



**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. n. 55 del 22/03/2024)

**Classe 5<sup>^</sup> Sez. A**

**Istituto Professionale**

**Indirizzo: CUCINA**

**Docente Coordinatore: Prof.ssa SAVINO FRANCESCA**

Redatto in data 07 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico  
(Prof. Leonardo CASTELLANA)

## **INDICE**

- 1) *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
- 2) *Profilo professionale competenze*
  - 2.1) *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
- 3) *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
- 4) *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe).*
- 5) *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
- 6) *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici*
- 7) *Percorso di Educazione Civica*
- 8) *Attività di recupero.*
- 9) *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti*
- 10) *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)*
- 11) *Progetti ed attività integrative di arricchimento dell'offerta formativa ed altre*
- 12) *Commissari Esami di Stato*
- 13) *Verifiche in vista degli Esami di Stato*
  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 del 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 un biennio e un triennio, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

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

### Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

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

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale devono acquisire competenze basate sull'integrazione dei saperi tecnico - professionali e dei saperi linguistici e storico-sociali di:

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

Obiettivi specifici in termini di competenze professionali, in particolare:

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

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

### 3. QUADRO ORARIO

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

##### STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
QUINTA	21	20	14	14	14
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

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

CLASSI	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>				
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

<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore</b>				<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita</b>			<b>7+1</b>	<b>5+2</b>	<b>5+1</b>
<b>TOTALE ORE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>AREA INDIRIZZO</b>			<b>(15+ 3 Inglese, Spagnolo)</b>	<b>(15 + 3 Inglese, Spagnolo)</b>	<b>(15+3 Inglese, Spagnolo)</b>
<b>TOTALE COMPLESSIV</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### **4. LA STORIA DELLA CLASSE**

#### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA:CUCINA**

#### **ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI**

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

N. totale alunni: 13 di cui maschi n° 7 e femmine n° 6.

### **Iter della classe**

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

**Frequenza:**La classe e' composta, in modo omogeneo, da alunni residenti in Bari, tranne uno che arriva da un vicino paese della provincia. Il gruppo classe ha evidenziato negli anni una frequenza abbastanza regolare, la discontinuità per alcuni è stata determinata da esigenze lavorative degli studenti e dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. Qualche disagio è stato anche creato da alcune astensioni individuali e di gruppo e da ingressi alla seconda ora. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi da parte dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e guidarli ad un migliore rendimento.

La collaborazione delle famiglie e' risultata, negli anni trascorsi, piuttosto modesta e pochi genitori hanno mostrato di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Pertanto, la coordinatrice di classe è stata puntuale nel rapportarsi alle famiglie al fine di riferire e aggiornare sull'andamento disciplinare e didattico degli allievi tenendoli costantemente informati delle assenze e del limitato impegno dei loro figli.

Qualche alunno ha evidenziato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro di recupero programmato da parte del consiglio di classe. Alcuni alunni hanno

frequentato in modo discontinuo e con frequenti ritardi maturando un numero di assenze abbastanza elevato.

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

### **Comportamento:**

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

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

Nel tempo i discenti hanno migliorato le relazioni interpersonali e i momenti d'incomprensione sono notevolmente diminuiti. Tutti gli studenti, in misura diversa, hanno partecipato al dialogo educativo nella maggior parte delle discipline mostrando per alcune un interesse più preminente per altre una motivazione meno spiccata. Un piccolo numero di alunni si è distinto per impegno proficuo abbastanza costante. Per altri, l'impegno profuso, durante l'anno, è risultato non sempre adeguato.

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

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

**Profitto:** Le capacità logiche, interpretative, espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono i risultati conseguiti dagli stessi. Un ristretto gruppo di alunni ha conseguito, tenuto conto del livello di partenza, delle singole capacità e dell'impegno profuso buoni risultati; per un altro gruppo, più numeroso, la preparazione può considerarsi di livello discreto; non manca qualche alunno il cui livello di preparazione risulta stentatamente sufficiente.

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

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

Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla

frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi anche personalizzati di recupero in itinere.

#### **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**

**Docente coordinatore: Francesca Savino**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	
	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
Italiano e Storia	Scalone	Maria Giovanna
Inglese (1 <sup>^</sup> lingua)	Lopez	Roberta
Spagnolo (2 <sup>^</sup> lingua)	Miccolis	Lidia
Matematica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Savino	Francesca
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno	Grazia

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Tricarico	Marianna
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Impero	Emanuela
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno	Fujani	Alessandra
Sostegno	Guzzo	Marianna
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni		

## 5. OBIETTIVI REALIZZATI

### Obiettivi conseguiti

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

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

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

civica.

### Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

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

### Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

### Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

### Obiettivi specifici

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

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

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

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

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussioni guidate	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	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X		X					X

### Attrezzature e materiali didattici

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

### 7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, stabilisce all’art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel 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 ha affrontato il NUCLEO TEMATICO 2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio: "FACCIAMO IMPRESA SOSTENIBILE" e “ Protezione Civile e primo soccorso”.

Nel corso del corrente anno scolastico Il tema dell’educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Italiano, Storia, Inglese, Spagnolo, Scienza e cultura degli alimenti., DTA, Lab.Sala, Lab. Cucina, Scienze Motorie, Matematica.

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

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre.

- **NUCLEO TEMATICO 2**- Sviluppo sostenibile ed ambientale e tutela del patrimonio-  
L'IMPRESA DI QUALITA'" (ore 15) con l'obiettivo di sviluppare negli studenti gli stili di vita responsabili, sia come singolo che come operatore economico e di far acquisire comportamenti rispettosi e coerenti per migliorare gli obiettivi di sostenibilità.

- **NUCLEO TEMATICO 1** - Costituzione. Diritto (nazionale e internazionale) legalità e solidarietà." I CITTADINI E LO STATO " (ore 18) con l'obiettivo di rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico e 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 si è cercato di stimolare in ognuno spirito critico e senso di responsabilità.

### **8. ATTIVITA' DI RECUPERO**

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del primo quadrimestre durante il periodo di pausa didattica al termine del quale gli studenti sono stati sottoposti a verifica delle carenze riscontrate e successivamente durante le ore curricolari, mediante:

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

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

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

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

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

<b>10</b>	<b>ECCELLENTE</b>	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.
-----------	-------------------	--

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

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

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

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

## **10. PERCORSO DI PCTO**

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

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

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

### **Finalità :**

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

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

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

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

Come attività di orientamento in uscita la classe ha partecipato all'evento "BUSINESS TOURISM MANAGEMENT" presso la Fiera del Levante a Bari.

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 e 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 progetti 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 Spagnolo Scienze Motorie	Tutta la classe

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

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

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>
---------------	------------------	---------------------------

<p>PROGETTO CINEMA E TEATRO: TEATRO ANCHECINEMA -Film "<i>Oppenheimer</i>" -Film "Hill of vision." -Film "<i>Io capitano</i>: la vera storia di Fofana Amara .... da Linkiesta" TEATRO GALLERIA -Film <i>C'è ancora domani</i></p>	<p>Educazione all'immagine e al linguaggio filmico e della cultura cinematografica e teatrale -promuovere la visione critica.</p>	<p>Tutta la classe</p>
<p>CINEMA SPLENDOR: -DOCUMENTARIO "SERRE-LA FASCIA TRASFORMATA RAGUSANA"</p>	<p>-favorire riflessioni e approfondimenti sulle tematiche trattate</p>	<p>Tutta la classe</p>
<p>PROGETTO : " I CONCORSI DI CUCINA"</p>	<p>Potenziare le competenze curriculari nel settore enogastronomico di cucina acquisendo informazioni sulle modalità di svolgimento dei concorsi di cucina</p>	<p>Alunno della classe</p>
<p>PROGETTO: L'INFORMAZIONE E PROMOZIONE DELLA DONAZIONE DEL SANGUE-FIDAS</p>	<p>Sensibilizzare gli studenti alla donazione volontaria, anonima, gratuita e periodica.</p>	<p>Tutta la classe; Diversi alunni donatori</p>
<p>Incontro con l'associazione Progetto ADMO</p>	<p>Fornire un'informazione per far conoscere agli studenti la possibilità di curare malattie quali: leucemia e le neoplasie del sangue tramite il trapianto di midollo osseo e sensibilizzarli ad iscriversi al Registro italiano donatori midollo osseo</p>	<p>Tutta la classe</p>

ALTRE ATTIVITA'

EVENTO BUSINESS TOURISM MANAGEMENT presso la FIERA del Levante Bari	WORKSHOP ISTITUZIONALE: promuovere dibattiti con esperti , anche istituzionali, su tematiche del turismo in trasformazione; presentare ed interfacciarsi nel mondo del lavoro con curriculum vitae	Tutta la classe
Progetto Bari e la Seconda Guerra Mondiale : Luoghi della seconda guerra mondiale a Bari” Associazione A.N.P.I. Bari	Favorire la consapevolezza dei valori e dei principi che sono a fondamento della Repubblica democratica, attraverso la conoscenza dei luoghi della città dove avvennero momenti significativi della Resistenza e della nascita del Paese	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 e di quanto stabilito dall’ art.12 comma 2 O.M. 45 del 09/03/2023 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Patruno Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: CUCINA	Tricarico Marianna
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA	Impero Emanuela

La scelta dei commissari interni ha tenuto conto delle discipline individuate dal MIM per lo

svolgimento della seconda prova scritta . La disciplina Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA è stata individuata per i seguenti motivi.:

- 1) Competenze acquisite dagli studenti
- 2) Situazione della classe
- 3) Disciplina appartenente all'area professionalizzante

### **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.

- 17/04/24 - seconda prova- in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n. 164 del 15/06/2022, durata massima della prova 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2^ prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.
- 23/04/24- prima prova.

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

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

#### **13.1 NODI CONCETTUALI ( art. 22 comma 3 O.M. 55 del 22/03/2024 )**

*Il made in Italy*  
*Sostenibilità e ambiente*  
*Sicurezza e contaminazione*  
*Rivoluzioni e conflitti*

### **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**

<b>Media</b>	<b>Crediti</b>
=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**

<b>COMPONENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
SCALONE Maria Giovanna	Italiano e Storia	
LOPEZ Roberta	Inglese	
MICCOLIS Lidia	Spagnolo	
SAVINO Francesca	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
PETROSINO Celestina	Matematica	
PATRUNO Grazia	Scienze dell'Alimentazione	
TRICARICO Maria Anna	Lab. dei Ser. Enogastronomici – Settore: Cucina	
IMPERO Emanuela	Lab. dei Servizi Enogastron. – Settore: Sala e Vendita	
MASSARI Nicola	Scienze Motorie e sportive	
LEONE Gianvito	Religione cattolica	
FUJANI Alessandra	Sostegno	
GUZZO Marianna	Sostegno	
RAPPRESENTANTI ALUNNI	SASSANELLI Rebecca ZACCARIA Miriam	

IL COORDINATORE  
(Prof.ssa Francesca Savino)

---

DIRIGENTE SCOLASTICO  
( Prof. Leonardo CASTELLANA)

---

**15. ELENCO ALLEGATI**

*ALLEGATO A Schede disciplinari di tutte le discipline*

*ALLEGATO B Griglie di valutazione 1^ e 2^ prova e orale*

*ALLEGATO C Relazione PTCO*

*ALLEGATO D n. 2 plichi riservati*

# ALLEGATO A

## SCHEDA DISCIPLINARE DI ITALIANO

DOCENTE: Scalone Maria Giovanna      CLASSE: V cucina A    A.S. 2023/2024

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

### CONTENUTI

#### TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Il Positivismo: l'ideologia dominante

Il fenomeno dell'emigrazione ieri e oggi *La partenza degli emigranti*, da *Sull'Oceano*, di E. De Amicis

Brano, *L'identità incerta dei migranti*, da F. Fasce, *L'economia e la società del nord America dinanzi al fenomeno dell'immigrazione italiana*

Il Naturalismo

*L'ingresso nella miniera*, E. Zola

Il Verismo

#### GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Il pensiero, la poetica e la tecnica narrativa

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

Ricerca di episodi attuali da confrontare

I Malavoglia: *L'inizio dei Malavoglia*; *La morte della Longa*; *Padron N'Toni e N'Toni: due opposte concezioni di vita*

Due scrittrici del vero: Matilde Serao e Sibilla Aleramo

#### IL DECADENTISMO

L'altra faccia della cultura di fine Ottocento: La crisi del razionalismo

Le poetiche del Decadentismo

La poesia simbolista francese: Baudelaire, *Corrispondenze*

P. Verlaine, *Languore*

La narrativa decadente

Trama de *Il ritratto di Dorian Gray*, analisi di un brano

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

La condizione degli intellettuali: *Perdita d'aureola*, Baudelaire

*Lasciatemi divertire*, Aldo Palazzeschi

#### GABRIELE D' ANNUNZIO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'estetismo de *Il piacere*

Il superomismo e il panismo

Le Laudi, Alcyone: *La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto*

#### GIOVANNI PASCOLI

La vita, le opere e la poetica

Myrica: *X agosto, Lavandare, Temporale, L'assiuolo*

LE AVANGUARDIE

Le Avanguardie storiche (sintesi)

Il Futurismo: Marinetti

*Manifesto del Futurismo*

*Il bombardamento di Adrianopoli, da Zang Tumb Tumb*

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

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

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

*Il fu Mattia Pascal: "Io mi chiamo Mattia Pascal"*

*Uno, nessuno e centomila: "La vita non conclude"*

ITALO SVEVO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

*La Coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta; La paradossale conclusione del romanzo*

L'ETA' CONTEMPORANEA

UNGARETTI e L'ERMETISMO

La vita, le opere e la poetica

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

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

### ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

Film "*Oppenheimer*"

La figura di Oppenheimer, il Progetto Manhattan e le implicazioni etiche della scienza e della tecnologia.

Film "*Hill of vision*"

Film "*Io capitano*": la vera storia di Fofana Amara .... da Linkiesta

Film *C'è ancora domani*

Film- DOCUMENTARIO "*SERRE-LA FASCIA TRASFORMATA RAGUSANA*"

UDA INTERDISCIPLINARE: La donna ieri, oggi e domani

Lecture di autrici e autori della letteratura italiana, visione di film, immagini, ricerche, confronti, dibattiti

Una scrittrice femminista: Sibilla Aleramo, *La presa di coscienza di una donna da Una donna*

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

### **CONOSCENZE**

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

Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore.  
Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dall'esame di stato.  
Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

### **COMPETENZE**

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.  
Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.  
Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dall'esame di stato.  
Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

### **ABILITA'**

Operare confronti e sintesi disciplinari.  
Operare collegamenti interdisciplinari.  
Operare rielaborazioni autonome.

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

### **METODOLOGIE**

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

e dei sottoindicati:

### **STRUMENTI**

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

### **VALUTAZIONE**

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

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

La docente  
Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

## SCHEDA DISCIPLINARE DI STORIA

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

CLASSE: V cucina A

A.S. 2023/2024

Testo utilizzato: Popoli tecniche economie (Ronga-Gentile-Rossi-Digo, Editrice La Scuola); materiale autoprodotta, appunti, fotocopie, documenti in formato elettronico, strumenti per la didattica inclusiva; Internet, quotidiani, film, visita guidata, incontro con l'autore

### CONTENUTI

#### GLI INIZI DEL NOVECENTO

Tra Ottocento e Novecento

La seconda rivoluzione industriale

L'Italia nell'età della Destra storica

L'Italia nell'età della Sinistra storica

Eugenio Bennato, canzone *Ninco Nanco*

La Belle Époque e le sue illusioni

Nasce la società di massa

L'Europa percorsa da molte tensioni

L'affaire Dreyfus

#### L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA

L'Italia unita e i suoi problemi

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

La lunga stagione delle riforme

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

#### LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale

Dalla guerra di movimento alla guerra di posizione

L'Italia in guerra

Le condizioni di vita dei soldati in trincea

*Soldati* di G. Ungaretti

Il 1917: un anno di svolta

La Disfatta di Caporetto e le sue ragioni

La conclusione del conflitto

#### LA RIVOLUZIONE RUSSA

L'Impero russo: un gigante in crisi

Il 1917: l'anno delle rivoluzioni

La guerra civile e la nascita dell'Unione sovietica

#### I TRATTATI DI PACE

La nuova geografia dell'Europa

Una pace difficile e fragile

#### LA CRISI DEL DOPOGUERRA IN EUROPA

I problemi del dopoguerra  
La crisi della democrazia  
I nuovi partiti sulla scena politica italiana  
La sconfitta del biennio rosso in Italia  
Il dopoguerra in Germania  
La Lega di Spartaco e Rosa Luxemburg  
La Repubblica di Weimar  
L'illusione della stabilità: il piano di risanamento Dawes  
La crisi del '29 e il New Deal  
Il Taylorismo  
I REGIMI TOTALITARI  
Lo Stalinismo  
L'arcipelago Gulag, documento  
L'Holodomor: la strage degli innocenti uccisi dalla fame in Ucraina, articolo  
L'ascesa del fascismo in Italia  
La dittatura fascista in Italia  
La Germania e il nazismo  
La persecuzione degli Ebrei  
L'invenzione del complotto ebraico  
LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA  
La Seconda guerra mondiale  
La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza  
I luoghi della II guerra mondiale a Bari (visita guidata)  
Il bombardamento di Bari del 2 dicembre 1943 (presentazione del libro di F. Introna)  
La Conferenza di Yalta e la divisione del mondo

#### STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Unificare l'Italia anche in cucina "*L'Artusi*"  
Il manifesto della cucina futurista, il Carneplastico  
L'alimentazione autarchica del ventennio fascista  
La propaganda fascista del cibo  
L'alimentazione in guerra  
La sopravvivenza e le ricette di Petronilla  
Il proibizionismo

UDA: La donna ieri, oggi, domani  
Visione di film, immagini, ricerche, articoli di giornale, dibattiti  
Le donne nel Novecento tra guerra e dittatura  
Le donne e la cucina di guerra  
Donne partigiane

#### LA COSTITUZIONE REPUBBLICANA

Breve storia della Costituzione  
I caratteri della Costituzione  
Artt. 3 – 29 – 37 – 51 sulla parità uomo/donna  
LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI  
ONU, NATO, UE (cenni)

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

### **CONOSCENZE**

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

### **COMPETENZE**

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

### **ABILITA'**

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

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

### **METODOLOGIE**

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

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

### **STRUMENTI**

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici, visione film, visita guidata, presentazione libro.

### **VALUTAZIONE**

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

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

La docente

Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

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

**Scheda disciplinare**

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

**CONTENUTI:****Module 1: HEALTH AND SAFETY****Module 2: NUTRITION****Module 3: FROM TRADITION TO INNOVATION**

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

<b>CONOSCENZE</b>	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale; Lessico di settore codificato da organismi internazionali; Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore; Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo; Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
<b>COMPETENZE</b>	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.
<b>ABILITA'</b>	Utilizzare lessico e fraseologia di settore; Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa; Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

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

## **METODOLOGIE**

Approccio comunicativo-funzionale .

Realizzazione di mappe e schemi grafici e verbali.

Descrizione orale con stimolo all'interazione verbale.

Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici.

Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici.

Visione di video con attività di “note-taking” relativi al settore di indirizzo.

## **STRUMENTI**

Libro di testo formato cartaceo e digitale

Lavagna

Video

***Verifiche e criteri di valutazione:***

La valutazione è stata:

- formativa con lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo procede nell'apprendimento e nell'assimilazione. Le verifiche sono servite come utile strumento per tarare la programmazione disciplinare sui reali livelli di competenza e di acquisizione di abilità degli alunni, oltre che agli stessi per modificare o rielaborare il proprio metodo di studio, stimolando anche i processi. Questa valutazione si è collocata all'interno delle attività didattiche e ha concorso a determinare lo sviluppo successivo.
- sommativa con lo scopo di rilevare la corretta acquisizione dei contenuti e lo sviluppo e raggiungimento di competenze e abilità, in crescita rispetto alle situazioni di partenza, attraverso prove soggettive e non strutturate (prove operative, colloqui), prove oggettive (simulazioni guidate, prove strutturate, semi strutturate, questionari) e/o altre tipologie di prove.

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Sono stati anche oggetto di osservazione e valutazione:

- Attenzione e partecipazione.
- Comportamento.
- Acquisizione e consapevolezza del metodo di studio.
- Impegno verso i doveri, a scuola e a casa.
- Continuità nello studio.

Le prove di verifica sia scritte che orali sono state funzionali a quanto previsto in fase di programmazione. Le verifiche orali relative alla microlingua hanno privilegiato l'aspetto comunicativo della lingua più che

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

Pausa didattica in itinere per permettere agli alunni in difficoltà di recuperare gli argomenti trattati e per dare agli altri occasione di approfondire gli stessi argomenti.

La docente  
Prof.ssa LOPEZ Roberta

## SCHEDA DISCIPLINARE

Classe 5<sup>^</sup> CA

A.S 2023/24

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

### CONTENUTI:

#### **Modulo 1: *Saboreando España***

##### **UD1**

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

##### **UD2**

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

##### **UD3**

- Designación de productos de calidad

#### **Modulo 2: *Salud e Higiene en cocina***

##### **UD1**

- Normas higiénicas para los profesionales de cocina
- Reglas HACCP

##### **UD2**

- Los métodos de conservación de los alimentos

- La contaminación de los alimentos

### **UD3**

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

## **Modulo 3: La restauración**

### **UD1**

- Restaurantes y clasificación
- Los restaurantes temáticos

### **UD2**

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

### **UD3**

- El servicio de banqueting
- El servicio de catering

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

<b>CONOSCENZE</b>	Gli alunni hanno raggiunto un livello di conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali sufficiente.
<b>COMPETENZE</b>	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
<b>ABILITA'</b>	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:

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

Lezioni frontali, analisi di testi scritti e orali di carattere professionale, attività di comprensione ,traduzione ,produzione e ,sintesi . Revisione e rinforzo delle strutture linguistiche.

### **STRUMENTI**

Libro di testo, LIM, lavagna, fotocopie da riviste specializzate,dizionario bilingue

### **VALUTAZIONI**

Verifiche scritte (questionari ,traduzioni, riassunti)verifiche orali (esposizione dei contenuti )

Il Docente  
Prof.ssa Lidia Miccolis

## SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO **2023/2024**

CLASSE **5<sup>^</sup>** SEZIONE **A – Settore Enogastronomia - Cucina (5<sup>^</sup>AC)**

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

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b>
DOCENTE	Petrosino Celestina
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per il secondo biennio degli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini

<p>CONOSCENZE</p>	<p>MODULO 1: Algebra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disequazioni di primo grado.</li> <li>• Equazioni di primo grado</li> <li>• Disequazioni frazionarie</li> <li>• Disequazioni di secondo grado.</li> <li>• Equazioni di secondo grado</li> <li>• Sistemi di disequazione</li> </ul> <p>MODULO 2: Analisi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di funzione</li> <li>• Riconoscimento del grafico di una funzione</li> <li>• La “lettura” del dominio e dell’immagine sul grafico</li> <li>• Funzioni reali di variabile reale: definizione di funzione, dominio e studio del segno</li> <li>• Classificazione delle funzioni reali di variabile reale e determinazione del dominio di una funzione: funzioni polinomiali, razionali e irrazionali, esponenziali e logaritmiche</li> <li>• Funzioni crescenti e decrescenti</li> <li>• Nozione di Limite a livello intuitivo e interpretazione grafica</li> <li>• L’algebra dei limiti</li> <li>• Forme di indecisione <math>+\infty - \infty e \frac{\infty}{\infty}</math></li> <li>• Definizione di funzione continua</li> <li>• Asintoti Verticali e Orizzontali e grafico probabile di una funzione</li> <li>• Il concetto di Derivata</li> <li>• Derivate delle funzioni elementari e algebra delle derivate</li> <li>• Massimi e minimi</li> <li>• Lo studio di una funzione polinomiale e razionale frazionaria, rappresentazione grafica.</li> </ul>
<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura</li> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> </ul>

<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere e fratte</li> <li>• Calcolare limiti di funzioni</li> <li>• Calcolare derivate di funzioni elementari</li> <li>• Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico</li> </ul>
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Conversazione guidata</li> <li>• Imparare facendo</li> <li>• Esercitazioni guidate pratiche</li> </ul>
<p>STRUMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappe concettuali</li> <li>• Formolari utilizzati durante le attività didattiche, verifiche orali e verifiche scritte</li> <li>• Appunti</li> <li>• Schede di lavoro</li> <li>• Libro di testo</li> <li>• Calcolatrice</li> </ul>
<p>VERIFICHE E VALUTAZIONI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risoluzione di problemi ed esercizi</li> <li>• Verifica orale e scritte</li> </ul>

Il docente  
Prof.ssa Petrosino Celestina

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

**Anno scolastico 2023/2024 - Classe 5° – sez. A/cucina**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

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

**CONTENUTI**

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

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li><li>• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</li><li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li><li>• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</li><li>• La ristorazione collettiva</li><li>• Contaminazioni e igiene degli alimenti</li><li>• Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</li></ul>
-------------------	--

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

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

<b>METODOLOGIE</b>	Esercitazione autonome, Conversazione guidata, Lezione frontale e somministrazione di sintesi per lo studio individuale
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da sintesi, mappe concettuali fornite dal docente.

Il docente

Prof.ssa Grazia Patruno

---

**SCHEDA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita
DOCENTE	Prof.ssa Emanuela Impero
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 anglossassone secondo le diverse esigenze del cliente (celiaci e intolleranti al lattosio)

**Modulo 3: la distillazione,acquaviti e liquori**

**-la distillazione e le acquaviti**

**-i sistemi di distillazione**

**-gli alambicchi discontinui**

**-l'alambicco continuo**

**-le principali acquaviti**

**-l'affinamento**

Igiene, Haccp e sicurezza

- Igiene del personale e degli ambienti
- La manutenzione e conservazione dell'utensileria e degli arredi

#### **Modulo 4:la preparazione dei cocktail**

**-le attrezzature**

**-le tecniche di mescita**

**-la mescita con jigger**

**-la mescita free pouring**

**-la mescita a mano libera**

**-le tecniche di miscelazione**

**-la tecnica stir**

**-la tecnica shake**

#### **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: la birra; La produzione e le tipologie**

**-gli ingredienti**

**-come si produce**

**-gli stili di birra**

**-la birra artigianale**

**-il servizio della birra in bottiglia**

**-il servizio della birra rifermentata o non filtrata**

**-servizio della birra alla spina**

**-le regole per una perfetta spilatura**

**-il lavaggio e lo stoccaggio**

**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

**MODULO 10: I COSTI E I PREZZI**

**-CALCOLARE IL FOOD COST**

**-FOOD COST**

**-IL FOOD COST EFFETTIVO**

**-IL PREZZO DI VENDITA**

**-BEVERAGE,COST E PREZZI DEL VINO**

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

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro</li> <li>- Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche</li> <li>- La successione delle vivande, nella grafica del menu e nel servizio</li> <li>- Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail</li> <li>- Le procedure organizzative e la modulistica del settore</li> <li>- Le specialità della cucina regionale</li> <li>- Le tecniche di degustazione e valorizzazione dei vini</li> <li>- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>- Predisporre menù e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</li> <li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> <li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul>

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

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

<b>METODOLOGIE</b>	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.
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Sono stati utilizzati il testo in adozione, appunti, sintesi, mappe concettuali e slide fornite dal docente.

Il docente

Prof.ssa EMANUELA IMPERO

---

## **SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5 CA**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>PROF.SSA TRICARICO MARIA ANNA</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>5^ Cucina - 2023/2024</b>  <b>CHEF E PASTRY CHEF - Tecniche di cucina e pasticceria - TRIENNIO</b> <b>ALMA - Edizioni PLAN</b>

<b>CONOSCENZE</b> <b>Saper individuare le pietanze e menu equilibrati adatti alle differenti esigenze dei clienti anche sulla base delle tradizioni culturali, religiose, intolleranze e malattie.</b> <b>La ristorazione: forme di ristorazione e conoscenza delle loro caratteristiche</b> <b>La gestione operativa di catering e banqueting</b> <b>La qualità alimentare e la sicurezza alimentare</b>	<b>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la produzione e la vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione cottura sottovuoto e a bassa temperatura.</b> <b>Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita salutari, sostenibili ed equilibrati attraverso l'uso di prodotti biologici, a km.0, locali, tradizionali e tipici a tutela del marchio di qualità.</b>
---	---

<p><b>ABILITA'</b> Essere in grado di manipolare semplici alimenti e mantenere ordinata, pulita e in sicurezza la postazione di lavoro/servizio, utilizzando un linguaggio tecnico adeguato.</p>	<p><b>Saper collaborare in team e saper svolgere attività pratica laboratoriale</b> <b>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni</b> <b>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</b> <b>Elaborazione menu</b> <b>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi</b> <b>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.</b> <b>Individuare i prodotti qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari e i criteri di classificazione della qualità</b> <b>Individuare le componenti culturali della gastronomia</b> <b>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</b></p>
--	---

<p><b>COMPETENZE</b>  <b>competenze manuali e pratiche in laboratorio di cucina didattica e capacità di sintetizzare procedure di preparazioni e cotture anche attraverso relazioni e schede tecniche di produzione</b></p>	<p><b>Saper individuare i rischi inerenti al settore ristorativo e porre l'attenzione sulle procedure di igiene e di sicurezza;</b>  <b>Saper elaborare menu della dieta mediterranea. saper distinguere la qualità dei prodotti tipici e di tradizione culturale del territorio</b>  <b>saper realizzare piatti tipici del territorio e per intolleranze alimentari. -</b>  <b>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</b>  <b>Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</b>  <b>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy</b>  <b>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</b>  <b>Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative</b>  <b>Curare tutte le fasi del ciclo cliente</b>  <b>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura e dell'innovazione.</b></p>
---	---

**LA RISTORAZIONE: COMMERCIALE E COLLETTIVA IL CATERING E IL BANQUETING**  
**IL MENU, IL BUFFET E IL FINGER FOOD**  
**LE RISORSE UMANE, IL PERSONALE E IL RUOLO DEI MANAGER**  
**VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI, I MARCHI, I PRODOTTI PUGLIESI**

**CONTENUTI:**

**LA QUALITA' ALIMENTARE:**

- Che cosa si intende per qualità alimentare, sicurezza e tipicità
- Che cosa s'intende per qualità totale e sicurezza alimentare

- Che cosa sono i prodotti biologici e il marchio biologico europeo
- La filiera corta e il chilometro zero
- Alimenti OGM
- Che cosa s'intende per tipicità e marchi di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e DE.CO.
- L'analisi sensoriale
- Le gamme alimentari

#### **LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE**

- Il territorio: la cultura alimentare italiana
- Alimenti e Piatti tipici delle varie Regioni italiane
- REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI; CUCINA E ABBINAMENTO VINI
- Da che cosa sono determinate le culture alimentari
- Il cibo come esperienza culturale

#### **LA SICUREZZA IN CUCINA**

- Che cosa s'intende per sicurezza sul lavoro
- Che cosa s'intende per sicurezza alimentare
- Che cosa s'intende per tracciabilità e rintracciabilità
- Il pacchetto Igiene
- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione: personale, ambienti e attrezzature

#### **LA SALUTE IN CUCINA**

- Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti
- Le allergie, intolleranze e intossicazioni
- Le malattie metaboliche
- I menù per la salute

#### **LA RISTORAZIONE**

- Conoscere le varie tipologie di ristorazione e loro caratteristiche
- L'elaborazione del menu: varie tipologie e criteri di composizione
- Il catering e il banqueting
- Il servizio a buffet
- Tecniche e tecnologie innovative per il banqueting: CBT , SOTTOVUOTO

### **METODOLOGIE**

Sono state realizzate lavori di gruppo in laboratorio dal valore collaborativo, tale da stimolare la partecipazione di tutti gli alunni. Si è preferito partire da esperienze degli stessi studenti, per raggiungere le conoscenze di base o specifiche e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Molti studenti della classe ha svolto un periodo di alternanza scuola-lavoro che ha rafforzato le competenze.

### **STRUMENTI**

Sono stati utilizzati il testo in adozione, dispense personali, sussidi audiovisivi, riviste di settore, film come "il sapore del successo" e "super size me" e l'utilizzo didattico delle attrezzature presenti in laboratorio di cucina uniti a differenti percorsi trasversali di esperienze in aziende/fiere e alcuni progetti dedicati della scuola come il Pranzo Futurista (PCTO).

### **ATTIVITA' LABORATORIALI SVOLTE IN LABORATORIO**

- ✓ LA PARMIGIANA E II RISOTTO ALLA MARINARA
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE DOC
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE DI ALTAMURA DOP
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI; POLPETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ TORTA ST HONORE'
- ✓ I LIEVITATI: FOCACCIA AL ROSMARINO E ALLE PATATE
- ✓ CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE E RICOTTA;
- ✓ RISOTTO SEPPIA E PISELLI
- ✓ REALIZZAZIONE DI UN PRANZO FUTURISTA
- ✓ CUOPPO NAPOLETANO (MATILDE SERAO)
- ✓ MENU GRECIA
- ✓ MENU SPAGNA
- ✓ MENU USA

**Docente di Enogastronomia/cucina  
Prof.ssa Tricarico Maria Anna**

## ***SCHEDA DISCIPLINARE***

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa FRANCESCA SAVINO</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>De Luca-Fantozzi- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA VOL.3 ED. DEA SCUOLA</b>
<b>Classe</b>	<b>5<sup>A</sup> A CUCINA                      4H SETT.LI</b>

### **CONTENUTI:**

**UDA A:        Titolo IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE**

- NUCLEO .1: La rintracciabilità e tracciabilità del prodotto  
              2: La responsabilità del ristoratore e la responsabilità sociale  
              3: La gestione della qualità

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

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

**UDA C:        Titolo IMPARO COME SI PROGRAMMA L'ATTIVITA' AZIENDALE**

- NUCLEO .1 : Il business plan  
NUCLEO .2 : La programmazione ed il controllo della gestione

**ED. CIVICA :** Tutela del cliente e la certificazione di qualità

- Costituzione Repubblicana
- Organi costituzionali: il Parlamento, Il Governo, il Presidente della Repubblica
- Storia dell'U.E. ed organi isituzionali
- Educazione fiscale: evasione ed elusione

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

<b>CONOSCENZE</b>	Conoscere le caratteristiche l'evoluzione e le fasi del marketing. Conoscere le strategie di marketing e tecniche di formazione dei prezzi Conoscere le i canali di distribuzione e l'attività di promozione Conoscere l'importanza e il contenuto del business plan La normativa e caratteristiche sulla tracciabilità.
-------------------	--

<b>COMPETENZE</b>	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare ed interpretare i risultati ottenuti. Saper individuare le risorse per potenziare il turismo e promuovere i prodotti tipici. Saper individuare fasi e procedure per redigere il business plan . Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Saper utilizzare i dati a scelta nella produzione scritta.
<b>ABILITA'</b>	Operare confronti e sintesi disciplinari Operare collegamenti interdisciplinari Operare processi applicativi.

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

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

e dei sotto indicati:

<b>STRUMENTI</b>	Sono stati utilizzati: libro di testo, materiali strutturati e non, lavagna e calcolatrici.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risoluzione di problemi ed esercizi</li> <li>• 2 Verifica orale e 2 scritte a quadrimestre</li> </ul>

la docente

Prof. ssa Francesca Savino

## **SCHEDA DISCIPLINARE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>
<b>DOCENTI</b>	<b>DOCENTI COINVOLTI</b> Prof. ssa Scalone Maria Giovanna Italiano e Storia Prof. ssa Savino Francesca Diritto e tecnica amm.va Prof. ssa Patruno Grazia Sc. e Cultura degli alimenti Prof. ssa Miccolis Lidia Spagnolo Prof.ssa Lopez Roberta Inglese Prof.ssa Impero Emanuela Lab.Sala Prof.ssa Tricarico Marianna Lab. Cucina Prof. Massari Nicola Sc. Motorie
<b>CLASSE</b>	<b>5^ A CUCINA</b> <b>TOT. 33H</b>

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

**TEMI:** Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari

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

#### **COMPETENZE TRASVERSALI**

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

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

<b>CONOSCENZE</b>	<p>Le etichette di alimenti, marchi di qualità degli alimenti.  Tracciabilità e rintracciabilità.  Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali  Certificazioni di qualità del prodotto e del processo  Certificazioni ambientali</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta delle etichette  Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa</p>
	<p>Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro</p>
	<p>Individuare i principali certificati di qualità del proprio settore  Ricerca e analizzare la certificazione di responsabilità sociale</p>

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

**I CITTADINI E LO STATO**

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

**COMPETENZE TRASVERSALI**

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

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

<b>CONOSCENZE</b>	<p>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</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.</p> <p>Individuare organi e funzioni e individuare gli strumenti di democrazia diretta.</p> <p>Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione</p>

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

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

<b>STRUMENTI</b>
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non
Appunti e sintesi. WEB

I docenti

**UDA INTERDISCIPLINARE (2° quadrimestre): La donna ieri, oggi e domani** Discipline coinvolte: Italiano Storia Inglese Spagnolo DTA Sala Cucina Scienze Motorie  
L'obiettivo si propone di educare gli studenti alla dignità ed all'uguaglianza delle persone, al riconoscimento dei diritti, uguali ed inalienabili, fra i due sessi per promuovere il fondamento della libertà, della giustizia e della pace nel mondo mettendo a confronto passato e presente intorno alla figura della donna.

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

classe	5 <sup>^</sup> A CUCINA
--------	-------------------------

disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	MASSARI NICOLA
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, TENNISTAVOLO, BADMINTON, CALCIO BALILLA (sport individuali e di squadra, con adattamenti)
U.D. 2.1	La pratica di gioco
U.D. 2.2	Le regole di gioco
U.D. 2.3	Fondamenti di tecnica e tattica

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

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

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

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

CONOSCENZE del discente	Elementi di primo soccorso e migliore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità in un tutto inscindibile con la psiche, rispetto dell'ambiente all'insegna dell'igiene e salute personale.
COMPETENZE del discente	Tramite il gioco di squadra e esercizi specifici, acquisizione e maggiore padronanza dei gesti tecnici e della tattica, cercando di sviluppare e/o perfezionare le proprie potenzialità psico-fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
ABILITA' 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. Nicola Massari

**I.P.S.S.A.R. “A. Perotti”  
Bari**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

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

**Anno scolastico 2023 - 2024**

**Presentazione della classe**

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

**Obiettivi conseguiti**

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

## METODOLOGIA DIDATTICA

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

## STRUMENTI

### **Attrezzature:**

- Libro di testo in adozione
- 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**

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

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

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

<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p>	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b></li> <li><input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p>	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali</li> <li><input type="checkbox"/> approfonditi e critici</li> <li><input type="checkbox"/> validi e pertinenti</li> <li><input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti</li> <li><input type="checkbox"/> <b>corretti anche se generici</b></li> <li><input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti</li> <li><input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti</li> <li><input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali</li> <li><input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali</li> <li><input type="checkbox"/> inconsistenti</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
<p><b>INDICATORI SPECIFICI*</b></p>	<p><b>DESCRITTORI</b></p>	<p><b>PUNTI</b></p>
<p>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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto</b></li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato</li> <li><input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
<p>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</p>	<p>Comprende il testo in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito</li> <li><input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito</li> <li><input type="checkbox"/> corretto e completo</li> <li><input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo</li> <li><input type="checkbox"/> <b>complessivamente corretto</b></li> <li><input type="checkbox"/> incompleto o impreciso</li> <li><input type="checkbox"/> incompleto e impreciso</li> <li><input type="checkbox"/> frammentario e scorretto</li> <li><input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto</li> <li><input type="checkbox"/> del tutto errato</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
<p>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale</li> <li><input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo</li> <li><input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto</li> <li><input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto</b></li> <li><input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa</li> <li><input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa</li> <li><input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta</li> <li><input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta</li> <li><input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	<input type="checkbox"/> <b>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti</b>	<b>6</b>
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2
	<input type="checkbox"/> L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1
<b>PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)</b>		<b>/100</b>
<input type="checkbox"/> PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		<b>/20</b>

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

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

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

ESAMI DI STATO 2023/ 2024 COMMISSIONE N° \_\_\_\_\_

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

CANDIDATO COGNOME \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura</li> <li><input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura</li> <li><input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li><input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li><input type="checkbox"/> <b>sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b></li> <li><input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto</li> <li><input type="checkbox"/> impreciso e scorretto</li> <li><input type="checkbox"/> molto scorretto</li> <li><input type="checkbox"/> gravemente scorretto</li> <li><input type="checkbox"/> del tutto scorretto</li> </ul>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p><b>6</b></p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento</li> <li><input type="checkbox"/> <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b></li> <li><input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento</li> </ul>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p><b>6</b></p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3 - 1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali</li> <li><input type="checkbox"/> approfonditi e critici</li> <li><input type="checkbox"/> validi e pertinenti</li> <li><input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti</li> <li><input type="checkbox"/> <b>corretti anche se generici</b></li> <li><input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti</li> <li><input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti</li> <li><input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali</li> <li><input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali</li> <li><input type="checkbox"/> inconsistenti</li> </ul>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p><b>6</b></p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
<b>INDICATORI SPECIFICI*</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafo e	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale paragrafo coerenti, efficaci e originali</li> <li><input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale paragrafo coerenti ed efficaci</li> <li><input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo coerenti</li> <li><input type="checkbox"/> Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo complessivamente coerenti</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo adeguati</b></li> <li><input type="checkbox"/> Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo abbastanza adeguati</li> <li><input type="checkbox"/> Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo inappropriati</li> <li><input type="checkbox"/> Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo inadeguati</li> <li><input type="checkbox"/> Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo scorretti</li> <li><input type="checkbox"/> Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafo completamente errati o assenti</li> </ul>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p><b>6</b></p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	<input type="checkbox"/> <b>Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato</b>	<b>6</b>
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	<input type="checkbox"/> <b>Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati</b>	<b>12</b>
	<input type="checkbox"/> Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	<input type="checkbox"/> Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	<input type="checkbox"/> Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
	<input type="checkbox"/> Non inserisce riferimenti culturali	4 – 2
<b>PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)</b>		<b>____/100</b>
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE</b>		<b>____/ 20</b>

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

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

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

#### ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE a.s. 2023/24

##### COMMISSIONE

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione, LSE enogastronomia			
Candidato		Classe	
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo ( <b>max 3 punti</b> )	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	2	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione ( <b>max 6 punti</b> )	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo lacunoso e non pertinente	1	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo superficiale e impreciso	2	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e impreciso	3	

	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e corretto	4	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo adeguato e corretto	5	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo approfondito e corretto	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi <b>(max 8 punti)</b>	Dimostra competenze tecnico - professionali inadeguate e non effettua opportuni collegamenti concettuali	1	
	Dimostra competenze tecnico - professionali scarse ed effettua collegamenti poco pertinenti	2	
	Dimostra competenze tecnico - professionali parziali e effettua in modo stentato collegamenti concettuali	3	
	Dimostra competenze tecnico - professionali appena sufficienti e effettua semplici collegamenti concettuali	4	
	Dimostra competenze tecnico - professionali adeguate e effettua collegamenti concettuali più che sufficienti	5	
	Dimostra competenze tecnico - professionali discrete e effettua collegamenti concettuali e operativi pertinenti	6	
	Dimostra competenze tecnico - professionali complete e effettua collegamenti concettuali e operativi corretti	7	
	Dimostra competenze tecnico - professionali eccellenti e effettua collegamenti concettuali e operativi approfonditi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale <b>(max 3 punti)</b>	Argomenta, con frequenti errori orto-morfosintattici, utilizzando in modo parziale il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, con rari errori orto-morfosintattici, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	2	
	Argomenta, senza errori orto-morfosintattici, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

Data \_\_\_\_\_

La commissione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO . ESAMI DI STATO 2023/2024**

**COMMISSIONE N. \_\_\_\_\_**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
------------	---------	-------------	-------	-----------

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

V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

-----  
-----

-----  
-----

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

**DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. ssa EMANUELA IMPERO SALA**

**CLASSE: 5^A CUCINA**

**Studenti coinvolti: N° 13 di cui n° 7 maschi e n° 6 femmine**

**Attività: stage in azienda e incontri con esperti.**

<b>ALUNNO</b>	<b>TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO</b>

### CONSIDERAZIONI FINALI

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2023/24 ha coinvolto la classe 5^ CA, ad oggi nell'anno scolastico 2023/24, il percorso riguarda 13 studenti,

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore e delle attività con esperti, ha avuto inizio nel 2023 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 6 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri studenti hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

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.

### 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.

Bari, 7 maggio 2024

Il tutor scolastico

Prof.ssa EMANUELA IMPERO