



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004658 del 15/05/2023
IV (Entrata)

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Classe 5[^] Sez. C

Istituto Professionale

Indirizzo: SALA E VENDITA

Docente Coordinatore: Prof.ssa ANGELA SASSI

Redatto in data 12 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

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

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

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

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

E' un corso quinquennale strutturato in 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 la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici,
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle

risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

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

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale 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 a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

| | BIENNIO | | TRIENNIO | | |
|-----------------------------------|---|---------|---|--------|--------|
| | PRIMA | SECONDA | TERZA | QUARTA | QUINTA |
| 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^A S ENOGASTRONOMIA:SALA E VENDITA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

| N° | Alunno | Provenienza |
|----|--------|-------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |

N. totale alunni: 7 di cui maschi n° 3 e femmine n° 4.

Iter della classe

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

Non è mai mancata la collaborazione delle famiglie che hanno mostrato di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Esse sono state costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli.

Qualche alunno ha evidenziato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro di recupero programmato da parte del consiglio di classe. Per alcuni alunni sono stati registrati inoltre casi di frequenti ritardi e numero di assenze abbastanza elevato.

Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato hanno sicuramente penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico, dall'altro lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

Comportamento: la classe, ha avuto la continuità didattica, considerando solo gli ultimi due anni, per le seguenti discipline: Religione, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie. L'avvicendamento di docenti nella maggior parte delle discipline ha causato un comprensibile disagio, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un positivo e proficuo clima relazionale. La classe, nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione del lavoro assegnato a casa. Ciò ha reso abbastanza difficile creare un percorso di studio organico e proficuo e veicolare conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di elevato spessore. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico, una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione.

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

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

Discorso a parte va fatto per gli stage formativi, dove i risultati sono stati apprezzabili e hanno manifestato un attivo coinvolgimento degli alunni. Le attività di stage, che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studi, hanno infatti coinvolto tutti gli studenti e sono state vissute ed interpretate sempre in modo corretto e proficuo, oltre che opportuno.

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

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

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

| Disciplina | Docente | |
|--|----------------|-----------------|
| | COGNOME | NOME |
| Italiano e Storia | De Feudis | Rosaria |
| Inglese (1^ lingua) | Lopez | Roberta |
| Francese (2^ lingua) | Saiu | Maria Grazia |
| Matematica | Sorice | Mariantonietta |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Sassi | Angela |
| Scienze e cultura degli alimenti | Bruno | Giuseppina |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina | Pannarale | Franco |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita | Carlesso | Cosimo |
| Scienze Motorie e sportive | Cagnetta | Luigi |
| Religione Cattolica/ Attività alternativa | Leone | Gianvito |
| Sostegno | Marra | Anna Alessandra |
| Rappresentanti Genitori | ///// | ///// |
| | ///// | ///// |
| Rappresentanti Alunni | Abrescia | Erika |
| | Lafirenze | Arianna |

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 gli obiettivi indicati dall'art. 1 co. 3 del D.Leg. n. 61 del 13/04/2017 e nel rispetto della personalizzazione degli apprendimenti, hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa.

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

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

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

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

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Nel corso del corrente anno scolastico Il tema dell’educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Storia, Francese, Inglese Scienza e cultura degli alimenti., 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 di sviluppare negli studenti gli stili di vita, sia come singolo che come operatore economico, e 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 curriculari, mediante:

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

| PROVE SCRITTE | | PRO VE ORA LI |
|---------------|-------------------------------|------------------------|
| ◆ | 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 CdC la valutazione è intesa come:

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha 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 "PEROTTI" alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzata dagli alunni, dai genitori e dagli operatori del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione e per favorire l'inclusione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori di specializzazione.

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

Finalità :

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

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

La maggiorparte 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.

ALTRE ATTIVITA'

| | | |
|------------------|---|-----------------|
| CONVEGNO | "La sana alimentazione e prevenzione" incontro LILT | Tutta la classe |
| VIDEO CONFERENZA | "Giornata mondiale per la sicurezza in rete" | Tutta la classe |

12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

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

| DISCIPLINA | DOCENTE |
|---|------------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | BRUNO Giuseppina |
| Laboratorio dei Servizi Enogastron.: CUCINA | PANNARALE Franco |
| Laboratorio dei Servizi Enogastron: SALA E VENDITA | CARLESSO COSIMO |

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 i nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare, per accertare l'acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline.

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

Il made in Italy
Sostenibilità e Qualità
Sicurezza e contaminazione
Rivoluzioni

14. CREDITO SCOLASTICO (art. 11 O.M. n. 45 del 09/03/2023

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

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

| COMPONENTE | DISCIPLINA | FIRMA |
|-----------------------|--|--------------|
| DE FEUDIS Rosaria | Italiano e Storia | |
| LOPEZ Roberta | Inglese | |
| SAIU Maria Graia | Francese | |
| SASSI Angela | Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva | |
| SORICE Mariantonietta | Matematica | |
| BRUNO Giuseppina | Scienze dell'Alimentazione | |
| PANNARALE Franco | Lab. dei Ser. Enogastronomici – Settore: Cucina | |
| CARLESSO Cosimo | Lab. dei Servizi Enogastronomici – Settore: Sala e Vendita | |
| CAGNETTA Luigi | Scienze Motorie e sportive | |
| LEONE Gianvito | Religione cattolica | |
| MARRA Anna Alessandra | Sostegno | |
| RAPPRESENTANTI ALUNNI | ----- | |
| | | |

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Angela Sassi)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

15. ELENCO ALLEGATI

Schede disciplinari di tutte le discipline

Relazione PTCO

Ggriglie di valutazione 1^ e 2^ prova e orale

n. 2 plichi riservati

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|--|
| DISCIPLINA | ITALIANO |
| DOCENTE | Prof.ssa ROSARIA DE FEUDIS |
| LIBRO DI TESTO | SCOPRIRAI LEGGENDO, DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO AD OGGI , aut. Di Sacco – Manfredi |
| CLASSE | 5^SC |

| MODULI DIDATTICI | COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO |
|---|---|
| TRA OTTOCENTO E NOVECENTO | |
| L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL NATURALISMO E IL VERISMO Il Positivismo e la sua diffusione Dal Realismo al Naturalismo Il Naturalismo: Edmond e Jules de Goncourt Lettura dei testi: <i>Prefazione a Germinie Lacerteux</i> ; Émile Zola Lettura dei testi: <i>Osservazione e sperimentazione</i> (Il romanzo sperimentale); <i>L'inizio dell'Assemoir</i> (L'ammazzatoio) Il Verismo | Conoscere eventi e problemi del contesto storico. Conoscere i fondamenti filosofici e scientifici delle correnti letterarie |
| GIOVANNI VERGA La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'approdo al Verismo Vita dei Campi: <i>Fantasticheria, Rosso Malpelo; Lettera a Salvatore Farina</i> (prefazione all'Amante di Gramigna) Le novelle rusticane I Malavoglia: <i>Prefazione, La famiglia Malavoglia</i> (cap.I). Mastro Don Gesualdo: trama | Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, tecniche narrative e aspetti formali. Stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale |
| IL DECADENTISMO Le poetiche del Decadentismo (sintesi) | Comprendere le manifestazioni del pensiero filosofico e culturale del periodo |
| GABRIELE D'ANNUNZIO La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Estetismo de <i>Il piacere</i> Il superomismo e il panismo <i>Le Laudi</i> <i>Alcyone: La pioggia nel pineto.</i> | Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici e in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. |

| | |
|--|---|
| | Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale |
| GIOVANNI PASCOLI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'ideologia del fanciullino: <i>Le doti del fanciullino</i> Myricae: <i>X agosto, Lavandare</i> I Canti di Castelvecchio: <i>Il gelsomino notturno</i> <i>La grande proletaria si è mossa</i> | Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale |
| LA POESIA CREPUSCOLARE E VOCIANA Gozzano: <i>Cocotte</i> | Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie |
| LE AVANGUARDIE Le Avanguardie storiche (sintesi) Il Futurismo: Marinetti <i>Manifesto del Futurismo (1909), Manifesto della cucina futurista, contro la pastasciutta, invito alla chimica</i> Palazzeschi: <i>E lasciatemi divertire</i> | Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie e artistiche |
| L'ERMETISMO: UNGARETTI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Allegria: <i>Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Mattina, Soldati</i> Sentimento del tempo (sintesi) | Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale |
| IL ROMANZO DEL '900: ITALO SVEVO La vita e le opere Il pensiero e la poetica <i>La coscienza di Zeno:</i> <i>Prefazione e Preambolo (cap.I-II); L'ultima sigaretta (cap.III); Storia di una associazione commerciale (cap.VII); La conclusione del romanzo (cap.VIII)</i> | Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale Riconoscere gli influssi di teorie filosofiche in letteratura |

| | |
|---|--|
| UDA: LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI <i>Lettura di brani scelti su cibi e bevande della letteratura del '900</i> | |
|---|--|

| | |
|-------------------|---|
| CONOSCENZE | <p>Gli studenti conoscono le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali e i contesti storici ad esse connessi, nonché i principali autori di riferimento della tradizione italiana e alcune delle loro opere più rappresentative.</p> <p>Si sono inoltre perseguiti obiettivi di consolidamento e avanzamento nel campo delle conoscenze e competenze linguistiche generali</p> |
| COMPETENZE | <p>L'insegnamento ha mirato a favorire l'acquisizione delle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare testi poetici e in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali; - stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale; - stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale; - comprendere le manifestazioni del pensiero culturale dei periodi studiati. |
| ABILITA' | <p>Le abilità che l'insegnamento ha promosso nel corso dell'anno sono state finalizzate all'acquisizione di una certa autonomia nella rielaborazione e nell'esposizione delle conoscenze apprese e delle competenze acquisite.</p> |

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

| | |
|--------------------|--|
| METODOLOGIE | <p>Sono state agite le seguenti metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezione dialogata - cooperative learning - gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità - attività di ricerca individuale e di gruppo - regolari relazioni |
| STRUMENTI | <p>Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.</p> |

Il docente

Prof.ssa Rosaria De Feudis

SCHEMA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|---|
| DISCIPLINA | STORIA |
| DOCENTE | Prof.ssa ROSARIA DE FEUDIS |
| LIBRO DI TESTO | ATTRAVERSO I SECOLI VOL. 3[^], aut. . C. Crisiani |
| CLASSE | 5[^]SC |

| MODULI DIDATTICI | COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO |
|---|--|
| L'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none"> 1. Le origini della società di massa 2. La Seconda Rivoluzione Industriale 3. Imperialismo e colonialismo 4. Il socialismo | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |
| L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none"> 1. La Belle époque 2. L'età giolittiana | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |
| LA PRIMA GUERRA MONDIALE <ol style="list-style-type: none"> 1. Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale 2. La prima fase della guerra 3. L'Italia in guerra 4. Il 1917: un anno di svolta 5. La fine della guerra | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |
| IL MONDO NEL PRIMO DOPOGUERRA <ol style="list-style-type: none"> 1. Un dopoguerra travagliato 2. Il dopoguerra in Francia e Gran Bretagna 3. Il dopoguerra in Austria e Germania 4. Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra 5. L'Asia e il Medio Oriente | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>LA GRANDE CRISI DEL '29 E I SUOI EFFETTI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La crisi economica del '29 2. La risposta degli Stati Uniti e il New Deal 3. La crisi in Gran Bretagna e Francia | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |
| <p>L'ETÀ DEI TOTALITARISMI (SINTESI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalla Rivoluzione russa allo Stalinismo 2. L'ascesa del Fascismo 3. L'ascesa del Nazismo | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |
| <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA (SINTESI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La Seconda guerra mondiale 2. La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza 3. La Shoah | <p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p> |
| <p>UDA: LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI <i>Le abitudini alimentari dei soldati in guerra: analisi di documenti iconografici e storiografici</i></p> | |

| | |
|--------------------------|--|
| <p>CONOSCENZE</p> | <p>Il percorso didattico previsto per quest'ultimo anno scolastico ha mirato a favorire l'acquisizione e il potenziamento della capacità di valorizzare la conoscenza degli eventi storici del passato per cogliere i legami che intercorrono tra presente e passato, di focalizzazione l'attenzione su eventi e problematiche ricorrenti e di comparare personaggi, eventi e situazioni al fine di valutare e comprendere i 'perché' dei fenomeni storici. Inoltre è stato favorito lo sviluppo, attraverso le conoscenze acquisite, di capacità critiche ed interpretative autonome.</p> |
| <p>COMPETENZE</p> | <p>L'insegnamento ha mirato a favorire l'acquisizione delle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. - individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. - usare il lessico storico in modo opportuno. |
| <p>ABILITA'</p> | <p>Le abilità che la materia ha promosso nel corso dell'anno sono state finalizzate all'individuazione di analogie e differenze, continuità e rotture tra fenomeni, all'esposizione di concetti storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali ed infine all'acquisizione di un corretto ed appropriato lessico storico.</p> |

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

| | |
|--------------------|---|
| METODOLOGIE | Sono state agite le seguenti metodologie didattiche: <ul style="list-style-type: none">- lezione dialogata- cooperative learning- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità- attività di ricerca individuale e di gruppo- regolari relazioni |
| STRUMENTI | Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti. |

Il docente
Prof.ssa Rosaria De Feudis

SCHEMA DISCIPLINARE

| | |
|----------------------------------|---|
| DISCIPLINA | LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (INGLESE) |
| DOCENTE | Prof.ssa LOPEZ ROBERTA |
| LIBRO DI TESTO CLASSE | Well done – Service di Catrin Elen Morris – ELI 5^SC |

CONTENUTI:

Module 1: HEALTH AND SAFETY

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

Module 2: NUTRITION

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

Module 3: FROM TRADITION TO INNOVATION

FOOD AND WINE IN SOUTHERN ITALY
 FUTURE FOOD

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

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

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

Il docente
Prof.ssa Roberta Lopez

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|---|
| DISCIPLINA | LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (FRANCESE) |
| DOCENTE | Prof.ssa MARIA GRAZIA SAIU |
| LIBRO DI TESTO | <i>Passion salle et bar, le français professionnel pour le service et la vente</i> , Editrice San Marco |
| CLASSE | 5[^]SC |

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)
- Come affrontare un colloquio di lavoro

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 lingua francese) in base alle necessità dietologiche e/o alle specifiche intolleranze alimentari di potenziali clienti di 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

- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
- Aspetti socioculturali della lingua francese e del linguaggio specifico di settore
- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici

COMPETENZE E ABILITÀ

- 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 di vista in testi scritti, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Saper utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Saper produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.
- Saper utilizzare lessico e fraseologia del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale
- Saper trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in francese relativi all'ambito di studio e di lavoro
- Saper 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 autonome, 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, spesso utilizzato in proiezione sul Digital board. Il testo è stato comunque integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, schede e materiale vario fornito dalla docente, cartaceo o digitale tramite classroom.

Docente
Prof.ssa Maria Grazia Saiu

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|--|
| CLASSE | 5[^] CS |
| 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 cenni. |
| | <ul style="list-style-type: none">• Lo studio di una funzione razionale (classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti) 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. |
| | <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 | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| DOCENTE | Prof.ssa Bruno Giuseppina |
| LIBRO DI TESTO | Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado Ed. Poseidonia scuola |
| CLASSE | 5SC |

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. |

| | |
|----------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| ABILTA' | <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.ssa Giuseppina Bruno

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|--|
| DISCIPLINA | ENOGASTRONOMIA, SETTORE SALA E VENDITA |
| DOCENTE | Prof. CARLESSO COSIMO |
| LIBRO DI TESTO | PROFESSIONISTI IN SALA & BAR / LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SECONDO BIENNIO)-OSCAR GALEAZZI-HOEPLI |

CONTENUTI

MODULO 1: I SERVIZI SPECIALI DI SALA

- La caffetteria speciale al bar
- Il servizio del breakfast a buffet: vegano e per le intolleranze
- Il salmone affumicato, presentazione, taglio e servizio con degustazione del Prosecco
- L'antipasto tipico pugliese con degustazione del vino rosé Five Roses del Salento
- La sfilettatura della spigola in sala e servizio del Sorbetto e Sgroppino
- Il Taglio del Prosciutto crudo alla morsa in sala con degustazione del vino novello

MODULO2: I COCKTAIL MONDIALI

- Linea per i cocktail
- Come si preparano
- L'alcool: consumo e dosi
- Come calcolare il grado alcolico e i grammi di alcool presenti in un cocktail
- Vendere i cocktail
- Cocktail mondiali
- Categorie di cocktail internazionali
- Distillati e liquori
- Preparazione dei seguenti cocktail IBA: Martini e Gin Fizz con crostini pugliesi; Alexander e Grasshopper con tramezzini al tonno e insalatina francese; Americano, Negroni e Vesper con cartoccio di mandorle salate; Bacardi e Pina Colada con spiedini di frutta fresca; Spritz Veneziano e Spritz Hugo con margherita di asiago e cantalupo- bocciolo di fragola e philadelphia
- Costruzione di un cocktail di fantasia (alcolico e analcolico)

MODULO 3: L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: LA CUCINA DI SALA

- La lavorazione
- La tecnica flambè
- Mise en place
- Preparazione delle seguenti ricette al flambè: "Pennette Speck e Zafferano" Senza Glutine e Senza Lattosio con degustazione vino "Chandonnay Bianco"; "Filetto al pepe verde" con degustazione del vino rosso pugliese Il Falcone; "Ananas ai frutti di bosco con panna, cannella e amaretti.

Modulo N°4: LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA

- La relazione con i clienti: il nostro prodotto "Il servizio", le fasi del servizio
- Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione
- La vendita: che cosa intendiamo per vendita; vendita e comunicazione; regole della vendita; gli errori nella vendita

Modulo N°5: IGIENE, HACCP E SICUREZZA

- L'igiene negli ambienti di lavoro
- HACCP
- La sicurezza sul posto di lavoro

Modulo N°6: LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

- Aspetti tecnici e gestionali della carta
- La carta delle vivande
- Il menu e le esigenze alimentari della clientela
- Il menu per banchetti
- La carta dei vini
- La carta dei dessert
- La carta del bar
- Il food cost delle materie prime di un piatto e prezzo di vendita
- Il beverage cost di una bevanda e prezzo di vendita

Modulo N°7: BANQUETING E CATERING

- I servizi di banqueting e catering
- I principali eventi
- La location
- Organizzazione preliminare: schemi e check-list
- L'esecuzione di un banchetto

Modulo N°8: ENOLOGIA

- La vite e la produzione del vino
- La temperatura di servizio del vino
- Degustazione e abbinamento cibo-vino

Modulo N°9: LA BIRRA

- La produzione e le tipologie
- Gli alunni hanno partecipato al progetto **“La birra: i vari processi produttivi della birra, dall'industriale all'artigianale”**

Modulo N°10: TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

- La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
- La tipicità come elemento strategico
- Che cos'è il prodotto tipico
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- Il ruolo dei consumatori
- I marchi di tutela dei prodotti
- Il turismo enogastronomico e il Made in Italy
- **Regione Puglia (approfondimento): prodotti tipici, cucina, vini e vitigni**
- Cenni sull'enogastronomia nazionale più rappresentativi

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

| | |
|-------------------|---|
| CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche del servizio, le fasi del servizio, la comunicazione con il cliente e la vendita. • Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti. • L'igiene negli ambienti di lavoro e la sicurezza e i pericoli sul lavoro. • Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace. • Il menu e le diverse tipologie. • La carta dei vini, dei dessert, del bar. • Il calcolo del food cost delle materie prime di un piatto e il suo prezzo di vendita. • Il calcolo del beverage cost di una bevanda e il prezzo di vendita. • I servizi di banqueting e catering: i soggetti coinvolti, i principali eventi, la location, la gestione operativa. • La vite e la produzione del vino, la temperatura di servizio del vino, la degustazione e abbinamento cibo-vino • Il prodotto tipico, i marchi di tutela, il turismo enogastronomico e il Made in Italy. • Regione Puglia: prodotti tipici, cucina, vini e vitigni. • I cocktail: come si costruiscono, le tipologie, la vendita, come calcolare il grado alcolico e i grammi di alcool presenti in un cocktail, l'uso e abuso di alcool. • La cucina di sala: i principali strumenti di lavoro, la tecnica flambè, la mise en place, le ricette. |
| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari). |

| | |
|-----------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. |
| ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare le tecniche e gli strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. • Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. • Saper predisporre menu in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotto e servizi nei diversi contesti professionali. |

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

| | |
|--------------------------|--|
| METODOLOGIE | Cooperative learning, Didattica laboratoriale, Imparare facendo 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. |

Il docente

Prof. Cosimo Carlesso

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|--|
| DISCIPLINA | LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA |
| DOCENTE | PROF. Franco Pannarale |
| CLASSE | 5[^] sala C - a.s. 2022/2023 |
| LIBRO DI TESTO | CHEF E PASTRY - Tecniche di cucina e pasticceria ALMA - Edizioni PLAN |

CONTENUTI

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

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

CONOSCENZE

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

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

Criteri di elaborazione di menù e carte.

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

Le principali norme igieniche e di sicurezza.
Le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità.
Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale, nazionale, internazionale.
Applicare le tecniche di preparazione, cottura, impiattamento e servizio.
Saper eseguire le ricette applicando le corrette procedure igieniche, tecniche e di sicurezza.
Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting.
Conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

COMPETENZE

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute sui luoghi di lavoro.
Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.
Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.
Presentare specialità di cucina tipica regionale, italiana e internazionale
Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative
Curare tutte le fasi del ciclo cliente

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

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

Il docente

Prof. Franco Pannarale

SCHE DA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|---|
| DISCIPLINA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE |
| DOCENTE | Prof.ssa ANGELA SASSI |
| LIBRO DI TESTO | De Luca-Fantozzi- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA |
| Classe | 5[^] SC |

CONTENUTI:

UDA A: Titolo IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE

- NUCLEO .1: Le leggi che regolano l'attività ristorativa
 2: Il piano di marketing di una impresa ristorativa
 3: La gestione della qualità

UDA B: Titolo IMPARO CHE COS'E' IL MARKETING

- NUCLEO .1 : Le funzioni del marketing
 2 : Il piano di marketing di una impresa ristorativa

- ED. CIVICA :** Tutela del territorio. I prodotti a Km 0
 Costituzione Repubblicana
 Organi costituzionali: il Parlamento, Il Governo, il Presidente della Repubblica
 Educazione fiscale: evasione ed elusione

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

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

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo. Metodi induttivi tali da stimolare le competenze e la partecipazione al dialogo educativo. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è cercato di guidare a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili .

e dei sotto indicati:

STRUMENTI

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

U.D.A : LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

Il docente

Prof. ssa **Angela Sassi**

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-------------------|--|
| DISCIPLINA | EDUCAZIONE CIVICA |
| DOCENTI | DOCENTI COINVOLTI Prof. De feudis Rosaria Storia Prof. Sassi Angela Diritto e tecnica amministrativa Prof. Bruno Giuseppina Sc. E Cultura degli alimenti Prof. Saiu Maria Grazia Francese Prof. Lopez Roberta Inglese Prof. Carlesso Cosim Lab.Sala Prof. Pannarale Franco Lab. Cucina Prof. Cagnetta Luigi Sc. Motorie |
| CLASSE | 5[^] SC |

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

TEMI: Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari

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

COMPETENZE TRASVERSALI

Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibile 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 |
| | Prodotti a km 0 |
| ABILITA' | 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 |
| | Ricercare e analizzare la certificazione di responsabilità sociale |

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

I CITTADINI E LO STATO

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

COMPETENZE TRASVERSALI

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

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

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

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

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

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

I docenti

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|-----------------------|--|
| DISCIPLINA | SCIENZE MOTORIE |
| DOCENTE | Prof. Luigi CAGNETTA |
| LIBRO DI TESTO | PIU' MOVIMENTO SLIM – MARIETTI SCUOLA |
| Classe | 5[^] SC |

CONTENUTI

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

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

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

| | |
|-----------------|--|
| MODULO 4 | LA RICERCA DEL BENESSERE – LE DIPENDENZE - DOPING |
| U.D. 4.1 | L'alimentazione dello sportivo (cenni, in correlazione con disciplina specifica) |
| U.D. 4.2 | Il benessere in contrasto con le dipendenze (fumo, alcol, droghe) |
| U.D. 4.3 | Pratiche dopanti |

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

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

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

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

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

e dei seguenti

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

Il docente
prof. Luigi Cagnetta

-

SCHEDA DISCIPLINARE

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

Presentazione della classe

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

Obiettivi conseguiti

| | |
|-------------------|--|
| CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• 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).

Il Docente
Prof. Gianvito Leone



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

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. CARLESSO COSIMO

CLASSE: 5^SC SALA

Studenti coinvolti: N° 7 di cui n° 3 maschi e n° 4 femmine

**Attività: stage in azienda, incontri con esperti, eventi , manifestazioni, open day,
progetti (Saicaf e La Birra)**

| ALUNNO | TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO |
|---------------|---------------------------------------|
| | 247 |
| | 247 |
| | 180 |
| | 247 |
| | 240 |
| | 288 |
| | 271 |

CONSIDERAZIONI FINALI

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2020/23 ha coinvolto la classe 5[^] SC, ad oggi nell'anno scolastico 2022/23, il percorso riguarda 7 studenti.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, le attività con esperti, eventi , manifestazioni, gare, open day, progetti (Saicaf e La Birra) ha avuto inizio nel 2020 e si è concluso, per quanto riguarda l'impegno degli allievi, ad Aprile 2023. Sotto il mio tutoraggio sono avvenute le attività legate agli anni scolastici 2020/23. A causa dell'emergenza sanitaria, gli studenti hanno potuto iniziare e completare il loro percorso formativo dall'anno scolastico 2021/23, solo uno studente non ha completato le 210 ore previste per motivi di salute (ha svolto 180 ore). Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 6 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri studenti hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

Le attività di PCTO hanno costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e hanno permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e i tutor aziendali. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l'esperienza in modo molto positivo.

Le competenze professionali acquisite dagli studenti sono state mediamente ottime sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di PCTO. I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro dei ragazzi.

Competenze trasversali

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

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

Il tutor scolastico

Prof. Carlesso Cosimo

ESAMI DI STATO 2022/ 2023 COMMISSIONE N° _____

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

CANDIDATO/A COGNOME _____
 NOME _____

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

| | | |
|---|---|--|
| | <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 | 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 |
| 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: <ul style="list-style-type: none"> <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 |

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 _____

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

| | | |
|---|---|--|
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | <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 | 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 |
| 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 <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento | 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | <p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <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 | 20 |
| | Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto | 18 |
| | Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo | 16 |
| | Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo | 14 |
| | Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto | 12 |
| | Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo | 10 |
| | Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo | 8 |
| | Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo | 6 |
| | Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo | 4 |
| Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto | 2 | |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo | Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi | 10 |
| | Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi | 9 8 |

| | | |
|--|--|-------------|
| adoperando connettivi pertinenti | Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi | 7 |
| | Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi | 6 |
| | Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi | 5 |
| | Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi | 4 |
| | Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi | 3 |
| | Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi | 2 |
| | Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi | 1 |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali | 10 |
| | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi | 9 |
| | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi | 8 |
| | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti | 7 |
| | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti | 6 |
| | Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali | 5 |
| | Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi | 4 |
| Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati | 3 | |
| Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati | 2 | |
| L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali | 1 | |
| PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti) | | |
| | | /100 |
| PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE | | /20 |

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

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

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

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

ESAMI DI STATO 2022/ 2023 COMMISSIONE N° _____

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

CANDIDATO COGNOME _____

NOME _____

| INDICATORI GENERALI* | DESCRITTORI | PUNTI |
|---|---|--------------|
| Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo | Sa produrre un testo: | |
| | <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali | 10 |
| | <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace | 9 |
| | <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato | 8 |
| | <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto | 7 |
| | <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente | 6 |
| | <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale | 5 |
| | <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo | 4 |
| | <input type="checkbox"/> poco strutturato | 3 |
| | <input type="checkbox"/> disorganico | 2 |
| <input type="checkbox"/> non strutturato | 1 | |
| Coesione e coerenza | Sa produrre un testo: | |
| | <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| testuale | <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>9 8 7 6 5 4 3 2 1</p> |
| Ricchezza e padronanza lessicale | <p>Utilizza un lessico:</p> <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> <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> <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 | <p>10 9 8 7 6 5 4 3 - 1</p> |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | <p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti | <p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p> |
| INDICATORI SPECIFICI* | DESCRITTORI | PUNTI |

| | | |
|---|--|-----------------|
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi | Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali | 10 |
| | Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci | 9 |
| | Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti | 8 |
| | Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti | 7 |
| | Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati | 6 |
| | Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati | 5 |
| | Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati | 4 |
| | Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati | 3 |
| | Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti | 2 |
| Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti | 1 | |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale | 10 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico | 9 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato | 8 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato | 7 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato | 6 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato | 5 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato | 4 |
| | Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico | 3 |
| Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico | 2 – 1 | |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali | 20 |
| | Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi | 18 |
| | Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi | 16 |
| | Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi | 14 |
| | 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 | Leveli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------------|--|--------------|------------------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50-1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50-2.50 | |
| | 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 di collegarle tra loro | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 0.50-1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.50-2.50 | |
| | 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 disettoriale, 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
