



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2022/2023

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004684 del 15/05/2023
IV (Entrata)

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

Classe 5[^] Sez. B

Istituto Professionale

Indirizzo: SALA E VENDITA

Docente Coordinatore: Prof.ssa Maria Grazia SAIU

Redatto in data 12 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

- 1) *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socioculturale del territorio.*
- 2) *Profilo professionale competenze*
 - 2.1) *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
- 3) *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
- 4) *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe).*
- 5) *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
- 6) *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici.*
- 7) *Percorso di Educazione Civica*
- 8) *Attività di recupero.*
- 9) *Valutazione: Verifiche e criteri di 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 del 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 socioeconomiche territoriali e nazionali.

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

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

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

E' un corso quinquennale strutturato in un biennio e un triennio, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro 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 alla 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 devono acquisire competenze basate sull'integrazione dei saperi tecnico professionali e dei saperi linguistici e storico sociali

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

Obiettivi specifici in termini di competenze professionali:

- 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
	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		
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO				
Scienza e cultura dell'alimentazione			3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	4 di cui 1 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			7+1	5+2	5+1
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	15 (15+ 3 Francese, Spagnolo)	15 (15 + 3 Francese, Spagnolo)	15 (15+3Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5[^] S ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Provenienza
1	////////////////////	////////////////////
2	////////////////////	////////////////////
3	////////////////////	////////////////////
4	////////////////////	////////////////////
5	////////////////////	////////////////////
6	////////////////////	////////////////////
7	////////////////////	////////////////////
8	////////////////////	////////////////////
9	////////////////////	////////////////////
10	////////////////////	////////////////////
11	////////////////////	////////////////////
12	////////////////////	////////////////////
13	////////////////////	////////////////////
14	////////////////////	////////////////////

N. totale alunni: 14, in elenco, frequentanti 12, di cui maschi n ° 5 e femmine n° 7.

Iter della classe

La classe è composta da 14 alunni in elenco dei quali, però, uno non ha mai frequentato e una alunna lo ha fatto sporadicamente nelle prime settimane dell'anno.

In generale, tutti risultano ben integrati tra loro dal momento che, sin dal terzo anno, hanno mantenuto il nucleo originario, sebbene privato di alcuni componenti in seguito a bocciature o per abbandono scolastico.

Per quanto attiene alla **continuità didattica**, considerando gli ultimi due anni, la classe ha avuto continuità solo nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Religione, Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala, Matematica e Scienze Motorie.

L'avvicendamento di docenti nella maggior parte delle discipline ha causato un comprensibile disagio, con effetti evidenti, in particolare, negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse. L'azione educativa del Consiglio di Classe, comunque, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un positivo e proficuo clima relazionale.

Per quanto riguarda **la frequenza**, si rileva come questa sia stata altalenante un po' per tutti gli alunni, anche se per ragioni diverse: la discontinuità per alcuni è stata determinata dalla distanza tra scuola e residenza (diversi tra loro, infatti, provengono, da paesi limitrofi); qualche alunno, inoltre, ha dovuto affrontare problemi di salute, debitamente documentati; per altri, infine, la discontinuità è stata determinata da esigenze lavorative e, talvolta, dalle particolari condizioni socioeconomiche delle famiglie di appartenenza. C'è infatti chi, tra loro, ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato hanno penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico e reso, talvolta, la frequenza irregolare, dall'altro lato, tali esperienze, possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, avendo in qualche modo favorito il processo complessivo di

maturazione.

Oltre alle diverse assenze individuali, ci sono state alcune astensioni di gruppo che hanno creato disagio e rallentamento sul piano didattico.

Da segnalare, inoltre, i numerosi ingressi alla seconda ora, soprattutto nella prima parte di quest'ultimo anno, nonostante le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a richiamare gli alunni al senso di responsabilità e di puntualità. Per questa ragione sono stati avviati diversi contatti con le famiglie, volti ad informare le stesse delle assenze e dei ritardi, oltre che del rendimento scolastico dei ragazzi.

Il **comportamento** è stato, in linea di massima corretto e rispettoso del regolamento, anche se non sono mancate piccole intemperanze e qualche atteggiamento poco consono al contesto.

Per quanto riguarda il **profitto**, infine, la classe, nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, capacità di concentrazione, partecipazione in classe e applicazione nel lavoro assegnato a casa. Ciò ha reso talvolta difficile creare un percorso di studio organico e adatto a veicolare le conoscenze disciplinari necessarie per costruire un profilo professionale elevato. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare, ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio d'anno, mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico, una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere più omogenea la preparazione. I risultati conseguiti risultano comunque differenziati: un piccolo gruppo di alunni, tenuto conto del livello di partenza, delle singole capacità e dell'impegno profuso individualmente, ha ottenuto risultati discreti; per un altro gruppo, più numeroso, la preparazione può considerarsi di livello sufficiente, sia per quanto riguarda le conoscenze, sia per ciò che attiene alle competenze e alle abilità; di livello modesto, infine, sono le competenze e le abilità per qualcuno, la cui preparazione risulta comunque intorno alla sufficienza.

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

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Docente coordinatore: Maria Grazia Saiu

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Miccolis	Roberta
Inglese (1 [^] lingua)	Piccarreta	Antonia
Francese (2 [^] lingua)	Saiu	Maria Grazia
Matematica	Sorice	Mariantonietta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Milone	Gabriella
Scienze e cultura degli alimenti	Basile	Vito
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Coratella	Giuseppe
Laboratorio dei Servizi	Brucoli	Giacomo

Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno	Muscetta	Katia Pierpaola
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	////////	////////
	////////	////////

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di

ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico - cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative.

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

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

Attrezzature e materiali didattici

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

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Nel corso del corrente anno scolastico. Il tema dell’educazione Civica e la sua declinazione trasversale hanno coinvolto le seguenti discipline: Storia, Francese, Inglese, Scienza e cultura dell’alimentazione, DTA, Lab. di Sala, Lab.: 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 QUALITA’” (ore 15)

con l’obiettivo sviluppare negli studenti gli stili di vita sia come singolo che come operatore economico, comportamenti rispettosi degli obiettivi di sostenibilità

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

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

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

8. ATTIVITA’ DI RECUPERO

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

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

L'art.1 comma 6 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		PROVE ORALI
◆	Componimenti	◆
◆	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

Criteria per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento

- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro istituzionalizzati con la legge 107 del 2015 in percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e ha ridotto le ore complessive che, per gli Istituti professionali, ammontano a 210 da realizzarsi nel triennio.

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

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

Finalità:

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

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

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

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

Come attività di orientamento in uscita la classe ha partecipato all'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

USCITA DIDATTICA C/O IL TEATRO "MARGHERITA	Mostra fotografica World Press Photo (partecipa tutta la classe.	Tutta la classe
CONCORSO GASTRONOMICO	"I tartufi di Puglia e la gastronomia marinara" seconda edizione	Filograno A. e Filograno G.
INIZIATIVA "GIORNATA DELLA MEMORIA"	Iniziativa per la Giornata della Memoria il 27/01/2023	Tutta la classe
CONCORSO	"Trofeo miglior alunno istituti al- berghieri" 10/02/2023	Partecipano: De Marzo, Ginex, Giottini, Matteucci
ORIENTAMENTO IN USCITA	Incontro con la Guardia di Finanza. Lunedì 06/2/2023	Tutta la classe
CONVEGNO	Incontro con l'associazione AIDO - gruppo comunale di Bari, per sensibilizzare e promuovere la cultura della donazione di organi, tessuti e cellule. 06/03/2023	Tutta la classe
EVENTO	"Io lavoro in Puglia - Talent day". Lunedì 03/04/2023	Partecipano: Ciarla, De Marzo, Di Cagno, Ellan, Filograno Arcangelo, Ginex, Matteucci
EVENTO	Celebrazione 171° della Polizia di Stato presso il teatro Marghe- rita. Mercoledì 12/04/2023	Tutta la classe

12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

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

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	BASILE Vito
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: CUCINA	CORATELLA Giuseppe
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA	BRUCOLI Giacomo

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, durata massima della prova 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2^a prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.
- 27/04/2022- prima prova.

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

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

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

Il made in Italy
Sostenibilità e Qualità
Sicurezza e contaminazione
Rivoluzioni

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

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

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
MICCOLIS Roberta	Italiano e Storia	
PICCARRETA Antonia	Inglese	
SAIU Maria Grazia	Francese	
MILONE Gabriella	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
SORICE Mariantonietta	Matematica	
BASILE Vito	Scienze dell'Alimentazione	
CORATELLA Giuseppe	Lab. dei Ser. Enogastronomici – Settore: Cucina	
BRUCOLI Giacomo	Lab. dei Servizi Enogastronomici – Settore: Sala e Vendita	
CAGNETTA Luigi	Scienze Motorie e sportive	
LEONE Gianvito	Religione cattolica	
MUSCETTA Katia Pierpaola	Sostegno	
RAPPRESENTANTI ALUNNI		////////////////////

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Maria Grazia Saiu)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

14. ELENCO ALLEGATI

Schede disciplinari di tutte le discipline

Relazione PCTO

Griglie di valutazione 1[^] e 2[^] prova scritta; griglia prova orale

n. 1 plico riservato

SCHEDA DISCIPLINARE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez.SB

Anno Scolastico 2022/2023

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

CONTENUTI

Il Panorama letterario tra Ottocento e Novecento

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

Giovanni Verga

La vita, le idee, la poetica e le opere

La stagione del Verismo

La novella “Nedda” ; analisi del testo: “Nedda e le compagne”.

“Il Ciclo dei Vinti”

“I Malavoglia”: trama, struttura e temi; analisi del testo: “Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni”: due opposte concezioni di vita”

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

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

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

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

Il panorama letterario del primo Novecento

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

Il Simbolismo e i poeti maledetti

Il romanzo decadente

La Scapigliatura

Gabriele D'Annunzio

La vita, le idee, la poetica e le opere

Il decadentismo dannunziano: estetismo e superomismo

Il romanzo "Il Piacere", caratteristiche e tematiche; analisi del brano "Il conte Andrea Sperelli"

"Le Laudi": "Alcyone"; analisi del testo "La sera fiesolana"

Giovanni Pascoli

La vita, le idee, la poetica e le opere

La poetica del "Fanciullino"

"Myricae": contenuti, tematiche e stile; analisi dei testi: "Lavandare", "X Agosto",

"Il Temporale"

I "Canti di Castelvecchio" e i "Poemetti": caratteristiche e temi; analisi del testo "Nebbia"

Idee e visioni del mondo: le Avanguardie

Il Futurismo: il contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali

Filippo Tommaso Marinetti: gli eventi biografici, la poetica futurista, le caratteristiche del movimento futurista. Il manifesto del Futurismo. La Cucina futurista

Da "Zang tumb tumb": analisi del testo "Il bombardamento di Adrianopoli"

Il Romanzo nel Novecento

Luigi Pirandello

La vita, le idee, la poetica e le opere

Relativismo e Umorismo

La poetica dell'Umorismo: analisi del testo "il Sentimento del Contrario"

I Romanzi "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila".

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

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

Italo Svevo

La vita, le idee, la poetica e le opere

La trilogia sveviana: "Una Vita", "Senilità", "la Coscienza di Zeno": trama, struttura e temi

"La Coscienza di Zeno"; analisi del testo: "L'ultima sigaretta"

La poesia italiana del Novecento

Giuseppe Ungaretti

La vita, le idee, la poetica e le opere

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

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

Umberto Saba

La vita, le idee, la poetica e le opere

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

UDA “Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e/o salutari”; lavori di ricerca su cibi, pietanze e abitudini alimentari nella letteratura del Novecento, brani antologici, letture e riflessioni.

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

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

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

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

Docente
Prof.ssa Roberta Miccolis

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez. SB

Anno Scolastico 2022/2023

DOCENTE	Prof.ssa Roberta Miccolis
LIBRO DI TESTO	S. Zaninelli - C. Cristiani “Attraverso i secoli” Classe quinta, Edizione Atlas

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

La seconda Rivoluzione Industriale

Un'epoca bella: la “Belle Époque”

Le conquiste scientifiche e tecniche

La nascita della società di massa

Nuovo sistema di produzione industriale

La catena di montaggio - Il Taylorismo

Mercato di massa e partiti di massa

Il rinnovamento delle arti

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

L'Italia nell'età giolittiana

La lunga stagione delle riforme

La politica estera e il tramonto dell'età giolittiana

Approfondimento: la doppia faccia di Giolitti

La Grande Guerra e la Rivoluzione Russa

La Prima Guerra Mondiale: le origini del conflitto

Le principali cause del conflitto

Lo scoppio della guerra

Il meccanismo delle alleanze

Le fasi e la fine del conflitto

I trattati di pace

La nuova geografia dell'Europa
La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS
Approfondimento: la dura vita della guerra in trincea

Società ed economia nel primo dopoguerra

Le grandi trasformazioni sociali
La civiltà di massa e la rivoluzione dei trasporti
La civiltà dell'immagine
Radio e cinema: informazione e divertimento
Sport e tempo libero
La crisi del '29 - Il crollo di Wall Street
Roosevelt e il "New Deal"
Approfondimento: la nascita della radio

L'età dei Totalitarismi

Il Fascismo: un regime dittatoriale e totalitario
Le caratteristiche fondamentali del Fascismo
Il Fascismo al potere
L'economia durante l'età fascista
La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania
Il Nazismo - la Repubblica di Weimar
L'Ascesa di Adolf Hitler
I capisaldi dell'ideologia nazista
Il Terzo Reich e le leggi razziali
La politica economica ed estera
La dittatura staliniana
Approfondimento: L'autarchia fascista

La Seconda Guerra Mondiale

Le origini e i caratteri del conflitto
Le fasi del Secondo Conflitto Mondiale
La politica espansionistica tedesca
L'intervento dell'Italia e il Patto Tripartito
L'intervento degli Stati Uniti: il conflitto diventa mondiale
I lager e il genocidio degli ebrei
Approfondimento: il campo della morte di Auschwitz - Birkenau

L'Italia tra Resistenza e Liberazione

Lo sbarco alleato in Sicilia e la caduta del Fascismo.
L'occupazione tedesca dell'Italia e la Repubblica di Salò
La Resistenza e la liberazione dell'Italia
Approfondimento: Un bilancio della Seconda Guerra Mondiale

La fine della Guerra

La liberazione dell'Europa
Lo sbarco in Normandia
La vittoria finale degli Alleati
La resa della Germania
La bomba atomica e la resa del Giappone
I trattati di Pace: Stati Sconfitti e Potenze Vincitrici
Una nuova situazione mondiale
La Nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite
Approfondimento: l'orrore della bomba atomica

Il mondo bipolare e le nuove realtà

L'Europa divisa : USA e URSS le nuove superpotenze
La politica delle alleanze: NATO e Patto di Varsavia
Approfondimento: il muro di Berlino

L'Italia dalla Ricostruzione al boom economico

La nascita della Repubblica
Il rilancio dell'economia
Gli anni del miracolo economico
Approfondimento: l'Italia del miracolo

Storie settoriali

La dura vita della guerra in trincea
Le razioni alimentari in guerra
L'alimentazione italiana tra fine Ottocento e inizio Novecento
La motorizzazione di massa- Il modello T
Le armi della guerra moderna.
La nascita delle grandi fabbriche - la FIAT

Educazione Civica

La nascita dello Statuto Albertino
I caratteri dello Statuto Albertino
Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana
La nascita della Repubblica
La nascita della Costituzione Italiana

I caratteri della Costituzione Italiana
La struttura della Costituzione Italiana

UDA Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e/o salutari; le abitudini alimentari dei soldati in guerra, l'alimentazione italiana tra fine Ottocento e inizio Novecento, la globalizzazione alimentare, lettura di documenti storici e iconografici.

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

CONOSCENZE	I discenti, seppur a livelli diversi di approfondimento, conoscono le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'umanità nel periodo del Novecento.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le fondamentali competenze di esposizione dei fatti storici, delle loro cause e conseguenze, con chiarezza e adeguatezza.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo.

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

METODOLOGIE	I discenti sono stati guidati allo studio dei contenuti, così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Sono state realizzate lezioni frontali e partecipate, attività di comprensione e rielaborazione, attività di ricerca, interventi di rinforzo e di ripetizione, riassunti, esercizi vari, visioni di rappresentazioni cinematografiche, questionari, interrogazioni orali.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, integrato da appunti, schemi di sintesi, schede di approfondimento, forniti dalla docente, per consentire agli alunni un'acquisizione graduale e consapevole dei contenuti.

Docente

Prof.ssa Roberta Miccolis

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof. VITO BASILE
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:

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

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

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

Il docente
Prof. **VITO BASILE**

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

Anno scolastico 2022/2023 - Classe 5^a SB Enogastr. Sala e vendita

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	PROF. GIACOMO BRUCOLI
LIBRO DI TESTO	SALA BAR SMART/TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA TRIENNIO HOEPLI EDITORE- OSCAR GALEAZZI AUTORE

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI

- griglie, questionari conoscitivi, test sociometrici
- osservazione diretta/indiretta
- test d'ingresso
- colloqui con gli alunni
- colloqui con le famiglie
- altro: _____

CONTENUTI

TITOLO MODULO: RIPASSO GENERALE DEI FONDAMENTI DI SALA/BAR	N° ore:18
COMPETENZE: La conoscenza di tutto il personale di sala e dei rapporti che intercorrono tra loro, permetteranno agli alunni di svolgere i compiti affidati. La conoscenza delle varie figure professionali ed il comportamento da adottare con la clientela. Saper identificare gli arredi, l'attrezzatura e l'utensileria di sala e di bar, conoscendone la terminologia tecnica. Saper effettuare con autonomia e precisione la mise en place ed essere in grado di effettuare i vari tipi di servizio.	
CONTENUTI: il personale di sala, i rapporti tra i vari elemento della brigata, i rapporti con gli altri reparti e quelli con la clientela. La manutenzione e la conservazione dell'utensileria e degli arredi. La mise en place per i vari tipi di menu, vari metodi di servizio. Il menu e la sua composizione e realizzazione grafica, vari tipi di servizio.	
TITOLO MODULO: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI	N° ore: 18
COMPETENZE: Far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione, valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto "l'unione fa la forza", oggi è più attuale che mai.	
CONTENUTI: La tipicità come elemento strategico; Che cos'è il prodotto tipico; La dimensione collettiva; Il valore del prodotto tipico; Forze e debolezze dei prodotti tipici; Il ruolo dei consumatori; I marchi di tutela dei prodotti.	

TITOLO MODULO: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO**N° ore:18**

COMPETENZE: Acquisire le nozioni necessarie per una corretta degustazione del vino e una perfetta scelta dei suoi abbinamenti. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

CONTENUTI: Presentazione; Esame visivo; Esame olfattivo; Esame gusto-olfattivo; Considerazioni finali; Temperature di servizio del vino; Abbinamento cibo-vino; Principale enografia nazionale ed internazionale.

TITOLO MODULO: REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI**N° ore:18**

COMPETENZE: Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione.

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

TITOLO MODULO: I COCKTAIL MONDIALI**N° ore: 30**

COMPETENZE: Conoscenza dei cocktail più importanti a livello mondiale, con attenzione anche al loro contenuto di alcool e ai momenti più indicati per proporli.

CONTENUTI: Linea per i cocktail; Come si preparano; L'alcool: consumo e dosi; Vendere i cocktail; Cocktail mondiali.

TITOLO MODULO: L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: CUCINA DI SALA**N° ore: 36**

COMPETENZE: Cucinare preparazioni culinarie davanti al cliente con professionalità e disinvoltura.

CONTENUTI: Cucinare in sala; Preparazione, ingredienti, attrezzatura.

-Pennette speck e zafferano;

-Trenette gamberi, Zucchine e mascarpone;

-Orata con pomodorini ed erba cipollina; Scampi al Curry; Filetto al pepe verde; Filetto Strogonoff).

TITOLO MODULO: MODULO INTEGRATIVO LABORATORIALE**N° ore: 60**

COMPETENZE Conoscere e saper realizzare diversi generi di caffetteria; coppe gelato e tagli speciali maggiormente utilizzati in questa professione. Saper utilizzare e riconoscere i distillati e liquori nelle diverse ricette proposte.

CONTENUTI:

La caffetteria speciale al bar: Cappuccino classico, Viennese, Triestino; Bicerin, Marocchino, Melange cioccolato/ caffè

Il servizio della breakfast a buffet: vegano e per le intolleranze

Il salmone affumicato, presentazione, taglio e servizio

Il Taglio dello chateaubriand e del prosciutto crudo in sala con degustazione del vino novello

La sfilettatura della spigola in sala e servizio del sorbetto e sgroppino

Dessert con frutta e gelato (da realizzare davanti al cliente): Banana Split, Uovo al tegamino

Presentazione di coppe gelato: Coppa Sacher, Coppa Mont Blanc e Coppa Malakoff

Presentazione di gelato: Spaghetti Ice e Affogato al Kahlua

Distillati e liquori internazionali: Calvados, Arrak, Saké, Ouzo, Slivovitz, Incapisco, Williamine

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

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

Il docente
Prof. BRUCOLI GIACOMO

Documento 15 MAGGIO CLASSE 5^SB - 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:

CONOSCENZE	<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale;</p> <p>Lessico di settore codificato da organismi internazionali;</p> <p>Aspetti socioculturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale;</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali;</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socioculturali, in particolare il settore di indirizzo.</p>
-------------------	--

COMPETENZE		<p>Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.</p>
ABILITA'		<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 é avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
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
STRUMENTI
Libro di testo in formato digitale e cartaceo
Lavagna
Lim

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 rilavorare 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

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

Bari, 01 /05/2023

Docente
Antonia Piccarreta

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. CORATELLA GIUSEPPE
CLASSE	5^ Sala B
LIBRO DI TESTO	Sarò Chef - Giunti T.V.P. editori – Slow Food Editore.
QUADRO ORE	N° 2 ORE SETTIMANALI

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

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

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ La ristorazione commerciale, collettiva e neo-ristorazione
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Il menu'

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. I prodotti tipici.
Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di predisposizione del menu' in relazione alla tipologia ristorativa. Principali piatti delle regioni
le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

COMPETENZE

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica italiana.

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

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.

Applicare le tecniche di predisposizione di un menù. Conoscere alcune ricette della tradizione regionale.

Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo, libro di testo.

IL DOCENTE
CORATELLA GIUSEPPE

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE	5[^] BS
DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	MARIANTONIETTA SORICE
LIBRO DI TESTO	I COLORI DELLA MATEMATICA ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI

CONTENUTI:

U.D. 1 Analisi

U.D. 2 Dati e previsioni

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

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• L'insieme \mathbb{R}: richiami e complementi.
	<ul style="list-style-type: none">• Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio.
	<ul style="list-style-type: none">• Funzioni algebriche, razionali e irrazionali, intere e fratte, esponenziali: classificazione e calcolo del dominio.
	<ul style="list-style-type: none">• La funzione esponenziale e le sue caratteristiche.
	<ul style="list-style-type: none">• Lo studio di una funzione razionale (classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno) e rappresentazione grafica.
	<ul style="list-style-type: none">• 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.
	<ul style="list-style-type: none">• Cenni di statistica: media, scarto, istogramma delle frequenze, gaussiana (semplice descrizione del grafico come generalizzazione dell'istogramma delle frequenze).
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	<ul style="list-style-type: none">• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di funzione e saperla classificare.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere un grafico e dedurre le caratteristiche della funzione a partire da esso.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 e della funzione esponenziale.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper dedurre limiti e asintoti a partire dal grafico di una funzione, saper calcolare limiti di funzioni razionali intere e fratte.
	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare la media e saper costruire un istogramma delle frequenze.

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

METODOLOGIE
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:

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

Il docente

Prof.ssa Mariantonietta Sorice

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof. Gabriella MILONE - DTA Prof. Maria Grazia SAIU - Francese Prof. Vito BASILE- Scienze degli alimenti Prof. Giacomo BRUCOLI – Laboratorio di Enogastronomia (SALA) Prof. Giuseppe CORATELLA – Laboratorio di Enogastronomia (Cucina) Prof. Antonia PICCARETA – Inglese Prof. Roberta MICCOLIS - Storia
CLASSE	5^ SB

NUCLEO TEMATICO 2

Sviluppo sostenibile ed ambientale, conoscenza e tutela dell'ambiente

L'IMPRESA DI QUALITA'

TEMI:

- Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari
- Certificazioni aziendali in materia di sicurezza, ambiente, qualità e responsabilità sociale

COMPETENZE TRASVERSALI

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.

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

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

TEMI:

- Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana. Composizione e principi fondamentali
- Il Presidente della repubblica
- Il Parlamento
- Il Governo
- L'Unione Europea
- Il Parlamento Europeo
- La Commissione Europea
- Il Comitato Europeo
- La legalità: evasione, elusione

COMPETENZE TRASVERSALI

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

Rispettare il proprio ruolo e quello altrui, vivere secondo criteri democratici.

Portare a termine gli impegni con responsabilità, agire nei contesti sociali e culturali rispettandone le caratteristiche.

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

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

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo, discussioni guidate
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo
Si è preferito partire dall'analisi di situazioni reali al fine di verificare in itinere il possesso delle conoscenze attraverso l'uso adeguato di metodi, tecniche e strumenti utilizzati

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non
Appunti e sintesi. Utilizzo del web quale strumento di orientamento al contesto di riferimento.

I docenti

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

INDIRIZZO **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

CLASSE **5 SEZIONE SB**

DISCIPLINA: **DTA**

DOCENTE: **Prof. Gabriella MILONE**

QUADRO ORARIO (N. 4 ore settimanali nella classe)

1. **CONOSCENZE** (in termini di Competenze specifiche al proprio insegnamento)

Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

2. **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO**

a. Competenze:

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale
- Competenza imprenditoriale

b. Abilità/Capacità:

- Conoscere e comprendere le principali formalità e obblighi per avviare un'impresa e la normativa relativa all'avvio e alla gestione

- Comprendere ed applicare ai singoli casi la normativa sulla tutela della privacy, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, la sicurezza e l'igiene alimentare.
- Conoscere le caratteristiche dei contratti dell'attività ristorativa e delle responsabilità del ristoratore
- Saper pianificare e gestire processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita
- Conoscere le principali fasi di un piano di marketing e le relative strategie
- Saper strutturare le principali fasi del business plan di piccole imprese ristorative
- Saper distinguere la programmazione strategica dalla programmazione di esercizio

3. CONTENUTI DISCIPLINARI

A. Modulo 1	UDA A NUCLEO 3: La gestione della qualità
B. Modulo 2	UDA B NUCLEO 1: La funzione del marketing NUCLEO 2: Il piano di marketing
C. Modulo 3	UDA C NUCLEO 1: Il business plan NUCLEO 2: La programmazione e il controllo di gestione

Educazione civica	
NUCLEI CONCETTUALI	TRAGUARDI E COMPETENZE
Si rimanda alla scheda disciplinare allegata al documento del 15 maggio 2023	Si rimanda alla scheda disciplinare allegata al documento del 15 maggio 2023

4. METODOLOGIE DIDATTICHE

METODOLOGIE (Riferite al nuovo obbligo di istruzione)			
Attività didattica		Gestione del gruppo classe	
<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Didattica laboratoriale
<input checked="" type="checkbox"/>	Lavoro di produzione elaborati a gruppi	<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione multimediale
<input type="checkbox"/>	Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazione guidata
<input checked="" type="checkbox"/>	Imparare facendo	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazione autonome
<input checked="" type="checkbox"/>	Conversazione guidata	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazione a coppia (tutoring e peer tutoring) e/o a gruppi omogenei/disomogenei
<input checked="" type="checkbox"/>	Case-study	<input type="checkbox"/>	Approccio induttivo
<input type="checkbox"/>	Role-playing	<input type="checkbox"/>	Approccio deduttivo
<input checked="" type="checkbox"/>	Conversazione guidata	<input type="checkbox"/>	Didattica breve
<input type="checkbox"/>	Dabate		

STRUMENTI/MEZZI DIDATTICI
<ul style="list-style-type: none"> ○ Testi adottati: C. De Luca, M.T. Fantozzi - <i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 3 – classe quinta</i>, Ed. DeA SCUOLA LIVIANA, anche in formato digitale ○ Lezioni registrate anche in modalità asincrona ○ Documentari ○ Film ○ Riviste scientifiche

- Testi – modello
- Mappe concettuali
- Strumenti multimediali: Tablet e Lim
- Web
- Schede
- Manuali
- Dizionari
- Scelte antologiche
- Griglie di analisi
- Schede di lavoro
- Questionari di comprensione

5. OSSERVAZIONE PROCESSI DI APPRENDIMENTO

I processi di apprendimento sono stati sottoposti a costante osservazione da parte del docente,

TIPO	SCOPO	PERIODO
Diagnostica	Individuazione dei prerequisiti e del livello iniziale, mediante assunzione di informazioni sul processo di insegnamento/apprendimento in corso per orientarlo, modificarlo secondo le particolari esigenze dettate dall'osservazione sistematica.	Inizio d'anno (test d'ingresso)
Formativa	Controllo e verifica dell'apprendimento, dell'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.	In itinere
Sommativa	<ul style="list-style-type: none"> • Accertamento del raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati. • Classificazione degli studenti • Certificazione delle competenze 	Alla fine di ogni unità di apprendimento

Bari, 08/05/2023

Firma del docente

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

Scheda disciplinare

Classe 5SB – Sala
A.S. 2022/2023

Docente	Saiu Maria Grazia a.s. 2022/2023		
Classe	5 SB	Materia	Francese

CONTENUTI

Il benessere a tavola:

- Mangiare e restare in forma
- La piramide alimentare
- I colori della salute
- Conoscere i diversi regimi alimentari.
- Cibo, cultura e religione
- I prodotti d'eccellenza in Francia e in Italia

Un'alimentazione sana e sicura:

- La conservazione degli alimenti
- Le varie tecniche di conservazione
- Le intossicazioni alimentari
- Le allergie e le intolleranze
- Sicurezza alimentare: l'HACCP
- Come affrontare i bisogni alimentari specifici

Lavorare nel mondo della ristorazione:

- L'universo della ristorazione
- La convenzione di stage e il contratto di lavoro (in Italia e in Francia)
- Lettera di candidature e CV
- Come affrontare un colloquio di lavoro
-

Approfondimenti sulle principali tradizioni enogastronomiche francesi

UDA Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e/o salutari:

Relativamente a questa UDA gli alunni si sono esercitati nella proposta di menu alternativi in base alle necessità dietologiche e/o alle specifiche intolleranze alimentari di potenziali clienti in un ristorante moderno.

ED. CIVICA: Impresa di qualità: i marchi di eccellenza

Francese: Les produits d'excellence en France et en Italie (1° quadrimestre)

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

CONOSCENZE

Gli alunni hanno acquisito, in maniera complessivamente sufficiente, tramite la lettura e l'analisi di diverse tipologie testuali, prevalentemente di tipo tecnico-professionali, il lessico di settore codificato da

organismi internazionali; alcuni aspetti socioculturali della lingua francese e del linguaggio specifico di settore; le modalità basilari della traduzione di testi tecnici.

COMPETENZE E ABILITÀ

Le mete educative raggiunte e i criteri didattici utilizzati hanno interessato sia l'area cognitiva che quella applicativa ed hanno previsto, rispettivamente, il raggiungimento delle competenze inquadrata nella programmazione dipartimentale ed il potenziamento delle capacità di analisi e sintesi dei contenuti disciplinari acquisiti, oltre al miglioramento delle capacità espressive nella seconda lingua straniera, attraverso un uso operativo del francese in generale, e della microlingua nello specifico, in particolare gli alunni hanno imparato a:

- Riconoscere e utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio.
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando tecniche di comunicazione adeguate, al fine di ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento fra colleghi.
- Comprendere idee principali, dettagli e punti divista in testi scritti, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.
- Utilizzare lessico e fraseologia del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in francese relativi all'ambito di studio e di lavoro
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale partecipata, lezione interattiva, Lavoro di gruppo e/o a coppie, Esercitazione autonoma, Conversazione guidata, Attività di role playing e Simulazioni di situazioni professionali verosimili.

STRUMENTI E MEZZI

Il libro di testo è stato il principale strumento operativo, sia nella forma cartacea, sia nella variante digitale in proiezione sul Digital board. Il testo è stato comunque integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, e schede fornite dalla docente

TESTO DI RIFERIMENTO

Titolo: *Passion salle et bar, le français professionnel pour le service et la vente*, Editrice San Marco

La docente

Prof.ssa Maria Grazia Saiu

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

classe	5 [^] SB
--------	-------------------

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, TENNISSTAVOLO, 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 lattacido
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

**IPEOA “A. Perotti”
Bari**

SCHEMA DISCIPLINARE

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

Anno scolastico 2022 - 2023

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

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

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

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

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

**RIEPILOGO "PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO" CLASSE 5SB ANNO
2022/23**

ALUNNO	3° ANNO('20-'21) ORE	4° ANNO('21-'22) ORE	5° ANNO ('22-'23) ORE	*ALTRE ATTIVITA'	TOT.ORE
	0	BAR OLIMPIA BARI 150	HOTEL DELLE NAZIONI BARI 60	7+7	224
	0	BAR AUSTRALIA BARI 153	BAR AUSTRALIA BARI 60	7+0	220
	0	RISTOPIZZA CHIRIPIZ BARI 154	CAFFE' GIANTO' BARI (chiusura attivita) 0	7+7	168
	0	PIZZERIA IL VELIERO BARI 0	CAFFE' GIANTO' BARI (chiusura attivita) 0		0
	0	BAR PASTICCERIA BOCCIA BARI 0	HOTEL DELLE NAZIONI BARI 9	7+7	23
	0	L'ARTE del BUONGUSTO BITRITTO(BA)180	L'ARTE del BUONGUSTO BITRITTO(BA)210	7+0	217
	0	DIMORA DAMABIAH VALENZANO(BA) 0	TIME OUT BARI 120	7+7	134
	0	DIMORA DAMABIAH VALENZANO(BA) 0	TIME OUT BARI 120	0+7	127
	0	PESCHERIA I DELFINI BITRITTO(BA) 76 NOIR CAFFE' BITRITTO(BA) 110	CAFFE' GIANTO' BARI (chiusura attivita) 0	7+7	200
	0	RISTORANTE GIAMPA' BARI 180	CAFFE' LATINO BARI 30		210
	0	NOIR CAFFE' BITRITTO(BA) 0	L'ARTE del BUONGUSTO BITRITTO(BA)210		210
	0	RISTORANTE BORGO ANTICO R45 180	CAFFE' GIANTO' BARI (chiusura attivita) 0	7+7	194

***ALTRE ATTIVITA': PARTECIPAZIONE AL TALENT DAY (7 ORE) ; EVENTO CATERING PRESSO CATTEDRALE BARI (7 ORE);**

IL PERCORSO PCTO È STATO SVOLTO, IN GRAN PARTE DEI CASI, NELL'ULTIMO BIENNIO (4° E 5° ANNO) PRESSO AZIENDE SELEZIONATE SUL TERRITORIO DI BARI E PROVINCIA. IL SOTTOSCRITTO HA SEGUITO GLI ALUNNI, IN QUALITA' DI TUTOR SCOLASTICO PER DETTO PERCORSO, SOLO PER L'ULTIMO BIENNIO AVENDO RILEVATO LA CLASSE AL 4°ANNO. ALCUNI ALUNNI/E CHE AVEVANO RAGGIUNTO O SUPERATO TALE SOGLIA ORARIA, HANNO PREFERITO SFRUTTARE L'OPPORTUNITA' DEL PCTO, SVOLGENDO ULTERIORI ORE.

TUTOR

SCOLASTICO ITP ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

PROF. GIACOMO BRUCOLI

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

	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <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 6 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"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		/ 20

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

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

	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
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e originali	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	3
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	2
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	1
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	
	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		/20

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 _____
-------------------------------------	------------------

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

CANDIDATO _____ COGNOME _____ NOME _____

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

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

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

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

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

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 2022/2023

COMMISSIONE

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

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO. ESAMI DI STATO 2022/2023

COMMISSIONE N. _____

ALUNNO: _____ **DATA** _____ **CLASSE** _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Il Presidente
