



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004714 del 13/05/2022
V (Entrata)

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

Classe 5[^] Sez. B

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore: Prof.ssa KATIA MORO

Redatto in data: 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 valutazione 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"*

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l' organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell' esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all' ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici,
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

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

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

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

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

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA

**ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI
DELL'AREA DI INDIRIZZO**

Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 2 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita				2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^A B ENOGASTRONOMIA: CUCINA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno		Provenienza
1	BANGAR	PAWANDEEP	Modugno
2	BONDESAN	ILARIA	Bari
3	BONFIGLIOLI	MARIO	Bari
4	BUX	MATTIA	Bari
5	COLUMBO	GABRIELE	Bari
6	DELLE FOGLIE	SABINO	Bari
7	FAZZINO	VIVIANA	Sannicandro
8	IORE	DIEGO	Modugno
9	FRISONE	DOMENICO	Bari
10	GRIMALDI	DANIELE	Bari
11	LEPORE	FRANCESCO PIO	Bari
12	LOZITO	DOMINGA	Toritto
13	MUNZILLO	FRANCESCO	Sannicandro
14	NATRELLA	MIRIANA	Bari
15	PAPARELLA	SAMUEL	Bari
16	VITERBO	LUIGI ANTONIO	Bari

N. totale alunni: 16 di cui maschi n° 12 e femmine n° 4.

Iter della classe

La classe, costituita da 16 alunni, risulta omogenea e con elementi ben integrati tra loro dal momento che sin dal terzo anno scolastico hanno mantenuto il nucleo originario anche se privato di alcuni componenti per bocciatura o abbandono scolastico. Ha evidenziato negli anni, per alcuni discenti, una frequenza altalenante; la discontinuità è stata determinata da problemi di salute e dalla distanza tra scuola e residenza. La provenienza degli alunni infatti è eterogenea: alcuni vivono a Bari ma un nutrito gruppo proviene da paesi limitrofi. Nella prima parte dell'anno si sono verificate astensioni individuali di gruppo e ingressi alla seconda ora che hanno creato qualche disagio. Non sono mancate, pertanto, 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 per guidarli ad un migliore rendimento. Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato hanno sicuramente penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico, dall'altro lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

La classe non ha potuto beneficiare di una costante continuità didattica perché nel corso del triennio sono variati i docenti di italiano e storia, di inglese, matematica, DTA, cucina, sala e scienze dell'alimentazione. Ma l'avvicendamento dei docenti nella maggior parte delle discipline oltre alle difficoltà registrate negli ultimi due anni scolastici a causa della pandemia da SARS-COVID, non ha causato un evidente disagio.

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. Pertanto la classe presenta un quadro generale omogeneo per metodo di studio, profitto e capacità di

concentrazione, pur permanendo i casi di difficoltà di qualche studente. Ciò ha reso possibile la realizzazione di un percorso di studio organico e proficuo e veicolare conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di elevato spessore.

Sul piano del comportamento la classe ha mantenuto sempre un atteggiamento rispettoso nei riguardi del contesto scolastico e anche i più vivaci hanno via via abbandonato una condotta infantile, ma mai irrispettosa, sviluppando relazioni interpersonali serene che si sono via via evolute e consolidate superando le iniziali difficoltà interrelazionali e gli schieramenti in gruppi ristretti. Tutti i discenti, dunque, seppur in misura diversificata, hanno partecipato al dialogo educativo mostrando interesse e motivazione e spirito di collaborazione in tutte le discipline. In particolar modo un ristretto numero di alunni si è particolarmente distinto per impegno proficuo e costante. Per altri, l'impegno profuso durante l'anno è risultato comunque quasi sempre adeguato.

Anche nell'ambito degli stage formativi, i risultati sono stati apprezzabili e hanno manifestato un attivo coinvolgimento degli alunni. Le attività di stage, che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studi, hanno infatti coinvolto tutti gli studenti e sono state vissute ed interpretate sempre in modo corretto e proficuo, oltre che opportuno. Quanto ai contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti senza dover ricorrere a particolari riduzioni o semplificazioni in nessuna disciplina ma nel rispetto dei tempi di ogni singolo alunno e quindi con interventi di recupero ad hoc in itinere lì dove si è reso necessario.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**Docente coordinatore: Moro Katia**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Moro	Katia
Inglese (1^ lingua)	Giaculli	Annalisa
Francese (2^ lingua)	Semeraro	Francesca
Matematica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Perna	Rocca Maria
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Rago	Michele
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Mazzarisi	Michele
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno	Pantaleo	Anna Teresa
Rappresentanti Genitori	Attolico	Immacolata
Rappresentanti Alunni	Bondesan	Ilaria
	Bonfiglioli	Mario

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 proficuo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo accettabile per cui ha acquisito conoscenze adeguate. Un'ultima fascia, molto ristretta, in cui per alcuni studenti tale acquisizione è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare e con la necessità della costante guida del docente.

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

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di sé 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	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X			X				
DTA	X	X				X	X	
Matematica	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv. Enogas. 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		
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTAR	X	X				X
Matematica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. 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.

Lo scorso anno scolastico la classe ha affrontato il NUCLEO TEMATICO 2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio: "FACCIAMO IMPRESA SOSTENIBILE".

Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell’educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Italiano, Storia, Francese, LAB. di Sala DTA, Scienze Motorie. 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 lo spirito critico e il 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 curricolari, 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 curriculum 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	
◆	Componimenti	◆	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

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte

- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

Pertanto, nel processo di valutazione del quadrimestre e finale per ogni alunno sono stati presi in esame

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle 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 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, 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 maggior parte degli alunni ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico poichè la situazione epidemiologica 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 dall'art.12 comma 2 O.M. 65 del 14/03/2022 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Moro Katia
Inglese (1^ lingua)	Giaculli Annalisa
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Perna Rocca Maria
Scienze e cultura degli alimenti	Patrino Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Rago Michele
Laboratorio dei 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 dei contenuti e dei metodi delle singole discipline.

12.1 NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3)

Cibo e salute

Sostenibilità e Qualità

Sicurezza e contaminazione

La diversità

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

Il Consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella All. A al 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 del 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 del _____.

**FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE E DEI COMPONENTI
RAPPRESENTANZA STUDENTI E GENITORI**

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Moro Katia	Italiano e Storia	
Giaculli Annalisa	Inglese	
Semeraro Francesca	Francese	
Perna Rocca Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Petrosino Celestina	Matematica	
Patruno Grazia	Scienze degli Alimenti	
Rago Michele	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	
Pantaleo Anna Teresa	Sostegno didattico	
Attolico Immacolata	Rappresentante genitori	
Bondesan Ilaria	Rappresentante studenti	
Bonfiglioli Mario	Rappresentante studenti	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Katia Moro)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

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. 4*

SCHEDE DISCIPLINARI

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2021/2022 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa MORO KATIA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco "Scoprirai leggendo", vol. 3 Ediz. Pearson

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

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

La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento

Il romanzo della realtà:

Émile Zola

- "L'ingresso nella miniera" – da *Germinale*

Sibilla Aleramo

- "La presa di coscienza di una donna" – da *Una donna*

GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- "Nedda e le compagne" da *Nedda*
- "Fantasticheria" da *Vita dei campi*
- "Rosso Malpelo" da *Vita dei campi*
- "I Malavoglia" – capitolo XI

Il Decadentismo

Le origini del Decadentismo e Baudelaire

Charles Baudelaire

- "Corrispondenze" – da *I fiori del male*

- "Spleen" – da *I fiori del male*
- Il romanzo decadente

Oscar Wilde

- "Lord Henry esalta la bellezza" – da *Il ritratto di Dorian Gray*

GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita e il percorso delle opere
- "Il manifesto politico del superuomo" – da *Le vergini delle rocce*

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e il percorso delle opere
- La poetica del "fanciullino"
- "Le doti del fanciullino" – da *Il fanciullo*
- "Myricae": temi e linguaggio
- Analisi delle poesie: *Lavandare, X Agosto*
-

Il Novecento

Le avanguardie:

- Le avanguardie storiche
- Il Futurismo
- **Filippo Tommaso Marinetti**
- "Il Manifesto del Futurismo"
- Approfondimento: La cucina Futurista
- "Il bombardamento di Adrianopoli" – da *Zang Tumb Tumb*

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- "L'Allegria" analisi poesie: *Veglia, Fratelli, Soldati*.

Il romanzo nel Novecento: Caratteristiche

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica: l'Umorismo
- Vita- Forme: il tema delle "maschere"
- Saggio *L'Umorismo*, Parte II, capitolo II "Il sentimento del contrario"
- "Novelle per un anno", *Il treno ha fischiato*
- "Il fu Mattia Pascal": trama, struttura e temi. Analisi del brano: *Io mi chiamo Mattia Pascal*

UDA: LA GUERRA. Lettere e poesie di guerra.

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del 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
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche simili
COMPETENZE	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.
	Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
	Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.
ABILITÀ	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, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi vari.

Il Docente

Moro Katia

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2021/2022 - Classe 5° – sez. B /Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Moro Katia
LIBRO DI TESTO	"Attraverso i secoli. Dal Novecento ai giorni nostri" Classe Quinta, S. Zaninelli. Ed. Atlas

L'eredità dell'Ottocento

Ottimismo e fiducia nel progresso

Gli inizi del Novecento

Il Novecento si apre con la *Belle Époque*

Nasce la società di massa

L'Italia nell'Età giolittiana

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

La lunga stagione delle riforme

Il panorama politico e sociale

La politica estera di Giolitti

La prima guerra mondiale

Alle origini del conflitto

Lo scoppio della guerra

Le prime fasi del conflitto

L'intervento dell'Italia

La fine del conflitto

La rivoluzione russa

L'Impero russo

Il 1917

La guerra civile e la nascita dell'Unione Sovietica

Lo Stalinismo

L'Unione Sovietica nell'era di Stalin

La trasformazione dell'economia

La dittatura staliniana

Il dopoguerra

I trattati di pace

L'impresa di D'Annunzio

La crisi del '29

Il New Deal

Gandhi

Il fascismo

La crisi del dopoguerra

Nasce il movimento fascista

L'instaurazione della dittatura

L'economia durante l'età fascista

La politica coloniale

Il Nazismo

La Germania nel dopoguerra

Hitler e la nascita del Nazismo

L'affermazione del Nazismo

La "Nazificazione" della Germania

La politica economica ed estera

La Seconda guerra mondiale

Le origini del conflitto

La prima fase

L'estensione del conflitto

La seconda fase

I lager e il genocidio degli ebrei

L'Italia tra Resistenza e Liberazione

La Resistenza

La liberazione dell'Italia

La fine della guerra

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CAPACITÀ	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni.
-------------	--

	Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e schemi di sintesi forniti dal docente e lavori in power point o in ppt.

Il docente

Moro Katia

I.P.S.E.O.A. "A. PEROTTI" – BARI

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE 5[^] SEZIONE B – Enogastronomia - Cucina (5[^]BC)

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 3

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.

	<ul style="list-style-type: none"> ● 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

Il docente

Prof.ssa Petrosino Celestina

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

Relazione finale

CLASSE: V BC - ENOGASTRONOMIA

A.S. 2021 - 2022

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

CONTENUTI:

Module 1: SAFETY PROCEDURE
HACCP
HACCP PRINCIPLES
BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARD
FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING

Module 2: DIET AND NUTRITION
FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
THE EATWELL PLATE
THE MEDITERRANEAN DIET
ALTERNATIVE DIETS
TEENAGERS AND DIET
EATING DISORDERS
RELIGIOUS MENUS

Module 3: CAREER PATH
HOW TO BECOME A CHEF

HOW TO BECOME A FOOD MANAGER

HOW TO BECOME A BEVERAGE MANAGER

UDA: Nutrition during the war

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

CONOSCENZE	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale; Lessico di settore codificato da organismi internazionali; Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore; Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo; Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
COMPETENZE	Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; 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'	Utilizzare lessico e fraseologia di settore; Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese 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 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.

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.

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 C B

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	Semeraro Francesca
LIBRO DI TESTO	PASSION RESTAURATION (ZANOTTI - PAOUR, ED. S. MARCO)

CONTENUTI:

MODULO 1.0: PRECIS D' HISTOIRE

MODULO 1.1: LA CUISINE AVANT LA REVOLUTION

MODULO 1.2: LA REVOLUTION FRANCAISE

MODULO 1.3: L'EPOQUE DE NAPOLEON

MODULO 1,4: LE SECOND EMPIRE

MODULO 1,5: LE XX SIECLE: LA NOUVELLE CUISINE ET LA GASTONOMIE MOLECULAIRE

MODULO 2.0: BIEN - ETRE ET QUALITE

MODULO 2.1: QUE VEUT DIRE BIEN MANGER LA PYRAMIDE ET LES GROUPES ALIMENTAIRES

MODULO 2.2: LE REGIME CRETOIS, LE REGIME OKINAWA

MODULO 2.3: LES CINQ COULEURS DU BIEN –ETRE

MODULO 2.4: LES MENUS RELIGIEUX

MODULO 2.5: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE ET EN ITALIE.LE SLOW FOOD, LES ALIMENTS BIOLOGIQUES, LES OGM

MODULO 3.0: SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE

MODULO 3.1: LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET SES METHODES

MODULO 3,2: INTOXICATIONS, INTOLERANCES, ALLERGIES

MODULO 3.3: L' HACCP

MODULO 3.4: REGIMES ET NUTRITION (ALIMENTATION DU SPORTIF, DE LA FEMME ENCEINTE, DES ADOS, LES REGIMES ALTERNATIFS, LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE)

MODULO 4.0: LES LIEUX DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1: LA RESTAURATION COMMERCIALE, COLLECTIVE

MODULO 4.2: LES RESTAURANTS BIO

MODULO 4.3: LE STREET- FOOD

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

CONOSCENZE	Conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali: Buoni
COMPETENZE	Buone risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione nell'attività didattica si attestano su livelli: SUFFICIENTI, per una parte di alunni, BUONI per il resto della classe, così come la capacità di relazione verso le civiltà straniere.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di testo in uso video

METODOLOGIE
Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti. Questionari a domanda aperta su argomenti di studio e comprensione di testo.
STRUMENTI
Pc, libro di testo, schede

Il Docente
Prof/ssa Semeraro Francesca

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	D.T.A.R
DOCENTE	Prof.ssa Perna Rocca Maria
LIBRO DI TESTO	G. AIELLO "IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE"

CONTENUTI

Modulo 1: IL BILANCIO. (Ripetizione)

Modulo 2: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI. (Ripetizione)

Modulo 3: PROGRAMMAZIONE: BUDGET E BUSINESS PLAN

Modulo 4: TECNICHE DI MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO

Modulo 5: MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

Modulo 6: IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO

Modulo 7: PRODOTTI TIPICI LOCALI E MARCHI DI TUTELA

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

CONOSCENZE	Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore.
	Acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari.

	Maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione.
COMPETENZE	Saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche
	Saper redigere, leggere ed interpretare il bilancio aziendale in funzione dei diversi fini conoscitivi da perseguire attraverso l'analisi
	Saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali
	Conoscere ed utilizzare strumenti di controllo di gestione
	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
	Saper lavorare in gruppo
CAPACITA'	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni. 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.

STRUMENTI
Sono stati utilizzati il libro di testo, il Codice Civile, schede di lavoro, web.

La Docente

Prof.ssa Perna Rocca Maria

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. ● 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.

Il docente

Prof.ssa Patruno Grazia

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

DOCENTE: Rago Michele

CLASSE: 5Bc A.S. 2021-2022

LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria PLAN ALMA

CONTENUTI:

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE: la sicurezza; il sistema HACCP; l'igiene nella ristorazione.

LA SALUTE IN CUCINA: piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.

IL CATERING E IL BANQUETING: catering; banqueting.

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP: manuale HACCP.

I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO: prodotti del territorio; specialità del territorio.

CONOSCENZE:

I marchi di qualità. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale.

Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

Caratteristiche dei prodotti del territorio.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Il sistema HACCP.

COMPETENZE:

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica italiana.

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.

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. 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.

ABILITA':

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Progettare menu per tipologia di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. 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.

METODOLOGIE:

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo;

STRUMENTI:

Laboratorio di cucina.

ATTIVITA' LABORATORIALI:

Crêpes alla fiorentina; alla parigina; al formaggio.

Pancotto alla pugliese; polpette al pomodoro; melanzane ripiene.

Insalata di polpo su panzanella; baccalà fritto; filetto di sgombro con carciofi.

Risotto con canestrato, pomodori secchi e funghi cardoncelli; baccalà fritto.

Ceci e tria; fave e cicorie.

Lasagne alla bolognese; lasagne vegetariane.

Filetto di spigola in crosta di patate; filetto di triglia in pasta fillo.

Agnolotti alla piemontese; passatelli in brodo.

Spaghetti alla carbonara; bucatini all'amatriciana.

Arista di maiale al forno; patate castello; filetto di maialino bardato.

Filetto di bue Wellington; Tournedos Rossini.

Risotto gamberi e zucchine; salmone in bellavista.

Costoletta di agnello Villeroy; patate arrostate; carciofi alla romana.

Bari, Aprile 2022

Il Docente

Rago Michele

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

Anno scolastico 2021- 2022

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE	5 Cb
DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	MAZZARISI MICHELE
LIBRO DI TESTO	SALABAR SMART CUCINA / TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA. QUARTO E QUINTO ANNO, 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>
<p>ABILITA'</p>	<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

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, video lezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Stage, laboratori 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.

Il docente

Prof. Mazzarisi Michele

SCHEDA DISCIPLINARE

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

Classe	5^ BC
--------	-------

Disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	NICOLA MASSARI
Libro di testo	PIU' MOVIMENTO SLIM – MARIETTI SCUOLA		

CONTENUTI

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

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

MODULO 3	IL METABOLISMO ENERGETICO E CONCETTO DI ALLENAMENTO
U.D. 3.1	Sistema anaerobico alattacido
U.D. 3.2	Sistema anaerobico lattacido
U.D. 3.3	Sistema aerobico
U.D. 3.4	Il concetto di allenamento sportivo.

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

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

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

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

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

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

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

e dei seguenti

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

Il docente
prof. Nicola Massari

IPEOA "A. Perotti"

Bari

SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone

Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. CB

Anno scolastico 2021 - 2022

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.
CAPACITA'	<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
<p>- 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.</p> <p>- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirato a creare una comunità di caring.</p>

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).

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Proff.: Perna R.M. (DTAR), Semeraro F. (Francese), Moro K. (Italiano-Storia), Leone G. (Religione), Rago M. (Cucina), Giaculli A. (Inglese), Petrosino C. (Matematica)
CLASSE	VCB

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

I CITTADINI E LE ISTITUZIONI

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Principi fondamentali

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

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

Legalità': evasione ed elusione.

NUCLEO TEMATICO 3 – Vivere in un mondo virtuale....

CITTADINANZA DIGITALE

TEMI: L'impresa ai tempi di internet.

I sistemi di pagamento via web.

Privacy e web.

Gli scambi senza confine.

Le fonti: analisi e affidabilità- fake news-ricerca in rete.

COMPETENZE TRASVERSALI

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in 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.
 Acquisire competenze digitali utili all'esercizio della cittadinanza digitale nella sfera privata e lavorativa. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico. 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	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri
	Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione
	L'ordinamento costituzionale.
	L'Unione europea e i suoi organi
	La Cittadinanza Europea
	Reati tributari
	L'impresa e le varie tipologie.
	L'identità digitale, lo SPID
	La firma digitale.
	I blog, i profili social-aziendali.
ABILITA'	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione
	Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e competenze dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
	Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione
	Riconoscere le diverse tipologie di impresa.
	Da un'idea ad una impresa
	Spiegare e analizzare i blog e i profili social di aziende di successo.

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

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

e dei sotto indicati:

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

**Relazione percorso triennale per le competenze trasversali e per
l'orientamento (ex ASL) rilasciata dal tutor**

IPEOA “A. PEROTTI” BARI

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

PCTO

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. MICHELE RAGOCLASSE: 5^

CUCINA B

Studenti coinvolti: N° 16 di cui n° 12 maschi e n° 4 femmine.

Attività: stage in azienda.

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
Bangar Pawandeeep	210
Bondesan Ilaria	210
Bonfiglioli Mario	210
Bux Mattia	210
Columbo Gabriele	100
Delle Foglie Sabino	210
Fazzino Viviana	210
Fiore Diego	210
Frisone Domenico	150
Grimaldi Daniele	210
Lepore Francesco Pio	210
Lozito Dominga	210
Munzillo Francesco	200
Natrella Miriana	200
Paparella Samuel	180
Viterbo Luigi Antonio	210

CONSIDERAZIONI FINALI

Il progetto “Alternanza scuola – lavoro” ha coinvolto gli alunni della Classe 5CB nell’ultimo anno scolastico.

L’organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, ha avuto inizio a ottobre 2021. 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 di settore anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l’accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri alunni hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili. Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e ha permesso all’allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell’andamento dell’esperienza è stato effettuato in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e i tutor aziendali. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l’esperienza in modo molto positivo.

Le competenze professionali acquisite dagli stagisti sono state mediamente Ottime sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di stage. I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro dei ragazzi. A conclusione del periodo di stage è stato rilasciato agli allievi un attestato di partecipazione.

Oltre alle diverse esperienze in aziende di settore, tutti gli alunni hanno partecipato al corso di formazione sull’HACCP e al corso sulla formazione e sicurezza sul posto di lavoro indetto dal MIUR.

Competenze trasversali

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

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

Bari, 10 maggio 2022

Il tutor scolastico

Michele Rago

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 _____

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

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

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

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

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

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

CANDIDATO/A COGNOME _____
NOME _____

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

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

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

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

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

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

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____

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

CANDIDATO COGNOME _____
 NOME _____

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 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 sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	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	
	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				

ALLEGATI RISERVATI

N. 4