



**ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI**



ESAME DI STATO

Anno scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lgs 62/2017- O.M. 55 del 22 marzo 2024)

Classe 5 Sez. A

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

Indirizzo Enogastronomia- Sala vendita

Corso serale

Docente Coordinatrice: Prof.ssa Rosa Fumo

Bari, 07 maggio 2024

**Il Dirigente Scolastico
(Prof. Leonardo Castellana)**

INDICE

1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio
2. PECUP Enogastronomia e ospitalità alberghiera
3. Quadro orario settimanale: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" - Corso serale
4. Presentazione della classe
5. Progettazione didattica
6. Educazione civica
7. Valutazione
8. PCTO
9. Credito scolastico
- 10 . Commissari interni esame di Stato
11. Verifiche in vista degli Esami di Stato
12. Colloquio
13. Elenco Allegati

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

1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio

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

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

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza delle alunne e degli alunni. Si evidenzia l'eterogeneità del contesto socio-economico e un pendolarismo consistente.

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. PECUP Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il diploma quinquennale, al termine di due bienni e un quinto anno, 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni di, Enogastronomia - Cucina e Servizi di sala e di vendita- e Accoglienza turistica.

Nell'articolazione di 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 valorizzano le risorse del territorio.

Competenze di riferimento dell'Area generale

A conclusione del percorso quinquennale, ogni studente sa:

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;

riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro;

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;

riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;

individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Competenze professionali

A conclusione del percorso quinquennale, ogni studente è in grado di:

utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

predisporre prodotti, 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 e equilibrati;

curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;

gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. Quadro orario settimanale: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” - Corso serale

ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO			
DISCIPLINE	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
Italiano e Storia	3+2	3+2	3+2
Inglese (1^ lingua)	2	2	2
Francese (2^ lingua)	3	2	2

Matematica	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	4	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	4	3	3
TOTALE (unità didattiche di 50')	26	23	22

La legge 20/08/2019 n.92 "introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".
Si rimanda al punto 6 per i dettagli.

4. Presentazione della classe

DOCENTI

Italiano e Storia	Rosa Fumo (docente coordinatrice)
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi
Francese (2^ lingua)	Carmen Fabbiano
Matematica	Leonardina De Filippis
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vito Basile
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Ruggero Coratella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesco Caporusso

ELENCO CANDIDATI

N°	Alunno
----	--------

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		

Profilo della classe

La classe è costituita da 29 studenti, non tutti frequentanti. Un cospicuo gruppo di alunni proviene dalla 4 CS A del medesimo istituto, tranne sei che sono stati inseriti quest'anno.

Si è evidenziato nel triennio, da parte di alcuni discenti, una discontinua partecipazione alle attività didattiche determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dal pendolarismo quotidiano. Pertanto, non son mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a richiamare il gruppo classe al senso di responsabilità, a stimolare l'interesse e ad attivare strategie per favorire l'apprendimento teso ad un rendimento ottimale.

Nell'ultimo anno, la partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una motivazione all'apprendimento più profonda e da atteggiamenti collaborativi. Tuttavia, la prima parte del primo quadrimestre è stata dedicata dai docenti della classe ad attività, talvolta anche individualizzate, mirate al rinforzo delle competenze, per consentire a tutti i discenti di rimettersi al passo e poter affrontare l'anno scolastico al meglio.

E' importante ricordare che, in un contesto di educazione per adulti per lo più lavoratori, il tempo in aula è l'unico spazio dedicato alle abilità, al consolidamento delle competenze e allo studio individuale. Il gruppo classe si compone di background culturali e professionali eterogenei: accanto a studenti già in possesso di un diploma di maturità alle prese con la professionalizzazione nell'ambito enogastronomico, ci sono discenti impegnati a tempo pieno nel mondo del lavoro, che riescono a conciliare gli impegni scolastici e lavorativi solo a fronte di notevoli sacrifici.

La classe include giovani studenti che, dopo aver esperito ripetenze e abbandoni nei corsi diurni, sono riusciti ad avviare il consolidamento del proprio percorso formativo e professionale, ritrovando nel corso serale una dimensione più affine ai propri stili di apprendimento. Le variazioni di risultati raggiunti dal gruppo classe, in termini di competenze e raggiungimento degli obiettivi specifici, sono in parte spiegabili con le specificità sopra illustrate, ma anche con atteggiamenti più o meno propensi all'attività scolastica, misurabili attraverso la partecipazione attiva alla proposta didattica, la frequenza assidua alle lezioni, l'esito delle prove scritte, orali e pratiche nelle diverse discipline.

5. Progettazione didattica

Competenze e Obiettivi

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.

Per quanto riguarda le competenze e gli obiettivi specifici delle singole discipline, si rimanda alle schede disciplinari in allegato.

Inoltre, relativamente all'insegnamento trasversale di Educazione civica, le competenze individuate dal Consiglio di Classe sono le seguenti: partecipazione al processo decisionale democratico; sostegno alla diversità sociale e culturale e ai differenti stili di vita; promozione di una cultura di pace e non violenza; rispetto della privacy; comportamento responsabile in campo ambientale.

Per quanto riguarda gli obiettivi trasversali, il Consiglio di Classe ritiene che ogni studente sia in grado di:

esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
 riferire i contenuti essenziali delle discipline;
 comprendere varie tipologie testuali orali e scritte;
 analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
 operare con capacità logiche e critiche;
 collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari, avvalendosi di un metodo di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Metodologie e strumenti

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presente la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline. Le lezioni frontali sono state supportate da lavori di gruppo e attività laboratoriali. Inoltre, è stato favorito il problem solving attraverso compiti di realtà e discussioni guidate. Oltre all'uso dei libri di testo, l'attività didattica si è avvalsa di supporti multimediali, laboratori e risorse 2.0.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state varie. Per la forma scritta si sono privilegiati: questionari a scelta multipla, test da completare, relazioni e sintesi, esercizi e problemi; per la forma orale oltre alle interrogazioni tradizionali, si sono utilizzate le discussioni di gruppo e la relazione di argomenti noti; per la forma laboratoriale sono state effettuate simulazioni di servizio.

6. 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 di introdurre l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica nel curriculum, nella misura di 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. In via ordinaria esse sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe che collegialmente progettano e pianificano attività trasversali, affinché tutte e tutti possano stimolare il pensiero critico e senso di responsabilità.

Nell'anno scolastico 2023/2024 per le classi quinte, sono stati affrontati due nuclei tematici:

“ I CITTADINI E LO STATO “

“ SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO”

7. Valutazione

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

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

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

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

Criteri

La valutazione dell'IPEOA "A. Perotti", in coerenza con il Sistema Nazionale di Valutazione, ha come fine il "miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti". La progettazione e la realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione sono mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Autonomia, valutazione e miglioramento sono, dunque, concetti strettamente connessi. Mediante la valutazione, interna da parte dei docenti ed esterna con prove standardizzate nazionali, la scuola può individuare gli aspetti positivi da mantenere e consolidare e gli elementi di criticità in relazione ai quali realizzare azioni di miglioramento. Ai fini della valutazione, ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione: il processo di apprendimento rispetto al punto di partenza; le competenze consolidate in riferimento al PECUP, il metodo di lavoro e la rielaborazione personale, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse alle attività didattiche, il rispetto della puntualità e la frequenza alle lezioni. Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti di:

- 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

8. Percorsi per le Competenze Trasversali e dell'Orientamento

La legge 145/ 2018 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro, istituzionalizzati con la legge 107/2015 in *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento*, riducendo a 210 le ore da svolgere all'interno del percorso per le/gli studenti degli Istituti professionali.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA "A. Perotti" alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzata dalla comunità scolastica e dagli operatori del territorio. Si è rivelata, inoltre, uno strumento efficace contro la dispersione scolastica a favore dell'inclusione.

Nell'ambito del PCTO si concordano le attività, in orario extrascolastico e anche durante la sospensione dell'attività didattica, tenendo conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali e delle attitudini di ciascuna/o permettendo di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

Le finalità dei PCTO sono orientate ad attuare modalità di apprendimento flessibile colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, a favorire l'orientamento per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento di ogni soggetto e infine, a consolidare una proficua sinergia tra istituzioni scolastiche e mondo del lavoro. In una cornice di competenze chiavi europee, i PCTO favoriscono le competenze comunicative, anche in contesti multilingue, le competenze sociali attraverso il team work, la competenza digitale e il problem solving e la competenza imprenditoriale, sempre in un orizzonte proattivo e di sana cultura del l

9. Credito scolastico

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

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

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

10. Commissari interni esame di Stato

Il Consiglio di classe ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vito Basile
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Ruggero Coratella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici- Settore Sala Vendita	Francesco Caporusso

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

Il Consiglio di Classe, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione Professionale di cui al D.Legs. 61 del 2017 ha stabilito, al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato, di effettuare una simulazione per disciplina, in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n. 164 del 15/06/2022, durata massima della prova 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2^a prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.

12 . Colloquio

Durante il colloquio, ogni candidato è chiamato a dimostrare di aver acquisito contenuti e metodi propri delle discipline coinvolte.

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:

- la relazione delle esperienze svolte nell'ambito del PCTO al fine di mostrare l'acquisizione delle competenze e delle abilità proprie del PECUP. Si precisa che, come indicato nell'ordinanza ministeriale, in mancanza di tale specifica esperienza, la/il candidata/o potrà esporre la sua storia professionale individuale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- l'analisi del materiale scelto dalla commissione per favorire la trattazione di nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare.

Il consiglio di classe, secondo le indicazioni dell' art 22 comma 3 O.M. 55 del 22/03/2024, considerando la progettazione didattica condivisa, il curriculum di educazione civica, gli stili di apprendimento e i bisogni formativi delle/degli studenti, ha individuato i seguenti nodi concettuali interdisciplinari:

- 1. sicurezza e contaminazione**
- 2. diversi tipi di qualità e sostenibilità**
- 3. cibo e salute**

12. Elenco Allegati

Allegato A – Schede disciplinari

Allegato B- Griglie di valutazione 1^a e 2^a prova – Griglia colloquio

Allegato C - N. 1 Plico riservato

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 07 maggio 2024

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	Rosa Fumo	
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi	
Francese (2^ lingua)	Carmen Fabbiano	
Matematica	Leonardina De Filippis	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vito Basile	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Ruggero Coratella	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesco Caporusso	

LA COORDINATRICE
(Prof.ssa Rosa Fumo)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Leonardo Castellana)

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

Anno scolastico 2023/2024

Classe 5[^] – sez. CSA Serale

ALLEGATO A

SCHEDE DISCIPLINARI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	Rosa Fumo (docente coordinatrice)
Inglese (1 [^] lingua)	Valeria Andolfi
Francese (2 [^] lingua)	Carmen Fabbiano
Matematica	Leonardina De Filippis
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienze e cultura degli alimenti	Vito Basile
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Ruggero Coratella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesco Caporusso

CONTENUTI E CONOSCENZE
Sustainability: Agenda 2030 and its 17 goals Food and Health: The Mediterranean Diet Safety procedures: HACCP Principles Career Paths: professional and soft skills for multicultural context
COMPETENZE
Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare lessico e fraseologia specifici di settore. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
METODOLOGIE
La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione partecipata con il coinvolgimento attivo di tutte e tutti, anche attraverso il lavoro per gruppi o a coppie. Sono state utilizzate strategie didattiche che includono attività di laboratori e <i>problem solving</i> , <i>role-play</i> e simulazioni di situazioni reali.
STRUMENTI
Oltre che del libro di testo "Well Done" ELI editore, ci si è avvalso di strumenti multimediali, schede di lavoro, website didattici, realia e visual vocabulary, sintesi e mappe concettuali.

CONTENUTI E CONOSCENZE**CONOSCENZE LESSICALE**

Breve revisione di alcuni argomenti affrontati nell'anno scolastico precedente

Du blanc ou du rouge

- Un compagnon de table
- Le vin : un patrimoine culturel
- La dégustation d'un vin

Bien-etre et qualité

- La modèle de la pyramide alimentaire
- Couleur et saveur
- Stage à la campagne
- La conservation des aliments
- Les allergies et les intolérances alimentaires

COMPETENZE

Saper utilizzare il patrimonio lessicale della lingua francese per scopi comunicativi al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Padroneggiare i linguaggi settoriali relativi al settore alberghiero e in particolare di sale e bar, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e quelle francesi, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di studio e di lavoro.

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

METODOLOGIE

La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione partecipata con il coinvolgimento attivo di tutte e tutti, anche attraverso il lavoro per gruppi o a coppie. Sono state utilizzate strategie didattiche che includono attività di laboratori e *problem solving*, *role-play* e simulazioni di situazioni reali.

STRUMENTI

Oltre che del libro di testo, PASSION SALLE ET BAR + 2 CD AUDIO/ LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE ET LA VENTE - EDITORE SAN MARCO
AUTORI: ZANOTTI MARINA/ PAOUR MARIE BLANCHE
AUTORI: ZANOTTI MARINA/ PAOUR MARIE BLANCHE - PASSION CHEF ET PATISSIER- EDITORE SAN MARCO

La docente
Prof.ssa Carmen Fabbiano

CONTENUTI E CONOSCENZE**COMPLEMENTI DI ALGEBRA**

- Richiami sulle disequazioni di 1° e 2°
- Disequazioni frazionarie e di grado superiori al secondo scomposte in fattori

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

L'insieme $\mathbb{R}$: richiami e complementi

APPROCCIO GRAFICO ALLE FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALE

- Dominio
- Insieme immagine di una funzione
- Massimi e minimi assoluti, estremo superiore e inferiore
- Intersezioni con gli assi cartesiani
- Asintoti verticali e orizzontali
- Studio del segno
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Limiti di funzioni elementari

COMPETENZE**COMPLEMENTI DI ALGEBRA**

Saper risolvere semplici disequazioni di 1° e 2° intere e fratte;

Saper risolvere semplici disequazioni di grado superiore al secondo scomposte in fattori.

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

Saper rappresentare sottoinsiemi di $\mathbb{R}$ con notazioni: algebriche, con parentesi e grafiche

APPROCCIO GRAFICO ALLE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

Data una funzione, rappresentata graficamente su fogli quadrettati, saper determinare, esponendo oralmente, i punti o "fasi" dello studio di funzione elencati nel programma.

METODOLOGIE

L'insegnamento della disciplina si è svolto principalmente attraverso esercitazioni alla lavagna, con il coinvolgimento di tutti gli studenti, ed esercitazioni individuali con correzione.

Sono state utilizzate strategie didattiche che includono lavori di gruppo, solitamente a coppia,

per stimolare e consolidare le competenze e le procedure di lavoro.

STRUMENTI

**TESTI DI RIFERIMENTO: I COLORI DELLA MATEMATICA – ED. BIANCA PER ISTITUTI
ALBERGHIERI VOL. A + EBOOK + QUADERNO DI RECUPERO 1 Autori: SASSO LEONARDO -
FRAGNI ILARIA Editore: PETRINI**

La docente
Leonardina De Filippis

DISCIPLINA	D.T.A.
DOCENTE	prof. Michele Saponaro
TESTO DI RIFERIMENTO	Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" (DEA Scuola)

CONTENUTI

Modulo I: Il marketing dei prodotti turistici.

- L'evoluzione del marketing.
- Il marketing orientato al consumatore e al mercato.
- Il marketing razionale, emozionale e dello spirito.
- Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e della offerta.
- Altri aspetti specifici dei servizi turistici.
- Il ruolo degli Enti pubblici: marketing turistico.
- Il mercato e la domanda turistica.
- La segmentazione della domanda.
- Il mercato obiettivo.
- Dal mercato potenziale al mercato effettivo.
- L'analisi Swot.
- Il posizionamento di mercato.
- Il posizionamento mentale del prodotto.

Modulo II: Marketing strategico e operativo.

- La missione aziendale e la pianificazione strategica.
- Il marketing mix.

Il ciclo di vita del prodotto turistico.

Strategie dei prezzi e il pricing nelle imprese turistiche.

Il web marketing

Modulo III: Il business plan delle imprese.

Il Business plan: funzioni e tipologie.

Le fasi della programmazione aziendale

Struttura e contenuti

Modulo IV: I contratti delle imprese ristorative

Il contratto di catering;

Il contratto di banquetting;

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

La tutela del cliente: Il Codice del consumo

La responsabilità del ristoratore

La responsabilità del ristoratore per danni subiti dal cliente

La responsabilità per vendite e somministrazione di bevande alcoliche ai minori

La responsabilità in un contratto di banquetting

Il risarcimento del danno non patrimoniale per nozze rovinare

Modulo V: La gestione della qualità

Il sistema di qualità

La certificazione di qualità

I marchi (la certificazione di qualità ambientale)

I Presidi Slow Food

CONOSCENZE	-Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore -acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari -maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di
-------------------	--

	comunicazione
COMPETENZE	- saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche -saper interpretare e comprendere le tecniche di marketing seguite da aziende del settore turistico. -saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali -saper analizzare ed elaborare piani e programmi -saper cogliere l'evoluzione in atto nelle tecniche di gestione di una qualsiasi azienda del settore turistico. -saper lavorare in gruppo -utilizzare il lessico specifico della disciplina
METODOLOGIE MEZZI E STRUMENTI	Gli argomenti sono stati introdotti da lezioni frontali ed il libro di testo ha rappresentato la traccia per proporre gli elementi didattici e le modalità di insegnamento a cui hanno fatto seguito strategie più operative del tipo: analisi di situazioni e di documenti aziendali, esercitazioni di gruppo e confronti.

Il Docente

Prof. Michele Saponaro

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

Anno scolastico 2023-24 - Classe 5° – sez. CSA SERALE ART. SALA

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	CAPORUSSO FRANCESCO
LIBRO DI TESTO	SALA BAR SMART tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita triennio autore GALEAZZI OSCAR editore HOEPLI

CONTENUTI:

UDA 1. COMUNICAZIONE E VENDITA-IL MENU-HACCP

- La comunicazione e i rapporti tra i vari elementi della brigata, il rapporto con gli altri reparti, il rapporto con il cliente, le fasi del servizio, la comunicazione, la vendita, la gestione del reclamo.
- Il Menù, la sua composizione e realizzazione grafica, i costi e il prezzo di vendita, gli allergeni
- Conoscenza di tutte le norme di igiene del personale di sala e degli ambienti di lavoro.

UDA 2. LA CUCINA DI SALA-IL BUFFET

- La cucina di sala: cenni storici, attrezzature, ingredienti.
- Gli stili di servizio principali e complementari
- Il buffet, le caratteristiche e come si organizza

UDA 3. VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI-I MARCHI-I PRODOTTI PUGLIESI

- La tipicità come elemento strategico, che cos'è il prodotto tipico, la dimensione collettiva, il valore del prodotto tipico, forze e debolezze dei prodotti tipici.
- I Marchi di tutela, la tracciabilità, le certificazioni di qualità

-Conoscere la cucina regionale,i prodotti tipici e i vini della propria regione,il turismo enogastronomico in Puglia

UDA 4. DISTILLATI E LIQUORI-I COCKTAILS-L'ALCOL

-Distillati e liquori:come si producono,come si servono,come si classificano.

-Le bevande miscelate:come si classificano,tecniche di preparazione.

-La preparazione di alcuni cocktails IBA

-L'alcol,gli effetti,il consumo e dosi

UDA 5. IL MONDO DEL VINO-ABBINAMENTO CIBO-VINO

-Dalla vite al vino,produzione,etichettatura.

-I vini speciali,gli spumanti,temperature di servizio del vino

-La degustazione e l'abbinamento cibo-vino

-Enografia regionale

EDUCAZIONE CIVICA:I Marchi e le Certificazioni di qualita'

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

CONOSCENZE	Tecniche di Catering e Banqueting Il concetto di HACCP La tracciabilità dei prodotti,la filiera corta I Marchi e prodotti tipici,sistemi di qualita' Il menu come strumento di vendita e calcolo del food cost Gli stili di servizio,il buffet Le bevande alcoliche e analcoliche,le tecniche di miscelazione La tecnica del flambè La composizione chimica del vino,l'etichetta,stappatura e servizio L'enografia territoriale,degustazione e abbinamento cibo/vino
-------------------	--

ABILITA'	Applicare in modo autonomo il metodo HACCP Distinguere i diversi tipi di menu e di carta, riconoscere il ruolo del menù, individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un Menù Comunicare in modo efficace con il cliente Classificare i cocktail, individuare le diverse tecniche di preparazione Descrive le caratteristiche della vite e del grappolo Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione Eseguire l'analisi sensoriale del vino Individuare i principi di abbinamento cibo-vino Simulare e realizzare eventi di catering e banqueting Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
-----------------	--

COMPETENZE	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Predisporre prodotti, 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 e equilibrati Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
-------------------	---

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, lezioni laboratoriali con metodo role-playing, 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 periodici di settore, siti internet, il laboratorio di sala e bar con relative attrezzature, materiale didattico in google classroom

Docente

FRANCESCO CAPORUSSO

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

Anno scolastico 2023-24 - Classe 5° – sez. CSA SERALE ART. CUCINA

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	CAPORUSSO FRANCESCO
LIBRO DI TESTO	SALA BAR SMART CUCINA tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita quarto e quinto anno autore GALEAZZI OSCAR editore HOEPLI

CONTENUTI:

UDA 1. LE NUOVE FORME DELLA RISTORAZIONE :“ IL CATERING E IL BANQUETING”

- Il catering: soggetti coinvolti e tipologie, il trasporto dei pasti, i buoni pasto.
- Il banqueting: organizzazione e programmazione per banchetti (utilizzo della modulistica specifica).
- Il banqueting manager, il contratto e la scheda eventi

UDA 2. COMUNICAZIONE E VENDITA-IL MENU

- La comunicazione e i rapporti tra i vari elementi della brigata, il rapporto con gli altri reparti, il rapporto con il cliente, le fasi del servizio, la comunicazione, la vendita, la gestione del reclamo.
- Il Menù, la sua composizione e realizzazione grafica, i costi e il prezzo di vendita.

UDA 3. LA CUCINA DI SALA-IL BUFFET

- La cucina di sala: cenni storici, attrezzature, ingredienti.
- Gli stili di servizio principali e complementari
- Il buffet, le caratteristiche e come si organizza

UDA 4. VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI-I MARCHI-I PRODOTTI PUGLIESI

-La tipicità come elemento strategico,che cos'è il prodotto tipico,la dimensione collettiva,il valore del prodotto tipico,forze e debolezze dei prodotti tipici.

-I Marchi di tutela,la tracciabilità.

-Conoscere la cucina regionale,i prodotti tipici e i vini della propria regione,il turismo enogastronomico in Puglia

UDA 5. DISTILLATI E LIQUORI-I COCKTAILS-L'ALCOL

-Distillati e liquori:come si producono,come si servono,come si classificano.

-L'alcol,il consumo e dosi

UDA 6. IL MONDO DEL VINO-ABBINAMENTO CIBO-VINO

-Dalla vite al vino,produzione,etichettatura.

-I vini speciali,temperature di servizio del vino

-La degustazione e l'abbinamento cibo-vino

-Enografia regionale

EDUCAZIONE CIVICA:I Marchi e le Certificazioni di qualità

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

CONOSCENZE	Tecniche di Catering e Banqueting Il concetto di HACCP La tracciabilità dei prodotti I Marchi e prodotti tipici Il menu come strumento di vendita e calcolo del food cost Gli stili di servizio,il buffet Le bevande alcoliche e analcoliche,le tecniche di miscelazione La tecnica del flambè La composizione chimica del vino,l'etichetta L'enologia territoriale,degustazione e abbinamento cibo/vino
ABILITA'	Applicare in modo autonomo il metodo HACCP Distinguere i diversi tipi di menu e di carta,riconoscere il ruolo del menù,individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un Menù Comunicare in modo efficace con il cliente Classificare i cocktail,individuare le diverse tecniche di preparazione Descrive le caratteristiche della vite e del grappolo Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione Eseguire l'analisi sensoriale del vino Individuare i principi di abbinamento cibo-vino Simulare e realizzare eventi di catering e banqueting

COMPETENZE	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Predisporre prodotti, 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 e equilibrati Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
-------------------	---

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 periodici di settore, siti internet, materiale didattico in google classroomm

Docente

FRANCESCO CAPORUSSO

DISCIPLINA	Italiano
DOCENTE	Prof.ssa Rosa Fumo
LIBRO DI TESTO	P. Di Sacco, P. Manfredi, <i>Scoprirai leggendo</i> , vol.3, ed. Mondadori"

CONTENUTI

MODULO 1 TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

UDA L'età del Positivismo

Quadro storico-culturale dell'epoca - Il Positivismo e la sua diffusione
Naturalismo e Verismo

UDA Il romanzo della realtà

Giovanni Verga: biografia, opere e pensiero
Lettura e analisi: "Fantasticheria" da *Vita dei Campi*, "Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita" da *I Malavoglia*.

UDA Il Decadentismo

Le origini del Decadentismo e Baudelaire
I poeti simbolisti francesi
Il romanzo decadente

UDA Giovanni Pascoli

Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere.
Lettura e analisi: "X Agosto" e "Lavandare" da *Myricae*

UDA Gabriele D'Annunzio

Gabriele D'annunzio: vita, poetica, opere.
Lettura e analisi: "Il conte Andrea Sperelli" da *Il Piacere*, "La sera fiesolana" da *Le Laudi*

MODULO 2 IL NOVECENTO

UDA Le avanguardie storiche

Le Avanguardie storiche
Il futurismo

UDA I futuristi

Filippo Tommaso Marinetti
Lettura e analisi: *Il manifesto del futurismo- "Il bombardamento di Adrianopoli"* da *Zang Tumb Tumb*
Approfondimento: il cibo come esperienza da *Il Manifesto della cucina futurista*

UDA Il romanzo nel Novecento

Tipologie testuali

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

Si prevede di svolgere, entro la fine dell'anno, i seguenti argomenti:

Italo Svevo e Luigi Pirandello

ED. CIVICA

LA COSTITUZIONE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

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

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti. 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 un testo scritto. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore. Riconoscere 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 di:

METODOLOGIE	L'attività didattica si è svolta principalmente tramite lezioni frontali e dialogate, con l'obiettivo di creare un dibattito costruttivo sugli argomenti oggetto di studio e di inquadrare le conoscenze specifiche della disciplina in un'ottica interdisciplinare. Si è fatto ricorso alla visione di filmati e documentari al fine di sedimentare i contenuti e renderli più fruibili.
--------------------	---

MEZZI E STRUMENTI	Sono stati utilizzati il libro testo insieme ad altro materiale semplificato (schede, mappe, fonti digitali e cartacee) fornito di volta in volta dalla docente.
--------------------------	--

La docente
Prof.ssa Rosa Fumo

DISCIPLINA	Storia
DOCENTE	Prof.ssa Rosa Fumo
LIBRO DI TESTO	s. Zanichelli-C. Cristiani, Attraverso i secoli- VOL. 5- ed. Atlas

CONTENUTI

Modulo 1 GLI INIZI DEL NOVECENTO

UDA Il Novecento si apre con la Belle époque

La Belle époque

Nasce la società di massa

UDA L'Italia nell'età giolittiana

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

La lunga stagione delle riforme

Il panorama politico e sociale nell'età giolittiana

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

UDA La Prima guerra mondiale

Alle origini del conflitto del conflitto

Lo scoppio della guerra

La prima fase del conflitto

L'intervento dell'Italia

Le fasi decisive della guerra e la fine del conflitto

UDA La Rivoluzione russa

L'impero russo: un gigante in crisi

Il 1917: l'anno delle rivoluzioni

La guerra civile e la nascita dell'Unione Sovietica

MODULO 2 IL DOPOGUERRA

UDA I trattati di pace

La nuova geografia dell'Europa

Una pace difficile e fragile

UDA Società ed economia nel primo dopoguerra

Le grandi trasformazioni sociali

La crisi del '29

Il New Deal di Roosevelt

MODULO 3 L'ETA' DEI TOTALITARISMI

UDA Lo Stalinismo

L'Unione Sovietica nell'era di Stalin

Le trasformazioni dell'economia

La dittatura staliniana

UDA Il Fascismo

La crisi del dopoguerra

Nasce il Movimento Fascista

Il fascismo al potere

L'instaurazione della dittatura

La "fascistizzazione della società"

L'economia durante l'Età fascista

La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania

Si prevede di svolgere, entro la fine dell'anno, i seguenti argomenti:

Il Nazismo

La seconda guerra mondiale

ED. CIVICA

LA COSTITUZIONE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

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

CONOSCENZE	Conoscere le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
COMPETENZE	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere 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
ABILITA'	Effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo

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

METODOLOGIE	L'attività didattica si è svolta principalmente tramite lezioni frontali e dialogate, con l'obiettivo di creare un dibattito costruttivo sugli argomenti oggetto di studio e di correlare la conoscenza storica agli sviluppi della società contemporanea. Si è fatto ricorso alla visione di filmati e documentari al fine di sedimentare i contenuti e renderli più fruibili.
MEZZI E STRUMENTI	Sono stati utilizzati il libro testo insieme ad altro materiale semplificato (schede, mappe, fonti digitali e cartacee) fornito di volta in volta dalla docente.

La docente
Prof.ssa Rosa Fumo

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof. VITO BASILE
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado Ed. Poseidonia scuola

CONTENUTI

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

- Cibo e religioni. Le regole alimentari del Cristianesimo, dell'Ebraismo e dell'Islam
- I nuovi prodotti alimentari
- La qualità totale dell'alimento

Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche

- Le linee guida per una sana alimentazione, con approfondimento della linea guida 8 e della linea guida 13.
- La ristorazione collettiva
- Formulazione di una dieta equilibrata
- Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente
- Dieta nell'adulto
- Dieta nella terza età
- Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport
- Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie

- Malattie cardiovascolari
- Sindrome metabolica
- Diabete mellito
- Obesità e disturbi alimentari
- Alimentazione e tumori
- Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia

Modulo N°4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

- Contaminazione degli alimenti
- Requisiti in materia di igiene

- HACCP

Modulo 5 Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio

- Certificazioni di qualità: i marchi di qualità regolamentata DOP, IGP, STG, PAT
- Certificazioni di qualità
- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi*.

Modulo Ed. Civica:

- **Titolo:** “L’impresa di Qualità”.
- **Temi:** Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari;
Le certificazioni aziendali in materia di sicurezza, ambiente, qualità, responsabilità sociale.

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

CONOSCENZE	• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione. • Contaminazioni e igiene degli alimenti • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
COMPETENZE	• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di 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 sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
--	--

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

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

Il docente

Prof. **VITO BASILE**

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA - Articolazione CUCINA

DOCENTE: RUGGERO CORATELLA

TESTO: "CHEF E PASTRY CHEF – TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" – EDITO DA "EDIZIONI PLAN".

CONTENUTI

Modulo 1. La qualità alimentare

Qualità alimentare, sicurezza e tipicità
Qualità totale e sicurezza alimentare
I prodotti biologici e il marchio biologico europeo
La filiera lunga e corta e il chilometro zero
Alimenti OGM
Tipicità e marchi di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e DE.CO.
Le gamme alimentari

Modulo 2. La sicurezza in cucina

La sicurezza sul lavoro
La sicurezza alimentare
Tracciabilità e rintracciabilità
Il pacchetto Igiene
L'autocontrollo e il sistema HACCP
L'igiene nella ristorazione: personale, ambienti e attrezzature

Modulo 3. La salute in cucina

Le reazioni avverse agli alimenti
Le allergie, intolleranze e intossicazioni
Le malattie metaboliche
I menù per la salute

Modulo 4. La ristorazione

Le varie tipologie di ristorazione e loro caratteristiche
L'elaborazione del menù: varie tipologie e criteri di composizione
Il catering e il banqueting
Il servizio a buffet

Modulo 5. Organizzazione e gestione

Il sistema di approvvigionamento delle aziende ristorative
L'organizzazione dell'ufficio economato
L'organizzazione del settore magazzino
La gestione delle scorte
Il Food Cost: Cos'è e come si calcola
I vari tipi di Food Cost

EDUCAZIONE CIVICA:

La filiera alimentare e l'impronta ecologica.

CONOSCENZE

Prodotti enogastronomici biologici, a chilometro zero, tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione

Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano

Criteri di elaborazione di menù e carte

Stili alimentari e dieta equilibrata

Menù per la salute

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società

La ristorazione: forme di ristorazione

Conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di ristorazione

La gestione operativa di catering e banqueting

La gestione operativa del settore economato

Conoscenza dei vari sistemi di approvvigionamento

La gestione delle scorte e la loro valorizzazione

Il Food cost e la sua importanza per una corretta gestione aziendale

COMPETENZE

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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 e equilibrati.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative.

Curare tutte le fasi del ciclo cliente.

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura e dell'innovazione.

Comprendere la gestione di un'azienda ristorativa e la redditività della stessa.

La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.

ABILITA'

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.

Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù.

Elaborazione menù alla carte.

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.

Individuare i processi più consoni a comprendere l'efficienza e l'efficacia di un'azienda ristorativa.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.

Individuare i prodotti qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.

Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, video lezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.

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.

Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto anche le assenze elevate di parte della classe. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti.

STRUMENTI
Libro di testo in adozione, laboratori pratici di cucina, lavori in Power Point, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite YouTube e siti internet

DISCIPLINA:	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA - Articolazione SALA
DOCENTE:	RUGGERO CORATELLA
TESTO:	“CUCINA PER SALA E VENDITA” – EDITO DA “EDIZIONI PLAN”.

CONTENUTI

Modulo 1. La sicurezza in cucina

- La sicurezza sul lavoro
- La sicurezza alimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Il pacchetto Igiene
- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione: personale, ambienti e attrezzature

Modulo 2. La ristorazione

- Le classi ristorative
- Le varie tipologie di ristorazione e loro caratteristiche
- Il Menù: storia e composizione
- L'elaborazione del menù: varie tipologie e criteri di composizione
- Il catering e il banqueting
- Il servizio a buffet

Modulo 3. Organizzazione e gestione

- Il sistema di approvvigionamento delle aziende ristorative
- L'organizzazione dell'ufficio economato
- L'organizzazione del settore magazzino
- La gestione delle scorte
- Il Food Cost: Cos'è e come si calcola
- I vari tipi di Food Cost

Modulo 4. Gli alimenti e la qualità alimentare

- Gli alimenti: classificazione merceologica e commerciale
- Le gamme alimentari
- Qualità alimentare, sicurezza e tipicità
- Qualità totale e sicurezza alimentare
- Tecniche di cottura e conservazione dei cibi

CONOSCENZE

- Sicurezza sul luogo di lavoro e utilizzo dei DPI
- Il concetto di HACCP e applicazione autonoma del metodo HACCP
- Prodotti enogastronomici biologici, a chilometro zero, tracciabilità dei prodotti.
- Criteri di elaborazione di menù e carte
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- La ristorazione: forme di ristorazione
- Conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di ristorazione

La gestione operativa di catering e banqueting
La gestione operativa del settore economato
Conoscenza dei vari sistemi di approvvigionamento
La gestione delle scorte e la loro valorizzazione
Il Food cost e la sua importanza per una corretta gestione aziendale
Tecniche di cottura e conservazione dei cibi

COMPETENZE

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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 e equilibrati.
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.
Curare tutte le fasi del ciclo cliente.
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura e dell'innovazione.
Comprendere la gestione di un'azienda ristorativa e la redditività della stessa.

ABILITA'

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.
Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù.
Elaborazione menù alla carte.
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.
Individuare i processi più consoni a comprendere l'efficienza e l'efficacia di un'azienda ristorativa.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.
Individuare i prodotti qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, video lezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.
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.
Anche se con qualche difficoltà dovuta alla scarsa presenza di alcuni alunni, gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti.

STRUMENTI

Libro di testo in adozione, laboratori pratici di cucina, lavori in Power Point, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite YouTube e siti internet

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

Anno scolastico 2023/2024

Classe 5[^] sez. CSA Serale

ESAME DI STATO 2023/2024

ALLEGATO B

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti dei metodi delle diverse discipline dell'urricolo, con particolare riferimento a quelle dell'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e 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 ed 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 ostentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguate collegamenti tra 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 elaborazione 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 alla lingua e al settore, anche in lingua straniera	I	Siesprime in modo scorretto e ostentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Siesprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Siesprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento alla lingua e al settore	1.50	
	IV	Siesprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Siesprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento alla lingua e al settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalle riflessioni sulle proprie esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle riflessioni sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle riflessioni 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

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 ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione	10 9

	all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento 7 ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 6 ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento 5 ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento 4 ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento 3 ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento 2 ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 1	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali 10 ☐ approfonditi e critici 9 ☐ validi e pertinenti 8 ☐ validi e abbastanza pertinenti 7 ☐ corretti anche se generici 6 ☐ limitati o poco convincenti 5 ☐ limitati e poco convincenti 4 ☐ estremamente limitati o superficiali 3 ☐ estremamente limitati e superficiali 2 ☐ inconsistenti 1	
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
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 10 ☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto 9 ☐ Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto 8 ☐ Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto 7 ☐ Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto 6 ☐ Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato 5 ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato 4 ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato 3 ☐ Non rispetta la consegna 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 10 ☐ corretto, completo e abbastanza approfondito 9 ☐ corretto e completo 8 ☐ corretto e abbastanza completo 7 ☐ complessivamente corretto 6 ☐ incompleto o impreciso 5 ☐ incompleto e impreciso 4 ☐ frammentario e scorretto 3 ☐ molto frammentario e scorretto 2 ☐ del tutto errato 1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	☐ Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale 10 ☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e completo 9 ☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto 8 ☐ Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato 7 ☐ Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto 6 ☐ L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa 5 ☐ L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa 4 ☐ L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta 3 ☐ L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta 2 ☐ L'analisi del testo è errata o assente 1	
Interpretazione corretta e articolata del testo	☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale 10 ☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio 9 ☐ Interpreta il testo in modo critico e approfondito 8 ☐ Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito 7 ☐ Interpreta il testo in modo complessivamente corretto 6 ☐ Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso 5 ☐ Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso 4 ☐ Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato 3 ☐ Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato 2 ☐ Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo 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*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali 10 ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace 9 ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato 8 ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto 7 ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente 6 ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale 5 ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo 4 ☐ poco strutturato 3 ☐ disorganico 2 ☐ non strutturato 1	
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali 10 ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali 9 ☐ ben coeso e coerente 8 ☐ nel complesso coeso e coerente 7 ☐ sostanzialmente coeso e coerente 6 ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi 5 ☐ poco coeso e/o poco coerente 4 ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati 3 ☐ non coeso e incoerente 2 ☐ del tutto incoerente 1	
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario 10 ☐ specifico, ricco e appropriato 9 ☐ corretto e appropriato 8 ☐ corretto e abbastanza appropriato 7 ☐ sostanzialmente corretto 6 ☐ impreciso o generico 5 ☐ impreciso e limitato 4 ☐ impreciso e scorretto 3 ☐ gravemente scorretto 2 ☐ del tutto scorretto 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura 10 ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura 9 ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura 8 ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura 7 ☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura 6 ☐ talvolta impreciso e/o scorretto 5 ☐ impreciso e scorretto 4 ☐ molto scorretto 3 ☐ gravemente scorretto 2 ☐ del tutto scorretto 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite 10	

riferimenti culturali	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	9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	20 18 16 14 12 10 8 6 4 2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	10 9 8 7 6 5 4 3

	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	2 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	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/A COGNOME _____ NOME _____

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

	☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali 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 Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	10 9 8 7 6 5 4 3

	Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2 – 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____ / 20

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

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

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
COMMISSIONE N.

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione, LSE- sala e vendita, 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