



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PEROTTI



“A. Perotti”
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ai sensi del D.Legs 62/2017- O.M. prot. n.45 del 09/03/2023)

Classe 5[^] Sez. A

Istituto Professionale

**Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CUCINA**

Docente Coordinatore: Prof.ssa PETROSINO CELESTINA

INDICE

- 1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socioculturale del territorio.**
- 2. Profilo professionale competenze**
 - 2.1. PECUP (Profilo Educativo Culturale e Professionale del diplomato nel “settore di Enogastronomia - Sala e vendita”)
- 3. Quadro orario: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”.**
- 4. La storia della classe (elenco alunni; iter della classe: frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe).**
- 5. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).**
- 6. Metodi didattici, attrezzature e materiali didattici.**
- 7. Percorso di Educazione Civica**
- 8. Attività di recupero.**
- 9. Valutazione: Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti**
- 10. Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)**
- 11. Progetti ed attività integrative di arricchimento dell'offerta formativa ed altre**
- 12. Commissari Esami di Stato**
- 13. Verifiche in vista degli Esami di Stato**
 - 13.1 Nodi concettuali
- 14. Credito scolastico**
- 15. Elenco Allegati**

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 O.M. n. 45 dell'09/03/2023, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno scolastico e si propone come riferimento ufficiale per la Commissione d'Esame.

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

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

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

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

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

È un corso quinquennale strutturato in un biennio e un triennio, 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 nonché la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici,
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

2.1 PECUP (Profilo Educativo Culturale e Professionale del diplomato-settore Enogastronomia)

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

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

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

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

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	14	14	14
	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	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL’AREA DI INDIRIZZO				
Scienza e cultura dell’alimentazione			3 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 1 in presenza ITP	4 di cui 2 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			7+1	5+2	5+1
Laboratorio di servizi				2	2

enogastronomici Settore sala e vendita					
TOTALE ORE	12	12	15	15	17
AREA INDIRIZZO			(15+ 3 Francese, Spagnolo)	(15+ 3 Francese, Spagnolo)	(15+ 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^ A C ENOGASTRONOMIA: CUCINA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

N. totale alunni: 10 di cui maschi n° 7 e femmine n° 3.

La classe 5^ AC è composta da 10 alunni, 3 ragazze e 7 ragazzi, tutti provenienti dalla quarta dell'anno scolastico precedente. Gli alunni della classe sono tutti di Bari, tranne tre che risiedono in vicini paesi della provincia.

Il gruppo classe risulta abbastanza omogeneo quanto al contesto socioculturale di provenienza.

Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo in ambito extrascolastico, valore aggiunto alle competenze scolastiche, occasione di sperimentazione di quanto appreso a scuola e di crescita professionale.

I rapporti scuola – famiglia sono stati regolari e improntati sul confronto costruttivo e la collaborazione.

La coordinatrice di classe è stata puntuale nel rapportarsi alle famiglie al fine di riferire e aggiornare sull'andamento disciplinare e didattico degli allievi.

Negli anni del triennio finale si è avuta continuità didattica in tutte le discipline tranne che per quelle professionalizzanti, Lab. Serv. Cucina e Lab. Serv. Sala. L'avvicendamento di docenti in queste discipline ha causato comprensibile disagio al gruppo classe, con effetti più evidenti sugli alunni con fragilità e insicurezze o condizionati da lacune pregresse.

Frequenza

La frequenza scolastica degli allievi della classe è risultata, complessivamente, abbastanza regolare. Si registra un numero maggiore di assenze e ritardi all'inizio delle lezioni per un gruppo esiguo di alunni, in particolare condizione di fragilità.

Bisogna comunque puntualizzare che tutte le assenze sono state debitamente giustificate, anche con certificati e relazioni mediche, per le situazioni particolari.

Comportamento

Dal punto di vista disciplinare, la maggior parte degli alunni si è mostrata abbastanza rispettosa dei docenti e delle norme che regolano la vita scolastica anche se, periodicamente, si sono create situazioni di criticità legate ai comportamenti infantili e troppo irruenti di alcuni allievi.

Dalle osservazioni effettuate e dagli elementi acquisiti, è emerso che, già da inizio anno scolastico, gli alunni hanno mostrato un livello di partecipazione al dialogo educativo e un impegno nello studio non omogeneo.

Alcuni studenti, già con una buona preparazione di base, hanno continuato a essere motivati e diligenti, sempre partecipi durante le lezioni, con un impegno adeguato nelle attività scolastiche così come nei compiti a casa; altri si sono approcciati alle proposte didattiche con sufficiente interesse e applicazione mentre solo pochissimi allievi hanno evidenziato una preparazione incerta e lacunosa. Tutti i docenti, al fine di aiutare i più "deboli" e rendere così più omogeneo il gruppo classe, hanno sempre stimolato la motivazione e il senso di autoefficacia negli allievi, guidandoli inoltre verso l'acquisizione di un metodo di studio adeguato a un approccio autonomo e maturo verso lo studio.

Alcuni studenti, anche nella consapevolezza di essere giunti al termine del corso di studi superiore, hanno accolto costruttivamente gli input provenienti dagli insegnanti mentre per altri è stato necessario continuare ad assicurare una regolare azione di supporto e guida.

Gli studenti tutti, comunque, si sono mostrati disponibili al dialogo educativo e al confronto con i docenti circa le attività didattiche, dimostrando un apprezzabile senso di responsabilità.

Il Consiglio di Classe ha ritenuto importante, attraverso momenti di riflessione e dialogo, favorire la realizzazione in classe di clima sereno e buone relazioni interpersonali, essenziali per la crescita culturale e personale di tutti gli alunni. In classe si è creato un generale buon grado di affiatamento e solidarietà sul piano strettamente personale; in più, fra alcuni alunni, si sono create relazioni particolarmente profonde e significative.

Anche il rapporto con gli insegnanti si può considerare sereno e collaborativo, con un buon livello di dialogo e di ascolto, nonché fiducia reciproca.

Profitto

Per ciò che riguarda il profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione alla preparazione di partenza, alle capacità personali e all'impegno profuso.

In particolare, alcuni studenti, attraverso un impegno scolastico produttivo e costante, hanno raggiunto gli obiettivi in modo soddisfacente mentre la maggior parte del gruppo classe ha conseguito una preparazione sufficiente o più che sufficiente, acquisendo i contenuti essenziali degli argomenti affrontati; solo pochi allievi, invece, hanno raggiunto una preparazione a tratti confusa e lacunosa, soprattutto in alcune discipline, a causa di un impegno superficiale e un metodo di studio non sempre adeguato.

Quanto ai contenuti e ai moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti quasi tutti, adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni e alle varie situazioni circostanziali.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Docente coordinatore: Petrosino Celestina

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Scalone	Maria Giovanna
Lingua Inglese (1^ lingua)	Lopez	Roberta
Lingua Spagnola (2^ lingua)	Miccolis	Lidia
Matematica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Savino	Francesca
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maggiore	Carla
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Cerrato	Amelia
Scienze Motorie	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno Didattico	Bruno	Susanna
Rappresentanti Genitori	Corricelli	Angela
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Azzariti	Vito
	Masodine	Cristian

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

I docenti nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi

di apprendimento del D.M. 7 OTTOBRE 2010 N. 211 hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa.

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI, ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia

generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico - cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative.

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

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

Attrezzature e materiali didattici

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

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, stabilisce all’art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curricolo di introdurre

l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l'orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti per ciascun anno scolastico. In via ordinaria esse sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe.

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

Nel corso del corrente anno scolastico. Il tema dell'educazione Civica e la sua declinazione trasversale hanno coinvolto le seguenti discipline: Storia, Spagnolo, Inglese, Scienza e cultura dell'alimenti., DTA, Lab. di Sala, Lab., Lab. di Cucina e Religione.

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

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre.

NUCLEO TEMATICO 2- Sviluppo sostenibile, ed ambientale, e tutela del patrimonio-
"L'IMPRESA DI QUALITA" con l'obiettivo sviluppare negli studenti gli stili di vita sia come singolo che, come operatore economico, comportamenti rispettosi degli obiettivi di sostenibilità.

NUCLEO TEMATICO 1 - Costituzione. diritto (nazionale e internazionale) legalità e solidarietà. "I CITTADINI E LO STATO" 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, agendo con senso di legalità e solidarietà sociale riconoscendo e condannando comportamenti illegali, criminalità, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

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

8. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

Il D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni

Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

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

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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

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

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

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro istituzionalizzati con la legge 107 del 2015 in percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e ha ridotto le ore complessive che, per gli Istituti professionali, ammontano a

210 da realizzarsi nel triennio.

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

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

Finalità:

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

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

La maggior parte degli alunni ha svolto parte delle ore previste dato che la situazione epidemiologica ha comportato difficoltà di realizzazione negli anni precedenti.

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

Come attività di orientamento in uscita la classe ha partecipato all'evento "Io Lavoro in Puglia - Talent Day" in Fiera del Levante, all'incontro con la Guardia di Finanza e con la Polizia di Stato.

Competenze di cittadinanza:

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

11. PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA ed ALTRE

Il Consiglio di Classe ha realizzato percorsi e progetti in coerenza con gli obiettivi del PTOF

TITOLO	OBIETTIVI	SOGGETTI COINVOLTI
---------------	------------------	---------------------------

12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe, tenuto conto della situazione e di quanto stabilito dall' art.12 comma 2 O.M. 45 del 09/03/2023 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Patruno Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: CUCINA	Maggiore Carla
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA	Cerrato Amelia

13. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO (art. 22 O.M. 45 DEL 09/03/2022)

Il Consiglio di Classe, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione Professionale di cui al D.lgs.. 61 del 2017 ha stabilito, al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato di effettuare simulazioni delle prove.

- 26/04/2023 - seconda prova- in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n. 164 del 15/06/2022, durata massima della prova 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2^ prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.
- 27/04/2022- prima prova.

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.

13.1 NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3 O.M. 45 del 09/03/2023)

Il made in Italy
Sostenibilità e Qualità
Sicurezza e contaminazione
Rivoluzioni

14. Credito scolastico (art. 11 O.M. n. 45 del 09/03/2023)

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

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12/05/2023

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
SCALONE Maria Giovanna	Italiano e Storia	
LOPEZ Roberta	Lingua Inglese	
MICCOLIS Lidia	Lingua Spagnola	
SAVINO Francesca	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
PETROSINO Celestina	Matematica	
PATRUNO Grazia	Scienze dell'Alimentazione	
MAGGIORE Carla	Lab. dei Ser. Enogastronomici – Settore: Cucina	
CERRATO Amelia	Lab. dei Servizi Enogastronomici – Settore: Sala e Vendita	
MASSARI Nicola	Scienze Motorie	
LEONE Gianvito	Religione cattolica	
BRUNO Susanna	Sostegno	
RAPPRESENTANTI ALUNNI	Azzariti Vito Masodine Cristian	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Petrosino Celestina)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

15. ELENCO ALLEGATI

- Schede disciplinari di tutte le discipline
- Relazione PCTO
- Griglie di valutazione 1^ prova, 2^ prova e orale
- n. 5 plichi riservati: Allegato 1, Allegato 2, Allegato 3, Allegato 4 e Allegato 5

ALLEGATI

SCHEDA

DISCIPLINARI

SCHEDA DISCIPLINARE DI ITALIANO

DOCENTE: Scalone Maria Giovanna

Libro di testo: “Scoprirai leggendo” 3, Paolo Di Sacco, Paola Manfredi. Appunti, mappe concettuali, fotocopie, materiale vario in formato elettronico, Internet, spettacoli teatrali, cinematografici e mostre.

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Il Positivismo: l'ideologia dominante

Il Naturalismo

L'ingresso nella miniera, E. Zola

Il Verismo

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Il pensiero, la poetica e la tecnica narrativa

Vita dei Campi: *Rosso Malpelo*, *La Lupa*

I Malavoglia: *L'inizio dei Malavoglia*; *La morte della Longa*

IL DECADENTISMO

La crisi del razionalismo

Le poetiche del Decadentismo

La poesia simbolista

La narrativa decadente

Un caso di “memoria involontaria”, M. Proust, da *Alla ricerca del tempo perduto*

Il disgusto del cibo “normale”, J.-K. Huysmans, da *Controcorrente*

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'estetismo de *Il piacere*

Il superomismo e il panismo

Le Laudi, Alcyone: *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI

La vita, le opere e la poetica

Myricae: *X agosto*, *Lavandare*, *Temporale*

LE AVANGUARDIE

Le Avanguardie storiche (sintesi)

Il Futurismo: Marinetti

Manifesto del Futurismo

Il bombardamento di Adrianopoli, da *Zang Tumb Tumb*

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

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

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

Il fu Mattia Pascal: “*Io mi chiamo Mattia Pascal*”

Uno, nessuno e centomila: “*La vita non conclude*”

ITALO SVEVO

La vita e la poetica

La Coscienza di Zeno: *L'ultima sigaretta*

L'ETA' CONTEMPORANEA

UNGARETTI e L'ERMETISMO

La vita e la poetica

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

QUASIMODO: *Ed è subito sera; Alle Fronde dei salici*

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

ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

“Word press photo”, (Teatro Margherita)

“Real bodies experience”, (Teatro Margherita)

“E la felicità, prof.?” (Teatro Kismet)

“L'ufficiale e la spia” (Mediateca regionale)

“1917”, (Mediateca regionale)

“Il fiore del deserto”, (Mediateca regionale)

“Pride”, (Mediateca regionale)

“Il grande dittatore”, (Mediateca regionale)

Violenze sul luogo di lavoro: una donna su due ha subito molestie fisiche o verbali. Inchiesta della Fondazione Libellula.

Ragazze e lavoro: "Le cose che devono (ancora) cambiare", dal Corriere della sera

La rivoluzione delle donne (cartellone)

UDA: Istantanee di guerra

Poeti e lettere di guerra, immagini, film.

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

CONOSCENZE

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

Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore.

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

Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

COMPETENZE

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.

Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.

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

Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

ABILITA'

Operare confronti e sintesi disciplinari.

Operare collegamenti interdisciplinari.

Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come introduzione, integrazione e sintesi degli argomenti trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni, interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

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

VALUTAZIONE

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

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

La docente
Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

SCHEDA DISCIPLINARE DI STORIA

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

Materiale autoprodotta: appunti, fotocopie, documenti in formato elettronico, tratto da La Nostra avventura (De Vecchi – Giovannetti, B. Mondadori, Pearson) e Agenda storia (P. Di Sacco, SEI), Internet, quotidiani, film.

CONTENUTI

GLI INIZI DEL NOVECENTO

La Belle Époque

Lo stile Liberty a Bari (visita guidata)

La seconda rivoluzione industriale e la sua influenza sullo sport

Nasce la società di massa

L'Europa percorsa da molte tensioni

L'affaire Dreyfus (visione film *L'ufficiale e la spia*)

L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA

I Mille, La Sicilia, l'Unità: visione Dvd di a. Camilleri

L'Italia unita e i suoi problemi

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

La lunga stagione delle riforme

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

Emigrazione e *La Little Italy*

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale

La prima fase della guerra

L'Italia in guerra

Il 1917: un anno di svolta

La fine della guerra

LA RIVOLUZIONE RUSSA

L'Impero russo: un gigante in crisi

Il 1917: l'anno delle rivoluzioni

La guerra civile e la nascita dell'Unione sovietica

I TRATTATI DI PACE

La nuova geografia dell'Europa

Una pace difficile e fragile

IL PRIMO DOPOGUERRA

La crisi del '29 e il New Deal

I REGIMI TOTALITARI

Lo Stalinismo (cenni)

L'ascesa del fascismo in Italia

La dittatura fascista in Italia

Cento anni dalla marcia su Roma: lettura e spiegazione dell'articolo "*L'Italia cade nel baratro del Fascismo*" da Focus

La Germania e il nazismo

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA

La Seconda guerra mondiale

La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza

La Conferenza di Yalta e la divisione del mondo

La Shoah

La Giornata della Memoria (lavoro di gruppo e cartellone)

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Unificare l'Italia anche in cucina "*L'Artusi*"

Il manifesto della cucina futurista

L'alimentazione in guerra

UDA: Istantanee di guerra

L'inferno nelle trincee, documenti, visione di film di guerra (1917, *Il grande dittatore*)

LA COSTITUZIONE REBUBBLICANA

Breve storia della Costituzione

I caratteri

Art. 3 con breve commento

Art. 29, 2° comma

Art. 51, 1° e 2° comma

Art. 11 con breve commento

La rivoluzione delle donne

LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI

ONU, NATO, UE (cenni)

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

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

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

METODOLOGIE

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

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è consolidato il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

STRUMENTI

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

VALUTAZIONE

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

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

La docente
Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	DOCENTI COINVOLTI Prof.ssa Scalone Maria Giovanna Storia Prof.ssa Savino Francesca Diritto e tecnica amm.iva Prof.ssa Patruno Grazia Sc. E Cultura degli alim. Prof.ssa Miccolis Lidia Spagnolo Prof.ssa Lopez Roberta Inglese Prof.ssa Cerrato Amelia Lab.Sala Prof.ssa Maggiore Carla Lab. Cucina Prof.re Leone Gian Vito Religione
CLASSE	5[^] AC

NUCLEO TEMATICO 2 Sviluppo sostenibile ed ambientale, conoscenza e tutela dell’ambiente–
L’IMPRESA DI QUALITA’

TEMI: Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari

Le certificazioni aziendali in materia di sicurezza, ambiente, qualità e responsabilità sociale

COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall’agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità. Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela dell’ambiente lo sviluppo eco-sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali.</p>

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

CONOSCENZE	Le etichette di alimenti, marchi di qualità degli alimenti. Tracciabilità e rintracciabilità.
	Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali
	Certificazioni di qualità del prodotto e del processo Certificazioni ambientali
	Prodotti a km 0
	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta delle etichette
	Riconoscere l’importanza delle certificazioni per l’impresa

ABILITA'	Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro
	Individuare i principali certificati di qualità del proprio settore
	Ricercare e analizzare la certificazione di responsabilità sociale

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, elisione

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

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

CONOSCENZE	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri
	Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione
	L'ordinamento costituzionale. L'Unione europea e i suoi organi La Cittadinanza Europea
	Reati tributari
	ABILITA'
	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione
	Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e individuare gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
	Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione

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

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo, discussioni guidate

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

I docenti

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO **2022/2023**

CLASSE **5[^]** SEZIONE **A – Settore Enogastronomia - Cucina (5[^]AC)**

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

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	Petrosino Celestina
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per il secondo biennio degli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici • Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	<p>MODULO 1: Algebra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di primo grado. • Equazioni di primo grado • Disequazioni frazionarie • Disequazioni di secondo grado. • Equazioni di secondo grado • Sistemi di disequazione <p>MODULO 2: Analisi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di funzione • Riconoscimento del grafico di una funzione • La “lettura” del dominio sul grafico • Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio e studio del segno • Calcolo del Dominio: Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali, esponenziali e logaritmiche • Nozione di Limite a livello intuitivo • L'algebra dei limiti • Forme di indecisione $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$ • Definizione di funzione continua • Asintoti e grafico probabile di una funzione • Il concetto di Derivata • Derivate delle funzioni elementari e algebra delle derivate • Funzioni crescenti e decrescenti • Massimi e minimi

	<ul style="list-style-type: none"> • Concavità, convessità e punti di flesso • Lo studio di una funzione razionale frazionaria e rappresentazione grafica.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Conversazione guidata • Imparare facendo • Problem solving • Esercitazioni guidate pratiche
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Formolari utilizzati durante le attività didattiche, verifiche orali e verifiche scritte • Appunti • Schede di lavoro • Libro di testo • Calcolatrice
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di problemi ed esercizi • Verifica orale e scritte

Il docente

Prof.ssa Petrosino Celestina

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V cucina A
A.S. 2022- 2023

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

CONTENUTI:

Module 1: HEALTH AND SAFETY

HACCP
BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARDS
FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING
FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
EATING DISORDERS

Module 2: NUTRITION

THE MEDITERRANEAN DIET
THE EATWELL PLATE
ALTERNATIVE DIETS: MACROBIOTIC, VEGETARIAN, VEGAN
ORGANIC FOOD
GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

Module 3: FROM TRADITION TO INNOVATION

FOOD AND WINE IN SOUTHERN ITALY
FUTURE FOOD

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

CONOSCENZE	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale; Lessico di settore codificato da organismi internazionali; Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore; Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo; Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
COMPETENZE	Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.

CAPACITA'	Utilizzare lessico e fraseologia di settore; Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa; Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
------------------	---

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

METODOLOGIE
Approccio comunicativo-funzionale .
Realizzazione di mappe e schemi grafici e verbali.
Descrizione orale con stimolo all'interazione verbale.
Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici.
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.

Prof.ssa Lopez Roberta

SCHEDA DISCIPLINARE
Classe 5[^] Cucina A, a.s. 2022/23

DISCIPLINA	LINGUA SPAGNOLA
DOCENTE	PROF.SSA MICCOLIS LIDIA
LIBRO DI TESTO	Gonzalez, Susana Orozco, Riccobono, Giada. <i>Nuevo. En su punto. El español en cocina, restaurantes y bares</i> . Milano: Hoepli, 2013.

CONTENUTI:

Modulo 1: *Saboreando España*

UD1

- Costumbres alimenticias españolas*
- Gastromapa de España*
- La alimentación de los españoles
- La gastronomía española
- Las tapas*

UD2

- La dieta mediterránea* y la piramide de los alimentos
- La dieta vegetariana y la dieta vegana

UD3

- Designación de productos de calidad

Modulo 2: *Salud e Higiene en cocina*

UD1

- Normas higiénicas para los profesionales de cocina
- Reglas HCCP

UD2

- Los métodos de conservación de los alimentos
- La contaminación de los alimentos

UD3

- Las intolerancias
- Las alergias
- Comida lenta y comida rápida

Modulo 3: *La restauración*

UD1

- Restaurantes y clasificación
- Los restaurantes temáticos

UD2

- La comida rápida
- La comida para llevar
- El bufé

UD3

- El servicio de banqueting
- El servicio de catering

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

CONOSCENZE	La classe ha raggiunto un livello di conoscenza mediamente sufficiente in relazione alla maggior parte degli argomenti trattati
COMPETENZE	La classe è nel complesso capace di utilizzare la microlingua appresa nelle discipline di indirizzo professionale in un contesto plurilinguistico e interculturale
CAPACITA'	La classe è mediamente capace di interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie e dei seguenti strumenti:

METODOLOGIE
Lezioni frontali, attività laboratoriali, schematizzazioni riassuntive e discussione in classe di alcuni casi pratici, esercitazioni, verifiche orali individuali e collettive, verifiche scritte.
STRUMENTI
Libro di testo, LIM, lavagna, fotocopie da riviste specializzate.

La Docente
Prof.ssa Lidia Miccolis

SCHEDA DISCIPLINARE
a.s.2022/2023

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO Classe 5[^] CA	<i>DISCIPLINA E TECNICA DELLE AZIENDE RICETTIVE D.T.A.</i> <i>Prof.ssa Savino Francesca</i> <i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA AUTORE: De Luca -Fantozzi ed. DEA SCUOLA VOL 3</i> <i>monte ore 4h sett.li</i>

CONTENUTI DI DTA

SOSTENIBILITA' e QUALITA' /AMBIENTE

ETICA E DIRITTI NEL TURISMO

l'economia circolare e l'agricoltura sostenibile

il turismo sostenibile e responsabile

il sistema di qualita' e le certificazioni della qualita'

le tipologie di marchi ed i marchi di qualita'

Presidi Slow Food

CIBO E SALUTE

TURISMO E TERRITORIO

Metodologie e tecniche di promozione territoriale : la destinazione turistica

marketing turistico e territoriale, destinazione ITALIA

SICUREZZA E CONTAMINAZIONE

Prodotti tipici locali e marchi di qualita'

prodotti tipici e locali, nostrani

gruppi d'acquisto solidale

marchi comm.li, marchi industriali e di qualita'

sistemi di tracciabilita' e rintracciabilita' dei prodotti enogastronomici

Metodi di commercializzazione: BIO, KM 0 ecc.

IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Evoluzione del marketing e sue tendenze

Metodologie e strumenti di marketing turistico

Marketing razionale, emozionale e dello spirito

Le fasi del marketing management

Tipologia di enti ed organismi nazionali, internazionali ed europei del turismo integrato

marketing interno ed esterno, misto

segmentazione della clientela e mercato obiettivo

STRUMENTI DI MARKETING

Il sistema informativo di marketing: fonti interne ed esterne

Tecniche di analisi SWOT, di posizionamento del mercato e di posizionamento mentale

marketing diretto

Procedure e tecniche di organizzazione e di fidelizzazione del cliente

Tecniche di marketing mix: elementi e strumenti di marketing
 ciclo di vita del prodotto, strategia dei prezzi, i canali distributivi, pubblicità, promozione, personale, pubbliche relazioni
 B2B e B2C

MARKETING STRATEGICO-OPERATIVO

Strumenti di pianificazione e programmazione: marketing plan e budget
 budgetary control
 Procedura di una business idea ed il business plan
 le start up innovative del turismo

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

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

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

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

e dei sottoindicati:

STRUMENTI	
Libri di testo, fotocopie illustrative.	

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

Prof.ssa FRANCESCA SAVINO

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. ssa Carla Maggiore
CLASSE	5^ cucina A - a.s. 2022/2023
LIBRO DI TESTO	CHEF E PASTRY - Tecniche di cucina e pasticceria ALMA - Edizioni PLAN

CONTENUTI

- La cucina internazionale
- La ristorazione contemporanea: La ristorazione commerciale; La ristorazione collettiva
- Tipologie di produzione: sistema convenzionale e a legame differito (varie modalità operative)
- Novel foods
- Cibo e religione
- Il catering
- Il banking
- Etichette alimentari; Marchi di qualità; Il made in Italy (Ed. civica)
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nei luoghi di lavoro
- UDA : Istantanee di guerra La nascita della carbonara; La razione K
- RAA Reazioni avverse agli alimenti: Le allergie e le intolleranze; la tabella degli allergeni
- Legame freddo e legame caldo
- Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari (glutine e lattosio), con patologie cardiovascolari, con esigenze nutrizionali specifiche
- Gli alimenti e la qualità alimentare : i gruppi e le gamme alimentari
- Sicurezza e tutela della salute (Sicurezza alimentare)
- L'HACCP e l'igiene; Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- ✓ LA SPAGNA : TORTILLA DE PATATAS PAELLA ALLA VALENCIANA CREMA CATALANA
- ✓ CRESPELLE ALLA PARIGINA; CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- ✓ CRESPELLE ALLA FIORENTINA; CRESPELLE VEGETARIANE;
- ✓ TOURNEDOS ROSSINI, FILETTO ALLA WELLINGTON, PATATE AL FORNO E CAROTINE GLASSATE
Fondo bruno e demi-glacé; pasta sfoglia classica e all'olandese
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE
- ✓ FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- ✓ BRUSCHETTE DI VERDURE GRIGLIATE;

- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;
- ✓ LASAGNE ALLA BOLOGNESE;
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI; POLPETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ I LIEVITATI: FOCACCIA AL ROSMARINO E ALLE PATATE, PIZZA MARGHERITA
- ✓ AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE ALLA PIEMONTESE;
- ✓ PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA.
- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA;
- ✓ TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, BUCATINI ALL'AMATRICIANA
- ✓ INDIA: SAMOSAS ALLE VERDURE; POLLO AL CURRY CON RISO PILAF (basmati)
- ✓ RUSSIA: PIROJKI (fagottini di pasta lievitata farciti)
- ✓ UNGHERIA: Magyar gulyàs GULASH ALL'UNGHERESE CON PURE' DI PATATE
- ✓ CINA Involtini primavera Riso alla cantonese
- ✓ GIAPPONE Ortaggi e gamberi in tempura

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

CONOSCENZE

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

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

Criteri di elaborazione di menù e carte.

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

Le principali norme igieniche e di sicurezza.

Le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità.

Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale, nazionale, internazionale.

Applicare le tecniche di preparazione, cottura, impiattamento e servizio.

Saper eseguire le ricette applicando le corrette procedure igieniche, tecniche e di sicurezza.

Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting.

Conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

COMPETENZE

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

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica regionale, italiana e internazionale

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

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative

Curare tutte le fasi del ciclo cliente

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

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche; assegnazione dei compiti in gruppo durante le esercitazioni pratiche di laboratorio; role playing; riviste del settore e siti web specializzati.

STRUMENTI

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

Il docente

Carla Maggiore

SCHEDA DISCIPLINARE
Anno scolastico 2022/2023 - Classe 5° – sez. A / Cucina

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita
DOCENTE	Prof.ssa Amelia Cerrato
LIBRO DI TESTO	Salabar Smart Cucina / Tecnica E Pratica Di Sala, Bar E Vendita. Quarto E Quinto Anno. Galeazzi Oscar – Hoepli.

CONTENUTI

Modulo N°1: Ripasso generale dei fondamenti di Sala-Bar

- Il personale di sala, i rapporti tra i vari elementi della brigata, i rapporti con gli altri reparti e quelli con la clientela
- La manutenzione e conservazione dell'utensileria e degli arredi
- La mise en place per i vari tipi di menu, vari metodi di servizio
- Il menu e la sua composizione e realizzazione grafica
- Vari tipi di servizio

Modulo N°2: I cocktail mondiali

- Linea per i cocktail
- Come si preparano
- L'alcool: consumo e dosi
- Vendere i cocktail
- I cocktail mondiali
- Categorie dei cocktail internazionali

Modulo N°3: Valorizzazione dei prodotti tipici

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

Modulo N°4: Regione Puglia: prodotti tipici, cucina, vini

- Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione
- Presentazione regione Puglia
- Il turismo enogastronomico

Modulo N°5: Degustazione e abbinamento cibo/vino

- Presentazione

- Esame visivo, olfattivo, gusto/olfattivo
- Considerazioni finali
- Temperature di servizio del vino
- Abbinamento cibo/vino

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

CONO-SCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro - Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche - La successione delle vivande e la grafica del menu - Il food cost e beverage cost - Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail - Le procedure organizzative e la modulistica del settore - Le specialità della cucina regionale italiana - Le tecniche di degustazione e valutazione dei vini - Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici
COMPE-TENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Predisporre menù 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 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
ABILTA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare le qualità del prodotto enologico

	<ul style="list-style-type: none"> - Saper elaborare abbinamenti cibo-vino - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Saper organizzare e programmare la produzione, simulare la gestione di strategie di approvvigionamento e vendita - Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione - Saper gestire i corretti schemi operativi. Simulare la realizzazione di buffets e banchetti - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una proposta interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro - Saper utilizzare gli strumenti hardware e software in sede di redazione di liste e menù, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto
--	--

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

METODOLOGIE	Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.
MEZZI E STRUMENTI	Sono stati utilizzati il testo in adozione, appunti, sintesi, mappe concettuali e slide fornite dal docente.

Il docente

Prof.ssa Amelia Cerrato

SCHEDA DISCIPLINARE
Anno scolastico 2022/2023 - Classe 5° – sez. A /Enogastronomia Cucina

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

CONTENUTI

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

- Cibo e religioni. Le regole alimentari dell'Islam, dell'ebraismo e buddismo
- I nuovi prodotti alimentari

Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche

- La ristorazione collettiva
- La dieta in condizioni fisiologiche
- Diete e stili alimentari

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie

- Malattie cardiovascolari
- Diabete mellito
- Obesità e disturbi alimentari
- Allergie e intolleranze alimentari

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

- Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti
- Contaminazione biologica degli alimenti
- Additivi alimentari
- Sistema HACCP

Modulo N°5: Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

- Certificazioni di qualità
- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

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.
-------------------	---

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

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

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

Il docente
Prof.ssa Grazia Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE
SCIENZE MOTORIE

classe	5^ AC
--------	-------

disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	MASSARI NICOLA
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	L'alimentazione dello sportivo (cenni, in correlazione con disciplina specifica)
U.D. 4.2	Il benessere in contrasto con le dipendenze (fumo, alcol, droghe)
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

La programmazione curriculare ha conseguito gli obiettivi preposti in modo parziale o comunque adattato alle esigenze in essere.

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

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

METODOLOGIE	GLOBALE – ANALITICA – MISTA. Esercitazioni pratiche e verifiche orali. Utilizzo di piattaforme (Argo, classroom) .
-------------	--

e dei seguenti

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

Il docente
prof. Nicola Massari

SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone

Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. CA

Anno scolastico 2022 - 2023

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;•1 scelte di vita, vocazione, professione;•2 il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;• riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione:

Massimo Saliati

“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

RELAZIONE

PCTO



**I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

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

RELAZIONE FINALE

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

CLASSE: 5^A CUCINA

Studenti coinvolti: N° 10 di cui n° 7 maschi e n° 3 femmine.

Attività:

- stage in azienda
 - partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola
 - orientamento
- ⇒“talent day” LAVORO IN PUGLIA presso la Fiera di Bari
 ⇒anniversario della polizia di stato al Teatro Margherita

ALUNNO	3° a.s 2020/21	4° a.s. 2021/22	5° a.s. 2022/23	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
	70	0 *	7	77
	70	70 *	7+7	154
	70	113 *	0	183
	70	140 *	7	217
	70	140 *	7	217
	70	0 *	0	70
	0	120 *	0	120
	70	0 *	7	77
	70	0 *	0	70
	70	140 *	7+7	224

* 150 ORE DI STAGE per il conseguimento della qualifica professionale

CONSIDERAZIONI FINALI

Il progetto PCTO “Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento” attivato nell’ anno scolastico 2020/21 ha coinvolto la classe 5^a cucina A per un totale di 10 alunni.

L’organizzazione del tirocinio, svolto in aziende del settore ricettivo-ristorativo, ha avuto inizio nel 2020.

Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 8 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l’accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri alunni hanno maturato le esperienze dei tirocini formativi sono state apprezzabili. Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite nell’ambito del percorso scolastico e ha permesso all’allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro e con le sue regole.

Il monitoraggio dell’andamento dell’esperienza è stato effettuato in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e con i tutor aziendali. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l’esperienza in modo molto positivo.

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

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

Competenze trasversali

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

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

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

- Supporto dell'inserimento dell'allievo nel contesto aziendale e monitoraggio del livello di soddisfazione rispetto all'attività quotidiana;
- Condivisione con l'allievo delle norme che regolano la vita aziendale;
- Affiancamento dell'allievo nella operatività dell'azienda nel suo complesso e dei processi lavorativi e relative tempistiche;
- Garanzia della realizzazione del progetto formativo programmato.

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

PCTO

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

PERCORSO TRIENNALE	ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
Tipologia BAR- PASTICCERIA PANINOTECA PANIFICIO BISTROT (Pizza, lievitati e food)	"Due EMME" Bari PANINOTECA " Mio caffè" Bari " Kerada"	- Banconista di pasticceria; - Preparazione di base pasticceria; - Dolci da forno - Impasti lievitati, montati, sfogliati; - Mise en place panini e pizza;	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione della cultura del lavoro • Capacità di comunicazione

RISTORANTE	“ FAMILICA” Bari “ Madamà” Bari	- Aiuto cuoco; - Commis: Mise en place, mondatura, taglio e altre operazioni preliminari alla cottura	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacità di lavorare in gruppo ● Capacità di assumere responsabilità. ● Capacità di rispettare tempi e consegne. ● Capacità di fare valutazioni. ● Capacità di prendere iniziative ● Capacità di adeguarsi al contesto ● Proattività
Villaggio Vacanze	“ Apulia Hotel” Scalea		
SALA RICEVIMENTI	“ Villa Torre Quarto” Cerignola	- Commis preparazione primi piatti; secondi piatti, contorni, dessert;	
ENOTECA	“ La Staffa” srl Bari		
RISTORANTE	“ Cris e Bio” Bari “ Garden” Bari	- Aiuto pizzaiolo Mise en place	
PIZZERIA- PIZZERIA	“ Benvenuto a tavola” Bari		
CORSI DI PERFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Corso ed esame online (IPEOA PEROTTI) - Piattaforma Miur 	<ul style="list-style-type: none"> - Formazione H.A.C.C.P. - Formazione sulla sicurezza 	** PARTECIPAZIONE ⇒“talent day” LAVORO IN PUGLIA presso la Fiera di Bari ⇒anniversario della polizia di stato al Teatro Margherita

Il tutor scolastico

Prof.ssa Carla Maggiore

**GRIGLIE
DI
VALUTAZIONE**

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>
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico 	10 9 8 7 6 5

	<input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	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 <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <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	10 9 8 7 6 5

	<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	4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta	10 9 8 7 6 5 4 3

	<input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta	2
	<input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale	10
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio	9
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito	8
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito	7
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto	6
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso	5
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso	4
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato	3
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato	2
	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____/ 20

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

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

<p>COMMISSIONE</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>PRESIDENTE</p> <p>_____</p>
---	--------------------------------

ESAMI DI STATO 2022 /2023 COMMISSIONE N° _____
GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO/A _____ COGNOME _____ NOME _____

<i>INDICATORI GENERALI</i> *	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
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</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>
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</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>
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 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p>

	<input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	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 <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti	10 9 8

personali	<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	7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<input type="checkbox"/> Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	<input type="checkbox"/> Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	<input type="checkbox"/> Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	<input type="checkbox"/> Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	<input type="checkbox"/> Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	<input type="checkbox"/> Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	<input type="checkbox"/> Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	<input type="checkbox"/> Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	<input type="checkbox"/> Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	<input type="checkbox"/> Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<input type="checkbox"/> Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	<input type="checkbox"/> Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	<input type="checkbox"/> Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	<input type="checkbox"/> Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	<input type="checkbox"/> Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	<input type="checkbox"/> Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	<input type="checkbox"/> Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	<input type="checkbox"/> Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	<input type="checkbox"/> Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9 8

	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	7
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	6
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2
	<input type="checkbox"/> L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		
<input type="checkbox"/>		/100
<input type="checkbox"/>	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	/20

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

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

<p>COMMISSIONE</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>PRESIDENTE</p> <p>_____</p>
---	--------------------------------

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

CANDIDATO _____ **COGNOME** _____ **NOME** _____

<i>INDICATORI GENERALI*</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
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</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>
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</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>
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 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p>

	<input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	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 <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti	10 9 8

personali	<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	7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali <input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci <input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti <input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti <input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati <input type="checkbox"/> Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati <input type="checkbox"/> Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati <input type="checkbox"/> Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati <input type="checkbox"/> Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti <input type="checkbox"/> Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	10 9 8 7 6 5 4

	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico <input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	3 2 – 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali <input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi <input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi <input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi <input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati <input type="checkbox"/> Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi <input type="checkbox"/> Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi <input type="checkbox"/> Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali <input type="checkbox"/> Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		
<input type="checkbox"/>		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		
		____/ 20

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

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

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 2022/2023
COMMISSIONE**

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione, LSE enogastronomia cucina			
Candidato	data	Classe	
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	2	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo lacunoso e non pertinente	1	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo superficiale e impreciso	2	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e impreciso	3	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e corretto	4	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo adeguato e corretto	5	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo approfondito e corretto	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	Dimostra competenze tecnico - professionali inadeguate e non effettua opportuni collegamenti concettuali	1	
	Dimostra competenze tecnico - professionali scarse ed effettua collegamenti poco pertinenti	2	
	Dimostra competenze tecnico - professionali parziali e effettua in modo stentato collegamenti concettuali	3	
	Dimostra competenze tecnico - professionali appena sufficienti e effettua semplici collegamenti concettuali	4	
	Dimostra competenze tecnico - professionali adeguate e effettua collegamenti concettuali più che sufficienti	5	
	Dimostra competenze tecnico - professionali discrete e effettua collegamenti concettuali e operativi pertinenti	6	
	Dimostra competenze tecnico - professionali complete e effettua collegamenti concettuali e operativi corretti	7	
	Dimostra competenze tecnico - professionali eccellenti e effettua collegamenti concettuali e operativi approfonditi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta, con frequenti errori orto-morfosintattici, utilizzando in modo parziale il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, con rari errori orto-morfosintattici, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	2	
	Argomenta, senza errori orto-morfosintattici, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3	
Punteggio totale della prova			

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO. ESAMI DI STATO 2022/2023.

COMMISSIONE N. _____

ALUNNO: _____ DATA _____ CLASSE _____

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, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e 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	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Il Presidente
