



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Legs.62/2017-O.M. prot. n.55 del 22/03/2024)

Classe 5[^]Sez. A

Istituto Professionale

Indirizzo: SALA E VENDITA

Docente Coordinatore: Prof.ssa LARA SANTINA DE FILIPPIS

Redatto in data 7 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Castellana Leonardo)

INDICE

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

.

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 O.M. n.55 dell'22/03/2024, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

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

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

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

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

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

.

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

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

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

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

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

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
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	12	12	15	15 (15 + 3 Francese,	15
AREA INDIRIZZO			(15+ 3 Francese, Spagnolo)	Spagnolo)	(15+3Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

Nº	Alunno	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Caratteristiche della classe

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

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

Profilo didattico della classe

Una parte della classe, sin dal primo quadrimestre, ha mostrato, in generale, poco interesse per lo studio; solo un piccolo gruppo si è mostrato, sin dal principio, propenso al dialogo educativo e si è impegnato con continuità, conseguendo un profitto discreto; la restante parte delle alunne ha mostrato, sin dal principio, poca propensione allo studio e un impegno discontinuo, conseguendo un profitto quasi sufficiente. Nel valutare l'andamento delle studentesse, va tenuto in debito conto il continuo alternarsi di docenti in alcune discipline nei diversi anni scolastici.

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

Frequenza, partecipazione e impegno

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

La partecipazione della classe alle attività laboratoriali e agli stage formativi è risultata, invece, costante e continua solo per alcune alunne. La maggior parte delle studentesse ha sempre mostrato interesse e si è rivelata attenta e partecipe a tutte le attività pratiche proposte.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quel che concerne il profitto, la classe ha raggiunto livelli di preparazione eterogenei. Le alunne che hanno profuso un maggior impegno e hanno evidenziato maggiore attitudine allo studio, hanno raggiunto un livello di preparazione soddisfacente.

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

Partecipazione delle famiglie:

Le famiglie si sono mostrate poco collaborative e poco presenti, con qualche eccezione, dimostrando di non conferire sempre la giusta importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**Docente coordinatore: LARA SANTINA DE FILIPPIS**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Miccolis	Roberta
Inglese (1^ lingua)	Piccarreta	Antonia
Spagnolo (2^ lingua)	De Filippis	Lara Santina
Matematica	Arleo	Vincenzo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Perna	Rocca Maria
Scienze e cultura dell'alimentazione	Bruno	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pellegrini	Mario
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Porcelli	Antonella
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Rappresentanti Genitori	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Milella	Teresa

5. OBIETTIVI REALIZZATIObiettivi 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 da studentesse che si sono impegnate in modo accettabile, acquisendo conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta carente per un paio di alunne, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare.

COMPETENZE Una piccola parte delle alunne 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.

.

COMPETENZE Una piccola parte delle alunne 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 Le alunne sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stesse e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

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

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

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

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	X		X
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X	X		X		X
DTAR	X	X				X
Matematica	X	X		X		

Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	X

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Lo scorso anno scolastico la classe, nell’ambito di tale insegnamento, ha affrontato il NUCLEO TEMATICO “Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio”, "Facciamo impresa sostenibile" e “Protezione Civile e primo soccorso”. Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell'educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Storia, Spagnolo, Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, DTA, Lab. di Sala, Lab. di Cucina, Scienze Motorie. L’insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzione, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile ed importante compito personale e sociale.

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre:

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

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

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

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

8. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

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

N. Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico: almeno 2 per quadrimestre

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi

9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

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

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

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

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

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

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

Finalità:

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

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

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

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

Come attività di orientamento in uscita la classe ha partecipato all'incontro con la Guardia di Finanza.

Competenze di cittadinanza:

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

ORIENTAMENTO

Il D.M.I.M. n.328 del 22/12/2022 ha adottato le LINEE GUIDA per l'ORIENTAMENTO a partire dall'a.s. 2023/2024 che attua la riforma dell'orientamento designata dal PNRR.

Il D.M. sottolinea come l'orientamento sia un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale, culturale ed economico di riferimento al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire e ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali al contesto. Elaborare e ri-elaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative.

La persona necessita di continuo orientamento e ri-orientamento rispetto alle scelte formative, attività lavorative e vita sociale. I talenti e le eccellenze degli studenti se non riconosciuti ed esercitati non si sviluppano, compromettendo anche il ruolo del merito personale nel successo formativo e professionale.

Il modulo curriculare per l'orientamento formativo della durata di 30 ore, ha avuto per oggetto il seguente progetto:

TITOLO	COMPITO- PRODOTTO	DISCIPLINE COINVOLTE	SOGGETTI COINVOLTI
UN PRANZO FUTURISTA	Pianificazione e organizzazione di un evento a tema	Italiano/Storia Scienza degli alimenti Cucina / Sala Inglese / Francese Scienze motorie	Tutta la classe

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

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

TITOLO	OBIETTIVI	SOGGETTI COINVOLTI
PROGETTO CINEMA: ANCHE CINEMA • “Hill of vision” • “Io Capitano” GALLERIA • “C’è ancora domani”	- educazione all'immagine e al linguaggio filmico e della cultura cinematografica e teatrale - promuovere la visione critica - favorire riflessioni e approfondimenti sulle tematiche trattate	Tutta la classe
Progetto: INFORMAZIONE E PROMOZIONE DELLA DONAZIONE DEL SANGUE FIDAS-Donazione del sangue	Sensibilizzare gli studenti alla donazione volontaria, anonima, gratuita e periodica.	Tutta la classe
Progetto ADMO	Fornire un’informazione per far conoscere agli studenti la possibilità di curare malattie quali la leucemia e le neoplasie del sangue tramite il trapianto di midollo osseo e sensibilizzarli ad iscriversi al Registro italiano donatori midollo osseo.	Tutta la classe

ALTRE ATTIVITA’

BTM-Business Tourism Management	Ascoltare esperti ed istituzioni sulle tematiche più attuali nel mondo in continua trasformazione del turismo; presentare e sostenere colloqui di lavoro con le numerose aziende presenti.	Tutta la classe
- Incontro con l’Autore: dott. Franco Introna, presentazione del libro “Il bombardamento di Bari del 2 Dicembre 1943”	- Favorire e stimolare il senso critico attraverso la lettura. Riflettere sull’ampia varietà culturale e sulle vicende storiche del proprio territorio.	Tutta la classe
PRESENTAZIONE DEL LIBRO “Le donne della Dichiarazione universale dei diritti umani”, autrice Enrica Simonetti	Favorire e stimolare il senso critico attraverso la lettura; prendere coscienza dell’importanza della Dichiarazione Universale dei diritti umani, documento fondamentale adottato dall’ Assemblea generale dell’ONU, alla base di molte conquiste civili del Novecento	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. 55 del 22/03/2024 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	BRUNO Giuseppina
Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive	PERNA Rocca Maria
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA	PORCELLI Antonella

Il Consiglio di Classe ha individuato come terza materia interna DTAR insegnata dalla docente Perna Rocca Maria per i seguenti motivi:

- disciplina appartenente all'area professionalizzante;
- il monte ore della materia è quattro ore settimanali;
- continuità didattica nel triennio;
- competenze acquisite dagli studenti.

13. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO (art.20 O.M. 55 DEL 22/03/2024)

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.

- 17/04/2024 -seconda prova- in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n.164 del 15/06/2022, con durata massima della prova di 6 ore.
- 23/04/2024 -prima prova- in base alle indicazioni del D.Legs.62 del 13 aprile 2017, comma III art.17, con durata massima della prova di 6 ore

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

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

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

1. **Made in Italy**
2. **Rivoluzioni e conflitti**
3. **Cultura della qualità totale**
4. **Sostenibilità e ambiente**

14. CREDITO SCOLASTICO (art. 11 O.M. n. 55 del 22/03/2024)

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 07/05/2024.

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Miccolis Roberta	Italiano e Storia	
Piccarreta Antonia	Inglese	
Lara Santina De Filippis	Spagnolo	
Perna Rocca Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Arleo Vincenzo	Matematica	
Bruno Giuseppina	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Pellegrini Mario	Lab. dei Ser. Enogastronomici – Settore: Cucina	
Porcelli Antonella	Lab. dei Servizi Enogastronomici – Settore: Sala e Vendita	
Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Leone Gianvito	Religione cattolica	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Lara Santina De Filippis)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Leonardo Castellana)

15. ELENCO ALLEGATI

Allegato a - Schede disciplinari

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

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

ALLEGATO A SCHEDE DISCIPLINARI

SCHEDA DISCIPLINARE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez.SA

Anno Scolastico 2023/2024

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

CONTENUTI

Il Panorama letterario tra Ottocento e Novecento

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

Giovanni Verga

La vita, le idee, la poetica e le opere

La stagione del Verismo

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

"Il Ciclo dei Vinti"

"I Malavoglia": trama, struttura e temi; analisi del testo: " L'inizio dei Malavoglia "

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

Le raccolte veriste: "Vita dei campi" e "Novelle rusticane"

"Vita dei campi": analisi del testo "Rosso Malpelo"

"Novelle Rusticane": analisi del testo "La Roba"

Le scrittrici del vero: Matilde Serao e Sibilla Aleramo, le vicende biografiche, il pensiero e le opere;
Sibilla Aleramo: analisi del testo

"La presa di coscienza di una donna" da "Una donna"

Il Panorama letterario del primo Novecento

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

Il Simbolismo e i poeti maledetti

Il romanzo decadente

Giovanni Pascoli

La vita, le idee, la poetica e le opere

La poetica del "Fanciullino"

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

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

Gabriele D'Annunzio

La vita, le idee, la poetica e le opere

Il decadentismo dannunziano: estetismo e superomismo

I romanzi "Il Piacere" e "Le vergini delle rocce": caratteristiche e tematiche; analisi del testo "Il conte Andrea Sperelli" da "Il Piacere" "Le Laudi": "Alcyone"; analisi del testo "La sera fiesolana"

Idee e visioni del mondo: le Avanguardie

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

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

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

Il Romanzo nel Novecento

Luigi Pirandello

La vita, le idee, la poetica e le opere

Relativismo e Umoreismo

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

Novelle per un anno: caratteristiche e stile; analisi della novella "La Patente"

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

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

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

Italo Svevo

La vita, le idee, la poetica e le opere

La trilogia sveviana: "Una Vita", "Senilità", "La Coscienza di Zeno"

"Una Vita": trama, struttura e temi; analisi del testo "Gabbiani e Pesci"

"Senilità": trama, struttura e temi; analisi del testo "Emilio e Angiolina"

"La Coscienza di Zeno": trama, struttura e temi; analisi del testo "L'ultima sigaretta"

La poesia italiana del Novecento

Giuseppe Ungaretti

La vita, le idee, la poetica e le opere

“L’Allegria”: contenuti e temi; analisi dei testi poetici “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”,

“Sono una creatura”, “Soldati”

“Sentimento del tempo”: contenuti e temi; analisi del testo poetico “La Madre”

Umberto Saba

La vita, le idee, la poetica e le opere

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

Eugenio Montale

La vita, le idee, la poetica e le opere

“Ossi di seppia”: contenuti e temi; analisi del testo

“Meriggiare pallido e assorto”

“Le Occasioni”: contenuti e temi; analisi del testo poetico “Non recidere, forbice, quel volto”

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

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

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

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

La Docente
Prof.ssa Roberta Miccolis

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez.SA

Anno Scolastico 2023/2024

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

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

La seconda Rivoluzione Industriale

Un'epoca bella: la "Belle Epoque"

Le conquiste scientifiche e tecniche

La nascita della società di massa

Nuovo sistema di produzione industriale

La catena di montaggio - Il Taylorismo

Mercato di massa e partiti di massa

Il rinnovamento delle arti

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

L'Italia nell'età giolittiana

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

L'emigrazione: cause e conseguenze

L'età giolittiana

La lunga stagione delle riforme

La politica estera e il tramonto dell'età giolittiana

Approfondimento: la doppia faccia di Giolitti

La Grande Guerra e la Rivoluzione Russa

La Prima Guerra Mondiale: le origini e le cause del conflitto

Lo scoppio della guerra

Il meccanismo delle alleanze

Le fasi e la fine del conflitto

I trattati di pace

La nuova geografia dell'Europa

La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS

Approfondimento: la dura vita della guerra in trincea

Società ed economia nel primo dopoguerra

Le grandi trasformazioni sociali

La civiltà di massa e la rivoluzione dei trasporti

La civiltà dell'immagine

Radio e cinema: informazione e divertimento

Sport e tempo libero

La crisi del '29 - Il crollo di Wall Street

Roosevelt e il "New Deal"

Approfondimento: la nascita della radio

L'età dei Totalitarismi

Il Fascismo: un regime dittatoriale e totalitario

Le caratteristiche fondamentali del Fascismo

Il Fascismo al potere

L'economia durante l'età fascista

La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania

Il Nazismo - la Repubblica di Weimar

L'Ascesa di Adolf Hitler

I capisaldi dell'ideologia nazista

La nazificazione della Germania

La politica economica ed estera

La dittatura staliniana

Approfondimento: L'autarchia fascista

La Seconda Guerra Mondiale

Le origini e i caratteri del conflitto

Le fasi del Secondo Conflitto Mondiale

La politica espansionistica tedesca

L'intervento dell'Italia e il Patto Tripartito

L'intervento degli Stati Uniti: il conflitto diventa mondiale

I lager e il genocidio degli ebrei

Approfondimento: il campo della morte di Auschwitz - Birkenau

L'Italia tra Resistenza e Liberazione

Lo sbarco alleato in Sicilia e la caduta del Fascismo

L'occupazione tedesca dell'Italia e la Repubblica di Salò

La tragedia delle foibe

La Resistenza e la liberazione dell'Italia

Approfondimento: Un bilancio della Seconda Guerra Mondiale

La fine della Guerra

La liberazione dell'Europa

Lo sbarco in Normandia

La vittoria finale degli Alleati

La resa della Germania

La bomba atomica e la resa del Giappone

I trattati di Pace: Stati Sconfitti e Potenze Vincitrici

Una nuova situazione mondiale

La Nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite

Approfondimento: l'orrore della bomba atomica

Il mondo bipolare e le nuove realtà

L'Europa divisa : USA e URSS le nuove superpotenze

La politica delle alleanze: NATO e Patto di Varsavia

Approfondimento: il muro di Berlino

L'Italia dalla Ricostruzione al boom economico

La nascita della Repubblica

Il rilancio dell'economia

Gli anni del miracolo economico

Approfondimento: l'Italia del miracolo

Storie settoriali

La dura vita della guerra in trincea

L'alimentazione italiana tra fine Ottocento e inizio Novecento

Le razioni alimentari in guerra

La motorizzazione di massa- Il modello T

Le armi della guerra moderna

La sfida atomica

La nascita delle grandi fabbriche - la FIAT

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

CONOSCENZE	I discendenti, seppur a livelli diversi di approfondimento, conoscono le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'umanità nel periodo del Novecento.
-------------------	---

COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le fondamentali competenze di esposizione dei fatti storici, delle loro cause e conseguenze, con chiarezza e adeguatezza.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo.

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

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

La Docente

Prof.ssa Roberta Miccolis

Documento 15 MAGGIO CLASSE 5^SA - LINGUA INGLESE

1. Contenuti:

Module 1: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

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

Module 2: WINE KNOWLEDGE AND OTHER BEVERAGES

- Understanding and serving wine
- Wine appellation
- Beer: types of beer
- Craft beer and cider
- Craft beer in UK and Italy
- Spirits and liqueurs
- Cocktails. Alcohol-free cocktails and Long drinks
- Mixology and cocktail tools

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

CONOSCENZE	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale; Lessico di settore codificato da organismi internazionali; Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale; Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali; Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo.
COMPETENZE	Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali ; Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.
ABILITA'	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.

3. Il raggiungimento degli obiettivi é avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti :

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

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

La valutazione é stata:

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

Sono stati presi in considerazione i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

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

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

5. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti

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

Docente

Antonia Piccarreta

SCHEDA DISCIPLINARE

Classe 5[^] SA

A.S 2023/24

DISCIPLINA	LINGUA SPAGNOLA
DOCENTE	PROF.SSA DE FILIPPIS LARA SANTINA
LIBRO DI TESTO	Gonzalez, Susana Orozco, Riccobono, Giada. Nuevo. En su punto. El español en cocina, restaurantes y bares. Milano: Hoepli, 2013.

CONTENUTI:

Modulo 1: *A beber*

UD1

- El cava
- El metodo champenoise

UD2

- Los vinos
- La cata de vinos

UD3

- Las bebidas hispanoamericanas
- La sangría
- La sidra asturiana

Modulo 2: *Seguridad y salud*

UD1

- Normas higiénicas para los profesionales de cocina
- Reglas HACCP

UD2

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

UD3

- Los regimenes alimentarios: la dieta mediterranea y la piramide de los alimentos

Modulo 3: *La restauración*

UD1

- Restaurantes y clasificación
- Los restaurantes temáticos

UD2

- La comida rápida
- La comida para llevar
- El bufe

UD3

- El servicio de banqueting
- El servicio de catering

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

CONOSCENZE	Gli alunni hanno raggiunto un livello di conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali sufficiente.
COMPETENZE	Gli alunni hanno sviluppato diversi livelli di competenza linguistica per comunicare in forma orale e scritta e per comprendere e produrre testi relativi al settore professionale. Riconoscono la dimensione culturale della lingua ai fini della comunicazione interculturale
ABILITA'	Gli alunni, a diversi livelli di adeguatezza e correttezza, riescono a comprendere, analizzare, sintetizzare testi di carattere professionale in forma orale e scritta.

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

METODOLOGIE
Lezioni frontali, analisi di testi scritti e orali, fonti audiovisive di carattere professionale, attività di comprensione, traduzione, produzione e sintesi. Revisione e rinforzo delle strutture linguistiche. Verifiche scritte (questionari ,traduzioni, riassunti) verifiche orali (esposizione dei contenuti).

STRUMENTI
Libro di testo, LIM, lavagna, siti con esercizi interattivi online, fotocopie da riviste specializzate, dizionario bilingue

La Docente

Prof.ssa Lara Santina De Filippis

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

Anno scolastico 2023/2024 - Classe 5° – sez. A /sala e vendita

SCHEDA DISCIPLINARE

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

CONTENUTI

Modulo N°1: L'alimentazione nell'era della globalizzazione (NT 1, 4, 6, 5,7).

Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche, ristorazione collettiva e tipologie dietetiche (NT 1, 2, 3, 6, 7; 8).

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie (NT 1, 3).

Modulo N°4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare (NT 3, 8).

Modulo N°5: Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio (NT 2, 4, 5, 6, 7).

NT: nuclei tematici del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato Decreto 15 giugno 2022 all.G.

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

CONOSCENZE	• 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	• 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 igiene, sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

	• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
ABILTA'	• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare e/o descrivere menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Descrivere e abbinare le diverse tipologie di bevande • 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 capitoli del dossier scientifico: Linee Guida per una sana alimentazione (CREA).

Il docente

Prof.ssa Giuseppina Bruno

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO

2023/2024

CLASSE

5^ SEZIONE A – Settore Enogastronomia – Sala e Vendita (5^AS)

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

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	Arleo Vincenzo
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per il secondo biennio degli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini
ABILITÀ/CAPACITÀ	• Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici. Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	MODULO 1: Algebra • Disequazioni di primo grado. • Equazioni di primo grado • Disequazioni frazionarie • Disequazioni di secondo grado. • Equazioni di secondo grado. Sistemi di disequazioni MODULO 2: Analisi • Il concetto di funzione • Riconoscimento del grafico di una funzione • La “lettura” del dominio e dell’immagine sul grafico • Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio, studio del segno e rappresentazione grafica nel piano OXY • Calcolo del Dominio: Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali, esponenziali e logaritmiche • Funzioni crescenti e decrescenti • Definizione di Limite di una funzione reale di variabile reale in un punto. • L’algebra dei limiti • Forme di indecisione $+\infty - \infty; \frac{\infty}{\infty}; \frac{0}{0}$ e risoluzione tramite raccoglimento a fattor comune e scomposizione dei polinomi ☐ Definizione di funzione continua
	☐ Asintoti Verticali e Orizzontali e grafico probabile di una funzione

	❑ Il concetto di Derivata ❑ Derivate delle funzioni elementari ❑ Regole di derivazione (somma e differenza, prodotto e rapporto di funzioni) ❑ Derivata della funzione composta ❑ Lo studio di una funzione razionale frazionaria e rappresentazione grafica.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva • Conversazione guidata • Imparare facendo • Problem solving • Esercitazioni guidate pratiche
STRUMENTI	❑ Mappe concettuali ❑ Formulare utilizzati durante le attività didattiche, verifiche orali e verifiche scritte ❑ Appunti ❑ Schede di lavoro ❑ Libro di testo ❑ Calcolatrice
VERIFICHE E VALUTAZIONI	• Risoluzione di problemi ed esercizi • Verifiche orali e scritte

Il docente

Prof. Vincenzo Arleo

SCHEDA DISCIPLINARE

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

CONTENUTI

Modulo 1: LA GESTIONE DELLA QUALITA'

Modulo 2: IL MARKETING

Modulo 3: PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Modulo 4: IL BUSINESS PLAN

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

CONOSCENZE	Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore.
	Acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari.
	Maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione.
COMPETENZE	Saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche
	Saper redigere, leggere ed interpretare il bilancio aziendale in funzione dei diversi fini conoscitivi da perseguire attraverso l'analisi

	Saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali
	Conoscere ed utilizzare strumenti di controllo di gestione
	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
	Saper lavorare in gruppo
CAPACITA'	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

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

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

La Docente

Prof.ssa Perna Rocca Maria

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Proff. : Perna R.M. (DTAR), De Filippis L. (Spagnolo), Miccolis R. (Italiano-Storia), Arleo V. (Matematica), Pellegrini M. (Cucina), Cagnetta L. (S. Motorie), Porcelli A. (Sala), Piccarreta A. (Inglese), Bruno G. (Alimentazione)
CLASSE	VAS

NUCLEO TEMATICO 2 – Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.

L'IMPRESA DI QUALITA'

TEMI: Le etichette di alimenti e acque, i marchi di qualità degli alimenti.

Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali.

Le certificazioni sulla sicurezza e salute

Certificazioni di qualità del prodotto e del processo

Certificazioni ambientali

Certificazioni di responsabilità sociale

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

I CITTADINI E LE ISTITUZIONI

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Principi fondamentali

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

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

Legalità': evasione ed elusione.

COMPETENZE TRASVERSALI
Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo 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. Acquisire competenze digitali utili all'esercizio della cittadinanza digitale nella sfera privata e lavorativa. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento all'impresa e al lavoro.

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

CONOSCENZE	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
	I marchi di qualità degli alimenti
	Certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali
	Certificazioni sulla sicurezza e salute
ABILITA'	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione
	Spiegare i principi fondamentali i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e 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
	Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa e le principali distinzioni
	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta e adeguata delle etichette
	Ricerca e analizzare la certificazione di responsabilità sociale di un'azienda

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

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

e dei sotto indicati:

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Mario Pellegrini
CLASSE	5^ sala SA - a.s. 2023/2024
LIBRO DI TESTO	Smart chef secondo biennio/quinto anno + ricettario/tecnica di pratica di cucina per i nuovi professionali Ed. Hoepli

CONTENUTI

- 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 banketing
- 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:
- RAA Reazioni avverse agli alimenti: Le allergie e le intolleranze; la tabella degli allergeni
- Legame freddo e legame caldo
- Abbinamento cibo/vino
- 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
- Il menu: tipologie e metodi

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.

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.

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.

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 teoriche; assegnazione dei compiti in gruppo durante le esercitazioni scritte; riviste del settore e siti web specializzati.

STRUMENTI

Libro di testo; appunti; lim

Il docente

Pellegrini Mario

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

Anno scolastico 2023/2024 - Classe 5° – sez. SA

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita
DOCENTE	Prof.ssa Antonella Porcelli
LIBRO DI TESTO	Salabar Smart / Tecnica E Pratica Di Sala, Bar E Vendita. Secondo Biennio E Quinto Anno. Galeazzi Oscar – Hoepli.

CONTENUTI

Modulo 1: Comunicazione e vendita

- Ripasso generale dei fondamenti di Sala-Bar
- Il personale di sala, i rapporti tra i vari elementi della brigata, i rapporti con gli altri reparti e quelli con la clientela
- Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione
- Il menu e la sua composizione e realizzazione grafica
- La mise en place per i vari tipi di menu
- Le differenti tipologie di servizio
- I differenti tipi di menu in base alla clientela ed alle tipologie di eventi

Modulo 2: Buffet, Banqueting e Catering

- Le tipologie di buffet
- Come si prepara il buffet
- L'attrezzatura per buffet e banchetti
- La disposizione dei tavoli per banchetti
- Banqueting e Catering
- I principali eventi
- Organizzare un buffet per varie tipologie di evento
- Organizzare un buffet senza allergeni
- English breakfast: i diversi tipi di colazione, l'organizzazione, la preparazione e il servizio della colazione anglosassone secondo le diverse esigenze del cliente (celiaci e intolleranti al lattosio)

Modulo 3: Lavorare a norma e in sicurezza

- La qualità totale
- La qualità del servizio ristorativo
- La qualità del prodotto
- La sicurezza alimentare
- Obblighi e responsabilità
- Igiene, Haccp e sicurezza
- Igiene del personale e degli ambienti
- La manutenzione e conservazione dell'utensileria e degli arredi

Modulo 4: I servizi speciali

- Tecniche di trancio davanti ai clienti
- La cucina di sala l'arte del fiammeggiare
- Cucinare in sala: preparazione, ingredienti, attrezzature
- La preparazione dei seguenti piatti: pennette speck e zafferano senza glutine e senza lattosio
- orata con pomodorini ed erba cipollina, ananas flambé

Modulo 5: Il bar

- Caffetteria e bevande calde
- Linea per i cocktail: la costruzione di un cocktail, tecniche di preparazione e servizio
- Cocktail analcolici
- Vendere i cocktail
- Le diverse categorie e classificazione dei cocktail

Modulo 6: Valorizzazione dei prodotti tipici

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

Modulo 7: I prodotti tipici regionali (Puglia)

- Conoscere: la cucina regionale e i prodotti tipici
- Enografia della Puglia
- Abbinamento cibo-vino con prodotti regionali

Modulo 8: Il vino

- Vinificazione
- Altre tipologie di vino: passiti e liquorosi
- La classificazione dei vini: italiana ed europea
- Il sommelier
- La degustazione del vino: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto-olfattivo
- Abbinamento cibo-vino.
- Temperature di servizio del vino
- Servizio dei vini

Modulo 9: Strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- Gestire le varie esigenze dei clienti
- L'azienda digitale
- Modelli di produzione e consumo in un'ottica di sostenibilità ambientale

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

CONOSCENZE	- Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro - Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche - La successione delle vivande, nella grafica del menu e nel servizio - Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail - Le procedure organizzative e la modulistica del settore - Le specialità della cucina regionale - Le tecniche di degustazione e valorizzazione dei vini - Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici
COMPETENZE	- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Predisporre menù e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

	- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
ABILTA'	- Saper valutare le qualità del prodotto enologico - Saper elaborare abbinamenti cibo-vino - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Saper organizzare e programmare la produzione, simulare la gestione di strategie di approvvigionamento e vendita - Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione - Saper gestire i corretti schemi operativi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali - Saper utilizzare gli strumenti hardware e software in sede di redazione di liste e menù, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto

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

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

Il docente

Prof.ssa Antonella Porcelli

SCHEDA DISCIPLINARE

IPEOA A. PEROTTI BARI – a.s. 2023-2024

classe	5^ SA
--------	-------

Disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	Cagnetta Luigi
Libro di testo	PIU' MOVIMENTO SLIM +ebook – MARIETTI SCUOLA		

CONTENUTI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e dei seguenti

STRUMENTI	Spazi all'aperto o al chiuso previsti. Eventuali strumenti audio-visivi in aula predisposta allo scopo.
-----------	---

Il docente

Prof. Luigi Cagnetta

I.P. E.O.A. "A. Perotti"

Bari

SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone

Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. SA

Anno scolastico 2023 - 2024

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione; • identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; • scelte di vita, vocazione, professione; • il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	• 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
- 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 *referita 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

ALLEGATO B

ESAMI DI STATO 2023/ 2024 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: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente ☐ del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura ☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura ☐ talvolta impreciso e/o scorretto ☐ impreciso e scorretto ☐ molto scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	10 9

	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento ☐ 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: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ 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)	☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto ☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto ☐ Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto ☐ Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto ☐ Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto ☐ Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato ☐ 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: ☐ corretto, completo ed approfondito ☐ corretto, completo e abbastanza approfondito ☐ corretto e completo ☐ corretto e abbastanza completo ☐ complessivamente corretto ☐ incompleto o impreciso ☐ incompleto e impreciso ☐ frammentario e scorretto ☐ molto frammentario e scorretto ☐ del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	☐ Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale ☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e completo ☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto ☐ Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato ☐ Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto ☐ L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa ☐ L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa ☐ L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta ☐ L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta ☐ L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale ☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio ☐ Interpreta il testo in modo critico e approfondito ☐ Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito ☐ Interpreta il testo in modo complessivamente corretto ☐ Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso ☐ Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso ☐ Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato ☐ Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato ☐ Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	_____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	_____/ 20

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

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

COMMISSIONE _____ _____ _____	PRESIDENTE _____
---	--

ESAMI DI STATO 2023 /2024 COMMISSIONE N° _____
 GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo
 argomentativo

CANDIDATO/A COGNOME _____
 NOME _____

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

	☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	☐ Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto ☐ Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto ☐ Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ☐ Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	20 18 16 14 12 10 8 6 4 2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	☐ Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi ☐ Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	10 9 8

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

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

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

COMMISSIONE	PRESIDENTE
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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

CANDIDATO COGNOME _____
 NOME _____

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

	☐ del tutto scorretto	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	10
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	9
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	8
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	7
	☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6
	☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	5
	☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4
	☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	☐ approfonditi, critici e originali	10
	☐ approfonditi e critici	9
	☐ validi e pertinenti	8
	☐ validi e abbastanza pertinenti	7
	☐ corretti anche se generici	6
	☐ limitati o poco convincenti	5
	☐ limitati e poco convincenti	4
	☐ estremamente limitati o superficiali	3
	☐ estremamente limitati e superficiali	2
	☐ inconsistenti	1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	☐ Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali	10
	☐ Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci	9
	☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti	8
	☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti	7
	☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati	6
	☐ Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati	5
	☐ Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati	4
	☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati	3
	☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti	2
	☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	1

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	☐ Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali ☐ Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi ☐ Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi ☐ Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi ☐ Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati ☐ Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi ☐ Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi ☐ Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali ☐ Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti) ☐		____/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 2023/2024

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

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

Il Presidente

ALLEGATO C



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

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

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

RELAZIONE FINALE

TUTOR SCOLASTICO: PROF. ssa Antonella PORCELLI

CLASSE: 5^A SALA E VENDITA

Studenti coinvolti: N° 7 di cui n° 0 maschi e n° 7 femmine

Attività: stage in azienda e incontri con esperti.

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO

CONSIDERAZIONI FINALI

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2021/22 ha coinvolto la classe 5^a SA, ad oggi nell'anno scolastico 2023/24, il percorso riguarda 7 studenti.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore e delle attività con esperti, ha avuto inizio nel 2021 e si è concluso, per quanto riguarda l'impegno degli allievi, a Maggio 2024. Sotto il mio tutoraggio sono avvenute le attività legate solo all'anno scolastico 2023/24.

Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 8 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri studenti hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

Per chi le ha svolte, 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.

In seguito all'introduzione delle nuove misure di rafforzamento del PCTO, alcuni studenti non hanno potuto completare il percorso a causa della difficoltà nel trovare aziende che rispecchiassero i requisiti richiesti.

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.ssa Antonella Porcelli