralmente e per iscritto sui problemi socio-economici di storia dell'età industriale.

ABILITA'

Operare sintesi e collegamenti disciplinari. Operare relazioni di tipo interdisciplinare.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come problematizzazione, spiegazione e argomentazione dei temi storici trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni; interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi.

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. Si è consolidato il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici per DDI.

VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso la produzione di testi, prove strutturate e semistrutturate, microinterrogazioni e interrogazioni, analisi delle schede sui testi.

Le verifiche formative hanno determinato per gradi, se ed in quale misura gli alunni abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati. La valutazione sommativa ha tenuto conto soprattutto dei progressi realizzati dall'alunno; i ragazzi sono stati tempestivamente informati sia del voto sia dei criteri con cui esso è stato attribuito, anzi, sono stati sollecitati ad autovalutarsi e a motivare il proprio giudizio.

La docente

Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

Anno scolastico 2021/2022 - Classe 5° – sez. A /Enogastronomia Settore Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Matematica
DOCENTE	Petrosino Celestina
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per il secondo biennio degli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici • Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	<p>MODULO 1: Algebra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di primo grado. • Equazioni di primo grado • Disequazioni fratte • Disequazioni di secondo grado. • Equazioni di secondo grado • Sistemi di disequazione <p>MODULO 2: Analisi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di funzione • Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio e studio del segno. • Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali, esponenziali e logaritmiche: calcolo del dominio. • Limiti di funzioni reali di variabile reale. • Funzioni continue e proprietà delle funzioni continue. • Asintoti e grafico probabile di una funzione. • La derivata. • Funzioni crescenti e decrescenti. • Massimi e minimi • Concavità, convessità e punti di flesso. • Lo studio di una funzione razionale e rappresentazione grafica. <p>MODULO 3: Probabilità e Statistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nozioni di base di Probabilità • Nozioni di base di Statistica

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione interattiva• Cooperative Learning• Problem solving• Esercitazioni guidate pratiche• Didattica a Distanza
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">• Mappe concettuali• Schede di lavoro• Libro di testo
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none">• Risoluzione di problemi ed esercizi• Verifica orale e scritte

La docente

Prof.ssa Petrosino Celestina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' STRANIERA (INGLESE)
DOCENTE	Prof.ssa Lopez Roberta
LIBRO DI TESTO	Well done – Cooking di Catrin Ellen Morris - ELI

CONTENUTI

Module 1: SAFETY PROCEDURE

HACCP

BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARD

FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING

FOOD CONTAMINATION RISKS AND PREVENTIVE MEASURES

Module 2: NUTRITION

THE MEDITERRANEAN DIET

ALTERNATIVE DIETS

ORGANIC FOOD

GENETICALLY MODIFIED FOOD

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

Module 2: CAREER PATH

HOW TO BECOME A CHEF

- 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.

La docente

Prof.ssa Roberta Lopez

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Lingua e Civiltà Spagnola
DOCENTE	Prof.ssa Elisabetta Sapienza
LIBRO DI TESTO	Nuevo en su punto – Ed. Hoepli

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo SABOREANDO ESPANA

Costumbres alimenticias españolas/italianas (recetas)	Los regimenes alimentarios : la dieta mediterranea y la piramide de los alimentos
Gastromapa de España – las tapas	Designación de productos de calidad

Modulo 2: Titolo SALUD E HYGIENE EN COCINA

Normas higiénicas para los profesionales de cocina	Las intolerancias
Reglas HACCP	Las alergias
La contaminación de los alimentos	Comida lenta vs comida rápida
La conservación de los alimentos	

Modulo 3: Titolo LA RESTAURACION

La comida rápida	El servicio de banqueting
La comida para llevar	El servicio de catering
El bufè	

Ad integrazione del testo in adozione, inoltre, state effettuate letture di approfondimento tratte da documenti veri e/o altri testi ed alcune dispense dell'insegnante su alcuni temi quali:

Ricette tipiche di tapas e piatti della tradizione quali:

paella; tortilla, gazpacho, pulpo a la gallega, patatas bravas y salsa alioli, cocido maragato/madrileño; arroz con leche, tarta de santiago, torrijas, churros, gazpacho, pipirrana y ajoblanco; arepas

Altre letture ad integrazione del testo (tratte per lo più dal testo Al Gusto Ed Hoepli)

alergia e intolerancia; la cocina sin gluten; - comida ràpida vs comida lenta- , la contaminación de los alimentos;La designacion de los productos de calidad; la alta cocina, La comida rápida; El restaurante màs antiguo del mundo; Fresc Co; comida para llevar; los productos de calidad; - los habitos de comida de los españoles- La dieta mediterrànea; los regimenes alimentarios

CONOSCENZE

Conoscere l'organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;

Conoscere il lessico di settore;

Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua spagnola e del linguaggio specifico del settore;

Conoscere gli aspetti socio-culturali dei paesi ispanici, riferiti in particolare al settore di indirizzo;

Conoscere in lingua gli argomenti inerenti alla dieta mediterranea, ai vari stili di vita, alla presentazione dei piatti della tradizione gastronomica spagnola, al mondo della ristorazione in generale, dalla tipologia di ristorazione alle regole dell'Haccp e igiene e sicurezza in cucina.

COMPETENZE

Avere padronanza lessicale e capacità espositiva il più articolata e disinvolta possibile e sempre meno mnemonica

Saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;

saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi

CAPACITA'

Avere capacità di analisi e comprensione dei testi di carattere professionale

Essere capaci di applicare in maniera autonoma le conoscenze acquisite nella disciplina e di quest'ultima con le altre

Aver capacità di utilizzo del lessico e della fraseologia di settore;

Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in spagnolo relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

➤ Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante le seguenti:

METODOLOGIE

Si è privilegiato il metodo induttivo, un approccio comunicativo-funzionale, si sono realizzate mappe concettuali e schemi grafici e verbali.

La lezione frontale è stata utilizzata per dare informazioni e per formalizzare nozioni. Non sono mancati momenti dedicati ad una riflessione grammaticale sui meccanismi linguistici, anche attraverso un'analisi comparativa con la propria lingua

Si è data rilevanza alla centralità del testo, alla lettura guidata, alla lezione interattiva; lettura e analisi di testi scritti e orali anche reali riguardanti l'ambito professionale, attività di comprensione, sintesi, traduzione e produzione; esercizi di revisione e rinforzo delle strutture linguistiche; verifiche scritte (questionari, traduzioni, riassunti; verifiche orali (esposizione dei contenuti)

STRUMENTI

Libro di testo, testi reali, lavagna, appunti, mappe dizionario bilingue online e non, video e file di ascolto.

VALUTAZIONE

La valutazione è stata di tipo formativa e sommativa in cui si sono tenuti conto degli indicatori quali: conoscenze; comprensione; espressione ed autonomia oltre all'attenzione e alla partecipazione, al comportamento; all'acquisizione e consapevolezza del metodo di studio e all'impegno verso i doveri a scuola, a casa e alla continuità nello studio. Sono state somministrate prove soggettive e non strutturate (prove operative, colloqui), prove oggettive (simulazioni guidate, prove strutturate, semi strutturate, questionari) e/o altre tipologie di prove.

La Docente

Prof.ssa Elisabetta Sapienza

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Patruno Grazia
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado Ed. Poseidonia scuola

CONTENUTI

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

- Le linee guida per una sana alimentazione
- Formulazione di una dieta equilibrata
- 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
- Alimentazione e tumori
- 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
- Certificazioni di qualità: i marchi di qualità regolamentata DOP, IGP, STG, PAT

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

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Contaminazioni e igiene degli alimenti • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

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

METODOLOGIE	Cooperative learning, Esercitazioni autonome o di gruppo, Conversazione guidata
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali.

La docente

Prof.ssa Grazia Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Carla Maggiore
LIBRO DI TESTO	CHEF E PASTRY - Tecniche di cucina e pasticceria ALMA - Edizioni PLAN

CONTENUTI

- L'HACCP e l'igiene; Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante
- Il catering
- Il banking
- Sicurezza e tutela della salute (Sicurezza alimentare e pacchetto Igiene)
- Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari
- La qualità alimentare, Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nei luoghi di lavoro
-

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- ✓ CREPPE ALLA PARIGINA; CREPPE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- ✓ CREPPE ALLA FIORENTINA; CREPPE VEGETARIANE;
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI; POLPETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- ✓ BRUSCHETTE DI VERDURE GRIGLIATE;
- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ FILETTO DI SGOMBRO A I CARCIOFI;
- ✓ FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE;
- ✓ CECI E TRIA;
- ✓ PUREA DI FAVE CON CICORIE;
- ✓ SFORMATINO DI FAVE E CICORIE;
- ✓ TORTA SACHER;
- ✓ TIRAMISU';
- ✓ CARTELLATE AL VIN COTTO;
- ✓ SASSAMELLI;
- ✓ DOLCI DI PASTA DI MANDORLE;
- ✓ PANZEROTTI MOZZARELLA E POMODORO; POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI, CIME DI RAPA;
- ✓ PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE;
- ✓ SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI;
- ✓ ALICI IN TORTIERA;
- ✓ TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLO SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA;
- ✓ LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;
- ✓ LASAGNE ALLA BOLOGNESE;
- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA;
- ✓ AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE ALLA PIEMONTESE;
- ✓ PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA.
- ✓ FILETTO ALLA WELLINGTON, PATATE NOCCIOLA E CAROTINE GLASSATE
- ✓ SCALOPPINE AL LIMONE, FILETTO DI MAIALINO, PATATE CASTELLO
- ✓ TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, BUCATINI ALL'AMATRICIANA

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivi:

CONOSCENZE

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.

La produzione locale.

Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni

Criteri di elaborazione di menù e carte.

Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo, prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

Le principali norme igieniche e di sicurezza; Le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità.

Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.

Applicare le tecniche di preparazione e cottura.

Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.

Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

COMPETENZE

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

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica italiana e regionale.

Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative

Curare tutte le fasi del ciclo cliente

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

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo; indagini; realizzazione delle indagini e delle applicazioni proposte dal libro di testo; riviste del settore.

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo; classe virtuale, messaggistica istantanea.

La docente

Prof.ssa Maggiore Carla

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Enogastronomia Sala e Vendita
DOCENTE	Prof. Mazzarisi Michele
LIBRO DI TESTO	Salabar Smart Cucina/ Tecnica e Pratica di Sala, Bar e Vendita Galeazzi Oscar, Hoepli

CONTENUTI:

U.D. 1: COMUNICAZIONE – VENDITA – MENU' - H.A.C.C.P.:

- Conoscere le diverse tecniche di comunicazione;
- Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di clientela;
- Utilizzare le diverse tecniche di vendita;
- Stilare le diverse tipologie di menù a la carte e per banchetti;
- Conoscenza di tutte le norme d'igiene del personale di sala e degli ambienti di lavoro.

U.D. 2: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI:

- La tipicità come elemento strategico;
- Che cos'è il prodotto tipico;
- La dimensione collettiva;
- Il valore del prodotto tipico;
- Forze e debolezze dei prodotti tipici;
- Il ruolo dei consumatori;
- I marchi di tutela dei prodotti.

U.D. 3: REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI:

- Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini,
- Conoscere le diverse tecniche di vinificazione
- Essere in grado di fare l'analisi sensoriale del vino;
- Saper fare l'abbinamento cibo-vino;
- Conoscere le potenzialità del turismo enogastronomico.

U.D. 4: I COCKTAIL IBA:

- Conoscenza dei cocktail mondiali riconosciuti dalla codifica IBA
- Conoscere i momenti per proporli.
- Tecniche di preparazione di un cocktail;
- L'alcool: consumo e dosi;
- Vendere i cocktail.

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

<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le funzioni e il formato della carta delle vivande - Aspetti gestionali e le strategie grafiche di vendita - Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane - La gestione operativa di catering e banqueting - La vite, la fermentazione alcolica e la vinificazione - Lo spumante: il metodo classico o tradizionale e il metodo charmat - L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento - La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail
<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed 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. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione. <p>La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.</p>

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - 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 di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. - Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. - Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
-----------------	---

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

METODOLOGIE
<p>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.</p>

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
<p>Stage, laboratori attrezzati di sala e di bar, libro di testo, video lezioni, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite Whats App, YouTube e siti internet.</p>

Il docente

Prof. Mazzarisi Michele

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Disciplina e Tecnica delle Aziende Ricettive D.T.A.R
DOCENTE	Prof.ssa Savino Francesca
LIBRO DI TESTO	Imprese Turistiche ed Alberghiere, G. Aiello ed. HOEPLI

CONTENUTI

SOSTENIBILITA' e QUALITA' /AMBIENTE

IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

- Evoluzione del marketing e sue tendenze
- Metodologie e strumenti di marketing turistico
- Marketing razionale, emozionale e dello spirito
- Le fasi del marketing management
- Tipologia di enti ed organismi nazionali, internazionali ed europei del turismo integrato
- marketing interno ed esterno, misto
- segmentazione della clientela e mercato obiettivo

ETICA E DIRITTI NEL TURISMO

turismo sostenibile e responsabile

-il

MARKETING STRATEGICO-OPERATIVO

- Strumenti di pianificazione e programmazione: marketing plan e budget
- Il sistema informativo di marketing: fonti interne ed esterne
- Tecniche di analisi SWOT, di posizionamento del mercato e di posizionamento mentale
- marketing diretto
- Procedure e tecniche di organizzazione e di fidelizzazione del cliente
- Tecniche di marketing mix: elementi e strumenti di marketing
- ciclo di vita del prodotto, strategia dei prezzi, i canali distributivi, pubblicita', promozione, personale, pubbliche relazioni
- B2B e B2C
- Procedura di una business idea

CIBO E SALUTE

TURISMO E TERRITORIO

- Metodologie e tecniche di promozione territoriale : la destinazione turistica
- marketing turistico e territoriale, destinazione ITALIA

SICUREZZA E CONTAMINAZIONE

Prodotti tipici locali e marchi di qualità

- prodotti tipici e locali, nostrani

- gruppi d'acquisto solidale
- marchi comm.li, marchi industriali e di qualità
- sistemi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti enogastronomici
- Metodi di commercializzazione: BIO, KM 0 ecc.

PARTE DI PROGRAMMA ANCORA DA SVOLGERE DAL 15/05/21 FINO AL TERMINE DELL'ANNO

SCOLASTICO: Metodologie e tecniche di diffusione e promozione sul web e marketing virale, @marketing, Contratto di vendita di pacchetti di viaggio: responsabilità ed inadempimenti contrattuali

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

<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio -Agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche -Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Culinary Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. -Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. -Contribuire alle strategie di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali -Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore turistico con particolare riguardo agli aspetti culturali, enogastronomici utilizzando il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera

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

METODOLOGIE

Spiegazioni con lezioni frontali, debate, mappe concettuali , esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Nel sussieguo del quadrimestre vi e' stato l' utilizzo di strategie didattiche digitali quali: decision making, brainstorming ecc..

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Libri di testo, fotocopie illustrative.

VALUTAZIONI FORMATIVE E SOMMATIVE

La valutazione formativa, in ciascuno dei due periodi dell'anno scolastico, e' stata eseguita con un numero minimo di 2 prove scritte e 2 interrogazioni orali comprensive di riferimenti all'educazione civica. Come risultato sommativo, si tien conto ulteriormente di debates, di assegnazione di compiti domestici con correzione dei risultati, di risoluzione di problemi non complessi in situazioni ben note.

La Docente

Prof.ssa FRANCESCA SAVINO

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Scienze Motorie
DOCENTE	Prof. Massari Nicola
LIBRO DI TESTO	Più 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 curricolare, 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.
------------------	---

Il docente

prof. Nicola Massari

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Religione Cattolica
DOCENTE	Prof. Leone Gianvito
LIBRO DI TESTO	“A lauto convito “ Salano Massimo ed. EDB EDIZ. DEHONIANEE BO

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.
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 Saliani

"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).

Il Docente

Prof. Gianvito Leone

SCHEMA INTERDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA

DISCIPLINE	D.T.A.R., Storia, Inglese, Spagnolo, Enogastronomia Sala e Vendita, IRC
DOCENTI	Prof. Francesca Savino, Maria Giovanna Scalone, Roberta Lopez, Elisabetta Sapienza, Michele Mazzarisi, Leone Gianvito

NUCLEO TEMATICO 3- Cittadinanza digitale

VIVERE IN UN MONDO DIGITALE

TEMI: L'impresa ai tempi di internet

C.C.I.A.A. e Codici ATECO, SUAP e COMUNICA

ID e Sistema Pubblico d'Identità Digitale

Firma digitale

Reati:phishing, smishing e vishing

Fake news

Diritti e doveri dei minori

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 ed il Registro delle imprese la Camera di Commercio Lo Sportello Unico per le attività produttive COMUNICA SPID e la firma digitale Lotta ai reati sul web
-------------------	---

ABILITA'	Descrivere un'inizio di attivita' aziendale sul web
	Spiegare e analizzare la comunicazione digitale delle imprese con il sistema pubblico
	Elencare la tipologia di reati e frodi digitali

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

METODOLOGIE
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 delle abilità
La didattica e' stata integrata dall'uso di dispositivi mobili personali di ciascun allievo.

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e fotocopie.
Appunti e sintesi, interazione con il WEB

SECONDO QUADRIMESTRE

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

I CITTADINI E LO STATO

TEMI: Costituzione Repubblicana: art 1-2-3-4-35

Composizione e principi fondamentali del nostro ordinamento Costituzionale

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

La legalità , Reati fiscali : evasione, elusione; le frodi sul vino

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.

--

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

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Collaborare e partecipare alla vita scolastica in modo responsabile e costruttivo• Promuovere corretti stili di vita negli ambienti lavorativi e sociali• Saper riconoscere i principi, libertà, diritti, doveri e le fonti normative con la loro gerarchia
	<ul style="list-style-type: none">• Saper agire in un sistema di regole• Utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati .• Utilizzare un lessico di riferimento

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

METODOLOGIE
Lezioni frontali, lavori di gruppo.
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.
Debate su espressioni critiche ed esperienziali da parte degli studenti in merito alle tematiche trattate.
Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti mediante dibattiti, schematizzazioni riassuntive.

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali informativi dal testo della Costituzione e libro didattico in uso
Appunti e sintesi, fotocopie.

VALUTAZIONI FORMATIVE E SOMMATIVE

La valutazione formativa è stata eseguita con 2 prove scritte e 2 orali inserite nel contesto di verifiche scritte della disciplina di riferimento, nei due periodi quadrimestrali dell'anno scolastico. Per la valutazione sommativa si formula anche sulla base di lavori personali degli allievi eseguiti con ricerche ed interventi critici, proposte ecc.



**I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”
BARI**

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022
ALLEGATO N. 2**

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

RELAZIONE FINALE

**DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. ssa CARLA
MAGGIORE**

CLASSE: 5^A CUCINA

Studenti coinvolti: N° 16 di cui n°6 maschi e n° 9 femmine.

Attività: stage in azienda e orientamento (partecipazione al Salone dello studente)

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
Carella Giorgia	100 + 4
Cassano Martina	159 +70
Cisternino Gaetano	0
Colatorti Giorgia	159
De Marzo Marco	4
Di Fonte Federica	214 +4
Fino Francesco	156
Montelli Giorgia	75
Paciullo Rebeca	210 + 4
Paltera Emanuela	214 + 4
Pepe Martina	65
Salvati Francesco Nicola	108
Scianatico Floriana	4
Semeraro Nicolò	108
Sirago Matteo	0
Tenzone Alfredo	0

A causa dell'emergenza sanitaria alcuni alunni non hanno completato le 210 ore di alternanza (**ai sensi dell'O.M. DEL 03/03/2021 n.53 che prevede la deroga al monte orario previsto per il percorso PCTO e stabilisce che non rappresenta un requisito di ammissione agli esami di Stato**).

CONSIDERAZIONI FINALI

Il progetto PCTO "Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento" attivato nell'anno scolastico 2019/20 ha coinvolto la classe 5[^] cucina A per un totale di 16 alunni.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende del settore ricettivo-ristorativo, ha avuto inizio nel 2019. A causa dell'emergenza sanitaria Covid 19 alcuni alunni, non hanno avuto la possibilità di completare gli stage aziendali programmati nei due anni precedenti. Pochissimi invece non hanno svolto alcuna attività di stage.

Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 8 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 alunni hanno maturato le esperienze dei tirocini formativi sono state apprezzabili. Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite nell'ambito del percorso scolastico e ha permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro e con le sue regole.

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 stagisti sono state mediamente buone sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di stage.

I titolari delle aziende degli alunni che hanno già concluso l'esperienza di stage si sono detti soddisfatti del lavoro e dell'impegno 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.

Le attività sono state svolte con la supervisione di un tutor (aziendale) per tutta la durata dell'alternanza e hanno previsto funzioni di:

- Supporto dell'inserimento dell'alunno nel contesto aziendale e monitoraggio del livello di soddisfazione rispetto all'attività quotidiana;
- Condivisione con l'allievo delle norme che regolano la vita aziendale;

- Affiancamento dell'allievo nella operatività dell'azienda nel suo complesso e dei processi lavorativi e relative tempistiche;
- Garanzia della realizzazione del progetto formativo programmato.

Le attività svolte sono state individuate in funzione degli obiettivi di apprendimento e delle competenze associate al PCTO. Tali obiettivi sono stati individuati in funzione delle lezioni oggetto della trattazione teorica.

PCTO

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

PERCORSO TRIENNALE <u>Tipologia</u>	ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
BAR PANINOTECA PASTICCERIA PANIFICIO BRACERIA	PANETTERIA PASTICCERIA “FOCACCIA MIA” “SIGNORILE”	- Banconista di tavola calda; - Preparazione di base pasticceria; - Dolci da forno - Impasti lievitati, montati, sfogliati	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione della cultura del lavoro • Capacità di comunicazione • Capacità di lavorare in gruppo



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ALLEGATO N.3

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: <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	Si esprime in modo: <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: <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	10 9

	<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	8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <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: <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
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 _____
-------------------------------------	------------------

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

CANDIDATO/A COGNOME _____
 NOME _____

INDICATORIGENERALI*	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	Si esprime in modo: <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

<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p>	<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>
<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p>	<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>
<p>INDICATORI SPECIFICI*</p>	<p>DESCRITTORI</p>	<p>PUNTI</p>
<p>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</p>	<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>Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p> <p>Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</p> <p>Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4 2</p>
<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</p>	<p>Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi</p> <p>Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi</p> <p>Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi</p> <p>Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi</p> <p>Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3</p>

	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	2 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	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
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 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>

	<input type="checkbox"/> del tutto scorretto	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	10
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	9
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	8
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	7
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	6
	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	5
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	4
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	3 - 1
<input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	<input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali	10
	<input type="checkbox"/> approfonditi e critici	9
	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti	8
	<input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti	7
	<input type="checkbox"/> corretti anche se generici	6
	<input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti	5
	<input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti	4
	<input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali	3
<input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali	2	
<input type="checkbox"/> inconsistenti	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
	3	
	2 - 1	

	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	
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	
	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	D e s c r i t t o r i	Punti	Punteggi o
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	

sulle 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	3	
Punteggio totale della prova				