



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004740 del 13/05/2022
V (Entrata)

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

Classe 5[^] Sez. D

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore: Prof.ssa ANGELA SASSI

Redatto in data 11 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale competenze*
3. *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel “settore di Enogastronomia - Sala e vendita”)*
 4. *Quadro orario: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”.*
 5. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitti; composizione del Consiglio di classe).*
 6. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
 7. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici .*
 8. *Percorso di Educazione Civica*
 9. *Attività di recupero.*
 10. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti*
 11. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)*
 12. *Commissari Esami di Stato*
 13. *Verifiche in vista degli Esami di Stato*
14. *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.

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

L' I.P.E.O "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali.

L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

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

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

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

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

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

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

3. QUADRO ORARIO
“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

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

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^A D ENOGASTRONOMIA:CUCINA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno		Provenienza
1	ABDURAMANI	EMANUEL	SANNICANDRO
2	ARMENISE	DONATO	Bari
3	CAMPOLIETO	CLARISSA	Bari
4	LABBRINO	ANGELO GIROLAMO	Bari- San Paolo
5	LANZONE	ALFREDO	Bari
6	LOPORCARO	PAOLA SWOAMI	Bari
7	MAURELLI	FRANCESCO	MODUGNO
8	MONFREDA	ALESSIA	CEGLIE DEL CAMPO
9	PILOTA	ANNACLAUDIA	BARI
10	POLISENO	DANILO	BARI
11	SASSANELLI	ROBERTA	BARI
12	SIBILANO	ANNARITA	BARI
13	SINIBALDI	DEBORA	Bari

N. totale alunni: 13 di cui maschi n° 6 e femmine n° 7.

Iter della classe

Frequenza: la classe ha evidenziato negli anni una frequenza abbastanza regolare, la discontinuità per alcuni è stata determinata da esigenze lavorative degli studenti e dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. La provenienza degli alunni infatti, è eterogenea: molti sono di Bari, gli altri provengono da frazioni e paesi limitrofi. Qualche disagio è stato anche creato da alcune astensioni individuali e di gruppo e da ingressi alla seconda ora. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e guidarli ad un migliore rendimento.

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 abbastanza 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.

Comportamento: la classe, ha avuto la continuità didattica, considerando solo gli ultimi due anni, per le seguenti discipline: Religione, Diritto e Tecniche Amministrative, Sc. e cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie.

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, 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 reso abbastanza difficile creare un percorso di studio organico e proficuo e veicolare conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di elevato spessore. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico, una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione.

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

Profitto: Le capacità logiche, interpretative, espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono i risultati conseguiti dagli stessi. Un gruppo di alunni ha conseguito, tenuto conto del livello di partenza, alle singole capacità, all'impegno profuso risultati discreti; per un altro gruppo, più numeroso, la preparazione può considerarsi di livello sufficiente, pertanto, hanno acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati e sufficienti competenze; di livello modesto, infine, sono le abilità per pochi studenti, la cui preparazione risulta superficiale, pertanto il profitto risulta non pienamente sufficiente.

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.

. Per l'emergenza COVID-19 alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso.

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

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

.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**Docente coordinatore: Angela Sassi**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Miccolis	Roberta
Inglese (1^ lingua)	Andolfi	Valeria
Francese (2^ lingua)	Forgione	Massimiliano
Matematica ed informatica	Sorice	Mariantonietta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi	Angela
Scienze e cultura degli alimenti	Lagioia	Regina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pepe	Michele
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Silecchia	Francesca
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Armenise	Donato
	Lanzone	Alfredo

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 laboratoiali
Italiano/storia	X		X				X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X		X	X			X	
DTA	X		X			X	X	
Matematica ed informatica	X	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	X		
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X	X		X		X
DTAR	X	X				X
Matematica ed informatica	X	X		X		
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	X

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell’educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Storia, Francese, Scienza e cultura dell’aliment., Matematica, DTA, Lab. di Sala

L’insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzioni. 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 i 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		PRO VE ORA LI
◆	Componenti	◆
◆	Relazioni	◆
◆	Sintesi	◆
◆	Questionari aperti	◆
◆	Questionari a scelta multipla	
◆	Testi da completare	
◆	Esercizi	
◆	Soluzione problemi	

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

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito, attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro istituzionalizzati con la legge 107 del 2015 in percorsi per le competenze trasversali e per

l'orientamento e ha ridotto le ore complessive che, per gli Istituti professionali, ammontano a 210 da realizzarsi nel triennio.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzata dagli alunni, genitori e dagli operatori del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione e per favorire l'inclusione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori di specializzazione.

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

Finalità :

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza :

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

11. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

IL Consiglio di classe, tenuto conto della situazione delle stessa e di quanto stabilito dall'

art.12 comma 2 O.M. 65 del 14/03/2022 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Miccolis Roberta
Francese (2^ lingua)	Forgione Massimiliano
Matematica	Sorice Mariantonietta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi Angela
Scienze e cultura dell'alimentaz.	Lagioia Regina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pepe Michele

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

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

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

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

12.1 NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3)

Cibo e salute

Sostenibilità e Qualità

Sicurezza e 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)
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 11/05/2022.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

--	--	--

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Miccolis Roberta	Italiano e Storia	
Andolfi Valeria	Inglese	
Forgione Massimiliano	Francese	
Sassi Angela	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Sorice Marianonietta	Matematica e Informatica	
Lagioia Regina	Scienze dell'Alimentazione	
Pepe Miclele	Lab. dei Ser. Enogastronomici - Settore Cucina	
Silecchia Francesca	Lab. dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Leone Gianvito	Religione cattolica	
RAPPRESENTANTI ALUNNI	ARMENISE DONATO	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Angela Sassi)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

14. ELENCO ALLEGATI

*Schede disciplinari di tutte le discipline
griglie di valutazione*

SCHEDE DISCIPLINARE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE	Prof.ssa Roberta Miccolis
CLASSE	5cd
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, Paola Manfredi “ Scoprirai leggendo” , vol. 3 Edizioni Scolastiche: Bruno Mondadori

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

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

Giovanni Verga

La vita, le idee, la poetica e le opere

La stagione del Verismo

La novella “Nedda”

“Il Ciclo dei Vinti”

“I Malavoglia”: trama, struttura e temi; Analisi del testo: L’inizio dei “Malavoglia”

“Mastro don Gesualdo”: trama, struttura e temi; analisi del brano: “La morte di Gesualdo”.

Le raccolte veriste: “Vita dei campi” e “Novelle rusticane”

“Vita dei campi”: analisi del testo “Rosso Malpelo”

“Novelle Rusticane”: analisi del testo “la Roba”

Il panorama letterario del Primo Novecento

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

Il Simbolismo e i poeti maledetti

Il romanzo decadente

Gabriele D’Annunzio

La vita, le idee, la poetica e le opere

Il decadentismo dannunziano: estetismo e superomismo

I romanzi : “Il Piacere”, caratteristiche e tematiche; analisi del brano “Il conte Andrea Sperelli”

“Le Laudi”

: “Alcyone” e il Panismo; analisi del testo “ La sera fiesolana.”

Giovanni Pascoli

La vita, le idee, la poetica e le opere

La poetica del “Fanciullino”

“ Myricae”: stile e contenuti; analisi dei testi poetici: “Lavandare”, “X Agosto”, “Il Lampo”, “Il Temporale”.

I “Canti di Castelvecchio” e i “Poemetti”; caratteristiche e temi; analisi del testo “ Nebbia”

Idee e visioni del mondo: le Avanguardie

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

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

Da “Zang tumb tumb”: analisi del testo “Il bombardamento di Adrianopoli”

Il Romanzo nel Novecento: caratteristiche

Italo Svevo

La vita, le idee, la poetica e le opere

La trilogia sveviana: “Una Vita”, “Senilità”, “la Coscienza di Zeno”.

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

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

“La Coscienza di Zeno”: trama, struttura e temi; analisi del testo “L’ultima sigaretta”

Luigi Pirandello

La vita, le idee, la poetica e le opere

La poetica dell’Umorismo: analisi del testo “il Sentimento del Contrario”

I Romanzi : “Il fu Mattia Pascal” e “Uno, nessuno e centomila”.

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

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

La poesia italiana del Novecento

Giuseppe Ungaretti

La vita, le idee, la poetica e le opere

“L’Allegria”: analisi dei testi poetici “ San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “Soldati”, “Mattina”.

“Sentimento del tempo”: analisi del testo poetico “ La Madre”

Umberto Saba

La vita, le idee, la poetica e le opere

“Il Canzoniere”: caratteristiche e temi; analisi del testo “Goal”

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

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

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

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

METODOLOGIE	<p>Gli studenti sono stati guidati allo studio dei contenuti, così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Sono state realizzate lezioni frontali e interattive, analisi di testi scritti e orali, attività di comprensione e rielaborazione, interventi di rinforzo e di ripetizione, riassunti, questionari, verifiche scritte e orali.</p> <p>Si è insistito sulla riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano e delle espressioni artistico-letterarie, utili al raggiungimento dell'autonomia sia operativa, sia di pensiero e tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.</p>
MEZZI E STRUMENTI	<p>Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, integrato da appunti, schemi di sintesi e schede di approfondimento, forniti dalla docente, per consentire ai discenti un'acquisizione graduale e consapevole dei contenuti.</p>

La docente
Prof.ssa Roberta Miccolis

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

DOCENTE	Prof.ssa Roberta Miccolis
LIBRO DI TESTO	S. Zaninelli - C. Cristiani “Attraverso i secoli” Edizione, Atlas vol. 3
CLASSE	5^ 5CD

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

La seconda Rivoluzione Industriale

Un'epoca bella: la “Belle Epoque”

Le conquiste scientifiche e tecniche

La nascita della società di massa

Nuovo sistema di produzione industriale

La catena di montaggio - Il Taylorismo

Mercato di massa e partiti di massa

Il rinnovamento delle arti

Approfondimento: il manifesto dell'espansionismo internazionale di Automobili e Aeronautica.

L'Italia nell'età giolittiana

La lunga stagione delle riforme

La politica estera e il tramonto dell'età giolittiana

Approfondimento: la doppia faccia di Giolitti

La Grande Guerra e la Rivoluzione Russa

La Prima Guerra Mondiale: le origini del conflitto

Le principali cause del conflitto

Lo scoppio della guerra

Il meccanismo delle alleanze

Le fasi e la fine del conflitto

I trattati di pace

La nuova geografia dell'Europa

La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS

Approfondimento: la dura vita della guerra in trincea

Società ed economia nel primo dopoguerra

La civiltà di massa e la rivoluzione dei trasporti

La civiltà dell'immagine

Radio e cinema: informazione e divertimento

Sport e tempo libero

La crisi del '29 - Il crollo di Wall Street

Roosevelt e il "New Deal"

Approfondimento: la nascita della radio

L'età dei Totalitarismi

L'ascesa del Fascismo

Le caratteristiche fondamentali del Fascismo

Dai fasci di combattimento alla dittatura fascista

L'economia durante l'età fascista

La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania

Il Nazismo - la Repubblica di Weimar

L'Ascesa di Adolf Hitler

I capisaldi dell'ideologia nazista

Il Terzo Reich e le leggi razziali

La politica economica ed estera

La dittatura staliniana

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

La Seconda Guerra Mondiale

Le origini del conflitto

I caratteri del conflitto

Le fasi del Secondo Conflitto Mondiale

La politica espansionistica tedesca

L'intervento dell'Italia e il Patto Tripartito

L'intervento degli Stati Uniti: il conflitto diventa mondiale

I lager e il genocidio degli ebrei

Approfondimento: il campo della morte di Auschwitz - Birkenau

L'Italia tra Resistenza e

Liberazione

Lo sbarco alleato in Sicilia e la caduta del Fascismo

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

La Resistenza e la liberazione dell'Italia

Approfondimento: il significato storico della Resistenza

La fine della Guerra

La liberazione dell'Europa

Lo sbarco in Normandia

La vittoria finale degli Alleati

La resa della Germania

La bomba atomica e la resa del Giappone

I trattati di Pace: Stati Sconfitti e Potenze Vincitrici

Una nuova situazione mondiale

La Nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite

Approfondimento: l'orrore della bomba atomica

Il mondo bipolare e le nuove realtà

L'Europa divisa

USA e URSS: le nuove superpotenze

Approfondimento: il muro di Berlino

L'Italia dalla Ricostruzione al boom economico

La nascita della Repubblica

Il rilancio dell'economia

Gli anni del miracolo economico

Approfondimento: l'Italia del miracolo

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

Storie settoriali

Le razioni alimentari in guerra

La dura vita della guerra in trincea

L'alimentazione italiana tra fine Ottocento e inizio Novecento

L'autarchia fascista

La motorizzazione di massa- Il modello T

Le armi della guerra moderna

La nascita delle grandi fabbriche - la FIAT

La globalizzazione alimentare

Educazione Civica

news

La nascita dello Statuto Albertino

I caratteri dello Statuto Albertino

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana

La nascita della Repubblica

La nascita della Costituzione Italiana

I caratteri della Costituzione Italiana

La struttura della Costituzione Italiana

Fake

Social network

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

CONOSCENZE	I discenti, seppur a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'umanità nel periodo del Novecento
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le fondamentali competenze di esposizione dei fatti storici, delle loro cause e conseguenze, con chiarezza e adeguatezza.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità, 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	I discenti sono stati guidati allo studio dei contenuti, così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Sono state realizzate lezioni frontali e interattive, attività di comprensione e rielaborazione, interventi di rinforzo - ripetizione, riassunti, esercizi vari, questionari, interrogazioni orali.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, integrato da appunti, schemi di sintesi, schede di approfondimento, forniti dalla docente, per consentire ai discenti un'acquisizione graduale e consapevole dei contenuti.

La docente

Prof.ssa Roberta Miccolis

Scheda disciplinare

Docente	Valeria Andolfi		
Classe	5CA	Materia	Lingua Inglese

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.

La docente

Valeria Andolfi

SCHEDA DISCIPLINARE

FRANCESE

Classe 5[^] – sez. CD

DOCENTE	Forgione Massimiliano
LIBRO DI TESTO	Passion Chef et Pâtissier, Editrice San marco

CONTENUTI

- La brigade de cuisine et de pâtisserie, la tenue professionnelle du chef, menu et carte
- Les locaux et l'équipement et les outils de la cuisine et de la pâtisserie
- Les normes de sécurité alimentaire: HACCP
- Les hors-d'œuvres, les légumes, les potages, les pâtes, la cuisson, les spécialités gastronomiques du Sud de l'Italie, la viande, le poisson, les fromages
- Le sucre, les œufs, les produits laitiers, le chocolat, la pâtisserie française et le forno italien, les produits sucrés et salés
- Les vins, la dégustation, la pyramide alimentaire
- La certification de qualité des produits italiens et français
- La conservation des aliments, les allergies, les intolérances
- Le restaurant bio
- La recherche du travail, la rédaction d'un cv, l'entretien d'embauche

UDA Istantanee di guerra: creazione di lavori concettuali sulla seguente situazione di compito:

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

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

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

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

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

<p>CONOSCE NZE</p>	<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione essenziale orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente articolati riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente articolati, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p>
<p>ABILITA' E COMPETE NZE</p>	<p>Saper utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Saper utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Saper produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Saper utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p>

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

METODOLOGIE	Lezione frontale Didattica laboratoriale Lavoro di produzione elaborati a gruppi Cooperative learning Esercitazione guidata Imparare facendo Conversazione guidata Case-study Approccio induttivo Role-playing Approccio deduttivo
--------------------	--

e dei sottoindicati:

MEZZI E STRUMENTI	Testi, materiale didattico fornito dall'insegnante Mappe concettuali Web Schemi e sintesi
--------------------------	--

Il docente

Massimiliano Forgiione

CLASSE V CUCINA D

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	Prof.ssa Regina Lagioia
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell'alimentazione (A. Machado)

CONTENUTI

Modulo 1: Titolo :L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

U.D.1.1 ILCIBO NEL CRISTIANESIMO E NELL'ISLAM

U.D.1.2 I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Modulo 2: Titolo : LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

U.D.2.1 LA DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA

U.D.2.2 LA DIETA DELL'ADULTO

U.D. 2.3 LA DIETA IN GRAVIDANZA

U.D. 2.4 LA DIETA DELLA TERZA ETA'

U.D. 2.5 TIPOLOGIE DIETETICHE

Modulo 3 : Titolo : LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D. 3.1 MALATTIE CARDIOVASCOLARI

U.D. 3.2 DIABETE MELLITO

U.D. 3.3 OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI

U.D. 3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Modulo 4: Titolo IL RISCHIO E LA SICUREZZA DELLA FILIERA ALIMENTARE

U.D.4.1 CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI - CENNI

U.D.4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI - CENNI

U.D. 4.3 PREVENZIONE IGIENICO -SANITARIA ED HACCP

U.D. 4.4 QUALITA' DEGLI ALIMENTI - CENNI

UDA : Istantanee di guerra-IL RANCIO DELLE TRUPPE DURANTE LA GUERRA

EDUCAZIONE CIVICA: art. 32 della Costituzione

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

CONOSCENZE	Conoscente di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, dietetici, nutrizionali e igienico sanitari. Tali obiettivi sono stati raggiunti in maniera differenziata sulla base dell'impegno e dell'interesse di ciascun discente e del suo coinvolgimento.
COMPETENZE	Acquisizione dei concetti scientifici di base che presiedono ad una adeguata quanto igienica preparazione e ad una corretta alimentazione, predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti igienici e dietetici.

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

METODOLOGIE
Lezione frontale
Powerpoint
Esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.

STRUMENTI
Libro di testo
Appunti- fotocopie
PC

La Docente

Prof.ssa Regina Lagioia

CLASSE DISCIPLINA	5^ CD MATEMATICA
DOCENTE	MARIANTONIETTA SORICE
LIBRO DI TESTO	I COLORI DELLA MATEMATICA ED: BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI

CONTENUTI:

U.D. 1 Analisi

U.D. 2 Dati e previsioni

EDUCAZIONE CIVICA:

MODULO SVOLTO: “Vivere in un mondo virtuale”

Attività svolte:

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

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

CONOSCENZE	• L’insieme R: richiami e complementi.
	• Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio.
	• Funzioni algebriche, razionali e irrazionali, intere e fratte, esponenziali: classificazione e calcolo del dominio.
	• La funzione esponenziale e le sue caratteristiche.
	• Limiti di funzioni reali di variabile reale (cenni, sviluppati principalmente dal punto di vista grafico), asintoti.
	• Lettura grafici.
	• Lo studio di una funzione razionale (classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno) e rappresentazione grafica.
COMPETENZE	• Definizione classica di probabilità.
	• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando

	consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di funzione e saperla classificare.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere un grafico.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare il dominio, le intersezioni con gli assi e saper studiare il segno di funzioni razionali intere e fratte e della funzione esponenziale.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper dedurre limiti e asintoti a partire dal grafico di una funzione.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare la probabilità di semplici eventi tramite la definizione classica.

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

METODOLOGIE
Lezione frontale
Cooperative learning
Imparare facendo
Conversazione guidata
Flipped learning
Lezione multimediale
Esercitazione guidata
Esercitazione autonoma
Esercitazione a coppia (tutoring e peer tutoring) e/o a gruppi omogenei/disomogenei

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> • Sono stati utilizzati il testo in adozione, mappe concettuali, strumenti multimediali, sussidi audiovisivi, schede di lavoro.

Il docente

Prof .ssa Mariantonietta Sorice

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. MICHELE PEPE
CLASSE	5^DC – A.S. 2021/2022
LIBRO DI TESTO	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE

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 nei luoghi di lavoro
- Il marketing nella ristorazione
- IL MENU'

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- CRESPELLE ALLA PARIGINA;
- CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- CRESPELLE ALLA FIORENTINA;
- CRESPELLE VEGETARIANE;
- PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI;
- POLETTE DI PANE AL POMODORO;
- MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- BRUSCHETTINE DI VERDURE GRIGLIATE;
- TORTA DI RICOTTA CON PASTA DI MANDORLE E CANDITI;
- BISCOTTO DECORATO FARCITO CON GANACHE AL CIOCCOLATO, SALSA INGLESE;
- FILETTO DI SGOMBRO A I CARCIOFI;
- FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- INSALATA DI POLPO SU PANZANELLA DI FRISE D'ORZO (CIPOLLA ROSSA, SEDANO, POMODORI, OLIVE, CETRIOLI);
- RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE;
- PAELLA ALLA VALENCIANA;
- RISO PATATE E COZZE;
- CECI E TRIA;
- PUREA DI FAVE CON CICORIE;

- SFORMATINO DI FAVE E CICORIE;
- TORTA SACHER;
- TIRAMISU';
- CARTELLATE AL VIN COTTO;
- SASSAMELLI;
- DOLCI DI MANDORLE;
- PANZEROTTI MOZZARELLA E POMODORO; POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI, CIME DI RAPA;
- PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE;
- SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI;
- ALICI IN TORTIERA;
- TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLO SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA;
- LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE;
- ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA;
- AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE ALLA PIEMONTESE;
- PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA.

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.

Il docente
Prof. Michele Pepe

**SCHEDA
DISCIPLINAE**

CLASSE	5 CD
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:

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

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P. • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. • Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
-----------------	---

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

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

e dei sottoindicati:

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

Il docente

Prof .ssa Francesca Silecchia

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	Prof.ssa ANGELA SASSI
LIBRO DI TESTO Classe 5 [^] SA	AIELLO - IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

- U. D. 1.1: Il marketing concetti generali
- U. D. 1.2: Caratteri specifici del mercato turistico
- U.D. 1.3: Segmentazione della domanda e mercati obiettivo
- U.D. 1.4: La destinazione turistica: prodotto e sistema
- U.D. 1.5: Analisi SWOT e posizionamento di mercato

Modulo 2: Titolo MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- U. D. 2.1 : Le strategie di marketing
- U.D. 2.2 : Il ciclo di vita del prodotto turistico
- U. D. 2.3 : Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
- U. D. 2.4 : La distribuzione del prodotto turistico
- U. D. 2.5 : Comunicazione, promozione e marketing relazionale
- U. D. 2.6 : Il web marketing: concetti generali
- U. D. 2.7 : Strategie e pianificazione

Modulo 3: Titolo TURISMO E TERRITORIO

- U. D. 3.1 : Destinazione Italia
- U. D. 3.2 : Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio

Modulo 4: Titolo ETICA E DIRITTI NEL TURISMO

- U.D .4.1 : Gli effetti negativi del turismo
- U. D. 4.2 : Verso un turismo sostenibile

ED. CIVICA : Imprenditore digitale, mail, speed, carta d'identità

Organi costituzionali: il Parlamento, Il Governo, il Presidente della Repubblica
U.E. Parlamento e Commissione Europea

Educazione fiscale: evasione ed elusione

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

CONOSCENZE	Conoscere i fattori che influenzano la domanda turistica. Conoscere le caratteristiche l'evoluzione e le fasi del marketing.
	Conoscere le strategie di marketing e tecniche di formazione dei prezzi
	Conoscere le i canali di distribuzione e l'attività di promozione
	Conoscere le tecniche di web marketing
	Conoscere l'importanza e il contenuto del business plan
COMPETENZE	La normativa e caratteristiche sulla tracciabilità.
	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare ed interpretare i risultati ottenuti. Saper individuare le risorse per potenziare il turismo e promuovere i prodotti tipici.
	Saper individuare fasi e procedure per redigere il business plan .
	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
	Saper utilizzare i dati a scelta nella produzione scritta.
CAPACITA'	Operare confronti e sintesi disciplinari
	Operare collegamenti interdisciplinari
	Operare processi applicativi.

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

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, 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. Si è cercato di guidare a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili .

e dei sotto indicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati: libro di testo, materiali strutturati e non, lavagna e calcolatrici.

IL DOCENTE

Prof . ssa **Angela Sassi**

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	DOCENTI COINVOLTI Prof. Miccolisi Roberta Storia Prof. Sassi Angela Diritto e tecnica amminist Prof. Lagioia Regina Sc. E Cultura degli alimenti Prof. Sorice Mariantonietta Matematica Prof. Silecchia Francesca Lab.Sala Prof. Forgione Massimiliano Francese
CLASSE	5[^] C D

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

I CITTADINI E LO STATO

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana
 Composizione e principi fondamentali
 I parte – II parte – Il Presidente della repubblica- Il Parlamento – il Governo
 Unione Europea – Il Parlamento Europeo- La Commissione Europea
 La legalità : evasione, elisione

COMPETENZE TRASVERSALI
Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico, esercitare con consapevolezza i propri diritti in senso economico, sociale e politico. Rispettare il proprio ruolo e quello altrui, vivere secondo criteri democratici. Portare a termine gli impegni con responsabilità, agire nei contesti sociali e culturali rispettandone le caratteristiche.

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

CONOSCENZE	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione L'ordinamento costituzionale. L'Unione europea e i suoi organi La Cittadinanza Europea Reati tributari
ABILITA'	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali. Individuare organi e funzioni e individuare gli strumenti di democrazia diretta.

	Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione
--	--

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

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

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

NUCLEO TEMATICO 3- Cittadinanza digitale VIVERE IN UN MONDO DIGITALE

TEMI: L'impresa ai tempi di internet

I sistemi di pagamento via web

Privacy e web (tutela dei dati)

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

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

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

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

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

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

classe	5 [^] CD
--------	-------------------

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

CONTENUTI

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

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

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

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

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

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

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

Inoltre, la disciplina è stata coinvolta in UDA interdisciplinare per 2 ore totali:

Istantanee di guerra	Luis Zamperini (“unbroken” film tratto da storia vera, 2014)
----------------------	--

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

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

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

e dei seguenti

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

Il docente
prof. Luigi Cagnetta

SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone
Materia: Religione cattolica
Classe 5 sez. CD

Anno scolastico 2021 - 2022

Presentazione della classe

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

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione:

Massimo Saliani

“A LAUTO CONVITO”

Ed. EDB scuola

EAN 788810614297

Volume unico

- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

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

- gli eventi spontanei
- 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).

Prof. Gianvito Leone

Griglie di valutazione prove scritte

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • impreciso e scorretto • molto scorretto • gravemente scorretto • del tutto scorretto 	<p>5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento • sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento • dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • approfonditi, critici e originali • approfonditi e critici • validi e pertinenti • validi e abbastanza pertinenti • corretti anche se generici • limitati o poco convincenti • limitati e poco convincenti • estremamente limitati o superficiali • estremamente limitati e superficiali • inconsistenti 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
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"> • Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto • Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna • Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato • Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato • Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato • Non rispetta la consegna 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
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"> • corretto, completo ed approfondito • corretto, completo e abbastanza approfondito • corretto e completo • corretto e abbastanza completo • complessivamente corretto • incompleto o impreciso • incompleto e impreciso • frammentario e scorretto • molto frammentario e scorretto • del tutto errato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<ul style="list-style-type: none"> • Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale • Sa analizzare il testo in modo articolato e completo • Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto • Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato 	<p>10 9 8 7 6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto • L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa • L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa • L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta • L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta • L'analisi del testo è errata o assente 	5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale • Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio • Interpreta il testo in modo critico e approfondito • Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito • Interpreta il testo in modo complessivamente corretto • Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso • Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso • Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato • Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato • Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		____/15

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

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

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

<p>precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento • sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento • dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p>	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • approfonditi, critici e originali • approfonditi e critici • validi e pertinenti • validi e abbastanza pertinenti • corretti anche se generici • limitati o poco convincenti • limitati e poco convincenti • estremamente limitati o superficiali • estremamente limitati e superficiali • inconsistenti 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
<p>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto • Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto • Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo • Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto 	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4 2</p>
<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi • Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi • Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi • Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi 	<p>10 9 8 7 6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi • Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi • Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi • Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi • Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi • Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi 	5 4 3 2 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali • Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi • Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi • Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti • Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti • Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali • Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi • Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati • Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati • L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		
		/100
• PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		/20
• PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		/15

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della

parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5e relativo arrotondamento)

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

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

CANDIDATO COGNOME _____

NOME _____

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico 	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> 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)		<u> </u> /100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		<u> </u> /20
• PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		<u> </u> /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.

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

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

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

Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentato.
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo 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.
	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.
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze.
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze.
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze.
Punteggio totale della prova		