



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

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

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004736 del 13/05/2022
V (Entrata)

Classe 5[^] Sez. A

Istituto Professionale

Indirizzo: Sala e Vendita

Docente Coordinatore: Prof.ssa PASQUA PATRUNO

Redatto in data 11 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

- *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
- *Profilo professionale competenze*
 - *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
- *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
- *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto, composizione del Consiglio di classe).*
- *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
- *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici.*
- *Percorso di Educazione Civica*
- *Attività di recupero.*
- *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti*
- *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)*
- *Commissari Esami di Stato*
- *Verifiche in vista degli Esami di Stato*
 - *Nodi concettuali*
- *Credito scolastico*
- *Elenco Allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 dell'O.M. n. 65 del 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. "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 di SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

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

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

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

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

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

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

	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO				
Scienza e cultura dell'alimentazione			3 + 1 in compresenza ITP	3 + 1 in compresenza ITP	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			//////	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			7+1	6+1	4
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese o Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese o Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese o Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5[^] A Indirizzo Sala e Vendita

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno		Provenienza
1	ALLEGREZZA	MICHELE	Bari
2	BELVISO	FRANCESCO	Bari
3	BENITO	GIANLUCA	Bari
4	CECINATI	ANNALISA	Bari
5	DE FANO	PAOLA	Bari
6	DE SANTIS	IVAN GIULIO	Bari
7	FRANCO	NICOLO'	Bari
8	LATTANZIO	VITO ANDREA	Bari
9	PALTERA	ANTONIA	Bari
10	PASSAQUINDICI	GAETANO	Bari
11	QOSHJA	KLEVIS	Bari
12	VISCHI	ROBERTO SAVERIO	Bari

N° totale alunni: **12**, di cui n° **9** maschi e n° **3** femmine.

1 studente con DSA per il quale il C.d.C. ha approntato il PDP comprendente misure compensative e dispensative;

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

(Allegato Riservato).

Iter della classe

Frequenza: la classe ha evidenziato negli anni una frequenza non del tutto regolare, determinata talora da esigenze lavorative degli studenti oppure dalle condizioni delle famiglie di appartenenza. La provenienza degli alunni è omogenea: sono tutti provenienti da Bari. Qualche disagio è stato anche creato da alcune astensioni individuali e di gruppo, o da reiterati 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 condivisione educativa delle famiglie che hanno sempre manifestato un atteggiamento 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 per le seguenti discipline: Italiano e Storia, Laboratorio di enogastronomia - settore Sala nel triennio, Scienze Motorie, Religione. Non vi è stata, invece, continuità per le altre discipline.

L'avvicendamento di docenti, nella maggior parte delle discipline, ed anche le difficoltà registrate negli ultimi due anni scolastici a causa della pandemia da SARS-COVID 19 hanno 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 nel 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 labili. Un piccolo numero di alunni si è distinto per impegno proficuo. 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, delle singole capacità, dell'impegno profuso, risultati più che discreti; per un altro gruppo, più numeroso, la preparazione può considerarsi di livello sufficiente, e 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 stabilito.

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: Pasqua Patruno**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Patruno	Pasqua
Inglese (1^ lingua)	Lopez	Roberta
Francese (2^ lingua)	Forgione	Massimiliano
Matematica ed informatica	Ruta	Riccardo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi	Angela
Scienza e cultura degli alimenti	Bruno	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Tricarico	Maria Anna
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano	Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno	Ranieri	Vito
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Qoshja	Klevis
	Belviso	Francesco

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; mentre gli altri 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 dell'Istituto.

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;

- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

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

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

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività Laboratoriali
Italiano/storia	X		X				X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X			X				
DTA	X	X				X	X	
Matematica ed informatica	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv. Enog. cucina	X		X					X

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X		X	X		
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTA	X	X				X
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	X

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Lo scorso anno scolastico la classe ha affrontato il NUCLEO TEMATICO 2: Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio: "FACCIAMO IMPRESA SOSTENIBILE". Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell'educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Italiano, Storia, Francese, LAB. di Sala, DTA, Scienze Motorie. L'insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e 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 curricolari, mediante:

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il 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 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

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

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

Criteria per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

Pertanto, nel processo di valutazione del 1° 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 da alunni, genitori e dagli operatori del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione e per favorire l'inclusione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori specializzazione.

Nel definire le attività da far svolgere ad ogni alunno per i percorsi delle competenze trasversali e per l'orientamento si tiene conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali 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 maggior parte degli alunni ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico poiché la situazione epidemiologica ha comportato difficoltà di realizzazione negli anni precedenti.

Tutti gli alunni hanno partecipato al Corso on line sull'HACCP e hanno conseguito la relativa certificazione.

Va inoltre segnalato che la maggior parte degli alunni ha partecipato al Progetto "**COFFEE SKILLS STUDENT**", il cui referente è stato il Prof. Mino Carlesso e che è stato effettuato in orario scolastico presso l'azienda di produzione di caffè artigianale "IL MANOVALE" di Turi, conseguendo la Certificazione SCA (Introduction to Coffee), valida a livello internazionale.

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	Patrino Pasqua
Scienza e cultura degli alimenti	Bruno Giuseppina
Lingua Inglese	Lopez Roberta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi Angela
Matematica e Informatica	Ruta Riccardo
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano Giovanni

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 Dleg. 62/2017

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Patrino Pasqua	Italiano e Storia	
Lopez Roberta	Inglese	
Forgione Massimiliano	Francese	
Sassi Angela	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Ruta Riccardo	Matematica e Informatica	
Bruno Giuseppina	Scienza e Cultura degli Alimenti	
Tricarico Maria Anna	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Turchiano Giovanni	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e Sportive	
Leone Gianvito	Religione Cattolica	
Ranieri Vito	Sostegno didattico	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Pasqua Patrino)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

14. ELENCO ALLEGATI

- *Schede disciplinari di tutte le discipline*
- *Relazione percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL) rilasciata dal tutor*
- *Griglie di valutazione*
- *Allegato riservato: n. 1*

SCHEDA DISCIPLINARE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez. A Ind. Sala - Anno Scolastico 2021/2022

DOCENTE	PROF.SSA PATRUNO PASQUA
LIBRO DI TESTO	P. Di Sacco-P. Manfredi, “SCOPRIRAI LEGGENDO”, vol.3 Edizioni Scolastiche B. Mondadori - Pearson

CONTENUTI :

MODULO N. 1: (STORICO LETTERARIO) Il Decadentismo

- 1) Caratteri generali e tematiche fondamentali del Decadentismo
- 2) **Giovanni Pascoli** (vita e opere, la poetica del fanciullino, “Lavandare”, “X Agosto”)
- 3) **Gabriele D’Annunzio** (vita e opere, le fasi della poetica dannunziana, da IL PIACERE “Il conte Andrea Sperelli”, “La pioggia nel pineto”)

MODULO N. 2: (INCONTRO CON L’AUTORE) Autore di prosa di fine ‘800: G. Verga

- 1) La vita e il contesto culturale - 2) Verga e il Verismo.
- 3) Le opere (le novelle: “La roba”; “Rosso Malpelo”; il romanzo: I MALAVOGLIA)

Autore di prosa del ‘900: Italo Svevo

- 1) La vita e il contesto culturale - 2) La formazione e le idee.
- 3) Il percorso delle opere (sintesi dei romanzi “Una vita” e “Senilità”)
- 4) LA COSCIENZA DI ZENO (la struttura; brano: “Zeno...dimentica il funerale di Guido”)

MODULO N. 3: (STUDIO DI UN GENERE LETTERARIO) La poesia italiana del Novecento

- 1) Caratteri salienti della poesia del Novecento - **L’Ermetismo**
- 2) **Giuseppe Ungaretti** (vita e opere, analisi di “Veglia”, “San Martino Del Carso”, “I fiumi”)

MODULO N. 4: (STUDIO DI UN TEMA) “L’umorismo” di Luigi Pirandello

- 1) Vita di Pirandello - 2) La poetica (L’UMORISMO, il brano “La vecchia imbellettata”)
- 3) NOVELLE PER UN ANNO (analisi de “Il treno ha fischiato”; “Ciàula scopre la luna”)
- 4) Il teatro; la tecnica del teatro nel teatro: “Sei personaggi in cerca d’autore”.

MODULO N. 5: (INCONTRO CON L’OPERA) Luigi Pirandello: “Il fu Mattia Pascal

- 1) La struttura del romanzo “Il fu Mattia Pascal”
- 2) Riferimento al brano “Pascal porta i fiori alla propria tomba”

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

CONOSCENZE	I discenti, seppure a livelli differenti di approfondimento ed organicità, conoscono per grandi linee le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali ed i contesti storici ad esse connessi, nonché i principali autori di riferimento e alcune delle loro opere più rappresentative.
COMPETENZE	I discenti hanno acquisito le fondamentali competenze di elaborazione di un testo espositivo, della riflessione critica, dell'analisi di problematiche, con elementi di coerenza e coesione
ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di strutturare il proprio lavoro e rielaborare, seppure in modo guidato, le conoscenze personali.

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca individuale, attraverso internet o altri testi. La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano e delle espressioni artistico-letterarie proposte è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi elaborati dalla docente.

La docente

Pasqua Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] - sez. A Ind. Sala - Anno Scolastico 2021/2022

DOCENTE	PROF.SSA PATRUNO PASQUA
LIBRO DI TESTO	S. ZANINELLI – C. CRISTIANI, “Attraverso i secoli”, Ed.Atlas, vol. 3

CONTENUTI :

DAL XIX SECOLO AI GIORNI NOSTRI	STORIA DELL'ALIMENTAZIONE
--	----------------------------------

MOD. 1 : LETTURA IN CHIAVE ECONOMICA DEL PROCESSO STORICO

<ul style="list-style-type: none">- Produzione e consumi di massa- La catena di montaggio- Colonialismo e imperialismo	<ul style="list-style-type: none">-Trasformazioni del consumo alimentare.
--	---

MOD. 2 : LA SOCIETA' DI MASSA

<ul style="list-style-type: none">- La seconda Rivoluzione Industriale- L'Europa nel periodo della Belle Époque- La grande migrazione	
---	--

MOD. 3 : LA CRISI DELLE NAZIONI. GUERRE E TOTALITARISMI

<ul style="list-style-type: none">-La I Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze-La nuova Europa: democrazie e totalitarismi-Il lavoro di regime (fascismo, nazismo, stalinismo)-La II Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze	<ul style="list-style-type: none">- L'alimentazione in guerra.- Mercato nero e aiuti alimentari degli alleati alle popolazioni in difficoltà.
--	--

MOD. 4 : IL MONDO BIPOLARE. LE NUOVE REALTA'

<ul style="list-style-type: none">- USA e URSS: dall'alleanza alla Guerra fredda- L'Italia dalla ricostruzione al <i>boom economico</i>	<ul style="list-style-type: none">- Globalizzazione e alimentazione.- Aspetti della Ristorazione in Puglia e in Italia.
--	--

In relazione alla programmazione curricolare 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 dal periodo dell'Italia Postunitaria alla metà del Novecento.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti storici, delle cause e conseguenze, in maniera semplice e specifica.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo.

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

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale.</p> <p>La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero. Va sottolineato, tuttavia, che non tutti gli alunni sono in grado di manifestare tale autonomia.</p>
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi, elaborati dalla docente, per consentire agli alunni una acquisizione personale e consapevole dei contenuti.

La docente

Pasqua Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V sala A

A.S. 2021 - 2022

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

CONTENUTI:

Module 1: SAFETY PROCEDURE AND NUTRITION

HACCP

BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARD

FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

THE MEDITERRANEAN DIET

ALTERNATIVE DIETS

ORGANIC FOOD

GENETICALLY MODIFIED FOOD

Module 2: WINE KNOWLEDGE AND OTHER BEVERAGES

UNDERSTANDING AND SERVING WINE

PAIRING FOOD AND WINE

COCKTAILS

Module 3: CAREER PATH

HOW TO BECOME A BARTENDER

HOW TO BECOME WAITING STAFF

HOW TO BECOME SOMMELIER

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

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

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

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

Verifiche e criteri di valutazione:

La valutazione è stata:

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

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Sono stati anche oggetto di osservazione e valutazione:

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

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

6. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti

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

La docente

Lopez Roberta

SCHEDA DISCIPLINARE

FRANCESE

Classe 5[^] – sez. SA

Anno Scolastico 2021/2022

DOCENTE	Forgione Massimiliano
LIBRO DI TESTO	Passion salle et bar le français professionnel pour le service et la vente Editrice San Marco

CONTENUTI

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

- UDA Istantanee di guerra: creazione di lavori concettuali sulla seguente situazione di compito:
Immaginare di essere il gestore di un ristorante che deve rivedere le proprie strategie di organizzazione del lavoro e di vendita alla luce delle condizioni che emergono da uno stato di guerra
(questa UDA, per la modalità in cui è stata svolta, si può collegare al nodo concettuale sostenibilità e qualità ambiente)
- Nodo concettuale **Cibo e salute**: la piramide alimentare, la salute in cinque colori

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

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

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

CONOSCENZE	<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>
-------------------	---

ABILITA'	- riconoscere e utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate per ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento fra colleghi - saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) - saper interagire nei diversi ambiti e contesti professionali - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro - Saper utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. - 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. - Saper utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Testi, materiale didattico fornito dall'insegnante Mappe concettuali
--------------------------	---

	Web Schemi e sintesi
--	-------------------------

Il docente

Massimiliano Forgione

SCHEDA DISCIPLINARE

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

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 del web marketing
- U .D 2.8 : Il marketing plan

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

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
	La normativa e caratteristiche sulla tracciabilità.
COMPETENZE	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 gui-
dare 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.

La Docente

Prof. ssa **Angela Sassi**

SCHEDA DISCIPLINARE

Anno scolastico 2021/2022 - Classe 5° – sez. A /sala e vendita

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

CONTENUTI

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

- Cibo e religioni. Le regole alimentari del Cristianesimo e dell'Islam
- I nuovi prodotti alimentari

Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche

- Le linee guida per una sana alimentazione
- Formulazione di una dieta equilibrata
- Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente
- Dieta nell'adulto
- Dieta nella terza età
- Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport
- Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie

- Malattie cardiovascolari
- Sindrome metabolica
- Diabete mellito
- Obesità e disturbi alimentari
- Alimentazione e tumori
- Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia

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

- Contaminazione degli alimenti
- Requisiti in materia di igiene
- HACCP
- Certificazioni di qualità: i marchi di qualità regolamentata DOP, IGP, STG, PAT

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

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Contaminazioni e igiene degli alimenti • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

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

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

Il docente
Prof.ssa Bruno Giuseppina

SCHEDA DISCIPLINARE (ANNO SCOLASTICO 2021/2022)

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	PROF. TURCHIANO GIOVANNI
CLASSE	5^ SALA A
LIBRO DI TESTO	TECNICHE AVANZATE PER SALA e VENDITA , BAR E SOMMELIER TRIENNIO

Gli alunni:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di effettuare tutti i servizi che si svolgono nella sala ristorante;
- sanno preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
- conoscono nei dettagli tutti i ruoli professionali della brigata di sala;
- sono in grado di preparare molti cocktail riconosciuti dall'associazione internazionale barman (IBA);
- riescono a preparare diverse ricette alla lampada davanti al cliente in un contesto ristorativo;
- si dimostrano pronti al mondo lavorativo.

Il programma è stato svolto in maniera completa ed esaustiva.

Al termine del percorso di studio, la classe è riuscita a raggiungere tutti gli obiettivi prefissati e ad acquisire una certa autonomia e padronanza nell'ambito della disciplina professionale.

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio;
- ✓ I Marchi di qualità;
- ✓ Tecniche di catering e banqueting;
- ✓ La classificazione dei vini;
- ✓ Le principali norme igieniche e di sicurezza;
- ✓ La brigata di sala;
- ✓ Taglio della frutta;
- ✓ Preparazione dei cocktail;
- ✓ Le salse per l'insalata;
- ✓ Olio extravergine di oliva;
- ✓ Preparazione dei piatti alla lampada;
- ✓ Preparazione della mise en place;
- ✓ Caffetteria;
- ✓ Il servizio dell'insalata;
- ✓ Il servizio del vino;
- ✓ Il sommelier;

- ✓ IL servizio del salmone;
- ✓ IL processo produttivo della vite;
- ✓ IL caffè dalla pianta al consumo;
- ✓ Classificazione dei vini;
- ✓ Vini da tavola, IGT, DOC, DOCG;
- ✓ IL food cost di un piatto;
- ✓ HACCP

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

ESERCITAZIONE N° 1

I vari componenti della brigata di sala;

ESERCITAZIONE N° 2

Attrezzatura della sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 3

I requisiti del personale di sala;

ESERCITAZIONE N° 4

I reparti adiacenti alla sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 5

Mise en place per la prima colazione;

ESERCITAZIONE N° 6

Preparazione dei seguenti cocktail: gin fizz e cocktail Martini;

ESERCITAZIONE N° 7

Il servizio del salmone;

ESERCITAZIONE N° 8

Preparazione della mise en place in base ai vari menu;

ESERCITAZIONE N° 9

Preparazione dei seguenti cocktail: screwdiver e Florida;

ESERCITAZIONE N°10

Servizio all'inglese;

ESERCITAZIONE N°11

Preparazione di un piatto alla lampada: sedanini, speck e zafferano;

ESERCITAZIONE N°12

Preparazione dei seguenti cocktail: Garibaldi;

ESERCITAZIONE N° 13

Preparazione di un piatto alla lampada: Filetto al pepe verde;

ESERCITAZIONE N°14

Preparazione dei seguenti cocktail: Alexander e grasshopper;

ESERCITAZIONE N°15

Mise en place completa;

ESERCITAZIONE N°16

LA sfilettatura della spigola;

ESERCITAZIONE N°17

Taglio del prosciutto in sala;

ESERCITAZIONE N°18

I vari tipi di servizi in sala: all'inglese, alla francese , all'italiana, alla Gueridon e al buffet;

ESERCITAZIONE N°19

Il valore del prodotto tipico;

ESERCITAZIONE N°20

I prodotti tipici pugliesi e vini pugliesi;

ESERCITAZIONE N°21

I marchi di tutela dei prodotti;

ESERCITAZIONE N°22

Il sommelier

ESERCITAZIONE N°23

Cenni storici del vino. Le varie fasi della produzione del vino.L'abbinamento cibo-vino in relazione al tipo di menu;

ESERCITAZIONE N°24

La decantazione del vino;

ESERCITAZIONE N°25

Preparazione dei seguenti cocktails: Americano, Negroni;

ESERCITAZIONE N°26

Preparazione dei seguenti cocktail: Pina Colada e Bacardi.

ESERCITAZIONE N°27

La cantina dei vini di un albergo;

ESERCITAZIONE N°28

La carta dei vini;

ESERCITAZIONE N°29

I cocktail pre-dinner, after-dinner, short drink, medium drink e long drink

ESERCITAZIONE N°30

Piatto alla lampada: Filetto di orata con pomodorini ed erba cipollina;

ESERCITAZIONE N°31

Le salse Vinaigrette e Citronette;

ESERCITAZIONE N°32

Il servizio catering;

ESERCITAZIONE N°33

Il servizio banqueting;

ESERCITAZIONE N°35

Il servizio Continental breakfast;

ESERCITAZIONE N°36

IL servizio English breakfast;

ESERCITAZIONE N°37

Ripetizione dei seguenti cocktail: Americano, , Bellini, Garibaldi, Bronx, Mimosa, Negroni, Bacardi, Cocktail Champagne, Screedriver, Alexander, Grasshopper ; Pina Colada; Florida, GIN Fizz, Manhattan, Dry Martini,

ESERCITAZIONE N°38

La classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC.

ESERCITAZIONE N 39

IL Food cost di un piatto;

ESERCITAZIONE N 40

EDUCAZIONE CIVICA:

La sicurezza sul luogo di lavoro: Art 32, 35, e 38;

L' Assemblea Costituente:

L' Iter per l'Approvazione della Costituzione e l'entrata in vigore;

ESERCITAZIONE N41

Prodotti tipici in puglia;

Piatti tipici in puglia;

Vini pugliesi

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

CONOSCENZE

L'alunno conosce:

- i ruoli professionali della brigata di sala;
- la classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC;
- come stappare una bottiglia di vino davanti al cliente;
- abbinamento cibo-vino;
- i prodotti tipici pugliesi;
- le bevande che consentono la preparazione di molti cocktail;
- le tecniche di preparazione dei principali piatti alla lampada;

- Le diverse mise en place in sala;

- I vari tipi di servizio in sala.

COMPETENZE

L'alunno è in grado:

- di svolgere tutti i servizi che si effettuano nella sala ristorante;
- di preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
- di preparare molti cocktail riconosciuti dall'associazione internazionale barman (IBA);
- di preparare le diverse ricette alla lampada davanti al cliente in un contesto ristorativo;
- di preparare davanti al cliente le diverse insalate con le relative salse;
- di preparare tutto quello che occorre per la prima colazione in una sala ristorante;
- di stappare una bottiglia di vino davanti al cliente.

ABILITA':

La presente programmazione consente all'alunno di saper operare nell'ambito della sala ristorante e bar. Egli ha le conoscenze professionali per lavorare nei diversi alberghi dove si svolgono diversi tipi di servizi: alla francese indiretto in alberghi a due stelle, all'italiana in alberghi a tre stelle, all'inglese in alberghi a tre e quattro stelle, ed infine il servizio più professionale, quello alla Gueridon, in alberghi a 4 e 5 stelle. Nei vari tipi di albergo, la mise en place è differente: vi è la mise en place a table d'hote, e la mise en place a la carte. L'alunno è in grado di preparare l'una e l'altra. È in grado di suggerire un vino al cliente in base al menù scelto. È in grado di preparare diversi piatti alla lampada davanti al cliente. È in grado di preparare diversi cocktail riconosciuti a livello internazionale.

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

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche di gruppo nel laboratorio di sala e di bar.

STRUMENTI

Stage; libro; laboratorio di sala e di bar.

Il docente

PROF. GIOVANNI TURCHIANO

SCHEDA DISCIPLINARE

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

CONTENUTI:

U.D.1: LA QUALITA' ALIMENTARE:

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

U.D.2: LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE

- Il territorio: la cultura alimentare italiana
- Alimenti e Piatti tipici delle varie Regioni italiane: ogni alunno studia un piatto di una Regione italiana abbinata ad un vino tipico

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

U.D.3: LA SICUREZZA IN CUCINA

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

U.D.4: LA SALUTE IN CUCINA

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

U.D.5: LA RISTORAZIONE

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

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

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari,

perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
- Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura e dell'innovazione.

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

ABILITA'

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

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

METODOLOGIE

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

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

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

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO **2021/2022**
 CLASSE **5[^]** SEZIONE **A – Settore Sala e Vendita**

DISCIPLINA	Matematica
DOCENTE	Ruta Riccardo
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per gli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini
ABILITÀ/ CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare i coefficienti caratteristici di una retta e di una parabola • Saper interpretare graficamente le informazioni desunte dai coefficienti • Saper individuare i punti appartenenti a una retta o ad una parabola e quelli non appartenenti • Saper desumere l'equazione di una retta conoscendo due punti di passaggio • Saper desumere l'equazione di una parabola conoscendo tre punti di passaggio • Saper riconoscere ed analizzare il grafico di una funzione

CONOSCENZE

MODULO 1: Algebra

- Equazioni di primo grado
- Equazioni di secondo grado
- Sistemi di equazioni di due equazioni in due incognite

MODULO 2: La retta

- l'equazione
- il coefficiente angolare
- l'ordinata all'origine
- l'appartenenza di un punto ad una retta
- rappresentazione grafica
- retta passante per due punti

MODULO 3: La parabola

- L'equazione
- il coefficiente di x^2
- il termine noto
- il discriminante
- gli eventuali zeri
- il vertice
- appartenenza di un punto alla parabola
- parabola passante per tre punti

MODULO 4: Le funzioni

- Definizione di funzione
- Riconoscere il grafico di una funzione
- Definizione di dominio di una funzione
- Dominio di funzioni polinomiali e fratte

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Cooperative learning• Esercitazioni guidate, singole e in gruppo• Esercitazioni non guidate, singole e in gruppo
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">• Mappe concettuali• Schede di lavoro• Libro di testo
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none">• Valutazione continua dell'impegno e la partecipazione in classe• Verifica orale e scritta

Il docente

Prof. Ruta Riccardo

SCHEDA DISCIPLINARE

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

Classe	5^ SA
--------	-------

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

CONTENUTI:

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

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

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

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

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

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

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

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

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto 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. SA

Anno scolastico 2021-2022

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione:

Massimo Saliani

“A LAUTO CONVITO”

Ed. EDB scuola

EAN 788810614297

Volume unico

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

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

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

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

Il Docente
Prof. Gianvito Leone

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA DOCENTI CLASSE	EDUCAZIONE CIVICA DOCENTI COINVOLTI Prof. Patruno Pasqua - Italiano e Storia Prof. Sassi Angela - Diritto e tecnica amministr. Prof. Bruno Giuseppina - Sc. Cult. Alimentaz. Prof. Ruta Riccardo - Matematica Prof. Turchiano Giovanni - Lab.Sala Prof. Forgione Massimiliano - Francese 5^A S
--	---

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

I CITTADINI E LO STATO

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

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

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

La legalità: evasione, elusione

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 competenze 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

MONTE ORE COMPLESSIVO : 21 h
N. 10 Ore Diritto e tec. Amm.ve
N. 4 Ore Storia
N. . 2 Francese
N . 3 Ore Lab. Sala
N, 2 Scienze motorie

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
	IL blog, i profili social aziendali
	Il sito internet di una impresa, le informazioni
ABILITA'	Riconoscere le diverse tipologie di impresa
	Spiegare e analizzare i blog e i profili social di aziende di successo
	Da un'idea ad una impresa
	Reperire informazioni e tutelare i dati
	Riconoscere le fonti e l'affidabilità

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo.

Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e

Verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati materiali strutturati e non

Appunti e sintesi. WEB

MONTE ORE COMPLESSIVO: 12h

N. 4 Ore Diritto e tec. Amm.

N. 3 Italiano

N. 3 Ore Matematica

N. 2 Ore Francese

I docenti



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

BARI

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE -TUTOR SCOLASTICO: PROF. TURCHIANO GIOVANNI

CLASSE: 5^ SALA A

Studenti coinvolti: N° 12 di cui n° 9 maschi e n° 3 femmine.

Attività: stage in azienda:

1)Allegrezza Michele	ORE 210
2)Belviso Francesco	ORE 210
3)Benito Gianluca	ORE 210
4)Cecinati Annalisa	ORE 210
5)DE Fano Paola	ORE 210
6)DE Santis Ivan Giulio	ORE 210
7)Franco Nicolò	ORE 210
8)Lattanzio Vito	ORE 210
9)Paltera Antonia	ORE 210
10)Passaquindici Gaetano	ORE /
11)Qoshja Klevin	ORE 210
12)Vischi Roberto	ORE 210

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2019/2020 ha coinvolto la classe 5[^] SA per un totale di 12 studenti.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, ha avuto inizio nel 2019 e si è concluso, per quanto riguarda l'impegno degli allievi, a Maggio 2022. A causa dell'emergenza sanitaria, la classe ha potuto completare il percorso a maggio 2022.

Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 8 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri studenti hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili. Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e ha permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l'esperienza in modo positivo.

I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro dei ragazzi.

Competenze trasversali

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

- competenza personale, sociale e capacità di acquisire nuove nozioni nei vari campi della ristorazione;
- competenza in materia professionale specifica e cultura generale:
- competenza imprenditoriale ;

Bari, 07 maggio 2022

Il tutor scolastico
Giovanni Turchiano

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____
GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

CANDIDATO/A	COGNOME _____	NOME _____
<i>INDICATORI GENERALI*</i>	<i>DESCRITTORI</i>	
		<i>PUNTI</i>
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5

	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	<p>10</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
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	<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>
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<p>Comprende il testo in modo:</p> <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	<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>
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	<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>
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	<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>
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 parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

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

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

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

CANDIDATO/A COGNOME _____

NOME _____

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

	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	<p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	<p>10</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>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	<p>10</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
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4

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

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

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

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

ESAMI DI STATO 2021 2022 COMMISSIONE _____

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

CANDIDATO COGNOME _____ NOME _____

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

dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	9
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	8
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	7
	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	5
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4
	<input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	<input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali	10
	<input type="checkbox"/> approfonditi e critici	9
	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti	8
	<input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti	7
	<input type="checkbox"/> corretti anche se generici	6
	<input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti	5
	<input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti	4
<input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali	3	
<input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali	2	
<input type="checkbox"/> inconsistenti	1	
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti	2
Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	3
Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	2 - 1	
Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico		

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

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

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

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

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

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

ESAMI DI STATO 2021/22

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione			
Candidato		Classe	
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 1.5 punti)	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	0.5	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	1.5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina (max 3 punti)	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo lacunoso e non pertinente	0.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo superficiale e impreciso	1	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e impreciso	1.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e corretto	2	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo adeguato e corretto	2.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo approfondito e corretto	3	
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	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				