



ISTITUTO PROFESSIONALE  
STATALE  
**PEROTTI**



I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI  
Prot. 0004659 del 15/05/2023  
IV (Entrata)

"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<sup>^</sup> Sez. A**

**Istituto Professionale**

**Indirizzo: SALA E VENDITA**

**Docente Coordinatore: Prof.ssa ROSARIA DE FEUDIS**

Redatto in data maggio 2023

Il Dirigente Scolastico  
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

## **INDICE**

- 1) *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
- 2) *Profilo professionale competenze*
  - 2.1) *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
- 3) *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
- 4) *La storia della classe*
- 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 valutazioni 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 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 socio economiche territoriali e nazionali.

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

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

Si evidenzia:

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

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

## 2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L' indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina  
Servizi di sala e di vendita  
Accoglienza turistica

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

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

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

### **“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”**

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

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione 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
<b>QUINTA</b>	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		
<b>ORE AREA INDIRIZZO</b>	12	12	18	18	18
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	33	32	32	32	32

##### PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>				
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			3 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 1 in presenza ITP	4 di cui 1 in presenza a ITP
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>			4	4	4
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina</b>				2	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita</b>			7+1	5+2	5+1
<b>TOTALE ORE</b>	12	12	15	15 (15 + 3 Francese,	15

<b>AREA INDIRIZZO</b>			<b>(15+ 3 Francese, Spagnolo)</b>	<b>Spagnolo)</b>	<b>(15+3Francese, Spagnolo)</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 4. LA STORIA DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5<sup>^</sup> SA ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA

#### ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Provenienza
----	--------	-------------

#### Caratteristiche della classe

##### Informazioni relative all'ambito socio - economico e culturale di provenienza

Gli alunni hanno provenienza eterogenea; alcuni risiedono a Bari ma molti provengono da paesi limitrofi. Alcuni di loro hanno già intrapreso percorsi lavorativi, spesso in seguito all'attività di alternanza scuola-lavoro. Ciò evidenzia come tale attività sia concretamente significativa per gli studenti dell'Istituto, che hanno la possibilità di applicare alla vita concreta le competenze apprese in classe.

##### Profilo didattico della classe

La classe, sin dal primo quadrimestre, ha mostrato, in generale, poco interesse per lo studio; solo un piccolo gruppo di studenti si è mostrato, sin dal principio, propenso al dialogo educativo e si è impegnato con continuità, conseguendo un profitto discreto; la restante parte degli alunni ha mostrato, sin dal principio, poca propensione allo studio e un impegno discontinuo. Nel complesso il rendimento della classe è stato sufficiente. Nel valutare l'andamento degli studenti, va tenuto in debito conto il continuo alternarsi di docenti in tutte le discipline - con l'eccezione degli insegnanti di Laboratorio di Sala e Vendita, Scienze motorie e Religione - non solo nei diversi anni scolastici ma anche nello stesso. Ciò non ha favorito l'apprendimento di un metodo di studio che fosse realmente efficace.

Il Consiglio di Classe si è impegnato costantemente per motivare gli alunni a un impegno assiduo e ha attuato un ventaglio di strategie didattiche finalizzate a rendere la preparazione degli alunni, in vista degli Esami di Stato, solida e significativa. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità.

##### Frequenza, partecipazione e impegno

La frequenza e la partecipazione della classe alle attività didattiche sono state assidue solo per un piccolo numero di studenti. Per la maggior parte degli studenti, invece, si è registrata poca continuità, frequenti assenze, motivate spesso da impegni lavorativi, e numerosi ingressi alla seconda ora. Per un esiguo numero di studenti sono state necessarie sollecitazioni costanti a un impegno maggiore.

La partecipazione della classe alle attività laboratoriali e agli stage formativi è risultata, invece, costante e continua. Gli studenti hanno sempre mostrato interesse e si sono rivelati attenti e partecipi a tutte le attività pratiche proposte.

##### Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quel che attiene al profitto, la classe ha raggiunto livelli di preparazione eterogenei. Solo per un esiguo numero di studenti, che ha profuso un maggior impegno e ha evidenziato maggiore attitudine allo studio, la preparazione raggiunta può dirsi più che sufficiente; la maggior parte della classe ha raggiunto un livello sufficiente; per alcuni di essi la preparazione appare superficiale e poco approfondita.

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

Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero *in itinere*; a ciò si sono aggiunte attività scolastiche ed extrascolastiche che hanno causato la perdita di

molte ore di lezione.

Per quel che attiene al percorso di stage, i risultati sono stati apprezzabili e gli alunni hanno mostrato un attivo coinvolgimento. Tali attività, che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studio, hanno coinvolto tutti gli studenti e sono state vissute e interpretate sempre in modo corretto e proficuo oltreché opportuno.

**Partecipazione delle famiglie:**

Le famiglie si sono mostrate collaborative dimostrando di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Il coordinatore di classe ha mantenuto un costante contatto con la rappresentanza dei genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze.



**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:****Docente coordinatore: ROSARIA DE FEUDIS**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	
	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
Italiano e Storia	De Feudis	Rosaria
Inglese (1^ lingua)	Piccarreta	Antonia
Spagnolo (2^ lingua)	Cassetta	Riccardo
Matematica	Torres	Giuseppe
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Perna	Rocca Maria
Scienze e cultura dell'alimentazione	Bruno	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Quarta	Antonio
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano	Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno didattico	Roncone	Elena
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Di Fonte	Simone
	Longo	Marco

## 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 un esiguo numero di studenti si è distinta per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che, pertanto, dimostra di utilizzare le conoscenze in modo efficace. Una fascia media, formata dalla maggior parte degli studenti, che si è impegnata non sempre in modo continuo raggiungendo una preparazione sufficiente; spesso le conoscenze sono state acquisite in modo mnemonico e con scarsa rielaborazione personale. Infine, per un piccolo numero di alunni, la preparazione risulta 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.

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, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

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

### Obiettivi specifici

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

## **6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI**

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

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

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X		X				X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X		X	X			X	
DTA	X		X			X	X	
Matematica	X	X	X	X		X	X	
Scienze e cultura dell'alimentazione	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		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		
Scienze e cultura dell'alimentazione	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 la norma per “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, stabilisce all’art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedano 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, nell’ambito di tale insegnamento, ha affrontato il NUCLEO TEMATICO “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 ha coinvolto le seguenti discipline: Storia, Spagnolo, Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, DTA, Lab. di Sala, Lab. di Cucina, Scienze Motorie. L’insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzione, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile ed importante compito personale e sociale.

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre:

- NUCLEO TEMATICO 2- Sviluppo sostenibile ed ambientale e tutela del patrimonio- L’IMPRESA DI QUALITÀ” (ore 15)

con l’obiettivo di sviluppare negli studenti, sia come individui che come operatori economici, stili di vita e comportamenti rispettosi in riferimento agli obiettivi di sostenibilità.

- NUCLEO TEMATICO 1 - Costituzione. Diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà: " I CITTADINI E LO STATO " (ore 18) con l’obiettivo rendere gli studenti in grado di rispondere ai propri doveri di cittadini e di operatori economici ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico; di agire con senso di legalità e solidarietà sociale riconoscendo e condannando comportamenti illegali, criminalità, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

Durante le attività di educazione civica il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare in ogni studente spirito critico e senso di responsabilità.

## 8. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

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

## 9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

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

### Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE		PRO VE ORA LI
♦	Componenti	♦
♦	Relazioni	♦
♦	Sintesi	♦
♦	Questionari aperti	♦
♦	Questionari a scelta multipla	
♦	Testi da completare	
♦	Esercizi	
♦	Soluzione problemi	

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

### Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell’allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al

docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

### LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo

- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito, attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

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

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

## 10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha rinominato 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 “A. Perotti” alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzato dagli alunni, dai 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 extrascolastico e durante i periodi di sospensione dell'attività didattica.

La maggior parte degli alunni ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico dal momento che la situazione epidemiologica ha comportato difficoltà di realizzazione dei suddetti negli anni precedenti.

Nel corso dell'anno precedente, nell'ambito del PCTO, la classe ha svolto, in orario scolastico il corso on line “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'incontro con la Guardia di Finanza.

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 ATTIVITÀ 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
<p><b>MEDIATECA REGIONALE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “L’ufficiale e la spia”</li> <li>• “1917”</li> <li>• “Il fiore nel deserto”</li> <li>• “Pride”</li> </ul> <p><b>TEATRO KISMET:</b> “La felicità, prof.?” autore VISITILLI</p>	<p>- educazione all’immagine e al linguaggio filmico e della cultura cinematografica e teatrale</p> <p>- promuovere la visione critica.</p> <p>- favorire riflessioni e approfondimenti sulle tematiche trattate</p>	<p>Tutta la classe</p> <p>Tutta la classe</p>
<p><b>LA BIRRA: i vari processi produttivi, dall’industriale all’artigianale</b></p> <p>“BARra a dritta” un espresso al PEROTTI</p> <p><b>LE DIPENDENZE</b></p>	<p>Conoscenza del processo produttivo e attuazione delle tecniche sensoriali della birra soprattutto artigianale.</p> <p>Potenziamento delle competenze curriculari e laboratoriali</p> <p>Promuovere una maggiore conoscenza su tematiche specifiche, favorire un atteggiamento responsabile su condotte, abitudini e condizioni di dipendenza. Sperimentare virtualmente gli effetti di sostanze psicoattive, anche in termini di incidenti stradali.</p>	<p>Tutta la classe</p> <p>Tutta la classe</p> <p>Tutta la classe</p>

### ALTRE ATTIVITÀ

CONVEGNO	“La sana alimentazione e prevenzione” incontro LILT	Tutta la classe
VIDEO CONFERENZA	“Giornata mondiale per la sicurezza in rete”	Tutta la classe

## 12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

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



DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	BRUNO Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: CUCINA	QUARTA Antonio
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA	TURCHIANO Giovanni

### 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.Legs. 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, con durata massima della prova di 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2<sup>a</sup> prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.
- 27/04/2022 -prima prova- in base alle indicazioni del D.Legs.62 del 13 aprile 2017, comma III art.17, con durata massima della prova di 6 ore

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

1. **Il made in Italy**
2. **Sostenibilità e Qualità**
3. **Sicurezza e contaminazione**
4. **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 ≤ 7	10-11
7 <M ≤ 8	11-12
8 <M ≤ 9	13-14
9 <M ≤ 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 /05/2023.

**FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>COMPONENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
De Feudis Rosaria	Italiano e Storia	
Piccareta Antonia	Inglese	
Cassetta Riccardo	Spagnolo	
Perna Rocca Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Torres Giuseppe	Matematica	
Bruno Giuseppina	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Quarta Antonio	Lab. dei Ser. Enogastronomici – Settore: Cucina	
Turchiano Giovanni	Lab. dei Servizi Enogastronomici – Settore: Sala e Vendita	
Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Leone Gianvito	Religione cattolica	
Ronccone Elena	Sostegno	

IL COORDINATORE  
(Prof.ssa Rosaria De Feudis)

\_\_\_\_\_

DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

\_\_\_\_\_

## **15. ELENCO ALLEGATI**

Allegato a - Schede disciplinari

Allegato b - Griglie di valutazione delle prove scritte e orali.

Allegato c - Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

Allegati Riservato n.1; n.2

**ALLEGATO A**  
**SCHEDE DISCIPLINARI**

Classe: V SA

Docente: Rosaria De Feudis

Materia: Italiano

Anno scolastico: 2022-2023

Testo in adozione: P. Di Sacco-P.Manfredi, *Scoprirai leggendo, dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi, vol.3*, Bruno Mondadori

MODULI DIDATTICI	COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO	
L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL NATURALISMO E IL VERISMO Il Positivismo e la sua diffusione Dal Realismo al Naturalismo Il Naturalismo: Edmond e Jules de Goncourt Lettura dei testi: <i>Prefazione a Germinie Lacerteux</i> ; Émile Zola Lettura dei testi: <i>Osservazione e sperimentazione</i> (Il romanzo sperimentale); <i>L'inizio dell'Assemoir</i> (L'ammazzatoio) Il Verismo	Conoscere eventi e problemi del contesto storico. Conoscere i fondamenti filosofici e scientifici delle correnti letterarie
GIOVANNI VERGA La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'approdo al Verismo Vita dei Campi: <i>Fantasticheria, Rosso Malpelo; Lettera a Salvatore Farina</i> (prefazione all'Amante di Gramigna) Le novelle rusticane I Malavoglia: <i>Prefazione, La famiglia Malavoglia</i> (cap.I). Mastro Don Gesualdo: trama	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, tecniche narrative e aspetti formali. Stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
IL DECADENTISMO Le poetiche del Decadentismo (sintesi)	Comprendere le manifestazioni del pensiero filosofico e culturale del periodo
GABRIELE D'ANNUNZIO La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Estetismo de <i>Il piacere</i> Il superomismo e il panismo <i>Le Laudi</i> <i>Alcyone: La pioggia nel pineto.</i>	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici e in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
GIOVANNI PASCOLI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'ideologia del fanciullino: <i>Le doti del fanciullino</i> <i>Myrica: X agosto, Lavandare</i> I Canti di Castelvecchio: <i>Il gelsomino notturno</i> <i>La grande proletaria si è mossa</i>	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
LA POESIA CREPUSCOLARE E VOCI ANA Gozzano: <i>Cocotte</i>	Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie
LE AVANGUARDIE Le Avanguardie storiche (sintesi) Il Futurismo: Marinetti <i>Manifesto del Futurismo</i> (1909), <i>Manifesto della cucina futurista, contro la pastasciutta, invito alla chimica</i> Palazzeschi: <i>E lasciatemi divertire</i>	Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie e artistiche
L'ERMETISMO: UNGARETTI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Allegria: <i>Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Mattina, Soldati</i> Sentimento del tempo (sintesi)	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale

<p>IL ROMANZO DEL '900: ITALO SVEVO La vita e le opere Il pensiero e la poetica <i>La coscienza di Zeno</i></p>	<p>Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale Riconoscere gli influssi di teorie filosofiche in letteratura</p>
<p>UDA: LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI <i>Lettura di brani scelti su cibi e bevande della letteratura del '900</i></p>	

<b>CONOSCENZE</b>	<p>Gli studenti conoscono le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali e i contesti storici ad esse connessi, nonché i principali autori di riferimento della tradizione italiana e alcune delle loro opere più rappresentative. Si sono inoltre perseguiti obiettivi di consolidamento e avanzamento nel campo delle conoscenze e competenze linguistiche generali</p>
<b>COMPETENZE</b>	<p>L'insegnamento ha mirato a favorire l'acquisizione delle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizzare testi poetici e in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali;</li> <li>- stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale;</li> <li>- stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale;</li> <li>- comprendere le manifestazioni del pensiero culturale dei periodi studiati.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<p>Le abilità che l'insegnamento ha promosso nel corso dell'anno sono state finalizzate all'acquisizione di una certa autonomia nella rielaborazione e nell'esposizione delle conoscenze apprese e delle competenze acquisite.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Sono state agite le seguenti metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione dialogata</li> <li>- cooperative learning</li> <li>- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità</li> <li>- attività di ricerca individuale e di gruppo</li> <li>- regolari relazioni</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<p>Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.</p>

FIRMA

Rosaria De Feudis

Classe: V SA

Docente: Rosaria De Feudis

Materia: Storia

Anno scolastico: 2022-2023

Testo in adozione: S. Zaninelli, C. Cristiani *Attraverso i secoli vol.3*, ATLAS

MODULI DIDATTICI	COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO
L'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none"><li>1. Le origini della società di massa</li><li>2. La Seconda Rivoluzione Industriale</li><li>3. Imperialismo e colonialismo</li><li>4. Il socialismo</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none"><li>1. La Belle époque</li><li>2. L'età giolittiana</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA PRIMA GUERRA MONDIALE <ol style="list-style-type: none"><li>1. Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale</li><li>2. La prima fase della guerra</li><li>3. L'Italia in guerra</li><li>4. Il 1917: un anno di svolta</li><li>5. La fine della guerra</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
IL MONDO NEL PRIMO DOPOGUERRA <ol style="list-style-type: none"><li>1. Un dopoguerra travagliato</li><li>2. Il dopoguerra in Francia e Gran Bretagna</li><li>3. Il dopoguerra in Austria e Germania</li><li>4. Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra</li><li>5. L'Asia e il Medio Oriente</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA GRANDE CRISI DEL '29 E I SUOI EFFETTI <ol style="list-style-type: none"><li>1. La crisi economica del '29</li><li>2. La risposta degli Stati Uniti e il New Deal</li><li>3. La crisi in Gran Bretagna e Francia</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
L'ETÀ DEI TOTALITARISMI (SINTESI) <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dalla Rivoluzione russa allo Stalinismo</li><li>2. L'ascesa del Fascismo</li><li>3. L'ascesa del Nazismo</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA (SINTESI) <ol style="list-style-type: none"><li>1. La Seconda guerra mondiale</li><li>2. La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza</li><li>3. La Shoah</li></ol>	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga



	durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
UDA: LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI <i>Le abitudini alimentari dei soldati in guerra: analisi di documenti iconografici e storiografici</i>	

<b>CONOSCENZE</b>	Il percorso didattico previsto per quest'ultimo anno scolastico ha mirato a favorire l'acquisizione e il potenziamento della capacità di valorizzare la conoscenza degli eventi storici del passato per cogliere i legami che intercorrono tra presente e passato, di focalizzazione l'attenzione su eventi e problematiche ricorrenti e di comparare personaggi, eventi e situazioni al fine di valutare e comprendere i 'perché' dei fenomeni storici. Inoltre è stato favorito lo sviluppo, attraverso le conoscenze acquisite, di capacità critiche ed interpretative autonome.
<b>COMPETENZE</b>	L'insegnamento ha mirato a favorire l'acquisizione delle seguenti competenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo.</li> <li>- individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata.</li> <li>- usare il lessico storico in modo opportuno.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	Le abilità che la materia ha promosso nel corso dell'anno sono state finalizzate all'individuazione di analogie e differenze, continuità e rotture tra fenomeni, all'esposizione di concetti storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali ed infine all'acquisizione di un corretto ed appropriato lessico storico.
<b>METODOLOGIE</b>	Sono state agite le seguenti metodologie didattiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione dialogata</li> <li>- cooperative learning</li> <li>- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità</li> <li>- attività di ricerca individuale e di gruppo</li> <li>- regolari relazioni</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.

FIRMA

Rosaria De Feudis

## Documento 15 MAGGIO CLASSE 5^SA - LINGUA INGLESE

### 1. Contenuti:

#### Module 1: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

- Haccp
- Food transmitted infections and food poisoning
- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- .Alternative diets
- The future of the food: creepy-crawlies
- Food and wine in Southern Italy
- Made in Italy: the most famous Italian products

#### Module 2: WINE KNOWLEDGE AND OTHER BEVERAGES

- Understanding and serving wine
- Wine appellation
- Beer: types of beer
- Craft beer and cider
- Spirits and liqueurs
- Cocktails and Long drinks

#### Module 3: CAREER PATHS

- How to become a bartender
- How to become sommelier
- How to become waiting staff
- How to become a food and beverage manager

**Educazione Civica:** Brexit

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

<b>CONOSCENZE</b>	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 settoriale;  Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali;  Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo.
-------------------	---

<b>COMPETENZE</b>		<p>Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali ;</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.</p>
<b>ABILITA'</b>		<p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore;</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

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

<b>METODOLOGIE</b>
Approccio comunicativo-funzionale
Realizzazione di mappe e schemi
Realizzazione di riassunti
Spiegazione delle strutture morfosintattiche presenti nei testi specialistici
Visione di video con relative attività di comprensione inerenti al settore di indirizzo
<b>STRUMENTI</b>
Libro di testo in formato digitale e cartaceo
Lavagna
Lim
Classroom

5. **Verifiche e criteri di valutazione:**

La valutazione è stata:

- formativa al fine di ottenere informazioni relative all'apprendimento degli studenti. Le verifiche sono state uno strumento utile per comprendere i reali livelli di competenza e di acquisizione di abilità degli alunni fornendo agli stessi la possibilità di modificare o rilaborare il proprio metodo di studio.
- sommativa al fine di verificare la corretta acquisizione dei contenuti, il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati attraverso prove strutturate (quesiti Vero/Falso, quesiti a risposta multipla, quesiti a completamento) e semi-strutturate; interrogazioni, esercitazioni individuali e collettive e/o altre tipologie di prove.

Sono stati presi in considerazione i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Per la valutazione si è tenuto conto anche dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno profuso sia a scuola che a casa e della continuità nello studio.

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

#### **6. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti**

E' stata attuata una pausa didattica in itinere per permettere agli alunni in difficoltà di recuperare gli argomenti trattati e per offrire agli altri occasione di approfondire gli stessi argomenti.

Docente  
Antonia Piccarreta

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**Classe 5<sup>^</sup> Sala e vendita A, a.s. 2022/23**

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

**CONTENUTI:**

**Modulo 1: A beber**

**UD1**

- Los vinos\*
- La temperature de servicio
- Control de catas
- La carta de vinos

**UD2**

- El cava\*
- Los cavas más conocidos de España

**UD3**

- La sangría\*

**Modulo 2: Seguridad y salud**

**UD 1**

- La conservación de los alimentos \*
- Utensilios

**UD 2**

- Normas higiénicas\*

**UD 3**

- Reglas HACCP\*
- Seguridad en el trabajo
- Normas de Convivencia (Educazione civica)

**Modulo 3: La restauración**

**UD 1**

- La comida rápida\*

**UD 2**

- UDA interdisciplinare: La paella

### UD 3

- El catering\*

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

<b>CONOSCENZE</b>	La classe ha raggiunto un livello di conoscenza mediamente sufficiente in relazione alla maggior parte degli argomenti trattati
<b>COMPETENZE</b>	La classe è nel complesso capace di utilizzare la microlingua appresa nelle discipline di indirizzo professionale in un contesto plurilinguistico e interculturale
<b>CAPACITA'</b>	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:

<b>METODOLOGIE</b>
Lezioni frontali, attività laboratoriali, schematizzazioni riassuntive e discussione in classe di alcuni casi pratici, attività interdisciplinari, esercitazioni, verifiche digitale, prove pratiche, verifiche orali individuali e collettive, verifiche scritte.

<b>STRUMENTI</b>
Libro di testo, dispositivi multimediali, LIM, lavagna, fotocopie da riviste specializzate.

Il Docente

Prof. Riccardo Cassetta

**SCHEDA DISCIPLINARE**

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

**CONTENUTI**

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

- Cibo e religioni. Le regole alimentari del Cristianesimo, dell'Ebraismo e dell'Islam
- I nuovi prodotti alimentari
- La qualità totale dell'alimento

**Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche**

- Le linee guida per una sana alimentazione, con approfondimento della linea guida 8 e della linea guida 13.
- La ristorazione collettiva
- Formulazione di una dieta equilibrata
- Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente
- Dieta nell'adulto
- Dieta nella terza età
- Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport
- Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

**Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie**

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

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

- Contaminazione degli alimenti
- Requisiti in materia di igiene
- HACCP

**Modulo 5 Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio**

- Certificazioni di qualità: i marchi di qualità regolamentata DOP, IGP, STG, PAT
- 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:

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

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

<b>METODOLOGIE</b>	Cooperative learning, Esercitazione autonome, Conversazione guidata, Case-study, Esercitazione a coppia (tutoring e peer tutoring) e/o a gruppi omogenei/disomogenei
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, slide fornite dal docente. Inoltre ,sono



	stati esaminati stralci del dossier scientifico: Linee Guida per una sana alimentazione (CREA).
--	---

Il docente

**SCHEDA DISCIPLINARE**

<b>CLASSE DISCIPLINA</b>	<b>5 SA MATEMATICA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>GIUSEPPE TORRES</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>COLORI DELLA MATEMATICA ED. BIANCA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI - 9788849423082</b>

**CONTENUTI:**

**U.D. 1 Analisi**

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

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'insieme <math>\mathbb{R}</math>: richiami e complementi.</li><li>• Raccordo con l'algebra: richiami equazioni e disequazioni di I e II grado</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funzioni algebriche, razionali e irrazionali, intere e fratte, esponenziali: classificazione e calcolo del dominio.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lo studio di una funzione razionale (classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti) e rappresentazione grafica.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limiti di funzioni reali di variabile reale (cenni - sviluppati principalmente dal punto di vista grafico, unica forma indeterminata affrontata: infinito/infinito per funzioni razionali fratte), asintoti orizzontali e verticali.</li></ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li></ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acquisire il concetto di funzione e saperla classificare.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper leggere un grafico e dedurre le caratteristiche della funzione a partire da esso.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper calcolare il dominio (di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte), le intersezioni con gli assi e saper studiare il segno di funzioni razionali intere e fratte.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper dedurre limiti e asintoti a partire dal grafico di una funzione, saper calcolare limiti di funzioni razionali intere e fratte.</li></ul>

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

<b>METODOLOGIE</b>
--------------------

Lezione frontale
------------------

Cooperative learning
----------------------

Conversazione guidata
-----------------------

Flipped learning
------------------

Lezione multimediale
----------------------

Esercitazione guidata
-----------------------

Esercitazione autonoma
------------------------

Esercitazione a coppia (tutoring e peer tutoring) e/o a gruppi omogenei/disomogenei
---

e dei sottoindicati:

<b>STRUMENTI</b>
------------------

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

Il docente

Prof. Giuseppe Torres

<b>DISCIPLINA DOCENTE</b>	D.T.A.R Prof.ssa Perna Rocca Maria
<b>LIBRO DI TESTO</b>	De Luca-Fantozzi "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva."

## CONTENUTI

**Modulo 1 : LA GESTIONE DELLA QUALITA'**

**Modulo 2 : IL MARKETING**

**Modulo 3 : PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

**Modulo 4 : IL BUSINESS PLAN**

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

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

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

## METODOLOGIE

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

## STRUMENTI

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

La Docente  
Prof.ssa Perna Rocca Maria

## SCHEMA DISCIPLINARE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>																
<b>DOCENTI</b>	<b>DOCENTI COINVOLTI</b>																
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">Prof.ssa De feudis Rosaria</td> <td>Storia</td> </tr> <tr> <td>Prof.ssa Perna R. Maria</td> <td>DTAR</td> </tr> <tr> <td>Prof.ssa Bruno Giuseppina</td> <td>Sc. E Cultura degli alimenti</td> </tr> <tr> <td>Prof. Cassetta Riccardo</td> <td>Spagnolo</td> </tr> <tr> <td>Prof.ssa Piccarreta Antonia</td> <td>Inglese</td> </tr> <tr> <td>Prof. Turchiano Giovanni</td> <td>Lab.Sala</td> </tr> <tr> <td>Prof. Quarta A.</td> <td>Lab. Cucina</td> </tr> <tr> <td>Prof. Cagnetta Luigi</td> <td>Sc. Motorie</td> </tr> </table>	Prof.ssa De feudis Rosaria	Storia	Prof.ssa Perna R. Maria	DTAR	Prof.ssa Bruno Giuseppina	Sc. E Cultura degli alimenti	Prof. Cassetta Riccardo	Spagnolo	Prof.ssa Piccarreta Antonia	Inglese	Prof. Turchiano Giovanni	Lab.Sala	Prof. Quarta A.	Lab. Cucina	Prof. Cagnetta Luigi	Sc. Motorie
Prof.ssa De feudis Rosaria	Storia																
Prof.ssa Perna R. Maria	DTAR																
Prof.ssa Bruno Giuseppina	Sc. E Cultura degli alimenti																
Prof. Cassetta Riccardo	Spagnolo																
Prof.ssa Piccarreta Antonia	Inglese																
Prof. Turchiano Giovanni	Lab.Sala																
Prof. Quarta A.	Lab. Cucina																
Prof. Cagnetta Luigi	Sc. Motorie																
<b>CLASSE</b>	<b>5^ SA</b>																

**NUCLEO TEMATICO 2** -Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

### 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

<b>COMPETENZE TRASVERSALI</b>
<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:

<b><u>CONOSCENZE</u></b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Le etichette di alimenti, marchi di qualità degli alimenti. Tracciabilità e rintracciabilità.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Certificazioni di qualità del prodotto e del processo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Certificazioni ambientali</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Prodotti a km 0</td> </tr> </table>	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
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						
<b>ABILITA'</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta delle etichette</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Individuare i principali certificati di qualità del proprio settore</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Ricerca e analizzare la certificazione di responsabilità sociale</td> </tr> </table>	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta delle etichette	Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa	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	Ricerca e analizzare la certificazione di responsabilità sociale
Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta delle etichette						
Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa						
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						
Ricerca e analizzare la certificazione di responsabilità sociale						

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

## I CITTADINI E LO STATO

<b>TEMI</b>
- nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana - composizione e principi fondamentali: - I parte – II parte – Il Presidente della repubblica- Il Parlamento – il Governo - Unione Europea – Il Parlamento Europeo- La Commissione Europea- Comitato Europeo - la legalità: evasione, elusione
<b>COMPETENZE TRASVERSALI</b>
- 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:

<b>CONOSCENZE</b>	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
<b>ABILITA'</b>	Reati tributari
	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:

<b>METODOLOGIE</b>
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.

<b>STRUMENTI</b>
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non, appunti. Sintesi, web

I docenti

## SCHEDA DISCIPLINARE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>PROF. Antonio Quarta</b>
<b>CLASSE</b>	<b>5<sup>^</sup> sala A - a.s. 2022/2023</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>SMART CHEF - Tecnica e pratica di cucina per i nuovi professionali SALVIANI GIOVANNI - Edizioni HOEPLI</b>

### 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 banqueting
- 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 : le nuove tendenze alimentari, la ristorazione contemporanea e le diverse tipologie di ristorazione
- 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

**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; ricerche; realizzazione delle ricerche e delle applicazioni proposte dal libro di testo; riviste del settore e siti web specializzati.

### **STRUMENTI**

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

Il docente

---



## SCHEDA DISCIPLINARE (ANNO SCOLASTICO 2022/2023)

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

### PROGRAMMA

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio;
- ✓ I Marchi di qualità;
- ✓ Tecniche di catering e banqueting;
- ✓ La classificazione dei vini;
- ✓ Le principali norme igieniche e di sicurezza;
- ✓ La brigata di sala;
- ✓ Taglio della frutta;
- ✓ Preparazione dei cocktail;
- ✓ Le salse per l'insalata;
- ✓ Olio extravergine di oliva;
- ✓ Preparazione dei piatti alla lampada;
- ✓ Preparazione della mise en place;
- ✓ Caffetteria;
- ✓ Il servizio dell'insalata;
- ✓ Il servizio del vino;
- ✓ Il sommelier;
- ✓ IL servizio del salmone;
- ✓ IL processo produttivo della vite;
- ✓ IL caffè dalla pianta al consumo;
- ✓ Classificazione dei vini:
- ✓ Vini da tavola, IGT, DOC, DOCG;
- ✓ IL food cost di un piatto;
- ✓ La birra artigianale
- ✓ HACCP.

### ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

#### ESERCITAZIONE N° 1

I vari componenti della brigata di sala;

#### ESERCITAZIONE N° 2

Attrezzatura della sala ristorante;

#### ESERCITAZIONE N° 3

I requisiti del personale di sala;

ESERCITAZIONE N° 4

I reparti adiacenti alla sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 5

Mise en place per la prima colazione;

ESERCITAZIONE N° 6

Preparazione dei seguenti cocktail: gin fizz e cocktail Martini;

ESERCITAZIONE N° 7

Il servizio del salmone;

ESERCITAZIONE N° 8

Preparazione della mise en place in base ai vari menù;

ESERCITAZIONE N° 9

Preparazione dei seguenti cocktail: Garibaldi e Florida;

ESERCITAZIONE N°10

Servizio all'inglese;

ESERCITAZIONE N°11

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

ESERCITAZIONE N°12

Preparazione dei seguenti cocktail: Garibaldi;

ESERCITAZIONE N° 13

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

ESERCITAZIONE N°14

Preparazione dei seguenti cocktail: Alexander e grasshopper;

ESERCITAZIONE N°15

Mise en place completa;

ESERCITAZIONE N°16

Prima colazione Continental per clienti Vegani e intolleranti;

ESERCITAZIONE N°17 Taglio del prosciutto in sala;

ESERCITAZIONE N°18

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

ESERCITAZIONE N°19

Il valore del prodotto tipico;

ESERCITAZIONE N°20

I prodotti tipici pugliesi e vini pugliesi;

ESERCITAZIONE N°21

I marchi di tutela dei prodotti;

ESERCITAZIONE N°22

Il sommelier;

ESERCITAZIONE N°23

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

ESERCITAZIONE N°24

La decantazione del vino;

ESERCITAZIONE N°25

Preparazione dei seguenti cocktails: Americano, Negroni;

ESERCITAZIONE N°26

Preparazione dei seguenti cocktail: Pina Colada e Negroni;

ESERCITAZIONE N°27

La cantina dei vini di un albergo;

ESERCITAZIONE N°28

La carta dei vini;

ESERCITAZIONE N°29

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

ESERCITAZIONE N°30

Piatt alla lampada: Filetto alla Strogonoff;

ESERCITAZIONE N°31

Le salse Vinaigrette e Citronette;

ESERCITAZIONE N°32

Il servizio catering;

ESERCITAZIONE N°33

Il servizio banqueting;

ESERCITAZIONE N° 34

Antipasto tipico pugliese;

ESERCITAZIONE N°35

Il servizio Continental breakfast;

ESERCITAZIONE N°36

IL servizio English breakfast;

ESERCITAZIONE N°37

Ripetizione dei seguenti cocktail: Americano, Bellini, Garibaldi, Bronx, Mimosa, Negroni, Cocktail Champagne, Alexander, Grasshopper; Pina Colada; Florida, GIN Fizz, Dry Martini; Bronx; Tiziano; Rossini; Dry Martini; Spritz; Shirley Temple; Green Light; Mojito.

ESERCITAZIONE N°38

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

ESERCITAZIONE N 39

IL Food cost di un piatto;

ESERCITAZIONE N 40

EDUCAZIONE CIVICA:

La sicurezza sul luogo di lavoro: Art 32, 35, e 38;  
L' Assemelea Costituente:  
L' Iter per l' Approvazione della Costituzione e l'entrata in vigore;

#### ESERCITAZIONE N41

Prodotti tipici in puglia;  
Piatti tipici in puglia;  
Vini pugliesi:

#### ESERCITAZIONE N°42

I Distillati;  
Brandy, Cognac, Grappa; Gin; Vodka; Whisky; e Rum.

#### ESERCITAZIONE N° 43

La preparazione del menu nelle diverse realta ristorative;  
Menu a la carta;  
Menu a la table D Hote;

#### ESERCITAZIONE N° 44

La birra artigianale;  
Gli ingredienti e la produzione;

#### ESERCITAZIONE N° 45

Ripetizione piatti alla lampada;  
Tagliatelle alla crema di formaggio e funghi;  
Filetto al pepe verde;  
Filetto alla strogonoff;  
Crepes suzette;  
Banana flambe;  
Spaghetti alla carbonara;

#### ESERCITAZIONE N° 46

HACCP nella ristorazione;

#### ESERCITAZIONE N° 47

Prodotti made in Italy;

#### ESERCITAZIONE N° 48

I marchi di qualità italiani ed europei.

#### ESERCITAZIONE N° 49

Il caffè arabica e la robusta.

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

#### **CONOSCENZE**

L'alunno conosce:

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

#### **COMPETENZE**

L'alunno è in grado:

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

#### **ABILITA':**

La presente programmazione consente all'alunno di saper operare nell'ambito della sala ristorante e bar. Egli ha le conoscenze professionali per lavorare nei diversi alberghi dove si svolgono diversi tipi di servizi: alla francese indiretto in alberghi a due stelle, all'italiana in alberghi a tre stelle, all'inglese in alberghi a tre e quattro stelle, ed infine il servizio più professionale, quello alla Gueridon, in alberghi a 4 e 5 stelle.

Nei vari tipi di albergo, la mise en place è differente: vi è la mise en place a table d'hote, e la mise en place a la carte.

L'alunno è in grado di preparare l'una e l'altra. È in grado di suggerire un vino al cliente in base al menù scelto. È in grado di preparare diversi piatti alla lampada davanti al cliente. È in grado di preparare diversi cocktail riconosciuti a livello internazionale.

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

**METODOLOGIE**

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

**STRUMENTI**

Stage; libro; laboratorio di sala e di bar.

Il docente

**PROF. GIOVANNI TURCHIANO**

SCHEDA DISCIPLINARE  
IPEOA A. PEROTTI BARI – a.s. 2022-2023

classe	5 <sup>^</sup> SA
--------	-------------------

disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	CAGNETTA LUIGI
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. Luigi Cagnetta



**SCHEMA DISCIPLINARE**

**Prof. Gianvito Leone**  
**Materia: Religione cattolica**  
**Classe 5 sez. SA**

**Anno scolastico 2022 - 2023**

**Obiettivi conseguiti**

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

**METODOLOGIA DIDATTICA**

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.

- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

## STRUMENTI

### **Attrezzature:**

- Libro di testo in adozione:

Massimo Saliani

“A LAUTO CONVITO”

Ed. EDB scuola

EAN 788810614297

Volume unico

- la Sacra Bibbia

- Catechismo della Chiesa Cattolica

- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani

- appunti e ricerche del docente

- materiale audiovisivo

- siti internet

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

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

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

Il Docente

# **ALLEGATO B**

ESAMI DI STATO 2022/ 2023 COMMISSIONE N° \_\_\_\_\_  
 GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario  
 italiano

CANDIDATO/A	COGNOME	NOME	
INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <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"/> <b>pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b> <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 <b>6</b> 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> <b>sostanzialmente coeso e coerente</b> <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 <b>6</b> 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> <b>sostanzialmente corretto</b> <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto		10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> <b>sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b> <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 <b>6</b> 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"/> <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b> <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 <b>6</b> 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"/> <b>corretti anche se generici</b> <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2 1
<b>INDICATORI SPECIFICI*</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>
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"/> <b>Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto</b> <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 <b>6</b> 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"/> <b>complessivamente corretto</b> <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 <b>6</b> 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"/> <b>Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto</b> <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> <b>Interpreta il testo in modo complessivamente corretto</b> <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2 1
<b>PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)</b>		<b>/100</b>
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE</b>		<b>/ 20</b>

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

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

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

ESAMI DI STATO 2022 /2023 COMMISSIONE N° \_\_\_\_\_

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

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

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

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b> <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	5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali</li> <li><input type="checkbox"/> approfonditi e critici</li> <li><input type="checkbox"/> validi e pertinenti</li> <li><input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti</li> <li><input type="checkbox"/> <b>corretti anche se generici</b></li> <li><input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti</li> <li><input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti</li> <li><input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali</li> <li><input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali</li> <li><input type="checkbox"/> inconsistenti</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
<b>INDICATORI SPECIFICI*</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18 16
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	12 10
	<b>Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	8 6
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	2
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9 8
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	6
	<b>Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi</b>	5 4
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	2 1
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	
	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10 9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	8 7
		6

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

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

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

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



**ESAMI DI STATO 2022/ 2023 COMMISSIONE N° \_\_\_\_\_**  
**GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo –**  
**argomentativo su tematiche di attualità**

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

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

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

<b>GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione, LSE- sala e vendita, LSE enogastronomia</b>			
<b>Candidato</b>		<b>Classe</b>	
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>Punteggio</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo ( <b>max 3 punti</b> )	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 ( <b>max 6 punti</b> )	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 ( <b>max 8 punti</b> )	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 ( <b>max 3 punti</b> )	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO . ESAMI DI STATO 2022/2023**
**COMMISSIONE N.** \_\_\_\_\_

**ALUNNO:** \_\_\_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_

Indicatori	Li vel li	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	
	II I	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	I V	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	
	II I	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	I V	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	
	II I	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	I V	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	
	II I	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	I V	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	
	II I	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	I V	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

-----  
 -----  
 -----

-----  
 -----  
 -----

**Il Presidente**

-----

# **ALLEGATO C**



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

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

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

**DOCENTE REFERENTE-TUTOR SCOLASTICO: PROF. TURCHIANO GIOVANNI  
CLASSE: 5^ AS**

## **Attività: stage in azienda:**

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2022/2023 ha coinvolto la classe 5<sup>^</sup> SA per un totale di ...studenti.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, ha avuto inizio nel 2020 e si è concluso, per quanto riguarda l'impegno degli allievi, a Maggio 2023.

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

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

### Competenze trasversali

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

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

Il tutor scolastico  
Giovanni Turchiano