

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PEROTTI



"A. Perotti" Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2022/2023

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI **Prot. 0004685 del 15/05/2023** IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Classe 5[^]Sez. B

Istituto Professionale

Indirizzo: ENOGASTRONOMICO, SETTORE: CUCINA

Docente Coordinatore: Prof.ssa KATIA MORO

Redatto in data 12 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico (Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

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

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 O.M. n.45 dell'09/03/2023, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

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

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

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

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

Si evidenzia:

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

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

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

<u>TITOLO DI STUDIO</u>: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di: Enogastronomia: Cucina Servizi di sala e di vendita Accoglienza turistica

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

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

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

"Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita"

Obiettivi specifici in termini di competenze professionali:

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

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

3. QUADRO ORARIO

"TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
QUINTA	21	20	14	14	14
	spazio di flessibilità entro il		spazio di fles	sibilità entro il	

	25% dell'area di indirizzo		35% dell'area di indirizzo		
ORE AREA	10	10	10	10	10
INDIRIZZO	12	12	18	18	18
TOTALE ORE	22	22	22	22	22
SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	BIEN	NNIO TRIENNIO		_	
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	ATTIVITA' E		ENTI OBBLIGAT INDIRIZZO	ORI DELL'AREA D	[
Scienza e cultura dell'alimentazione			3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	4 di cui 1 in compresenz a ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			7+1	5+2	5+1
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	15 (15+ 3 Francese, Spagnolo)	15 (15 + 3 Francese, Spagnolo)	15 (15+3Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^ BC ENOGASTRONOMIA: CUCINA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

Nº	Alunno	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

N. totale alunni: 15 di cui maschi n ° 10 e femmine n° 5.

Caratteristiche della classe

La classe 5^CB è formata da 15 alunni, tutti provenienti dalla precedente 4^ CB dello scorso anno.

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

Gli alunni hanno una provenienza socio-economica eterogenea; molti risiedono a Bari ma qualcuno proviene da paesi limitrofi. Solo alcuni di loro hanno già intrapreso percorsi lavorativi, qualcuno in seguito all'attività di alternanza scuola-lavoro o altri corsi e concorsi organizzati dall'Istituto in Italia e in Europa, a volte conseguendo significativi riconoscimenti e prestigiosi premi. Questo ha concesso a qualcuno di loro di superare l'ambito di provenienza ed allargare i propri orizzonti formativi.

Profilo didattico della classe

La classe, sin dal primo quadrimestre, ha mostrato, in generale, poco interesse per lo studio nonostante la significativa vivacità intellettiva di alcuni; solo un piccolo gruppo di studenti si è mostrato, sin dal principio, propenso al dialogo educativo e si è impegnato con continuità, conseguendo un profitto discreto; la restante parte degli alunni ha mostrato, continuativamente, poca propensione alla concentrazione durante le lezioni e un impegno discontinuo a casa. Nel complesso il rendimento della classe è stato sufficiente ma spiccano alcuni discenti che si caratterizzano per una brillante e non ordinaria capacità intellettiva e critica inficiata spesso da una certa vivacità comportamentale e tendenza allo spirito polemico.

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

Frequenza, partecipazione e impegno

La frequenza e la partecipazione della classe alle attività didattiche sono state assidue solo per un piccolo numero di studenti. Per la maggior parte degli studenti, invece, si è registrata poca continuità, frequenti assenze e numerosi

ingressi alla seconda ora. Per alcuni di studenti sono state necessarie sollecitazioni costanti a un impegno maggiore. Anche la partecipazione della classe alle attività laboratoriali e agli stage formativi è risultata incostante e discontinua. Un certo interesse è stato dimostrato per attività didattiche alternative come la partecipazione a mostre e spettacoli teatrali e cinematografici.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quel che attiene al profitto, la classe ha raggiunto livelli di preparazione eterogenei. Solo per un esiguo numero di studenti, che ha profuso un maggior impegno e ha evidenziato maggiore attitudine allo studio, la preparazione raggiunta può dirsi più che sufficiente; la maggior parte della classe ha raggiunto un livello sufficiente; per alcuni di essi la preparazione appare superficiale e poco approfondita.

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

Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero *in itinere*; a ciò si sono aggiunte attività scolastiche ed extrascolastiche che hanno causato la perdita di molte ore di lezione.

Per quel che attiene al percorso di stage, i risultati non sono stati sempre apprezzabili e solo alcuni alunni hanno mostrato un pieno coinvolgimento. Due studenti in particolare si sono distinti per i successi riportati in seguito alla partecipazione a gare e concorsi nazionali e internazionali.

Partecipazione delle famiglie:

Le famiglie si sono mostrate poco collaborative e presenti, a parte qualche eccezione, dimostrando di non conferire sempre la giusta importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento di disinteresse nei confronti del corpo docente. Il coordinatore di classe ha mantenuto un più assiduo contatto con alcuni genitori per casi di difficile gestione.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Docente coordinatore: KATIA MORO

Disciplina	Doce	ente
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Moro	Katia
Inglese (1 [^] lingua)	Lopez	Roberta
Francese (2 [^] lingua)	Semeraro	Francesca
Matematica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della	Perna	Rocca Maria
struttura ricettiva		
Scienze e cultura degli alimenti	Mancarella	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi	Maggiore	Carla
Enogastronomici - Settore Cucina		
Laboratorio dei Servizi	Minini	Sara
Enogastronomici - Settore Sala e		
Vendita		
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno didattico	Naviglio	Maria Rosaria
Sostegno didattico	Cito	Patrizia
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentante Alunni	Sciacovelli	Martina

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

<u>CONOSCENZE</u> In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da un esiguo numero di studenti si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che, pertanto, dimostra di utilizzare le conoscenze in modo efficace. Una fascia media, formata dalla maggior parte degli studenti, che si è impegnata non sempre in modo continuo raggiungendo una preparazione sufficiente. Infine, per un piccolo numero di alunni, la preparazione risulta quasi sufficiente, mnemonica e con scarsa rielaborazione personale.

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare

fatti, dati e informazioni;

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

Obiettivi specifici

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

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico - cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative. Hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione	Lezione	Lavoro	Lavoro	Lavoro	Problem	Discussione	Attività
	frontale	interattiva	di	in	per	solving	guidata	laboratoriali
			Gruppo	coppie	fasce di			
				d'aiuto	livello			
Italiano/storia	X		X				X	
Lab. Enogas.	X							X
Sala e vendita								
Lingua Inglese	X						X	
Lingua	X		Х	X			X	
Francese								
DTA	X		X			X	X	
Matematica	X	X	Χ	X		X	X	
Scienza e	X		X			X		
cultura degli								
alimenti								
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv.	X		X					X
Enogas.								
Cucina								

Attrezzature e materiali didattici

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

Matematica	X	X		X		
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	X

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre:

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

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

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

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

8. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

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

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica

riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

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

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

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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

	PROVE SCRITTE	PRO
		VE
		ORA
		LI
♦	Componimenti	•
♦	Relazioni	•
♦	Sintesi	*
♦	Questionari aperti	•
♦	Questionari a scelta multipla	
♦	Testi da completare	
♦	Esercizi	
•	Soluzione problemi	

N. Prove scritte effettuate durante l'anno scolastico: almeno 1 per quadrimestre

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione

- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

10. PERCORSO DI PCTO

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

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA "A. Perotti" alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzato dagli alunni, dai genitori e dagli operatori

del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione e per favorire l'inclusione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori di specializzazione.

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

Finalità:

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

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

Non tutta la classe ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico dal momento che la situazione epidemiologica ha comportato difficoltà di realizzazione dei suddetti negli anni precedenti.

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

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

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

TITOLO	OBIETTIVI	SOGGETTI COINVOLTI
 "L'ufficiale e la spia" "1917" "Il fiore nel deserto" "Pride" TEATRO KISMET: "La felicità, prof.?" autore VISITILLI	 educazione all'immagine e al linguaggio filmico e della cultura cinematografica e teatrale promuovere la visione critica. favorire riflessioni e approfondimenti sulle tematiche trattate 	Tutta la classe Tutta la classe
LA BIRRA: i vari processi produttivi, dall'industriale all'artigianale "BARra a dritta" un espresso al	Conoscenza del processo produttivo e attuazione delle tecniche sensoriali della birra soprattutto artigianale.	Tutta la classe
DANTA A ATTILA UN ESPTESSO AL	Potenziamento delle competenze	Tutta la classe

PEROTTI	curriculari e laboratoriali	
LE DIPENDENZE	Promuovere una maggiore conoscenza su tematiche specifiche, favorire un atteggiamento responsabile su condotte, abitudini e condizioni di dipendenza. Sperimentare virtualmente gli effetti di sostanze psicoattive, anche in termini di incidenti stradali.	Tutta la classe
CONVEGNO	"La sana alimentazione e prevenzione" incontro LILT	Tutta la classe
VIDEO CONFERENZA	"Giornata mondiale per la sicurezza in rete"	Tutta la classe

12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

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

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	MANCARELLA Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: CUCINA	MAGGIORE Carla
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: SALA E VENDITA	MININI Sara

13. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO (art.22 O.M. 45 DEL 09/03/2022)

Il Consiglio di Classe, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione professionale di cui al D.Legs. 61 del 2017 ha stabilito, al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato, di effettuare simulazioni delle prove.

- 26/04/2023 -seconda prova- in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n.164 del 15/06/2022, con durata massima della prova di 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2^ prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.
- 27/04/2022 -prima prova- in base alle indicazioni del D.Legs.62 del 13 aprile 2017, comma III art.17, con durata massima della prova di 6 ore

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

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

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

- 1. Il made in Italy
- 2. Sostenibilità e Qualità
- 3. Sicurezza e contaminazione
- 4. Rivoluzioni

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

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

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
MORO KATIA	Italiano e Storia	
LOPEZ ROBERTA	Inglese	
SEMERARO FRANCESCA	Francese	
PERNA MARIA ROCCA	Diritto e Tec. Amm. della	
	struttura ricettiva	
PETROSINO CELESTINA	Matematica	
MANCARELLA	Scienze dell'Alimentazione	
GIUSEPPINA		
MAGGIORE CARLA	Lab. dei Ser. Enogastronomici	
	– Settore: Cucina	
MININI SARA	Lab. dei Servizi	
	Enogastronomici – Settore:	
	Sala e Vendita	
MASSARI NICOLA	Scienze Motorie e sportive	
LEONE GIANVITO	Religione cattolica	
NAVIGLIO MARIA	Sostegno	
ROSARIA		
CITO PATRIZIA	Sostegno	
RAPPRESENTANTE		
ALUNNI	Sciacovelli Martina	

IL COORDINATORE	DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Katia Moro)	(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

14. ELENCO ALLEGATI

Schede disciplinari di tutte le discipline

Relazione PTCO

Griglie di valutazione 1^ e 2^ prova scritta, prova orale

N. 2 plichi riservati

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

Anno scolastico 2022/2023 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa MORO KATIA
LIBRO DI	Paolo Di Sacco "Scoprirai leggendo", vol. 3 Ediz. Pearson
TESTO	

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

- Positivismo, Naturalismo, Verismo: il contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali.
- La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento: Darwin, Nietzsche e Freud.
- Società di massa e cultura di massa.
- Il movimento delle sufragette e Emmeline Pankhurst
- La questione femminile oggi (donne iraniane e infibulazione)

Il Naturalismo:

Émile Zola

- "L'ingresso nella miniera" – da Germinale

Il Verismo:

GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- "Nedda e le compagne" da *Nedda*
- "Rosso Malpelo" da Vita dei campi
- "I Malavoglia" capitolo XI

Il Decadentismo:

Le origini del Decadentismo e il Simbolismo

Charles Baudelaire

- "Spleen" – da I fiori del male

Oscar Wilde e il dandismo

- Approfondimento su transgender e Lgbtq+

Il romanzo decadente:

GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita e il percorso delle opere. Estetismo e Superomismo. L'impresa di Fiume

La poesia decadente:

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e il percorso delle opere
- La poetica del "fanciullino"
- "Myricae": temi e linguaggio
- Analisi delle poesie: Lavandare, X Agosto

Il Novecento

Le avanguardie:

- Le avanguardie storiche
- Il Futurismo
- Filippo Tommaso Marinetti
- "Il Manifesto del Futurismo"
- Approfondimento: La cucina Futurista
- "Il bombardamento di Adrianopoli" da Zang Tumb Tumb

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra e l'Ermetismo

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- "L'Allegria" analisi poesie: Veglia, Fratelli, Soldati.

Il romanzo nel Novecento: Caratteristiche

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica: l'Umorismo
- Vita-Forme: il tema delle "maschere"
- Saggio L'Umorismo, Parte II, capitolo II "Il sentimento del contrario"
- "Novelle per un anno", La patente
- "Il fu Mattia Pascal", "Uno, Nessuno, Centomila": trama, struttura e temi.

ITALO SVEVO

- Le idee e la poetica
- "La Coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta

UDA: LA GUERRA. Lettere e poesie di guerra. "La guerra di Piero" di De Andrè

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti
	alla produzione europea. Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari
	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.
COMPETENZE	Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
	Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.
	Operare confronti e sintesi disciplinari.
ABILITÀ	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE			

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.	
dei sottoindicati:	
STRUMENTI	
Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi vari	
Il Docente	
Moro Katia	

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

Anno scolastico 2022/2023 - Classe 5° – sez. B /Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Moro Katia
LIBRO DI	"Attraverso i secoli. Dal Novecento ai giorni nostri" Classe Quinta, S. Zaninelli.
TESTO	Ed. Atlas

Tra Ottocento e Novecento

La seconda Rivoluzione Industriale

Un'epoca bella: la "Belle Epoque"

Le conquiste scientifiche e tecniche

La nascita della società di massa; la pubblicità

Nuovo sistema di produzione industriale

La catena di montaggio - Il Taylorismo

Mercato di massa e partiti di massa

Approfondimento: il Liberty

Approfondimento: la nascita del cinema, radio e telefono

L'Italia nell'Età giolittiana

L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento

L'emigrazione

L'età giolittiana

La doppia faccia di Giolitti

La questione meridionale

Approfondimento: l'immigrazione oggi

Approfondimento: "Il Quarto Stato"

La prima guerra mondiale

Alle origini del conflitto

Lo scoppio della guerra

Le prime fasi del conflitto

L'intervento dell'Italia

La fine del conflitto

I trattati di pace

Approfondimento: la dura vita della guerra in trincea

La nuova geografia dell'Europa

La rivoluzione russa

L'Impero russo

Il 1917

La guerra civile e la nascita dell'Unione Sovietica

Lo Stalinismo

L'Unione Sovietica nell'era di Stalin

La trasformazione dell'economia

La dittatura staliniana

Il dopoguerra

I trattati di pace

L'impresa di D'Annunzio

La crisi del '29

Roosevelt e Il New Deal

Il fascismo

La crisi del dopoguerra

Il biennio rosso e i nuovi partiti

Nasce il movimento fascista

L'instaurazione della dittatura

L'economia durante l'età fascista

Patti Lateranensi e leggi razziali

L'Asse Roma-Berlino

Il Nazismo

La Germania nel dopoguerra

Hitler e la nascita del Nazismo

L'affermazione del Nazismo

La "Nazificazione" della Germania

La politica economica ed estera

I campi di concentramento; Primo Levi

La Seconda guerra mondiale

Le origini del conflitto

La prima fase

L'estensione del conflitto

La seconda fase

I lager e il genocidio degli ebrei

L'Italia tra Resistenza e Liberazione

I partigiani

La liberazione dell'Italia

La fine della guerra

La Nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite

Approfondimento: l'orrore della bomba atomica

Il mondo bipolare e le nuove realtà

L'Europa divisa

USA e URSS: le nuove superpotenze

Approfondimento: il muro di Berlino

UDA Istantanee di guerra: La dura vita della guerra in trincea, Il campo della morte di Auschwitz - Birkenau,

l'alimentazione in guerra, lettura di documenti storici e iconografici

Educazione civica

La nascita dello Statuto Albertino

I caratteri dello Statuto Albertino

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana

La nascita della Repubblica

La nascita della Costituzione Italiana

I caratteri della Costituzione Italiana

La struttura della Costituzione Italiana

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

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

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

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V cucina B A.S. 2022- 2023

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

CONTENUTI:

Module 1: HEALTH AND SAFETY

HACCP

BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARDS FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

EATING DISORDERS

Module 2: NUTRITION

THE MEDITERRANEAN DIET THE EATWELL PLATE

ALTERNATIVE DIETS: MACROBIOTIC, VEGETARIAN, VEGAN

ORGANIC FOOD

GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

Module 3: FROM TRADITION TO INNOVATION

FOOD AND WINE IN SOUTHERN ITALY FUTURE FOOD

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

	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo
	tecnico-professionale;
	Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
CONOSCENZE	Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio
	specifico del settore;
	Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al
	settore di indirizzo;
	Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
	Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per
COMPETENZE	interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
	integrare le competenze professionali orientate al cliente con
	quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e
	relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il
	coordinamento con i colleghi.

CAPACITA'	Utilizzare lessico e fraseologia di settore; Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;
	Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della
	mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

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

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

Verifiche e criteri di valutazione:

La valutazione è stata:

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

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Sono stati anche oggetto di osservazione e valutazione:

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

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

6. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti
Pausa didattica in itinere per permettere agli alunni in difficoltà di recuperare gli argomenti trattati e per dare agli altri occasione di approfondire gli stessi argomenti.

La docente Roberta Lopez

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

SCHEDA DISCIPLINARE

Docente	SEMERARO FRANCES	SCA	
Classe	5 CB	Materia	LINGUA FRANCESE

CONOSCENZE

MODULO 1.0: PRECIS D'HISTOIRE

MODULO 1.1: LA CUISINE AVANT LA REVOLUTION

MODULO 1 .2 : LA REVOLUTION FRANCAISE

MODULO 1.3: L'EPOQUE DE NAPOLEON

MODULO 1.4: LE SECOND EMPIRE

MODULO 1.5 : LE XXe SIECLE - LA NOUVELLE CUISINE -LA GASTRONOMIE

MOLECULAIRE

MODULO 2.0 : BIEN-ETRE ET QUALITE

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

ALIMENTAIRES

MODULO 2.3 : LES CINQ COULEURS DU BIEN-ETRE

MODULO 2.4 : LES MENUS RELIGIEUX

MODULO 2.5: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE ET EN ITALIE-LE SLOW

FOOD – LES ALIMENTS BIO – LES OGM

MODULO 3.0 : SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE

MODULO 3.1: LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET SES METHODES

MODULO 3.2: INTOXICATIONS – INTOLERANCES – ALLERGIES

MODULO 3.3 : L'HACCP

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

ENCEINTE, DES ADOS – LES REGIMES ALTERNATIFS – LES TCA

MODULO 4.0 : LES LIEUX DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1: LA RESTAURANTS BIO

MODULO 4.2: LES RESTAURANTS BIO

MODULO 4.3: LE STREET – FOOD

COMPETENZE

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

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

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

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

La docente Francesca Semeraro

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

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. ssa Carla Maggiore
CLASSE	5^ cucina B - a.s. 2022/2023
LIBRO DI TESTO	CHEF E PASTRY - Tecniche di cucina e pasticceria ALMA - Edizioni PLAN

CONTENUTI

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

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

LA SPAGNA: TORTILLA DE PATATAS PAELLA ALLA VALENCIANA CREMA CATALANA

CRESPELLE ALLA PARIGINA; CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;

CRESPELLE ALLA FIORENTINA; CRESPELLE VEGETARIANE;

TOURNEDOS ROSSINI, FILETTO ALLA WELLINGTON, PATATE AL FORNO E CAROTINE GLASSATE

Fondo bruno e demi-glace; pasta sfoglia classica e all'olandese

RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE

FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;

MELANZANE RIPIENE DI PANE;

BRUSCHETTE DI VERDURE GRIGLIATE;

ORECCHIETTE ALLA BARESE:

LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;

LASAGNE ALLA BOLOGNESE;

PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI; POLPETTE DI PANE AL POMODORO;

I LIEVITATI: FOCACCIA AL ROSMARINO E ALLE PATATE, PIZZA MARGHERITA

AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE ALLA PIEMONTESE;

PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA.

ORECCHIETTE ALLA BARESE;

CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA;

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, BUCATINI ALL'AMATRICIANA

INDIA: SAMOSAS ALLE VERDURE; POLLO AL CURRY CON RISO PILAF (basmati)

RUSSIA: PIROJKI (fagottini di pasta lievitata farciti)

UNGHERIA: Magyar gulyàs GULASH ALL'UNGHERESE CON PURE' DI PATATE

CINA Involtini primavera Riso alla cantonese GIAPPONE Ortaggi e gamberi in tempura

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

CONOSCENZE

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

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

Criteri di elaborazione di menù e carte.

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

Le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità.

Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale, nazionale, internazionale.

Applicare le tecniche di preparazione, cottura, impiattamento e servizio.

Saper eseguire le ricette applicando le corrette procedure igieniche, tecniche e di sicurezza.

Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting.

Conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

COMPETENZE

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

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica regionale, italiana e internazionale

Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative

Curare tutte le fasi del ciclo cliente

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

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

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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5[^] SEZIONE B – Settore Enogastronomia - Cucina

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

DISCIPLINA	Matematica	
DOCENTE	Petrosino Celestina	
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Ed. Bianca per il secondo biennio degli istituti Alberghieri; Sasso Leonardo, Fragni Ilaria Vol. A + ebook e quaderno di recupero Petrini	
ABILITÀ/CAPACITÀ	 Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici Calcolare limiti di funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico 	
CONOSCENZE	 MODULO 1: Algebra Disequazioni di primo grado. Equazioni di primo grado Disequazioni frazionarie Disequazioni di secondo grado. Equazioni di secondo grado Sistemi di disequazione MODULO 2: Analisi Il concetto di funzione Riconoscimento del grafico di una funzione La "lettura" del dominio sul grafico Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio e studio del segno Calcolo del Dominio: Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali, esponenziali e logaritmiche Nozione di Limite a livello intuitivo L'algebra dei limiti Forme di indecisione +∞ -∞; ∞/∞; 0/0 Definizione di funzione continua Asintoti e grafico probabile di una funzione Il concetto di Derivata Derivate delle funzioni elementari e algebra delle derivate Funzioni crescenti e decrescenti Massimi e minimi Concavità, convessità e punti di flesso Lo studio di una funzione razionale frazionaria e rappresentazione grafica. 	
	Lezione frontale	

METODOLOGIE	 Lezione interattiva Conversazione guidata Imparare facendo Problem solving Esercitazioni guidate pratiche
STRUMENTI	 Mappe concettuali Formulari utilizzati durante le attività didattiche, verifiche orali e verifiche scritte Appunti Schede di lavoro Libro di testo Calcolatrice
VERIFICHE E VALUTAZIONI	 Risoluzione di problemi ed esercizi Verifica orale e scritte

Il docente

Petrosino Celestina

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

Anno scolastico 2022/2023 - Classe 5° – sez. B /Enogastronomia

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
DOCENTE	Prof.ssa Mancarella Giuseppina	
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 13.
- La ristorazione collettiva
- Formulazione di una dieta equilibrata
- Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente
- Dieta nell'adulto
- Dieta nella terza età
- Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport
- Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie

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

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

- Contaminazione degli alimenti
- Requisiti in materia di igiene
- HACCP

Modulo 5 Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

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

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

CONOSCENZE	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.
ABILTA'	 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, Casestudy, 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

Giuseppina Mancarella

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

Anno scolastico 2022-2023

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE	SARA MININI
LIBRO DI TESTO	SALABAR SMART CUCINA / TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA. QUARTO E QUINTO ANNO - HOEPLI

CONTENUTI:

MODULO 1: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

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

MODULO 2: IL MONDO DEL VINO

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

MODULO 3: IL MONDO DEL COCKTAIL BAR

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

UDA: ISTANTANEE DI GUERRA

Compito: Ricerca sui cocktail mondiali IBA inventati durante il periodo della seconda guerra mondiale

Prodotto finale: immagini dei cocktail IBA inserite nel prodotto interdisciplinare finale

EDUCAZIONE CIVICA: I marchi di tutela europei ed italiani dei prodotti enogastronomici (DOP, IGP, STG, PAT, DOCG, DOC)

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

CONOSCENZE	Saper adottare il giusto approccio di comunicazione con il datore di lavoro, i colleghi
CONOSCENZE	e i clienti
	Conoscere e saper valorizzare i prodotti tipici del territorio regionale, degustare e
	abbinare il vino, conoscere cucina e vini della regione di
	Appartenenza
	Conoscere i principali cocktail mondiali IBA
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,
COMPETENZE	trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in
	relazione a specifiche necessità dietologiche.
	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e
	prodotti enogastronomici e ristorativi
	Controllare le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
	Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di
	beni e servizi
	Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
ABILITA'	Applicare in modo autonomo il metodo HACCP
	Riconoscere il ruolo centrale del menu
	Distinguere i diversi tipi di menu e di carta
	Costruire menu che tengano conto delle esigenze della clientela
	Individuare l'importanza delle produzioni locali per la promozione e
	valorizzazione del territorio
	Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche, merceologiche, al
	suo utilizzo e alle modalità di produzione
	i Å

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

METODOLOGIE

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

e dei sottoindicati:

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

Il docente

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

Anno scolastico 2022-2023

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

CONTENUTI

Modulo 1: LA GESTIONE DELLA QUALITA'

Modulo 2: IL MARKETING

Modulo 3: PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Modulo 4: IL BUSINESS PLAN

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

	Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore .	
CONOSCENZE	Acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari.	
	Maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione.	
	Saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche	
	Saper redigere, leggere ed interpretare il bilancio aziendale in funzione dei	
COMPETENZE	diversi fini conoscitivi da perseguire attraverso l'analisi	
	Saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali	
	Conoscere ed utilizzare strumenti di controllo di gestione	
	Utilizzare il lessico specifico della disciplina	
	Saper lavorare in gruppo	
	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia	
	della società	
	Operare collegamenti interdisciplinari.	
CAPACITA'	Operare rielaborazioni autonome.	

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

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

La docente

Perna Rocca Maria

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

Anno scolastico 2022-2023

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA	
DOCENTI	Prof.ssa Moro Katia Prof.ssa Moro Katia Prof.ssa Perna R. Maria Prof.ssa Mancarella G. Profssa. Semeraro F. Prof.ssa Lopez Roberta Prof.ssa Mininni Sara Prof.ssa Maggiore Carla Prof. Massari Nicola	Storia DTAR Sc. E Cultura degli alimenti Francese Inglese Lab.Sala Lab. Cucina Sc. Motorie
CLASSE	5^ CB	

NUCLEO TEMATICO 1- Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e dell'ambiente

L'IMPRESA DI QUALITA'

TEMI: Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari

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

COMPETENZE TRASVERSALI

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

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

	Le etichette di alimenti, marchi di qualità degli alimenti. Tracciabilità e rintracciabilità.
	Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali
CONOSCENZE	Certificazioni di qualità del prodotto e del processo
	Certificazioni ambientali
	Prodotti a km 0
	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta
	delle etichette
	Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa

ABILITA'	Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e
	salute sui luoghi di lavoro
	Individuare i principali certificati di qualità del proprio settore
	Ricercare e analizzare la certificazione di responsabilità sociale

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

I CITTADINI E LO STATO

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Composizione e principi fondamentali

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

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

La legalità: evasione, elisione

COMPETENZE TRASVERSALI

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico, esercitare con consapevolezza i propri diritti in senso economico, sociale e politico.

Rispettare il proprio ruolo e quello altrui, vivere secondo criteri democratici.

Portare a termine gli impegni con responsabilità, agire nei contesti sociali e culturali rispettandone le caratteristiche.

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

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

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

METODOLOGIE

Sono stare realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo, discussioni guidate

Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e

Verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati materiali strutturati e non

Appunti e sintesi. WEB

I docenti

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

Anno scolastico 2022-2023

	classe	5^ CB	
disciplina	SCIENZE MOTORIE	Docente: prof.	MASSARI NICOLA
Libro di testo	PIU' MOVIMENTO SLIN	M – MARIETTI SCUOLA	

<u>CONTENUTI</u>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e dei seguenti:

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

Il docente Nicola Massari

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

Anno scolastico 2022-2023

Prof. Gianvito Leone Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. CB

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione:

Massimo Saliani

"A LAUTO CONVITO"

Ed. EDB scuola

EAN 788810614297

Volume unico

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

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

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

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

Il docente

Gianvito Leone

Relazione percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL) rilasciata dal tutor

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

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. ssa CARLA MAGGIORE

CLASSE: 5^B CUCINA

Studenti coinvolti: N° 15 di cui n° 10 maschi e n° 5 femmine.

Attività:

- stage in azienda
- partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola
- orientamento
 - ⇒"talent day" LAVORO IN PUGLIA presso la Fiera di Bari
 - ⇒anniversario della polizia di stato al Teatro Margherita
 - ⇒ Partecipazione alla "Settimana della cucina italiana nel mondo" presso l'ambasciata di Sarajevo (Bosnia-Erzegovina)

ALUNNO	3 °	4 °	5 °	TOTALE ORE SVOLTE NEL
	a.s 2020/21	a.s. 2021/22	a.s. 2022/23	TRIENNIO
				0
				0
				0
		210*	7	217
				0
		210 *		210
				0
				180
	105	105 *	7+7 "Settimana della cucina italiana nel mondo"	224
	105	105	"Settimana della cucina italiana nel mondo"	210
			210	210
		210		210
		210		210
		210 *	7	217
		210 *	7	217

^{* 150} ORE DI STAGE aggiuntivi finalizzati al l conseguimento della qualifica professionale

CONSIDERAZIONI FINALI

Il progetto PCTO "Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento" attivato nell' anno scolastico 2020/21 ha coinvolto la classe 5[^] cucina B per un totale di 15 alunni.

L'organizzazione del tirocinio, svolto in aziende del settore ricettivo-ristorativo, ha avuto inizio nel 2020.

Alcuni studenti non hanno svolto alcuna attività di stage nel triennio.

Ciascun ragazzo ha effettuato in media dalle 4 alle 8 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri alunni hanno maturato le esperienze dei tirocini formativi sono state apprezzabili. Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite nell'ambito del percorso scolastico e ha permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro e con le sue regole.

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

Le competenze professionali acquisite dagli stagisti sono state mediamente buone sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di stage.

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

Competenze trasversali

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

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

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

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

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

PCTO PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

PERCORSO TRIENNALE	ENTI PARTNER E SOGGETTI	DESCRIZION E DELLE	COMPETENZE TRASVERSAL I CITTADINANZA ACQUISITE
	COINVOLTI	ATTIVITA'	
<u>Tipologia</u>		SVOLTE	
BAR- PASTICCERIA	"Boccia" Bari	- Banconista di	
		pasticceria;	
LABORATORIO DI	"Pinù" Bari	- Preparazione di	Acquisizione della
PASTICCERIA		base pasticceria;	cultura del lavoro
	"Del Liceo" Bari	- Dolci da forno	 Capacità di
PASTICCERIA		- Impasti	comunicazione
	"Le Palme"	lievitati, montati,	 Capacità di lavorare in
BAR	Carbonara	sfogliati, creme;	gruppo
	"Signorile" Bari		Capacità di assumere
BRACERIA			responsabilità.
TRATTORIA	"Rocco Trattoria	- Aiuto cuoco;	 Capacità di rispettare tempi e consegne.
	Moderna" Bitetto	- Commis: Mise	Capacità di fare
DICTION AND		en place,	valutazioni.
RISTORANTE	Società	mondatura,	• Capacità di prendere
	agricola "San	taglio e altre operazioni	iniziative
	Teodoro"	preliminari alla	Capacità di adeguarsi al
	Pisticci(Matera)	cottura	contesto
	"Alterno"	- Carni e verdure	Proattività
	Alterio	grigliate	
SALA RICEVIMENTI	"Dimora	- Commis	
SALA NICE VIIVIENTI	Damabiah"	preparazione	
HOTEL	Dannaolan	primi piatti,	
	"Federiciano"	secondi piatti,	
	Valenzano Bari	contorni, dessert;	
BIRRERIA		- Mise en place	
	"Moje Bari"	e entreè	
CORSI DI	Corso ed	- Formazione	** PARTECIPAZIONE
PERFEZIONAMENT	esame	H.A.C.C.P.	⇒"talent day" LAVORO
0	online (IN PUGLIA presso la
	IPEOA	- Formazione	Fiera di Bari
	PEROTTI)	sulla sicurezza	⇒anniversario della
	Piattaform		polizia di stato al Teatro
	a Miur		Margherita

Il tutor scolastico Carla Maggiore

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ESAMI DI STATO 2022/ 2023 COMMISSIONE N°	
--	--

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

CANDIDATO/A	COGNOME	NOME

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

	corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della interesi a della sunta grintura.	8
	sintassi e della punteggiatura	7
	corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura	6
	. 33	Ü
	corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso	5
	appropriato della sintassi e della	4
	punteggiatura	3
	sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso	2 1
	della punteggiatura	•
	talvolta impreciso e/o scorretto	
	impreciso e scorretto	
	molto scorretto	
	gravemente scorretto	
Ampiozzo o proginiono della concessaria e dei	del tutto scorretto Dimentra di pengadoro:	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
menmenti culturali	informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	10 9
	informazioni e conoscenze culturali	
	ampie e precise in relazione all'argomento	8 7
	informazioni e conoscenze culturali	6
	abbastanza ampie e precise in	5 4
	relazione all'argomento	
	informazioni e conoscenze culturali	3 2
	abbastanza ampie in relazione all'argomento	1
	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	
Farmaniana	all'argomento	
Espressione	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
di giudizi	approfonditi, critici e originali	10
critici e valutazioni personali	approfonditi e critici validi e pertinenti	9 8
personali	validi e pertinenti validi e abbastanza pertinenti	7
	validi e abbastanza pertinenticorretti anche se generici	6
	limitati o poco convincenti	5
	limitati o poco convincenti limitati e poco convincenti	4
	estremamente limitati o superficiali	3 2
		1
	t t t t t t	ı
INDICATORI SPECIFICI*	Inconsistenti DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad	Rispetta tutti i vincoli posti nella	10
esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza	consegna in modo puntuale e corretto	9

del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma	Rispetta tutti i vincoli posti nella	8
parafrasata o sintetica della rielaborazione)	consegna in modo corretto	7 6
	Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	
	Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto	5 4
	Rispetta la maggior parte dei vincoli	3
	posti nella consegna in modo corretto	2 1
	Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna	
	Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato	
	Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato	
	Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato	
	Non rispetta la consegna	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso	Comprende il testo in modo:	
complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	corretto, completo ed approfondito	10
	corretto, completo e abbastanza approfondito	9
	corretto e completo	7
	corretto e abbastanza completo	6
	complessivamente corretto	5 4
	incompleto o impreciso	3
	incompleto e impreciso	2
	frammentario e scorretto	1
	molto frammentario e scorretto	
	del tutto errato	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale	10 9
	Sa analizzare il testo in modo articolato e completo	8 7
	Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto	6 5
	Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato	4 3 2
	Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto	1
	L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa	
	L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa	
	L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta	
	L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta	
	L'analisi del testo è errata o assente	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpreta il testo in modo critico, ben	10
	articolato, ampio e originale Interpreta il testo in modo critico, ben	9 8
	articolato e ampio Interpreta il testo in modo critico e	7 6
	approfondito Interpreta il testo in modo abbastanza	5 4
	puntuale e approfondito	3 2
	Interpreta il testo in modo complessivamente corretto	1
	Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso	

PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MA) 40 punti) PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIO	•	/100
DUNTEGOLO TOTALE (In l'actori managli MA)	Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	
	Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato	
	Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato	
	Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso	

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

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

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

COMMISSIONE	 	PRESIDENTE
	 	

ESAMI DI STATO 2022 /2023	COMMISSIONE N°_	
GRIGLIA CORREZIONE PRIMA	PROVA TIPOLOGIA	B - Analisi e produzione di un testo
	argomentativo	

CANDIDATO/A	COGNOME	NOME	
-------------	---------	------	--

INDICATORIGENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	Sa produrre un testo: ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente pianificato e organizzato in modo poco funzionale pianificato e organizzato in modo disomogeneo poco strutturato disorganico non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2
Coesione e coerenza Testuale	Sa produrre un testo:	10

	ben coeso e coerente, con utilizzo	9
	appropriato e vario dei connettivi testuali	8
	ben coeso e coerente, con utilizzo	7
	appropriato dei connettivi testuali	6
	ben coeso e coerente	5
	 nel complesso coeso e coerente 	4
	sostanzialmente coeso e coerente	3
	nel complesso coerente, ma impreciso	2
	nell'uso dei connettivi	1
	poco coeso e/o poco coerente	
	poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati	
	non coeso e incoerente	
	del tutto incoerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico:	
	specifico, articolato e vario	10
	 specifico, ricco e appropriato 	9
	1	8
		o 7
	corretto e abbastanza appropriato	6
	sostanzialmente corretto	
	impreciso o generico	5
	impreciso e limitato	4
	impreciso e scorretto	3
	gravemente scorretto	2
	del tutto scorretto	1
Correttezza grammaticale (ortografia,	Si esprime in modo:	
morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace	corretto dal punto di vista grammaticale	
della punteggiatura	con piena padronanza dell'uso della	10
. 55	sintassi e della punteggiatura	9
	corretto dal punto di vista grammaticale	3
	con uso efficace della sintassi e della punteggiatura	8
	corretto dal punto di vista grammaticale	7
	con uso appropriato della sintassi e della	-
		6
	punteggiatura	6
	corretto dal punto di vista grammaticale	_
	con uso nel complesso appropriato della	5
	sintassi e della punteggiatura	4
	sostanzialmente corretto dal punto di	3
	vista grammaticale e nell'uso della	2
	punteggiatura	1
	talvolta impreciso e/o scorretto	
	impreciso e scorretto	
	molto scorretto	
	gravemente scorretto	
	del tutto scorretto	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e	Dimostra di possedere:	
dei riferimenti culturali	informazioni e conoscenze culturali ampie,	10
	precise e approfondite in relazione	10
	all'argomento	
	informazioni e conoscenze culturali ampie	9
	e precise in relazione all'argomento	8
	informazioni e conoscenze culturali	7
	 informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione 	6
	 informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento 	6 5
	 informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento informazioni e conoscenze culturali 	6
	 informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento 	6 5

	,	
	sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1
	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	
Espressione	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
di giudizi	approfonditi, critici e originali	10
critici	approfonditi e critici	9
e valutazioni	validi e pertinenti	8
personali	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 2
	estremamente limitati e superficiali	1
	inconsistenti	-
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza	18
	puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	16
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14 12
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza	10
	preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Sa individuare in modo complessivamente	6
	corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	4 2
	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	
Capacità di sostenere con coerenza un	Sa produrre un testo argomentativo efficace,	10
percorso ragionativo adoperando connettivi	coerente e incisivo, con un uso appropriato dei	.0
pertinenti	connettivi	9
·	Sa produrre un testo argomentativo efficace e	8
	coerente, con un uso appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e	6
	organico, con un uso appropriato dei connettivi	· · · · ·
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza	5
	coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	4
	Sa produrre un testo argomentativo	3
	complessivamente coerente e abbastanza	2
	appropriato nell'uso dei connettivi	1

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

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

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

COMMISSIONE	 	PRESIDENTE
_	 	

ESAMI DI STATO 2022/ 2023	COMMISSIONE N°	
---------------------------	----------------	--

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

\sim				
G.F	٩N	DID	ıΑι	U

CANDIDATO COGNOME______ NOME_____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e	Sa produrre un testo:	
organizzazione del 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 	10 9 8 7 6 5 4 3 2
0	non strutturato	
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
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Utilizza un lessico:	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

	corretto dal punto di vista grammaticale con	6
	uso appropriato della sintassi e della	
	punteggiatura	5
	corretto dal punto di vista grammaticale con	4
	uso nel complesso appropriato della sintassi e	3
	della punteggiatura	2
	 sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della 	1
	punteggiatura	
	talvolta impreciso e/o scorretto	
	impreciso e scorretto	
	molto scorretto	
	gravemente scorretto	
	del tutto scorretto	
Ampiezza e precisione delle conoscenze	Dimostra di possedere:	
e dei riferimenti culturali	informazioni e conoscenze culturali ampie,	10
	precise e approfondite in relazione	. •
	all'argomento	9
	informazioni e conoscenze culturali ampie e	8
	precise in relazione all'argomento	J
	informazioni e conoscenze culturali	7
	abbastanza ampie e precise in relazione	7 6
	all'argomento '	6 5
	informazioni e conoscenze culturali	5 4
	abbastanza ampie in relazione all'argomento	3 - 1
	sufficienti conoscenze e riferimenti	3-1
	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	
Espressione	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
di giudizi	approfonditi, critici e originali	10
critici	approfonditi e critici	9
e valutazioni	validi e pertinenti	8
personali	validi e abbastanza pertinenti	7
•	corretti anche se generici	6
	limitati o poco convincenti	5
	l programa in the second control of the seco	4
	·	3
	estremamente limitati o superficiali estremamente limitati o superficiali	2
	estremamente limitati e superficiali inconsistenti	1
INDICATORI SPECIFICI*	inconsistenti DESCRITTORI	PUNTI
INDICATORI SPECIFICI*		
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo	10
	rispetto della traccia, con titolo ed eventuale	^
	paragrafazione coerenti, efficaci e originali	9
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo	
	rispetto della traccia, con titolo ed eventuale	8
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	paragrafazione coerenti ed efficaci	
e coerenza nella formulazione del titolo	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla	7
e dell'eventuale paragrafazione	traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione	
z z z z z z z z z z z z z z z z z z z	coerenti	6
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla	•
	traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione	5
	complessivamente coerenti	J

	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione	4
	adeguati Produce un testo complessivamente pertinente	3
	rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione abbastanza adeguati	2
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione	1
	inappropriati Produce un testo non pertinente rispetto alla	
	traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione inadeguati	
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione	
	scorretti Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione	
0.7	completamente errati o assenti	40
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10 9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	8 7
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	6 5
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	4 3
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	2 – 1
	Sviluppa la propria esposizione in modo non	
	sempre chiaro o ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	
	Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20 18
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	16 14
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14 12 10
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	8
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	4 – 2
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali Non inserisce riferimenti culturali	
	rali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40	
punti)		

	/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	
FUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMINISSIONE	/ 20
l livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, de	

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

Candidato				
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio	
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	1		
contesto operativo (max 3 punti)	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	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo lacunoso e non pertinente	1		
adeguata argomentazione (max 6 punti)	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	Dimostra competenze tecnico - professionali inadeguate e non effettua opportuni collegamenti concettuali	1		
nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e	Dimostra competenze tecnico - professionali scarse ed effettua collegamenti poco pertinenti	2		
operativi (max 8 punti)	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	Argomenta, con frequenti errori orto- morfosintattici, utilizzando in modo parziale il linguaggio specifico	1		

pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	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			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO. ESAMI DI STATO 2022/2023

	COMMISSIONE	N	
ALUNNO:		DATA	CLASSE

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