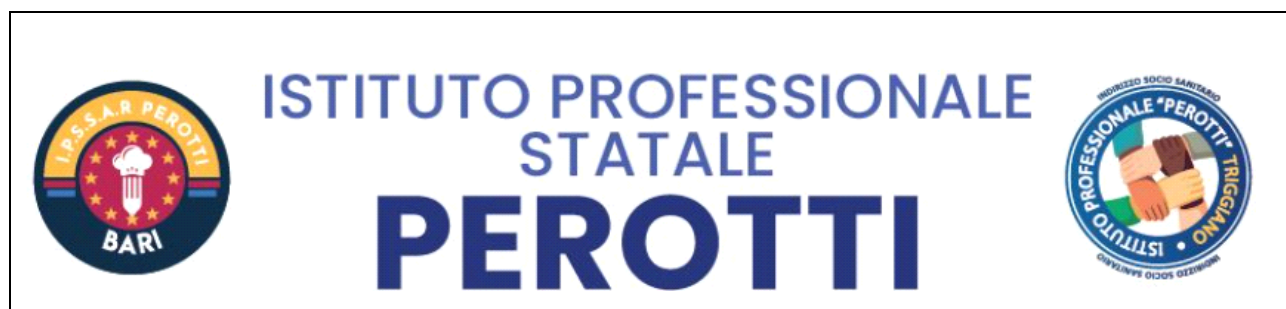




ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ai sensi del D.Lvo 62/2017- O.M. prot n. 55 del 22/03/2024)

Classe 5[^] Sez. C

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore: Prof.ssa Mariella Serafino

Redatto in data 07 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Leonardo Castellana)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socioculturale del territorio.*
2. *Profilo professionale competenze*
- 2.1. *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel “settore di Enogastronomia - Sala e vendita”)*
3. *Quadro orario: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.*
4. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe).*
5. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
6. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici.*
7. *Percorso di Educazione Civica*
8. *Attività di recupero.*
9. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti*
10. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)*
11. *Progetti ed attività integrative di arricchimento offerta formativa e altre*
12. *Commissari Esami di Stato*
13. *Verifiche in vista degli Esami di Stato*
14. *Nodi concettuali*
15. *Credito scolastico*
16. *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 "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socioeconomiche territoriali e nazionali. L'Istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

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

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

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

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

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

Obiettivi specifici in termini di competenze professionali:

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

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	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		spazio di flessibilità entro il 40% dell’area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO				
Scienza e cultura dell'alimentazione			3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	4 di cui 2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			7+1	5+2	5+1
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita				2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	15 (15 + 3 Francese, Spagnolo)	15 (15 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (15 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

4. LA STORIA DELLA CLASSE

N°	Alunno		Provenienza
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

N. totale alunni: 16; di cui maschi n °12 e femmine n° 4.

Iter della classe

Frequenza. La classe è costituita da 16 alunni, di provenienza eterogenea. La quasi totalità risiede a Bari e la restante parte nei paesi limitrofi. Il gruppo classe risulta abbastanza integrato, dal momento che sin dal terzo anno scolastico ha mantenuto il nucleo originario anche se privato di alcuni componenti per abbandono scolastico o per passaggio dal diurno al serale (come è avvenuto nel corso di quest'anno scolastico per due alunni). La classe ha evidenziato nel corso dell'anno, una frequenza abbastanza regolare per una buona parte degli alunni e discontinua per qualche elemento, dovuta anche alle condizioni socioeconomiche delle famiglie di appartenenza, a problemi di salute e ad una scarsa motivazione allo studio. Nella prima parte dell'anno, per alcuni alunni, gli ingressi alla seconda ora sono stati frequenti, ciò ha creato non pochi disagi per rimanere al passo con i più assidui. Non sono mancate, pertanto, le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e per guidarli ad un migliore rendimento. Le famiglie degli alunni poco volenterosi e con una frequenza altalenante sono state costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli.

Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo o ha partecipato a gare e concorsi anche a carattere nazionale, riportando riconoscimenti lusinghieri; inoltre, la classe ha partecipato

ad eventi organizzati dalla scuola-anche nell'ambito del PCTO- che, se da un lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, dall'altro hanno favorito il processo complessivo di maturazione.

Nel corso dell'anno, la classe ha avuto un atteggiamento costante e diversificato per metodo di studio, profitto e applicazione. Il Consiglio di classe ha cercato di evidenziare tale atteggiamento, invitando la scolaresca a prendere consapevolezza della necessità di convogliare in una maniera più proficua gli sforzi e costruire così un percorso di studio di maggiore spessore, in vista dell'Esame di Stato. Sono state messe in atto strategie e iniziative anche individualizzate per consentire a tutti di rimettersi al passo e colmare le lacune.

Comportamento: nel corso del triennio, la classe ha avuto la continuità didattica per alcune discipline, fatta eccezione per Matematica, Inglese, Scienza e Cultura degli Alimenti Cucina e Sala.

L'avvicendamento di tali docenti, ha causato un comprensibile disagio, soprattutto ad inizio anno scolastico, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse. Durante l'anno, le difficoltà legate a nuove metodologie di studio, si sono via via appianate.

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. Nella prima parte dell'anno, la classe presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione del lavoro assegnato a casa. Ciò ha richiesto un costante impegno per creare un percorso di studio organico e proficuo nonché per 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 di ognuno. La partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una sufficiente motivazione all'apprendimento, anche se per alcuni si è resa più difficile per la presenza di carenze diffuse e per una frequenza non regolare. Nella classe, solo un gruppetto di allievi si è mostrato più motivato e collaborativo.

Il primo quadrimestre si è concluso con risultati diversificati: un gruppo di alunni ha raggiunto un profitto discreto, qualcuno si è distinto particolarmente ottenendo un rendimento ottimo; inoltre, la maggior parte si è attestata su livelli sufficienti e per i più deboli sono state poste in atto tutte le strategie per colmare alcune difficoltà e raggiungere risultati quasi sufficienti. Sul piano del comportamento, la classe ha mantenuto sempre un atteggiamento rispettoso nei riguardi del contesto scolastico.

Profitto: Le capacità logiche, interpretative, espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono i risultati conseguiti dagli stessi. Un gruppo di alunni ha conseguito, tenuto conto del livello di partenza, delle singole capacità, dell'impegno profuso, risultati discreti; per qualcuno, di livello modesto, la preparazione risulta mediamente sufficiente.

Per ciò che concerne i percorsi formativi i risultati sono stati soddisfacenti anche per il coinvolgimento degli alunni.

Quanto ai contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline. Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero in itinere.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente coordinatrice: prof.ssa Serafino Mariella

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Serafino	Mariella
Inglese (1^ lingua)	Lopez	Roberta
Francese (2^ lingua)	Semeraro	Francesca
Matematica	Deserio	Gerolama
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Tamburrino	Riccardo
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Poto	Salvatore
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Minini	Sara
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno didattico	Marra	Maria
Sostegno didattico	Pantaleo	Anna Teresa

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 da studenti che si sono impegnati in modo accettabile, acquisendo conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta meno evidente per un gruppetto, e per lo più di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare.

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.

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali

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

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base

- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

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

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

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

Attrezzature e materiali didattici

DISCIPLINA	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X		X	X		
Lab. Enogas. Sala e Vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTA	X	X				X
Matematica	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. Solidali nel pericolo, fondamenti di protezione civile (1° quadrimestre) e Facciamo impresa sostenibile.

Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell'educazione Civica e la sua declinazione trasversale hanno coinvolto le seguenti discipline: DTA, Storia, Francese, LAB. di Sala, Italiano, LAB. di Cucina, Scienze degli Alimenti.

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: L’IMPRESA DI QUALITÀ’ (ore 15) con l'obiettivo di conoscere funzioni e atti normativi fondamentali dell’Unione Europea, con specifico riferimento al settore economico di appartenenza, riconoscendo i comportamenti dannosi per l’ambiente, la società e i diritti umani.

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

NUCLEO TEMATICO 1. CITTADINI E LO STATO (ore 18)

con l'obiettivo di far acquisire la capacità dell'individuo di esercitare consapevolmente i propri diritti in campo economico, sociale e politico, agendo con senso di legalità e solidarietà sociale, riconoscendo e condannando comportamenti illegali, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

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 curriculari, mediante:

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

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

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

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

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

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

Tutti gli alunni hanno svolto le ore previste e soltanto alcuni non le hanno completate. Nel corso del terzo anno, nell'ambito del PCTO, la classe ha svolto il corso on-line sull'HACCP, finalizzato all'acquisizione della certificazione, durante il corrente anno scolastico, il corso on -line riguardante la sicurezza sul lavoro, entrambi indispensabili per l'inserimento nel mondo lavorativo. Per ciò che concerne l'attività di orientamento in uscita, la classe ha partecipato a degli

incontri presso la Fiera del Levante, al “SALONE DELLO STUDENTE” BTM; inoltre, ha partecipato all’I.T.S.T. MANAGEMENT ALTA FORMAZIONE a scuola.

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 Realizzato il 21/12/23	Pianificazione e organizzazione di un evento a tema	• Italiano/Storia • Scienza degli Alimenti • Lab. Cucina • Lab. Sala • Inglese • Francese • 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 :

TITOLO	OBIETTIVI	SOGGETTI COINVOLTI
PROGETTO CINEMA E TEATRO: “Io Capitano” “Hill of vision “ (Presso ANCHE CINEMA) “C’è ancora domani” (presso GALLERIA) Documentario “SERRE” (presso Cinema SLENDOR)	- educazione all’immagine e al linguaggio filmico e della cultura cinematografica e teatrale - promuovere la visione critica. - favorire riflessioni e approfondimenti sulle tematiche trattate	Tutta la classe
PROGETTO L'INFORMAZIONE E PROMOZIONE DELLA DONAZIONE SANGUE FIDAS -Donazione sangue INCONTRO con l'Associazione ADMO	Sensibilizzare gli studenti alla donazione volontaria, anonima, gratuita e periodica. Fornire informazione per far conoscere agli studenti le possibilità di curare le malattie quali la leucemia, le neoplasie del sangue tramite trapianti e sensibilizzare ad iscriversi al Registro italiano del Midollo Osseo	Tutta la classe
PROGETTO BARI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE • Visita ai luoghi dell’Antifascismo a Bari, in collaborazione con l’ANPI. • Incontro con l’Autore: dott.” Franco Introna”, presentazione del libro “Il bombardamento di Bari del 2 dicembre 1943”	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 rinascita del Paese. Favorire e stimolare il senso critico attraverso la lettura. Riflettere sull’ampia varietà culturale e sulle vicende storiche del proprio territorio	Tutta la classe

ALTRE ATTIVITA'

CONCORSO DI CUCINA	Finalizzato al potenziamento delle competenze curriculari in "Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Settore cucina "per acquisire competenze sulle modalità di svolgimento dei concorsi di cucina.	Alcuni alunni
VISITA GUIDATA: Torrefazione QUARTA CAFFE' Lecce	Fornire spiegazioni del Ciclo produttivo aziendale del caffè, dall'arrivo del caffè verde fino allo stoccaggio del prodotto imbustato; riflettere sulla filiera del caffè, dalla piantumazione dei chicchi sino alla creazione dell'espresso certificato italiano in tazza.	Tutta la classe
BTM -Business-Tourism Management	Ascoltare esperti ed istituzioni sulle tematiche più attuali nel mondo in continua trasformazione del turismo; presentare e sostenere colloqui di lavoro con le numerose aziende presenti.	Tutta la classe
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 delle conquiste civili del Novecento.	Tutta la classe

12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

IL Consiglio di classe, tenuto conto della situazione della stessa e di quanto stabilito dall' art.12 comma 2 O.M. 55 del 22 /03/2024 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	PATRUNO GRAZIA
LAB. ENOG. CUCINA	POTO SALVATORE
LINGUA FRANCESE	SEMERARO FRANCESCA

Il consiglio di classe ha individuato come terza materia interna, la seconda Lingua Francese insegnata dalla docente Francesca Semeraro per i seguenti motivi:

- situazione della classe
- disciplina appartenente all'area professionalizzante
- competenze acquisite dagli studenti
- continuità didattica nel Triennio

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

Tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale organizzativo–didattico dell'Istruzione professionale, di cui al Dlg n. 61 del 2017, il CDC ha stabilito di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'Esame di Stato effettuando simulazioni delle prove:

- 1) 17/04/2024 – seconda prova, in base ai nuclei tematici e tipologie previsti dal Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 164 del 15/06/2022, durata massima della prova: sei ore.
- 2) 23/04/2024 – prima prova della durata di sei ore.

Il CDC ha convenuto di non svolgere la prova pratica per mancanza di personale e di spazi sufficienti.

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

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

14. NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3)

Made in Italy
Sicurezza e contaminazione
Sostenibilità e qualità
Rivoluzioni

15 . CREDITO SCOLASTICO (ART. 11 O.M. N. 55 DEL 22/03/2024)

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

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **se sussistono i seguenti requisiti:**
 - assiduità nella frequenza
 - impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo e nella disciplina alternativa,
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
 - corso HACCP; Sicurezza e relativi attestati e certificazioni.
 - 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 7 maggio 2024

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
SERAFINO MARIELLA	Italiano e Storia	
LOPEZ ROBERTA	Inglese	
SEMERARO FRANCESCA	Francese	
TAMBURRINO RICCARDO	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
DESERIO GEROLAMA	Matematica	
PATRUNO GRAZIA	Scienze e cultura dell'Alimentazione	
POTO SALVATORE	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
MININI SARA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	
CAGNETTA LUIGI	Scienze Motorie e Sportive	
LEONE GIANVITO	Religione cattolica	
MARRA MARIA	Sostegno didattico	
PANTALEO ANNATERESA	Sostegno didattico	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Serafino Mariella)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Leonardo Castellana)

16. ELENCO ALLEGATI

- *Schede disciplinari di tutte le discipline*
- *Relazione percorso triennale per le competenze trasversale e per orientamento (ex ASL) rilasciata dal tutor*
- *Griglie di valutazione*
- *Plico riservato n. 4*

SCHEDA DISCIPLINARI

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

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa SERAFINO MARIELLA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco-Paola Manfredi "Scoprirai leggendo" , vol. 3 Ediz. Scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

Il panorama letterario tra Ottocento e Novecento

IL POSITIVISMO: l'ideologia di fine Ottocento.

Il romanzo della realtà: **Naturalismo e Verismo**

Una scrittrice del Vero: **Sibilla Aleramo**: *La presa di coscienza di una donna* (da una donna, cap. XII)

GIOVANNI VERGA

La vita e la poetica

La stagione del Verismo

"I Malavoglia": *La famiglia Toscano*; *L'inizio dei Malavoglia*

Novelle, *La Lupa*

Fantasticherie (da *Vita dei campi*)

Rosso Malpelo (da *Vita dei Campi*)

Il panorama culturale del primo Novecento:

IL DECADENTISMO

Prosa e poesia del Decadentismo:

GIOVANNI PASCOLI

La vita e il percorso delle opere;

La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico;

Myricae: temi e linguaggio

Analisi delle poesie: *Lavandare*, *X Agosto*, *Il Lampo*,

GABRIELE D'ANNUNZIO

Le idee e la poetica

Estetismo: "Il Piacere": analisi generale.

Superomismo: "Le vergini delle rocce" analisi generale

Panismo: "*La pioggia nel pineto*". Analisi generale

LE AVANGUARDIE: LE NUOVE FRONTIERE DELLA POESIA IN ITALIA

Il Futurismo: le innovazioni di Filippo Tommaso Marinetti

Caratteristiche del movimento

Marinetti “Zang tumb tumb “*la battaglia di Adrianopoli*”.

Approfondimento : La cucina Futurista

IL ROMANZO NEL NOVECENTO

LUIGI PIRANDELLO

La vita e la poetica:

L’Umorismo: *La vecchia imbellettata*

Vita- Forma: il tema delle “maschere”

“Il fu Mattia Pascal”: trama, struttura e temi.

Adriano Meis:” porta i fiori alla sua tomba” (cap. VIII)

La Patente- Il treno ha fischiato

“ITALO SVEVO

La vita e la poetica

Il tema dell’Inetto

Tre romanzi: Una Vita- Senilità - La Coscienza di Zeno: La destrutturazione del personaggio

Dalla Coscienza di Zeno, capitolo III *Il fumo*

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita e la poetica

“L’Allegria” analisi delle poesie: *Sono una creatura, Veglia, Fratelli, Soldati.*

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del 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
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche simili
COMPETENZE	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare <u>un testo scritto</u> .
	Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
	Saper comprendere gli elementi di un’opera letteraria.
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, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.
--

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.
--

Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica degli alunni
--

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi della biblioteca scolastica, dizionari.
--

Docente

Serafino Mariella

I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”
SCHEMA DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Mariella Serafino
LIBRO DI TESTO	“ <u>Attraverso i secoli</u> ”, Zaninelli-Cristiani. Classe quinta- Libro in chiaro. Ed. Atlas

CONTENUTI

L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

La nascita della società di massa
Nuovo sistema di produzione industriale
La catena di montaggio: il Taylorismo
Nascita del mercato e partiti di massa
La “Belle époque”: la borghesia, protagonista del benessere
L'Età giolittiana: l'Italia tra fine Ottocento inizi Novecento

Approfondimento. Giolitti: l'uomo dal doppio volto;
La nascita dell'Albergo nella Belle Epoque

LA GRANDE GUERRA

Le cause della I guerra mondiale, gli schieramenti
Lo scoppio della guerra: l'attentato di Sarajevo
L'Italia dalla neutralità all'intervento
Le vicende militari
La svolta del 1917
I Trattati di pace, le conseguenze.
Il dopoguerra
La crisi del 1929: il New Deal

Approfondimento: Il Cibo di guerra- La trincea

I REGIMI TOTALITARI EUROPEI

Lo Stalinismo: i caratteri
Il dopoguerra in Italia: il “biennio rosso” e i “Fasci di combattimento”
Nascita del Movimento Fascista: BENITO MUSSOLINI al potere
Dalle “leggi fascistiche”: al consolidamento del regime
La Fascistizzazione della società
il Nazismo: ADOLF HITLER
La Germania: dalla crisi del dopoguerra alla nascita del Nazismo
La “Nazificazione” della società

Approfondimento: I campi di sterminio – La Shoah

Le pietre di inciampo a Bari

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Cause e schieramenti. Le origini e fasi del conflitto
Le Annessioni e l'invasione della Polonia
L'ingresso in guerra dell'Italia
La situazione in Italia: dalla caduta di Mussolini alla Liberazione
La Resistenza e la fine della guerra
La nascita della Repubblica
I Trattati di pace e le conseguenze.

Approfondimento: Le Foibe

IL MONDO BIPOLARE: IL SECONDO DOPOGUERRA

Cenni

L'Europa divisa: Usa e Urss le nuove super potenze.
Il muro di Berlino.
La fine dell'URSS.

STORIE SETTORIALI

- Il cibo del soldato in guerra
- L'alimentazione durante il fascismo: la battaglia del grano e l'autarchia;
- La cucina futurista
- La pasta degli alleati

Approfondimento: Il manifesto di Ventotene

Visione dei seguenti film: Io Capitano - Hill of Vision – C'è ancora domani

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
ABILITÀ	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di

	effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo
--	--

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e schemi di sintesi forniti dal docente.

Il docente

Prof.ssa Mariella Serafino

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

Anno Scolastico 2023/2024

Docente	SEMERARO FRANCESCA		
Classe	5 CC	Materia	LINGUA FRANCESE

CONOSCENZE

MODULO 1.0: PRECIS D'HISTOIRE

MODULO 1.1: LA CUISINE AVANT LA REVOLUTION

MODULO 1.2: LA REVOLUTION FRANCAISE

MODULO 1.3: L'EPOQUE DE NAPOLEON

MODULO 1.4: LE SECOND EMPIRE

**MODULO 1.5: LE XXe SIECLE – LA NOUVELLE CUISINE - LA GASTRONOMIE
MOLECULAIRE**

MODULO 2.0: BIEN-ETRE ET QUALITE

**MODULO 2.1: QUE VEUT DIRE BIEN MANGER? LA PYRAMIDE ET LES GROUPES
ALIMENTAIRES**

MODULO 2.3: LES CINQ COULEURS DU BIEN-ETRE

MODULO 2.4: LES MENUS RELIGIEUX

**MODULO 2.5: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE ET EN ITALIE-LE SLOW
FOOD – LES ALIMENTS BIO – LES OGM**

MODULO 3.0: SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE

MODULO 3.1: LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET SES METHODES

MODULO 3.2: INTOXICATIONS – INTOLERANCES – ALLERGIES

MODULO 3.3: L'HACCP

MODULO 3.4: REGIMES ET NUTRITIONS: L' ALIMENTATION DU SPORTIF, DE LA FEMME

MODULO 4.0: LES LIEUX DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1: LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

MODULO 4.2: LES RESTAURANTS BIO

MODULO 4.3: LE STREET - FOOD

COMPETENZE

La conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali conseguiti da una buona parte di alunni risultano buoni.

Discrete risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti al proprio ambito professionale per pochissimi alunni, così come le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione nelle attività didattiche proposte e la capacità di relazione verso la civiltà straniera francese.

Alcuni alunni hanno evidenziato uno studio più costante ed approfondito che ha permesso loro il conseguimento di eccellenti competenze linguistiche in ambito professionale.

TESTI DI RIFERIMENTO	
Titolo:	
PASSION, CHEF ET PATISSIER (ZANOTTI – PAOUR, ED. S. MARCO)	

La docente

Prof.ssa Francesca Semeraro

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

Anno Scolastico 2023/2024

CLASSE: V cucina CC

A.S. 2023- 2024

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:

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

- 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 l'accuratezza grammaticale

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.

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

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	DESERIO GEROLAMA
LIBRO DI TESTO	COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA- PER IL SECONDO BIENNIO DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI - VOLUME A - AUTORI: SASSO/FRAGNI - EDITORE: PETRINI

CONTENUTI:

Modulo 1: Algebra

Modulo 2: Introduzione all'analisi

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

CONOSCENZE	Modulo 1: Algebra • Equazioni di primo e di secondo grado intere e fratte. • Disequazioni di primo e di secondo grado intere e fratte. • Sistemi di disequazioni.
	Modulo 2: Introduzione all'analisi • Il concetto di funzione. • Funzione reale di variabile reale: definizione e classificazione. • Riconoscimento del grafico di una funzione. • Dominio e immagine: definizione e lettura sul grafico. • Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali. • Intersezione con gli assi e studio del segno di una funzione razionale intera e fratta. • Primo studio di una funzione razionale intera e fratta: calcolo del dominio, eventuali intersezioni con gli assi, segno della funzione, rappresentazione nel piano cartesiano degli elementi trovati e delle regioni dove giace il grafico della funzione. • Funzioni crescenti e decrescenti: definizioni e deduzione dal grafico degli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente.

	• Il concetto di limite. Approccio grafico al concetto di limite. Deduzione del valore dei limiti dall'osservazione del grafico. • Definizione di funzione continua e calcolo dei limiti di una funzione razionale intera e fratta. • L'algebra dei limiti. • Calcolo dei limiti che si presentano nella forma indeterminata $+\infty - \infty$. • Cenni sugli asintoti orizzontali e verticali: definizione e significato.
COMPETENZE	• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico. • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
ABILITA'	• Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere e fratte. • Acquisire il concetto di funzione e saperla classificare. • Saper effettuare un primo studio di una funzione razionale intera e fratta. • Calcolare i limiti di funzioni razionali intere e fratte. • Dall'osservazione del grafico saper dedurre le caratteristiche di una funzione (dominio, immagine, eventuali punti di intersezione con gli assi, segno della funzione, crescita/decrecita, limiti, asintoti orizzontali e verticali).

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

METODOLOGIE
• Lezione frontale • Lezione dialogata • Conversazione guidata • Imparare facendo • Esercitazioni guidate

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

- Materiale fornito dal docente: appunti, esercizi svolti, mappe e schemi. Il materiale quasi sempre è stato pubblicato su Classroom.
- Libro di testo
- Calcolatrice

La docente

Prof.ssa Gerolama Deserio

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

Anno Scolastico 2023/2024

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:

CONOSCENZE	• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • La ristorazione collettiva • Contaminazioni e igiene degli alimenti • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
COMPETENZE	• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della

	clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
ABILITA'	• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di igiene, sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

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

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

Il docente

Prof.ssa Grazia Patruno

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

Anno Scolastico 2023/2024

DOCENTE	Prof. Riccardo Tamburrino
CLASSE	V C cucina
MATERIA	Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ristorativa

Conoscenze:

Modulo 1: Titolo IL MERCATO TURISTICO

- U. D. 1.1 CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA DI TURISMO
- U. D. 1.2 ANALISI DEL COMPORTAMENTO DI ACQUISTO
- U. D. 1.3 DESTAGIONALIZZAZIONE E FLUSSI TURISTICI

Modulo 2: Titolo IL PRODOTTO TURISTICO

- U. D. 2.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO TURISTICO
- U. D. 2.2 IL BEP
- U. D. 2.3 IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO
- U. D. 2.4 IL B&B NELLA LEGISLAZIONE DELLA REGIONE PUGLIA

Modulo 3: Titolo IL MARKETING DELL'AZIENDA TURISTICA

- U. D. 3.1 PRINCIPI GENERALI
- U. D. 3.2 PRODOTTO, PREZZO, DISTRIBUZIONE E PROMOZIONE
- U. D. 3.3 IL WEB MARKETING

Modulo 4: Titolo IL BUSINESS PLAN

- U. D. 4.1 STRUTTURA E CONTENUTO
- U. D. 4.2 ANALISI SWOT
- U. D. 4.3 IL BUSINESS PLAN DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Modulo 5: Titolo IL BUDGET

- U. D. 5.1 LE FASI DELLA PROGRAMMAZIONE: L'ANALISI SWOT
- U. D. 5.2 DAI BUDGET SETTORIALI AL BUDGET GENERALE
- U. D. 5.3 IL CONTROLLO BUDGETARIO (cenni)
- U. D. 5.4 I FINANZIAMENTI DELLO STATO: IL NIDI

Competenze:

Rispetto agli obiettivi fissati e relative alle competenze da acquisire nel corso dell'a.s., ed in particolare:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Abilità:

1. La maggior parte degli studenti ha una buona conoscenza degli argomenti.
2. Un numero esiguo di alunni possiede una visione più articolata e approfondita.
3. Sufficiente la padronanza lessicale e l'uso appropriato della terminologia specifica.
4. Le competenze acquisite nei processi applicative sono soddisfacenti.
5. Pochi gli alunni che autonomamente riescono ad applicare e collegare le conoscenze acquisite nella disciplina e tra quest'ultima e le altre, gli altri necessitano di una opportuna guida.

Metodologie:

Lezioni frontali, individuali e collettive; lavori di gruppo e di ricerca; metodi induttivi e deduttivi facendo riferimento a 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 degli alunni

Strumenti:

Libro di testo: *De Luca – Fantozzi: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*; quotidiani, riviste, sistemi audiovisivi.

Il Docente
(Riccardo Tamburrino)

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

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	Educazione Civica
DOCENTI DI:	Storia, Italiano, DTA, Sala, Cucina, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti, Scienze motorie, Matematica.
CLASSE	V C enogastronomia

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

I CITTADINI E LE ISTITUZIONI

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Principi fondamentali

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

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

Legalità: evasione ed elusione.

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

L'IMPRESA DI QUALITÀ

TEMI: Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari.

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

COMPETENZE TRASVERSALI
Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in economico, sociale e politico. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui. Portare a termine gli impegni con responsabilità. Individuare e rappresentare comportamenti miranti allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio.

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

CONOSCENZE	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri
	Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione. L'ordinamento costituzionale.
	L'Unione europea e i suoi organi. La cittadinanza Europea.
	I reati tributari
	Le etichette di alimenti e acque, i marchi di qualità degli alimenti. Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali. Certificazioni di qualità del prodotto e del processo Le certificazioni sulla sicurezza e salute
ABILITA'	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione. Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
	Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione

	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta e adeguata delle etichette. Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa e le principali distinzioni. Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
--	---

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

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

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non, proiezioni cinematografiche, appunti e sintesi,
Computer, lavagna multimediale.

I DOCENTI

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Poto Salvatore
LIBRO DI TESTO	5^ cucina - 2023/2024 CHEF E PASTRY - Tecniche di cucina e pasticceria ALMA - Edizioni PLAN

CONOSCENZE saper individuare le pietanze e menù equilibrati adatti alle differenti esigenze dei clienti, trasformandola in un'esperienza sensoriale.	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. Predisporre servizi e menù 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 ed equilibrati.
ABILITA' essere in grado di manipolare semplici alimenti e mantenere ordinata, pulita e in sicurezza la postazione di lavoro/servizio, utilizzando un linguaggio tecnico adeguato.	saper collaborare in team e saper svolgere attività laboratoriale di tipo enogastronomia settore cucina approfondire quanto acquisito nel percorso triennale, competenze pratiche e competenze teoriche presenti nel libro di testo saper relazionare per iscritto, l'esperienza appresa in aula, in laboratorio e nel PTCO
COMPETENZE 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	saper individuare i rischi inerenti al settore ristorativo e porre l'attenzione sulle procedure di igiene e di sicurezza; saper elaborare menù della dieta mediterranea. saper distinguere la qualità dei prodotti tipici e di tradizione culturale del territorio saper realizzare piatti tipici del territorio e per intolleranze alimentari.

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:

MODULO1: Tecniche di Catering e Banqueting

MODULO2: Il concetto di HACCP

MODULO3: I Marchi e prodotti tipici.

MODULO4: Il menù e l'armonia del gusto

MODULO5: I metodi di cottura innovativi, il buffet e il finger food.

MODULO6: Lo staff, il personale e l'innovazione in cucina. La cucina secondo August Escoffier, La formazione e l'aggiornamento professionale.

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 I 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)

Docente

Prof Poto Salvatore

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

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE	SARA MININI
LIBRO DI TESTO	SALA BAR SMART CUCINA– QUARTO E QUINTO ANNO – OSCAR GALEAZZI - HOEPLI
CLASSE	5 CC

CONTENUTI:

MODULO 1: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

- La tipicità come elemento strategico;
- Che cos'è il prodotto tipico;
- Il valore del prodotto tipico;
- Forze e debolezze dei prodotti tipici;
- Il ruolo dei consumatori e la loro visione dei prodotti tipici;
- I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari
- Presentazione dei prodotti, delle pietanze e dei vini italiani ed internazionali più rappresentativi;
- La puglia e il suo turismo enogastronomico

MODULO 2: IL MONDO DEL VINO

- Presentazione e servizio del vino;
- La degustazione, esame visivo, olfattivo e gustativo;
- Abbinamento cibo-vino

MODULO 3: IL MONDO DEI COCKTAIL

- La linea per la realizzazione dei cocktail;
- La preparazione dei cocktail;
- La vendita dei cocktail;
- Categorie e cocktail mondiali

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

CONOSCENZE	Saper adottare il giusto approccio di comunicazione con il datore di lavoro, i colleghi e i clienti
	Conoscere e saper valorizzare i prodotti tipici del territorio regionale, conoscere cucina e vini della regione di appartenenza
	degustare e abbinare il vino, conoscere cucina e vini della regione di appartenenza
	Conoscere i principali cocktail mondiali
COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
	Controllare le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
	Conoscere i principali cocktail mondiali
ABILITA'	Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
	Applicare in modo autonomo il metodo HACCP
	Individuare l'importanza delle produzioni locali per la promozione e valorizzazione del territorio
	Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione

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

METODOLOGIE
Lezione frontale, Cooperative learning, Learning by doing, Role-playing, Lezione multimediale, Esercitazione guidata, Approccio deduttivo

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati il testo in adozione, film, mappe concettuali, LIM, web e schede di lavoro

Il docente

Prof.ssa Sara Minini

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

Anno Scolastico 2023/2024

classe	5 [^] CC
--------	-------------------

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

CONTENUTI

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

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

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

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

MODULO 5	TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO
U.D. 5.1	I traumi nello sport

U.D. 5.2	Elementi di primo soccorso
----------	----------------------------

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

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

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

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

e dei seguenti

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

Il docente
prof. Luigi Cagnetta

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

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	Prof. LEONE GIANVITO
LIBRO DI TESTO	Salani M. A lauto convito , ed. Dehoniane Bo (CED)

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione; • identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; • scelte di vita, vocazione, professione; • il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
ABILITA'	• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; • riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo; • riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

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

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

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

Il Docente
Prof. Gianvito Leone

**RELAZIONE PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E
PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL) RILASCIATA DAL TUTOR**



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

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

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

RELAZIONE FINALE

TUTOR SCOLASTICO
PROF. POTO SALVATORE

CLASSE: 5[^]C CUCINA

Attività:

- **Stage in azienda**
- **Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola**
- **Orientamento presso la Fiera di Bari**

L'organizzazione del tirocinio, svolto in aziende del settore ristorativo, ha avuto inizio nel 2021 solamente per uno studente.

Il progetto PCTO “Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento” attivato nell'anno scolastico 2022/23 ha coinvolto la classe 5^a cucina C per un totale di 16 alunni.

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 alunni hanno maturato le esperienze dei tirocini formativi sono state apprezzabili. Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite nell'ambito del percorso scolastico e ha permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro e con le sue regole.

Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e con i tutor aziendali. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l'esperienza in modo molto positivo.

I titolari delle aziende degli alunni che hanno già concluso l'esperienza di stage si sono detti soddisfatti del lavoro e dell'impegno 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.

Le attività sono state svolte con la supervisione di un tutor (aziendale) per tutta la durata dell'alternanza e hanno previsto funzioni di:

- Supporto dell'inserimento dell'alunno nel contesto aziendale e monitoraggio del livello di soddisfazione rispetto all'attività quotidiana;
- Condivisione con l'allievo delle norme che regolano la vita aziendale;
- Affiancamento dell'allievo nella operatività dell'azienda nel suo complesso e dei processi lavorativi e relative tempistiche;
- Garanzia della realizzazione del progetto formativo programmato.

Le attività svolte sono state individuate in funzione degli obiettivi di apprendimento e delle competenze associate al PCTO. Tali obiettivi sono stati individuati in funzione delle lezioni oggetto della trattazione teorica.

Il tutor scolastico

Prof. Poto Salvatore

ALLEGATO B
Griglie di valutazione delle prove scritte e orali

ESAMI DI STATO 2023/ 2024 COMMISSIONE N° _____

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

CANDIDATO/A COGNOME _____
NOME _____

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

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

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

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

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

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

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

CANDIDATO/A **COGNOME** _____
NOME _____

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

	☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura ☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura ☐ talvolta impreciso e/o scorretto ☐ impreciso e scorretto ☐ molto scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16

	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2

	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		/20

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

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

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

ESAMI DI STATO 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	Sa produrre un testo: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente	10 9 8 7 6 5 4

	☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente ☐ del tutto incoerente	3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura ☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura ☐ talvolta impreciso e/o scorretto ☐ impreciso e scorretto ☐ molto scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici validi e pertinenti validi e abbastanza pertinenti corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti	2
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	12
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
Non inserisce riferimenti culturali		4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____ / 20

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

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

COMMISSIONE _____

PRESIDENTE

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

COMMISSIONE

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

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta, con frequenti errori orto-morfosintattici, utilizzando in modo parziale il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, con rari errori orto-morfosintattici, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	2	
	Argomenta, senza errori orto-morfosintattici, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3	
Punteggio totale della prova			

Data _____

La commissione

_____	_____	_____
_____	_____	_____

Il Presidente _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO. ESAME DI STATO 2023/2024. COMMISSIONE N. ____

ALUNNO: _____ DATA _____ CLASSE _____

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

IL PRESIDENTE

PLICO RISERVATO N.4