



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004713 del 13/05/2022
V (Entrata)

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

Classe 5[^] Sez. C

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore: Prof.ssa Mariella Serafino

Redatto in data 11 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socioculturale 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'attuale I.P.E.O.A. "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socioeconomiche 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 socioeconomico (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 alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

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

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

4. LA STORIA DELLA CLASSE

N°	Alunno	
1	ABRESCIA	BRUNO
2	ARCIULI	ALESSANDRO
3	BELBA	ANGELA
4	BRATTA	FRANCESCO
5	BUCCI	CRISTIAN
6	CARBONARA	EMANUELA
7	DE SARIO	PIERPAOLO
8	DE TULLIO	DAVIDE
9	DELLE NOCI	NICOLAS
10	FERRA	FLAVIO
11	GREGORIO	DANIELE CRISTIAN ALESSANDRO
12	LARASPATA	MATTEO
13	MAFFEI	ROBERTA
14	MASTROLONARDO	FABRIZIO
15	MASTRONARDI	FRANCESCA
16	NATUZZI	MATTIA
17	PENTRELLI	NICOLETTA

N. totale alunni: 17; di cui maschi n °12 e femmine n° 5.

N 2 studenti risultano avere un PDP e necessitano di strumenti compensativi/dispensativi come indicato in Allegato.

N 2 studenti risultano avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali

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

Iter della classe

La classe è costituita da 17 alunni in elenco. 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. La classe ha evidenziato negli anni una frequenza altalenante; la discontinuità per alcuni studenti è stata determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socioeconomiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. La provenienza degli alunni, infatti, è eterogenea: la maggior parte vive a Bari, uno sparuto gruppo proviene da paesi limitrofi. Nella prima parte dell'anno si sono verificate astensioni individuali e di gruppo e ingressi alla seconda ora che hanno creato non pochi disagi. 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. Non è mai mancata la collaborazione delle famiglie che hanno mostrato di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Esse sono state costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli.

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

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 all'inizio dell'anno ha avuto un atteggiamento altalenante e diversificato per metodo di studio, profitto e applicazione. Il Consiglio di classe ha cercato di evidenziare tale atteggiamento, invitando la scolaresca a prendere consapevolezza della necessità di convogliare in una maniera più proficua gli sforzi e costruire così un percorso di studi di maggiore spessore. Sono state messe in atto strategie e iniziative anche individualizzate per consentire a tutti di rimettersi al passo e colmare le lacune.

L'avvicendamento di docenti nella maggior parte delle discipline oltre che le difficoltà registrate negli ultimi due anni scolastici a causa della pandemia da SARS-COVID 19, ha causato un comprensibile disagio, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

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

La partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una sufficiente motivazione all'apprendimento, anche se per alcuni si è resa più difficile per la presenza di carenze diffuse via via sanate. Nella classe, solo un gruppetto di allievi si è mostrato più motivato e collaborativo.

In merito alla situazione iniziale, caratterizzata da uno scarso impegno e in linea generale da un approccio altalenante, la classe ha evidenziato nel corso del primo quadrimestre risultati diversificati: la maggior parte ha raggiunto un profitto globalmente sufficiente, mentre un piccolo gruppo ha sfiorato la sufficienza, colmando le lacune nel corso dell'anno, e solo un esiguo numero ha ottenuto

risultati più che discreti. Sul piano del comportamento 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.

Discorso a parte va fatto per gli stage formativi, dove 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.

L'emergenza COVID-19 ha rallentato il percorso per alcuni alunni.

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

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:
Docente coordinatrice: prof.ssa Serafino Mariella

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Serafino	Mariella
Inglese (1° lingua)	Andolfi	Valeria
Francese (2° lingua)	Semeraro	Francesca
Matematica	Ruta	Riccardo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Tamburrino	Riccardo
Scienze e cultura degli alimenti	Bruno	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pannarale	Franco
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Silecchia	Francesca
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno didattico	Abbruzzese	Arianna
Sostegno didattico	Marchegiani	Maria
Sostegno didattico	Naviglio	Maria Rosaria
Rappresentanti Alunni	Abrescia Bratta	Bruno Francesco

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;

- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – 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 ed informatica	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					
DTA	X	X				X
Matematica ed informatica	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 hanno coinvolto le seguenti discipline: DTA, Storia, Francese, LAB. di Sala, Religione. L’insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzione ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile ed importante compito personale e sociale.

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre.

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

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

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

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

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

8. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE		PROVE ORALI	
♦	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		

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il C.d. C. 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 poiché 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 della stessa e di quanto stabilito dall'art.12 comma 2 O.M. 65 del 14/03/2022 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	SERAFINO MARIELLA
FRANCESE (2 ^A LINGUA)	SEMERARO FRANCESCA
MATEMATICA	RUTA RICCARDO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	TAMBURRINO RICCARDO
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	BRUNO GIUSEPPINA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	PANNARALE FRANCO

:

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

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

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

12.1 NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3)

Cibo e salute
Sostenibilità e Qualità
Sicurezza e contaminazione
La diversità

13. CREDITO SCOLASTICO (ART. 11 O.M. N. 65 DEL 14/03/2022)

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

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **se sussistono i seguenti requisiti:**
 - assiduità nella frequenza
 - impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo e nella disciplina alternativa,
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
 - corso HACCP; Sicurezza e relativi attestati e certificazioni.
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF

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

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE E DELLA COMPONENTE ALUNNI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
SERAFINO MARIELLA	Italiano e Storia	
ANDOLFI VALERIA	Inglese	
SEMERARO FRANCESCA	Francese	
TAMBURRINO RICCARDO	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
RUTA RICCARDO	Matematica	
BRUNO GIUSEPPINA	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
PANNARALE FRANCO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
SILECCHIA FRANCESCA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
MASSARI NICOLA	Scienze Motorie e sportive	
LEONE GIANVITO	Religione cattolica	
ABRUZZESE ARIANNA	Sostegno didattico	
MARCHEGANI MARIA	Sostegno didattico	
NAVIGLIO MARIA ROSARIA	Sostegno didattico	
ABRESCIA BRUNO	Rappresentante di classe	
BRATTA FRANCESCO	Rappresentante di classe	

LA COORDINATRICE
(Prof.ssa Mariella Serafino)

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

14. ELENCO ALLEGATI

- *Schede disciplinari di tutte le discipline*
- *Relazione percorso triennale per le competenze trasversale e per orientamento*
- *Griglie di valutazione*
- *Allegato riservato: n.5 fascicoli*

SCHEDE DISCIPLINARI

I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa SERAFINO MARIELLA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco-Paola Manfredi “ Scoprirai leggendo ”, vol. 3 Ediz. Scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

Il panorama letterario tra Ottocento e Novecento

IL POSITIVISMO: l’ideologia di fine Ottocento.

Il romanzo della realtà: **Naturalismo e Verismo**

Emile Zola: L’iniziatore del Naturalismo, *L’ingresso nella miniera* (da *Germinale*)

GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- “**I Malavoglia**” analisi dei brani: *La fiumana del progresso; La famiglia Toscano;*
- Novelle: Rosso Malpelo,
- La Lupa
- **Approfondimento: “Il Quarto stato”, Pellizza da Volpedo e la “ Fiumana del progresso”**

Il panorama culturale del primo Novecento:

IL DECADENTISMO

Prosa e poesia del Decadentismo:

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e il percorso delle opere;
- La poetica del “fanciullino” e il suo mondo simbolico: *Il fanciullino che è in noi* (I; III)
- **Myricaie:** temi e linguaggio. Analisi delle poesie: *Lavandare, X Agosto, Il Lampo, Nebbia* (**Dai canti di Castelvecchio**)

GABRIELE D’ANNUNZIO

-Le idee e la poetica

Estetismo: “Il Piacere”: analisi generale.

Superomismo: “Le vergini delle rocce” analisi generale-

Panismo: “La pioggia nel pineto. “analisi globale

LE AVANGUARDIE: LE NUOVE FRONTIERE DELLA POESIA IN ITALIA

- **Il Futurismo:** le innovazioni di Filippo Tommaso Marinetti
- Caratteristiche del movimento.
- **Approfondimento: La cucina Futurista**

IL ROMANZO NEL NOVECENTO

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica:
- L’Umorismo: *La vecchia imbellettata*
- Vita- Forma: il tema delle “maschere”
- **“Il fu Mattia Pascal”:** trama, struttura e temi.
- *Adriano Meis: “ porta i fiori alla sua tomba”* (cap. VIII)
- “Uno nessuno e centomila”: contenuto generale

ITALO SVEVO

- La vita e la poetica
- Il tema dell’**Inetto**
- Tre romanzi: Una Vita- Senilità- **La Coscienza di Zeno:** La destrutturazione del personaggio
- Dalla Coscienza di Zeno, capitolo III *Il fumo*
-

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- “L’Allegria” analisi poesie: *Sono una creatura, Veglia, Fratelli, Soldati.*

Guida all’elaborazione della prova INVALSI

Guida alla stesura della relazione di alternanza scuola-lavoro e alla preparazione del colloquio.

UDA: Istantanee di guerra: Lettere e poesie di guerra. Poeti di Guerra

Visione del film: Uomini contro

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. <u>Saper analizzare e interpretare un testo scritto.</u>
	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.
ABILITA'	Operare confronti e sintesi disciplinari.
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

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

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi della biblioteca scolastica, dizionari.
--

Docente

Prof.ssa Serafino Mariella

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

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

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Mariella Serafino
LIBRO DI TESTO	<u>"Attraverso i secoli"</u> , Zaninelli-Cristiani. Classe Quinta-Libro in chiaro. Ed. Atlas

CONTENUTI

MOD. 1: L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

La nascita della società di massa
Nuovo sistema di produzione industriale
La catena di montaggio: il Taylorismo
Nascita del mercato e partiti di massa
La "Belle époque": la borghesia, protagonista del benessere
L'Età giolittiana: l'Italia tra fine Ottocento inizi Novecento

Approfondimento: Giolitti: l'uomo dal doppio volto;
La nascita dell'Albergo nella Belle Epoque

MOD. 2: LA GRANDE GUERRA

Le cause della I guerra mondiale, gli schieramenti
Lo scoppio della guerra: l'attentato di Sarajevo
L'Italia dalla neutralità all'intervento
Le vicende militari
La svolta del 1917
I Trattati di pace, le conseguenze.
Il dopoguerra
La crisi del 1929: il New Deal

Approfondimento: Il Cibo di guerra- La trincea
Il Milite ignoto

MOD. 3: I REGIMI TOTALITARI EUROPEI

Lo Stalinismo: i caratteri
Il dopoguerra in Italia: il "biennio rosso" e i "Fasci di combattimento"
Nasce il **Movimento Fascista: BENITO MUSSOLINI** al potere
Dalle "leggi fascistissime": al consolidamento del regime

La Fascistizzazione della società
il Nazismo: **ADOLF HITLER**
La Germania: dalla crisi del dopoguerra alla nascita del Nazismo
La “Nazificazione” della società

Approfondimento: I campi di sterminio – La Shoah
Le pietre di inciampo a Bari

MOD. 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Cause e schieramenti. Le origini e fasi del conflitto
Le Annessioni e l’invasione della Polonia
L’ingresso in guerra dell’Italia di Urss, Giappone e Usa.
La situazione in Italia: dalla caduta di Mussolini alla Liberazione
La Resistenza
La fine della guerra
La nascita della Repubblica
I Trattati di pace e le conseguenze.

Approfondimento: Le Foibe

MOD. 5: IL MONDO BIPOLARE: IL SECONDO DOPOGUERRA

L’Europa divisa: Usa e Urss le nuove super potenze
Il muro di Berlino
La fine dell’URSS
Il piano di aiuti- La Nato

MOD. 6: STORIE SETTORIALI

Il cibo del soldato guerra
L’alimentazione durante il fascismo: la battaglia del grano e l’autarchia;
La cucina futurista

EDUCAZIONE CIVICA

La nascita dell’Unione Europea
La nascita della Costituzione
La Giornata della Memoria: Le pietre di inciampo a Bari
La shoah
La Resistenza I partigiani: storie di uomini e donne- Lettere e testimonianze dei condannati a morte

UDA: Istantanee di guerra: Lettere e poesie dal fronte

La trincea- Visione del film: Uomini contro

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.

Docente

Prof.ssa Mariella Serafino

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

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: DISCRETI
COMPETENZE	PIU' CHE SUFFICIENTI 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 la maggior parte degli alunni, così come la capacità di relazione verso le civiltà straniere.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di: testo in uso, file, 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, comprensione di testo.
STRUMENTI
Pc, libro di testo, schede

Docente

Prof.ssa Semeraro Francesca

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Lingua inglese
DOCENTE	Valeria Andolfi
LIBRO DI TESTO	WELL DONE+PROFESSIONAL COMPETENCES/COOKING

COMPETENZE

Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.

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

Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro.

Utilizzare lessico e fraseologia specifici di settore.

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

CONTENUTI

Safety procedures: HACCP Principles

Food and Health: The Mediterranean Diet

Sustainability: Agenda 2030 and its 17 goals

Career Paths: professional and soft skills to work in hospitality

METODOLOGIE

La metodologia si baserà sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si svolgerà soprattutto attraverso la lezione partecipata con il coinvolgimento attivo di tutti gli studenti ma, quando il tipo di esercizio lo permetterà, si userà anche il lavoro per gruppi o a coppie. Saranno utilizzate strategie didattiche, quali attività di laboratori, *problem solving*, riassunti, mappe concettuali, *role-play* e simulazioni di situazioni reali.

STRUMENTI
Oltre che del libro di testo “Well Done” ELI editore, ci si è avvalso di strumenti multimediali, schede di lavoro, website didattici, realia e visual vocabulary.

Docente

Prof.ssa Valeria Andolfi

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

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

DISCIPLINA	Matematica
DOCENTE	Ruta Riccardo
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per gli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini

ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Saper individuare i coefficienti caratteristici di una retta e di una parabola● Saper interpretare graficamente le informazioni desunte dai coefficienti● Saper individuare i punti appartenenti a una retta o ad una parabola e quelli non appartenenti● Saper desumere l'equazione di una retta conoscendo due punti di passaggio● Saper desumere l'equazione di una parabola conoscendo tre punti di passaggio● Saper riconoscere ed analizzare il grafico di una funzione
------------------	--

CONOSCENZE	<p>MODULO 1: Algebra</p> <ul style="list-style-type: none">● Equazioni di primo grado● Equazioni di secondo grado● Sistemi di equazioni di due equazioni in due incognite <p>MODULO 2: La retta</p> <ul style="list-style-type: none">● l'equazione● il coefficiente angolare● l'ordinata all'origine
------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ● l'appartenenza di un punto ad una retta ● rappresentazione grafica ● retta passante per due punti <p>MODULO 3: La parabola</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'equazione ● il coefficiente di x^2 ● il termine noto ● il discriminante ● gli eventuali zeri ● il vertice ● appartenenza di un punto alla parabola ● parabola passante per tre punti <p>MODULO 4: Le funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di funzione ● Riconoscere il grafico di una funzione ● Definizione di dominio di una funzione ● Dominio di funzioni polinomiali e fratte
--	--

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Cooperative learning ● Esercitazioni guidate, singole e in gruppo ● Esercitazioni non guidate, singole e in gruppo
-------------	--

STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ● Mappe concettuali ● Schede di lavoro ● Libro di testo
-----------	---

VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione continua dell'impegno e la partecipazione in classe ● Verifica orale e scritte
-------------------------	---

Docente

Prof. Ruta Riccardo

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

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

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Bruno Giuseppina
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, Esercitazione autonome, Conversazione guidata, Case-study, Esercitazione a coppia (tutoring e peer tutoring) e/o a gruppi omogenei/disomogenei
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, slide fornite dal docente. Inoltre ,sono stati esaminati stralci del dossier scientifico: Linee Guida per una sana alimentazione, CREA.

Docente

Prof.ssa Bruno Giuseppina

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

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

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RISTORATIVA
DOCENTE	Prof. Riccardo Tamburrino
LIBRO DI TESTO	LE IMPRESE DEL TURISMO

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo IL MERCATO TURISTICO

U. D. 1.1 CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA DI TURISMO

U. D. 1.2 ANALISI DEL COMPORTAMENTO DI ACQUISTO

U. D. 1.3 DESTAGIONALIZZAZIONE E FLUSSI TURISTICI

Modulo 2: Titolo IL PRODOTTO TURISTICO

U. D. 2.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO TURISTICO

U. D. 2.2 IL BEP

U. D. 2.3 IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

U. D. 2.4 IL B&B NELLA LEGISLAZIONE DELLA REGIONE PUGLIA

Modulo 3: Titolo IL MARKETING DELL'AZIENDA TURISTICA

U. D. 3.1 PRINCIPI GENERALI

U. D. 3.2 PRODOTTO, PREZZO, DISTRIBUZIONE E PROMOZIONE

U. D. 3.3 IL WEB MARKETING

Modulo 4: Titolo IL BUSINESS PLAN

U. D. 4.1 STRUTTURA E CONTENUTO

U. D. 4.2 ANALISI SWOT

U. D. 4.3 IL BUSINESS PLAN DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Modulo 5: Titolo IL BUDGET

U. D. 5.1 LE FASI DELLA PROGRAMMAZIONE: L'ANALISI SWOT

U. D. 5.2 DAI BUDGET SETTORIALI AL BUDGET GENERALE

U. D. 5.3 IL CONTROLLO BUDGETARIO

U. D. 5.4 I FINANZIAMENTI DELLO STATO: IL NIDI

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

CONOSCENZE	La maggior parte della scolaresca ha una conoscenza degli argomenti frammentaria e superficiale. Un numero davvero esiguo di alunni possiede una visione più articolata e approfondita.
COMPETENZE	Insufficiente la padronanza lessicale e l'uso appropriato della terminologia specifica.

	Frammentaria la competenza dei processi applicativi.
CAPACITA'	Pochi gli alunni che autonomamente riescono ad applicare e collegare le conoscenze acquisite nella disciplina e tra quest'ultima e le altre, altri necessitano di una opportuna guida.

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

METODOLOGIE	Centralità del testo Lettura guidata Lezione frontale ed interattiva Problem - solving
STRUMENTI	Libro di testo Lavagna Appunti Lavoro di gruppo Didattica a distanza

Docente
Prof. Riccardo Tamburrino

I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI di:	Storia, DTA, Francese, Sala, Religione
CLASSE	V/C enogastronomia

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

I CITTADINI E LO STATO

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.

COMPETENZE TRASVERSALI

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

Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui.

Portare a termine gli impegni con responsabilità.

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
COMPETENZE	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, funzioni e gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
	Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione

<p>NUCLEO TEMATICO 3:</p> <p>CITTADINANZA DIGITALE</p>
--

<p>TEMI:</p> <p>L'impresa ai tempi di internet</p> <p>I sistemi di pagamento via web</p> <p>Privacy e web (tutela dei dati)</p> <p>Gli scambi senza confine</p> <p>Le fonti: analisi e affidabilità – Fake news – ricerca in rete</p>
--

CONOSCENZE	<p>L'impresa, tipologie di imprese</p> <p>Le Camere di Commercio, il Registro delle Imprese</p> <p>Le classificazioni ISTAT per codici ATECO</p> <p>L'identità digitale aziendale (SPID)</p> <p>La firma digitale</p> <p>Fatturazione elettronica</p> <p>I blog e i profili social aziendali</p> <p>Il sito internet dell'impresa</p>
------------	---

	L'e_commerce
COMPETENZE	<p>Riconoscere i diversi tipi di impresa</p> <p>Individuare funzioni e servizi delle Camere di Commercio e del Registro delle Imprese consultando i loro siti web ufficiali</p> <p>Ricerca e individuare i codici ATECO relativi a specifiche attività economiche.</p> <p>Descrivere il sistema dell'identità digitale aziendale.</p> <p>Descrivere la fatturazione elettronica.</p> <p>Analizzare blog e profili social di aziende di successo.</p> <p>Realizzare il sito web di un'impresa.</p> <p>Reperire e comunicare informazioni ed esprimere valutazioni sul commercio elettronico.</p>

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 sottoindicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non
Appunti e sintesi. Computer e video lezioni

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. PANNARALE FRANCO
CLASSE	5^ C/C
LIBRO DI TESTO	Tecniche di cucina AUTORE: Tona - Gnemmi ALMA-PLAN

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il gruppo classe ha dimostrato una certa disponibilità al confronto e alla cooperazione fra compagni e con i docenti, dimostrandosi ben affiatato ed assumendo un comportamento improntato al senso di rispetto e correttezza, di lealtà e fiducia reciproca. Discreti sono i livelli di partecipazione e interesse in laboratorio e in classe. Dalle valutazioni effettuate, la classe 5°C/C, alla fine dell'anno scolastico 2020 – 2021, ha raggiunto un livello di preparazione che nel complesso risulta essere quasi discreto. Numerosi alunni si sono distinti con spunti critici e rielaborativi e, solo pochi di essi hanno raggiunto livelli di preparazione medio-bassi.

Molti di loro:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di commettere pochissimi errori nell'esecuzione di compiti complessi;
- sanno applicare ed effettuare sintesi anche se con qualche imprecisione;
- riescono ad esporre con chiarezza determinati argomenti;
- conoscono e comprendono in modo analitico e sanno applicare i contenuti e le procedure proposte;
- sono in grado di risolvere situazioni problematiche di tipo noto o riconducibile a situazioni note, usando le conoscenze in loro possesso;
- sono in grado di usare un lessico conforme alle diverse situazioni comunicative.

Il programma è stato svolto in maniera completa ed esaustiva, a volte anche integrato ed approfondito con argomenti inerenti alla materia scaricati da internet e consultati su riviste del settore.

Al termine del percorso di studio, nel complesso la classe è riuscita a raggiungere molti degli obiettivi prefissati ed ad acquisire una certa autonomia e padronanza nell'ambito ristorativo e professionale.

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Il marketing nella ristorazione (dispense personali)

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

<p>ESERCITAZIONE N° 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • TIMBALLO DI GNOCCHI ALLA PARIGINA • TOURNEDOS ROSSINI • CARDONCELLI ALLA PROVENZALE • PATATE NOCCIOLA 	<p>ESERCITAZIONE N° 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • PASTA SFOGLIA • CREMA PASTICCERA • PAN DI SPAGNA • BAGNA PASTICCERA • CONFEZIONAMENTO: <ul style="list-style-type: none"> ✓ TORTA MILLE FOGLIE ✓ TORTA DIPLOMATICA
<p>ESERCITAZIONE N° 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO • FILETTO IN CROSTA DI PANE • PATATE DUCHESSE • CAVOLINI DI BRUXELLES 	<p>ESERCITAZIONE N° 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • RIGATONI ALL'AMATRICIANA • SPAGHETTI ALLA CARBONARA • SALTIMBOCCA ALLA ROMANA • POLLO CON PEPERONI • CARCIOFI ALLA GIUDIA
<p>ESERCITAZIONE N° 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • RISOTTO AI FRUTTI DI MARE • SPIGOLA SFILETTATA IN CROSTA DI PATATE • BROCCOLI ALL'INGLESE • PATATE AL PREZZEMOLO 	<p>ESERCITAZIONE N° 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • PIZZA NAPOLETANA • PIADINA ROMAGNOLA CON SPECK, RUCOLA E SQUACQUERONE
<p>ESERCITAZIONE N° 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAN DI SPAGNA • PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO • CREMA PASTICCERA • CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO • CONFEZIONAMENTO: <ul style="list-style-type: none"> ✓ TORTA ALLA PANNA ✓ TORTA AL CIOCCOLATO 	<p>ESERCITAZIONE N° 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • STRASCIANETTE DI GRANO ARSO CON LE CIME DI RAPE • TRIPPA CON FAGIOLI CANNELLINI
<p>ESERCITAZIONE N° 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE • ORECCHIETTE CON "BRASCIOLE DI CARNE DI CAVALLO" • PUREA DI PATATE 	<p>ESERCITAZIONE N° 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • RISO PATATE E COZZE • TEGLIA DI ACCALA'

<p>ESERCITAZIONE N° 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • INSALATA RUSSA • COCKTAIL DI GAMBERI • INSALATA NIZZARDA 	<p>ESERCITAZIONE N° 13</p> <ul style="list-style-type: none"> • PASTA FROLLA • CREMA PASTICCERA • CREMA AL LIMONE • CONFEZIONAMENTO: • BOCCONOTTO ALLA MARTINESE • CROSTATA DI MELE • CREMA PASTICCERA
<p>ESERCITAZIONE N° 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • COTOLETTA ALLA MILANESE • PATATE FRITTE • RISOTTO ALLO ZAFFERANO 	<p>ESERCITAZIONE N° 14</p> <ul style="list-style-type: none"> • PASTA CHOUX: • BIGNE' ASSORTITI • ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

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

CONOSCENZE

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

Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni

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

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.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo.

Docente

Pannarale Franco

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

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

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	SILECCHIA FRANCESCA
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.

UDA: Istantanee di guerra

Enogastronomia sala e vendita: Il Proibizionismo e I Cocktail IBA degli anni '20

EDUCAZIONE CIVICA: Blog e Profili Social aziendali

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

CONOSCENZE	<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
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione. <p>La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.</p>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.

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

Docente

Prof .ssa Francesca Silecchia

I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”

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

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone

Materia: Religione cattolica

Presentazione della classe

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

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione:
Massimo Saliari
"A LAUTO CONVITO"
Ed. EDB scuola
EAN 788810614297
Volume unico
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

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

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

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

Docente
Prof. Gianvito Leone

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

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, TENNIS/TAVOLO, BADMINTON, CALCIO BALILLA (sport individuali e di squadra, con adattamenti)
U.D. 2.1	La pratica di gioco
U.D. 2.2	Le regole di gioco
U.D. 2.3	Fondamenti di tecnica e tattica

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

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

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

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

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

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

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

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

e dei seguenti

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

Docente
prof. Nicola Massari

**RELAZIONE PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE
TRASVERSALE E PER ORIENTAMENTO**



**I.P.S.S.A.R. A. PEROTTI
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

LEGGE 107/15

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE –

TUTOR SCOLASTICO: PROF. Pannarale Franco

CLASSE: 5[^] Enogastronomia settore Cucina sez C

Studenti coinvolti: N° 17 di cui n° 12 maschi e n° 5 femmine.

Attività: stage in azienda.

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
ABRESCIA BRUNO	210
ARCIULI ALESSANDRO*	150
BELBA ANGELA EGLA	210
BRATTA FRANCESCO	210
BUCCI CRISTIAN*	0
CARBONARA EMANUELA	210
DE SARIO PIRPAOLO	210
DE TULLIO DAVIDE	210
DELLE NOCI NICOLAS	210
FERRA FLAVIO	210
GREGORIO DANIELE CRISTIAN ALESSANDRO	210
LARASPATA MATTEO	210
MAFFEI ROBERTA	210
MASTROLONARDO FABRIZIO	210
MASTRONARDI FRANCESCA	210
NATUZZI MATTIA	210
PENTRELLI NICOLETTA	210

*Gli alunni non hanno potuto completare le ore previste di alternanza a causa dell'emergenza sanitaria e la sospensione delle attività scolastiche ed extra scolastiche in seguito all'emanazione del DPCM del 04/03/2020.

➤ **CONSIDERAZIONI FINALI**

Il progetto “Alternanza scuola – lavoro” attivato nell’ anno scolastico 2018/19 ha coinvolto la classe 5^a per un totale di 17 alunni.

L’organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, ha avuto inizio nel 2018 e si è concluso, per quanto riguarda l’impegno degli allievi, a maggio 2022, a causa dell’emergenza sanitaria, alcuni alunni non hanno potuto concludere il percorso. Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 8 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l’accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri alunni hanno 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 buone 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.

Bari, 9 maggio 2022

Il tutor scolastico

Franco Pannarale

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____

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

CANDIDATO/A COGNOME _____
 NOME _____

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

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

	<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	3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		____/15

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

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

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

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

CANDIDATO/A COGNOME _____
 NOME _____

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

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 <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 	10 9 8 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

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
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: <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,	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura	10

morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura	9
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura	8
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura	7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura	6
	<input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto	5
	<input type="checkbox"/> impreciso e scorretto	4
	<input type="checkbox"/> molto scorretto	3
	<input type="checkbox"/> gravemente scorretto	2
	<input type="checkbox"/> del tutto scorretto	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	10
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	9
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	8
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	7
	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	5
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4
	<input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	<input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali	10
	<input type="checkbox"/> approfonditi e critici	9
	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti	8
	<input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti	7
	<input type="checkbox"/> corretti anche se generici	6
	<input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti	5
	<input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti	4
<input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali	3	
	<input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali	2
	<input type="checkbox"/> inconsistenti	1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione inadeguati	3
		2

	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione scorretti Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione completamente errati o assenti	1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	10 9 8 7 6 5 4 3 2 – 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		____/15

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

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

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

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

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

ESAMI DI STATO 2021/22

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

Griglia di valutazione della prova orale

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