



Ministero dell'Istruzione

I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043

C. F. e P. IVA 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

e-mail: fgis01100p@istruzione.it – pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

www.iispaavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 14/03/2022, n.65

CLASSE V – SEZ. A

indirizzo IP – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. Obiettivi trasversali raggiunti
4. Metodologia e strategie didattiche
5. Mezzi/spazi/tempi
6. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
7. Verifica e valutazione
8. Preparazione alle prove scritte
9. ALLEGATI:
 - a) Programmi delle discipline di insegnamento
 - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 3 maggio 2022 e pubblicato all'Albo in data 09/05/2022

Il coordinatore di classe

prof. Angela Lasalvia

Il Dirigente scolastico

Pio Mirra

1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 7 docenti di ruolo e n. 4 docenti non di ruolo. Nel complesso la sua composizione si è mantenuta stabile nel corso del secondo biennio e dell'ultimo anno. Limitati gli avvicendamenti che hanno riguardato le seguenti materie: tedesco, laboratorio ed esercitazioni cucina, laboratorio ed esercitazioni sala e storia.

La composizione del consiglio è la seguente:

Disciplina di insegnamento	Docente
Lasalvia Angela	Italiano
Biancardi Emanuela	Storia
Meleleo Antonio	Matematica
Giordano Gabriella	Inglese
Piemontese Lucia	Tedesco
Mitoli Stella	Laboratorio ed esercitazioni Sala
Ricco Davide	Laboratorio ed esercitazioni Cucina
Reddavid Andrea	Religione
Delli Carri Luca	Diritto e Tecniche Amministrative
Siani Valentina	Scienze dell'alimentazione
Martiradonna Luigi	Scienze Motorie

2. Profilo generale della classe

La classe si compone di n. 18 studenti di cui 2 ragazze e 16 ragazzi. Presente uno studente con DSA per il quale è stato elaborato apposito PDP, trasmesso alla commissione esaminatrice in plico a parte. Sono presenti tre ripetenti provenienti dalla stessa sezione che si sono ben inseriti all'interno del gruppo classe. Dimostrando una buona e volenterosa apertura al dialogo didattico – educativo, la classe non ha posto nel corso del triennio particolari problemi di natura disciplinare, dal momento che le stesse manifestazioni di vivacità sono state sempre contenute e riconducibili al principio di partecipazione attiva e del proporsi agli altri in modo corretto.

L'alternarsi di lezioni in presenza e a distanza e il lungo periodo di DAD nei due anni precedenti, a causa della pandemia da covid 19, ha reso necessario il rafforzamento e il recupero *in itinere* degli obiettivi cognitivi finali del quarto anno nonché una graduale acquisizione delle competenze e delle abilità specifiche del quinto anno, a seconda dei livelli di partenza, da parte degli studenti. Pertanto, di tale necessità si è tenuto conto sia nella programmazione individuale disciplinare che in quella collegiale del Consiglio di Classe. I docenti hanno utilizzato strategie diverse per il potenziamento delle abilità e delle competenze durante l'attività didattica ordinaria e straordinaria. È stato possibile svolgere quanto preventivato procedendo con flessibilità e gradualità, modulando l'azione didattica sulla base della domanda del gruppo classe. Il livello di acquisizione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze di base si attesta nel complesso intorno a livelli discreti; in alcuni casi impegno e costanza hanno prodotto ottimi risultati; interventi mirati, invece, sono stati sufficienti a ripristinare l'attenzione e il coinvolgimento per quei pochi alunni che hanno mostrato un calo di interesse nel corso dello svolgimento delle lezioni. In generale, gli obiettivi prefissati dal C.d.C. sono stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti. La classe, pur essendo eterogenea per capacità e metodologia di lavoro, appare comunque omogenea nel mostrare la propria disponibilità e partecipazione alla vita della scuola. La frequenza è stata assidua per la maggior parte di loro, positivo l'impegno profuso nelle attività curriculari ed extracurriculari.

3. Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri alunni ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto. Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

B) OBIETTIVI COGNITIVI

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

4. Metodologie e strategie didattiche

L'impianto del sistema degli istituti professionali è diretto alla promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale. Queste competenze devono essere acquisite durante il percorso dell'istruzione e fare da base al proseguimento dell'apprendimento nel quadro dell'educazione e della formazione permanente, pertanto, dette competenze si configurano come risultati attesi e obiettivo generale e finale dell'intero percorso didattico. Agendo in questa direzione la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza di quando e come utilizzarle. Ciò premesso, il Consiglio di classe, sulla base dei ritmi e degli stili di apprendimento individuali delle allieve, ha optato per una metodologia flessibile, comune a tutte le discipline, articolata in "lezioni frontali" per l'area dichiarativa e "lezioni discussione" per l'area procedurale, così descritte:

1. lezione frontale:

- a) costruzione delle lezioni tramite un linguaggio preciso e diretto per catturare l'attenzione degli ascoltatori, coinvolgendo anche coloro che evidenziano maggiore difficoltà;
- b) facilitazione della molteplicità dei temi affrontati attraverso attenta analisi dei maggiori tecnicismi e sintesi delle argomentazioni più ridondanti;

2. lezione discussione:

- a) coinvolgimento nella dissertazione e promozione dello spirito di riflessione critica attraverso un approccio guidato, al fine di cogliere le intrinseche peculiarità di ogni specifico insegnamento e pervenire ad una conoscenza pluridisciplinare;
- b) promozione e sensibilizzazione delle abilità ricettive, produttive e linguistico-espressive.

5. Mezzi/spazi/tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore. Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l'Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L'aula Agorà ha permesso l'utilizzo continuato degli spazi didattici permettendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell'offerta formativa. L'aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente. Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell'orario curricolare, sono stati previsti momenti extracurricolari per lo svolgimento delle seguenti attività integrative e complementari:

1. Evento "Come siamo messi con le regole", diretta streaming con l'ex magistrato G. Colombo per approfondire il tema dell'educazione alla legalità, per una maggiore conoscenza della Costituzione italiana.
2. Incontro con l'onorevole G. Grassi per il Progetto "Moro Vive" per analizzare ed approfondire l'intera vicenda umana e politica del rapimento e della morte di Aldo Moro, gli atti processuali e delle Commissioni d'inchiesta, nonché il quadro storico-politico italiano ed internazionale di quegli anni.
3. Attività di orientamento in uscita con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica "In cibum"
4. Incontro con la FMTS per la presentazione delle opportunità fornite dai Progetti Erasmus per il post-diploma.
5. Attività di orientamento in uscita con l'Esercito Italiano.
6. Partecipazione al "Progetto scuola: un percorso sulla legalità attraverso i principi costituzionali" per la promozione della conoscenza e della divulgazione dei valori fondamentali del diritto penale e del giusto processo.
7. Partecipazione al progetto "La Prova del cuoco" concorso gastronomico per il miglior menù preparato, presentato e servito dalle classi terze, quarte e quinte dell'indirizzo Enogastronomia e O.A.

6. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono al centro delle politiche attive e sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze. Priorità della scuola è dunque innalzare il livello dei risultati di apprendimento per rispondere adeguatamente al bisogno di competenze e consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro attraverso il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, oggi denominata PCTO.

La richiesta di nuove competenze per rispondere alle esigenze individuali e a quelle di innovazione e competitività dei sistemi economici, pone la necessità di incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e di predisporre percorsi formativi efficaci, orientati a integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali, comunemente indicate come soft skill, essenziali per l'apprendimento permanente.

Nell'a.s. 2019/20 alcuni alunni hanno svolto attività di stage per n.128 ore presso le seguenti strutture: "La Baita" e "Hollywood Risto Pub, per le ore d'aula tutti hanno svolto n.9 ore: "Tutela e sicurezza sui luoghi di lavoro".

Per gli aa.ss. 2020/21 e 2021/22 le attività di stage non hanno trovato completamento causa l'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Per l'anno scolastico corrente sono state programmate le seguenti ore d'aula:

"Orientamento al lavoro": n.10 ore

"L'impresa e l'organizzazione": n. 10 ore

7. Verifica e valutazione

In ogni programma educativo diretto allo sviluppo di competenze è cruciale la scelta della modalità di valutazione sia delle competenze iniziali, già validamente e stabilmente possedute, sia per quanto riguarda il costituirsi progressivo di quelle oggetto di apprendimento.

Occorre anche aggiungere che non è possibile decidere se uno studente possieda o meno una competenza sulla base di una sola prestazione. Per poterne cogliere la presenza, non solo genericamente, bensì anche specificatamente e qualitativamente, si deve poter disporre di una

famiglia o insieme di sue manifestazioni o prestazioni particolari. Queste assumono il ruolo di base informativa e documentaria utile a ipotizzarne l'esistenza e il livello raggiunto. Infatti, secondo molti studiosi, una competenza effettivamente posseduta non è direttamente rilevabile, bensì è solo inferibile a partire dalle sue manifestazioni. Di qui l'importanza di costruire un repertorio di strumenti e metodologie di valutazione, che tengano conto di una pluralità di fonti informative e di strumenti rilevativi.

Nel rispetto della libertà di insegnamento e in considerazione della peculiarità delle varie discipline si utilizzeranno prove scritte (temi, saggi, analisi e commento di un testo, articoli, relazioni, ricerche, esercizi e problemi, esperienze di laboratorio, disegni, questionari a risposta singola, a trattazione sintetica, a scelta multipla), prove orali (lezione dialogata, colloquio, discussione e dibattito, esposizione argomentata, interrogazione su dati di conoscenza), prove grafiche e pratiche.

Le misurazioni effettuate in tutte le prove di verifica, unitamente ad osservazioni sistematiche sui processi saranno alla base della valutazione periodica e finale, definita come valutazione autentica, a cui le stesse rilevazioni internazionali PISA OCSE fanno riferimento con l'obiettivo di verificare e valutare le competenze.

A differenza della valutazione tradizionale, che controlla la riproduzione del sapere, la valutazione autentica permette di controllare la costruzione e sviluppo della conoscenza, che consolidandosi diviene competenza e permette l'utilizzo della conoscenza in situazioni nuove.

La scuola ha approvato una comune griglia di valutazione (Tab.1) nei cui parametri si sono riconosciuti i docenti e a cui i docenti fanno riferimento per la definizione dei criteri di correzione valutazione propri di ciascuna disciplina.

Tab. 1 – Griglia di misurazione degli apprendimenti		
Prova nulla	1	Totale assenza di elementi significativi per la valutazione.
Molto negativo	2-3	Mostra conoscenze e competenze limitate e non le sa utilizzare in maniera adeguata. Non riesce a far interagire i saperi pregressi con le nuove conoscenze
Gravemente insufficiente	4	Svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Incontra difficoltà nell'organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	E' impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di guida del docente per perseguire gli obiettivi di apprendimento. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	Possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti e necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice e con linguaggio corretto.
Buono	7	Sa utilizzare le conoscenze in modo adeguato pur in situazioni di apprendimento solo parzialmente variate; è capace di spiegare il proprio percorso di apprendimento, comunicandone i risultati con linguaggio specifico e corretto. Proceede con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio.
Ottimo	8-9	Mostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta con sicurezza situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurare l'utilizzazione in situazioni nuove.
Eccellente	10	E' in grado di spiegare le procedure e le motivazioni di un determinato percorso, comunica con proprietà lessicale e sviluppa quanto appreso con ulteriori ricerche, rielaborando criticamente per raggiungere nuove mete formative.
Per gli studenti che si avvalgono dell'I.R.C. si farà ricorso agli indicatori comuni, utilizzando la scala da insufficiente ad eccellente.		

Poiché oggetto della valutazione è il processo formativo e i risultati di apprendimento degli alunni, concorrendo con la sua finalità anche formativa al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo, la valutazione in sede di scrutinio intermedio e finale si basa sulle proposte di voto dei docenti, che devono esplicitare un giudizio sull'alunno, desunto dai risultati di tutte le verifiche, nonché dalle osservazioni sistematiche sugli aspetti socio-affettivi e conativi, in ordine al raggiungimento degli obiettivi propri della disciplina interessata (competenze, abilità e conoscenze).

La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

Il fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe è adottata una griglia di valutazione (Tab.2) a cui far riferimento per l'attribuzione del voto di condotta.

VOTO/10	INDICATORI	DESCRIPTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art. 1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

8. Preparazione alle prove scritte

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.769 del 26/11/2018.

8.1 – Griglia di valutazione prova scritta di Italiano

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	Elaborato coerente e organico; parte espositiva corretta e completa; buoni apporti personali.	17 - 20
	Elaborato coerente e con apprezzabile organicità espositiva.	13 - 16
	Elaborato schematico, non sempre coerente.	12
	Elaborato confuso con elementi di disorganicità.	5 – 11
	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico.	1 - 4
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Lessico vario e articolato; forma corretta, coesa, fluida; punteggiatura efficace.	17 - 20
	Lessico adeguato; forma corretta ma con lievi imprecisioni; punteggiatura corretta.	13 - 16
	Lessico adeguato; forma semplice ma corretta; pochi errori ortografici e di punteggiatura.	12
	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio; diffusi errori sintattici, ortografici e di punteggiatura.	5 – 11
	Lessico inadeguato; forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico; gravi errori di punteggiatura.	1 - 4
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampi e approfonditi.	17 - 20
	Adeguati e precisi.	13 - 16
	Essenziali ma pertinenti	12
	Incompleti e non sempre pertinenti	5 – 11
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 4
Totale p.ti/max		60

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Pienamente rispondente alla consegna	9 - 10
	Rispondente alla consegna	7 - 8
	Rispetta quasi tutti i vincoli	6
	Rispetta solo alcuni vincoli	4 - 5
	Non rispetta alcun vincolo	1 - 3
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Corretta e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommatoria ma corretta	6
	Approssimativa	4 - 5
	Errata	1 - 3
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommatoria ma corretta	6
	Incompleta e imprecisa	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
Interpretazione corretta e articolata del testo	Originale e adeguatamente argomentata	9 - 10
	Corretta e argomentata	7 - 8
	Generica e argomentata	6
	Incompleta e non argomentata	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
Totale p.ti/max		40

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta e articolata	17 - 20
	Corretta	13 - 16
	Sommatoria ma corretta	12
	Incompleta e imprecisa	5 - 11
	inadeguata	1 - 4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Logicamente coeso e articolato	9 - 10
	Logicamente coeso	7 - 8
	Sufficientemente organico	6
	A tratti disorganico	4 - 5
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretti, congruenti e approfonditi	9 - 10
	Adeguati e precisi	7 - 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4 - 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
Totale p.ti/max		40

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pienamente coerente	13 - 15
	Coerente	10 - 12
	Mediamente pertinente	9
	Lacunoso	4 - 8
	Non pertinente (fuori traccia)	1 - 3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Logicamente coeso e articolato	13 - 15
	Logicamente coeso	10 - 12
	Sufficientemente organico	9
	A tratti disorganico	4 - 8
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Corretti, ampi e approfonditi	9 - 10
	Adeguati e precisi	7 - 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Incompleti e non sempre corretti	4 - 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
Totale p.ti/max		40

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, viene rapportato a 20 (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50). Il punteggio in base 20 viene convertito in base 15 sulla base della tabella Allegato C dell'O.M. n.65/2022.

8.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo IPEN

9. Indicatori	Descrittori	Punti
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa e particolareggiata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Completa e particolareggiata	6
	Essenziale	4 - 5
	Parziale e superficiale	3
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
CAPACITA di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Frammentaria e incompleta	1 - 2
	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Totale p.ti/max		20
Il punteggio in base 20 viene convertito in base 10 sulla base della tabella Allegato C dell'O.M. n.65/2022		

classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina ITALIANO

docente ANGELA LASALVIA

CONTENUTI

1: L'Ottocento: La situazione sociale di fine secolo attraverso le pagine della letteratura

- a. Il Positivismo
- b. Il Naturalismo francese
- c. Il Verismo
- d. G. Verga

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

2: Il Simbolismo poetico e la narrativa decadente

- a. La crisi del razionalismo
- b. Il Decadentismo
- c. Gabriele D'Annunzio

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

3: L'autore: G. Pascoli

- a. La vita e la personalità
- b. Percorso delle opere
- c. La poetica del "fanciullino e il suo mondo simbolico"
- d. Lo stile e le tecniche espressive

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

4: L'autore: Italo Svevo

- a. La vita e il contesto culturale
- a. La formazione e le idee
- b. Il percorso delle opere

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

5: L'autore: Luigi Pirandello

- a. La vita
- b. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo
- c. L'itinerario di uno scrittore sperimentale

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

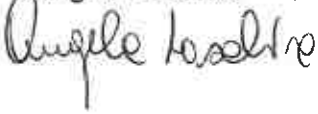
6: Le nuove frontiere della poesia

- a. Ungaretti
Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

7: L'autore: Eugenio Montale

- a. La vita
- b. L'itinerario delle opere e i temi
- c. La poetica e lo stile
Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

La Docente

Angela Lasalvia


classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina STORIA

docente EMANUELA BIANCARDI

CONTENUTI

Capitolo 1: Le origini della società di massa

1. La seconda rivoluzione industriale
2. L'espansione imperialista
3. Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica
4. Dalla nazione al nazionalismo
5. Il socialismo
6. Tra religione e scienza: Chiesa, secolarizzazione e progresso

Capitolo 2: l'Italia all'inizio del Novecento

1. Trasformazioni economiche e cambiamenti sociali
2. L'età giolittiana
3. La crisi del sistema giolittiano

Capitolo 3: la Prima Guerra Mondiale

1. Il contesto e le cause della Prima Guerra Mondiale
2. La prima fase della guerra
3. L'Italia in guerra
4. Una guerra "nuova"
5. Il 1917: un anno di svolta
6. La fine della guerra

Capitolo 4: il mondo nel primo Dopoguerra

1. Un dopoguerra travagliato
2. Il dopoguerra in Francia e in Gran Bretagna
3. Il dopoguerra in Austria e in Germania

Capitolo 5: la grande crisi del 1929 e i suoi effetti

1. La crisi economica del 1929
2. La risposta degli Stati Uniti alla crisi: il New Deal
3. La crisi in Gran Bretagna e in Francia

Capitolo 6: dalla Rivoluzione russa allo Stalinismo

1. Dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione di ottobre
2. La costruzione dell'Unione Sovietica
3. Lo stalinismo

Capitolo 7: il fascismo italiano da movimento a regime

1. Il Primo dopoguerra in Italia
2. Il biennio rosso
3. Le forze politiche nel dopoguerra
4. Nascita e ascesa del fascismo

5. I fascisti al potere
6. La costruzione della dittatura fascista

Capitolo 8: il regime fascista in Italia

1. Il consolidamento della dittatura
2. Il Partito nazionale fascista
3. L'opposizione al regime
4. La società fascista e la cultura di massa
5. L'economia di regime
6. La politica estera

capitolo 9: il regime nazista in Germania

1. L'ascesa di Adolf Hitler
2. Il totalitarismo nazista
3. La politica economica del Reich e la preparazione alla guerra

Capitolo 11: la Seconda Guerra Mondiale

1. La travolgente avanzata tedesca
2. L'Italia nel conflitto
3. La guerra nell'Est europeo
4. Lo sterminio degli ebrei
5. L'inizio della guerra nel Pacifico
6. Una svolta nelle sorti del conflitto
7. L'Italia: il crollo del regime fascista e la Resistenza
8. La conclusione del conflitto

La docente

Emanuela Biancardi



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina MATEMATICA

docente MELELEO ANTONIO

CONTENUTI

1. Relazioni e funzioni

- Definizioni di relazione e funzione
- Dominio, codominio, immagine e controimmagine di relazione e di funzione.
- Rappresentazioni sagittale e cartesiana di relazione e di funzione

2. L'indagine statistica

- Statistica e fenomeni collettivi.
- L'indagine statistica e le sue fasi: raccolta dei dati, spoglio e trascrizione dei dati in tabelle, elaborazione dei dati.
- Le tabelle statistiche: semplici, composte e a doppia entrata.
- La ponderazione dei dati e la trascrizione dei dati per classi.
- Concetti di statistica descrittiva e statistica inferenziale.

3. Le rappresentazioni grafiche in statistica

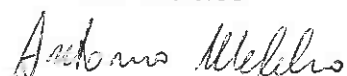
- Rappresentazioni grafiche in coordinate cartesiane.
- Istogrammi.
- Cartogrammi, ideogrammi e diagrammi a torta.

4. Le medie statistiche

- Medie aritmetica, geometrica e quadratica semplici e ponderate.
- Relazione tra le medie.
- Moda e mediana.

Il Docente

Antonio Meleleo



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina INGLESE

docente GIORDANO GABRIELLA

CONTENUTI

Unit 6 "Cooking Techniques":

- radiant heat techniques: cooking methods based on hot air; cooking methods based on hot air and in contact with a hot surface;
- liquid based techniques: cooking with liquid;
- fat based techniques: frying
- mixed cooking techniques: other cooking methods-microwave ovens;
- molecular cuisine.

Grammar: comparatives and superlatives, verbs used in cooking

Unit 7 "British Food and Meals":

- exploring British food;
- traditional British dishes;
- Mealtimes: breakfast, elevenses or tea or coffee break, brunch, lunch, afternoon tea and dinner;
- Italian breakfast vs English breakfast;
- what is like to celebrate Christmas in Italy in America and in England.

Grammar: relative pronouns; linkers; asking and giving advice.

Unit 8 "Menus":

- the restaurant experience;
- the menu;
- learning how to plan different types of menus;
- learning how to look and apply for a job;
- how to write a Curriculum vitae and an application letter for a job;

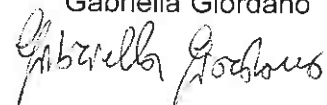
Grammar: simple past, past continuous, if clauses, present perfect.

Discovering Italy: The South: a comparison between Campania and Apulia.

Educazione Civica: women and sport; women and boxing in UK.

La Docente

Gabriella Giordano



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina TEDESCO

docente PIEMONTESE LUCIA

CONTENUTI

EINHEIT 1: Nicht nur Frühstück

- Speisen und Getränke beschreiben
- Frühstück (einfaches Frühstück – komplettes Frühstück)
- Frühstücksbuffet – Brunch- Mittag-und Abendessen
- Spachbox: Gast mit dem geeigneten Sprachregister ansprechen – einen Gast beraten
- nach Wünschen fragen – Bestellungen entgegennehmen – nach Meinung und Vorliebe fragen

EINHEIT 2: In der Küche

- Vorbereitungsmethoden beschreiben
- Garmethoden beschreiben – Gerichte beschreiben
- Rezepte erklären
- den Kellner um etwas bitten – den Gast bedienen.

EINHEIT 3: Zu Tisch

- Rezepte erklären
- Speisen und Getränke empfehlen
- italienische Gastronomie vorstellen.

EINHEIT 5: Desserts

- Vorbereitung in der Patisserie beschreiben
- Vorbereitung von Teigen und Massen beschreiben
- Zubereitung von Backteigen beschreiben – Rezepte für Süßspeisen beschreiben.

EINHEIT 11: Die Karriere

- Das Servicepersonals
- das Küchenpersonal-
- die Stellensuche
- die Bewerbung
- einen Lebenslauf und eine Bewerbung schreiben.

La Docente
Lucia Piemontese



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina LAB. SALA E VENDITA

docente MITOLI STELLA

CONTENUTI

Capitolo 1: Il mondo del vino

- L'enologia: definizione e storia del vino;
- La produzione del vino: la vite;
- La vendemmia, il periodo della vendemmia, la raccolta;
- Le vinificazioni e le altre tecniche di produzione del vino;
- Affinamento e imbottigliamento;
- I vini passiti e i vini speciali;
- I marchi di qualità;
- La produzione vitivinicola italiana;
- Le tre grandi scuole di abbinamento e l'abbinamento cibo – vino;
- La degustazione: esame visivo, olfattivo e gusto – olfattivo.

Capitolo 2: La costruzione di un cocktail

- Costruiamo un cocktail;
- Calcolare il contenuto alcolico di un cocktail.

Capitolo 3: Enogastronomia e società

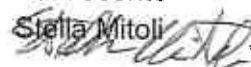
- Le abitudini alimentari: cibo e cultura;
- Le diete alimentari;
- I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche.

Capitolo 4: Bar marketing

- Come proporre e vendere nel proprio locale;
- Le regole delle 4 p e il Marketing Mix;
- Le nuove forme di comunicazione;
- La Drink List;
- Calcolare il costo del Cocktail.

La Docente

Stella Mitoli



classe/sez.	V A ENO
indirizzo	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN
disciplina	CUCINA
docente	RICCO DAVIDE

CONTENUTI

Modulo 1

Alimenti e qualità alimentare

U.D.1: La classificazione degli alimenti

Le gamme alimentari

U.D.2: Le certificazioni di qualità

La rintracciabilità dei prodotti

La rintracciabilità degli imballaggi

Modulo 2

Approvvigionamento

U.D.1: La progettazione di una cucina

U.D.2: La gestione e l'organizzazione dell'economato

I compiti dell'economato

Selezionare i fornitori

Gestire i prodotti

U.D.3: Il food cost

Come calcolare il food cost di un piatto

Modulo 3

La sicurezza in cucina

U.D.1: Il TUSL

Obblighi a carico del lavoratore e del datore di lavoro

I dispositivi di protezione individuale

U.D.2: Il rischio di infortunio

I rischi per la salute

Modulo 4

Igiene in cucina

U.D.1: Il sistema H.A.C.C.P.

Le cinque fasi preliminari

Modulo 5

I menù e la corretta nutrizione

U.D.1: Evoluzione del menù

Le abitudini alimentari oggi

Le nuove tendenze alimentari

Stili alimentari alternativi

Modulo 6

La salute in cucina

U.D.1: Le reazioni avverse agli alimenti

Le intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

La celiachia

La contaminazione da glutine

Modulo 7

La ristorazione

U.D.1: Le aziende ristorative

Le varie forme di ristorazione

U.D.2: La ristorazione commerciale

La ristorazione collettiva

Modulo 8

Catering e banqueting

U.D.1: Il catering e il contratto di catering

Le varie forme di catering

Le sette fasi obbligatorie

U.D.2: La legislazione alimentare

L'igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature

U.D.2: Il banqueting e le sue varie forme

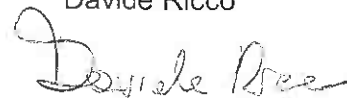
La figura del banqueting manager e il contratto

L'organizzazione di un banchetto

La preparazione delle pietanze per un banchetto

Il Docente

Davide Ricco



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

docente LUCA DELLI CARRI

CONTENUTI

Capitolo 1 - La pianificazione aziendale.

- 1.1 Il consumatore al centro delle scelte aziendali;
- 1.2 La pianificazione e la programmazione aziendale;
- 1.3 Il business plan.

Capitolo 2 - Il controllo di gestione.

- 2.1 Il budget.

Capitolo 3 - Il marketing strategico.

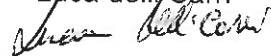
- 3.1 Sviluppo e ruolo del marketing;
- 3.2 Il marketing strategico.

Capitolo 4 - Il marketing operativo.

- 4.1 Il marketing mix;
- 4.2 Il prodotto;
- 4.3 Il prezzo;
- 4.4 La distribuzione del prodotto;
- 4.5 La comunicazione.

Il Docente

Luca delli Carri



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

docente SIANI VALENTINA

CONTENUTI

(Specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. Modulo DI RACCORDO

- I macronutrienti energetici: classificazione, funzioni, fonti alimentari e apporto giornaliero
- I micronutrienti: classificazione, funzioni, fonti alimentari
- L'acqua: funzioni, fonti alimentari e apporto giornaliero
- Conservazione degli alimenti

2. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- Nuovi prodotti alimentari

3. L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE

- Raccomandazioni nutrizionali: standard nutrizionali, LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), Linee guida per una sana alimentazione italiana, le piramidi alimentari
- Le principali tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, la doppia piramide alimentare-ambientale, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica
- Relazione tra attività fisica e salute: effetti benefici dell'attività fisica, rischi correlati ad uno stile di vita sedentario, cosa raccomanda l'OMS

4. LA DIETA NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

- La dieta nell'età evolutiva: dieta del neonato e del lattante, alimentazione complementare, dieta del bambino, dieta dell'adolescente
- La dieta in età adulta
- La dieta in particolari stati fisiologici: dieta in gravidanza, dieta della nutrice, dieta nella terza età

5. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

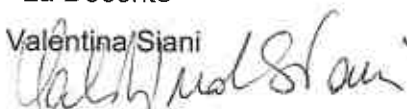
- Relazione tra alimentazione e cancro, sostanze ad azione cancerogena, sostanze ad azione protettiva, le raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione del cancro
- Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e terapia dietetica, celiachia e terapia dietetica, le allergie alimentari e gli allergeni
- L'obesità: che cos'è, trattamento dietetico
- Il diabete mellito: forma cliniche, terapia dietetica
- I disturbi del comportamento alimentare: che cosa sono anoressia nervosa e bulimia nervosa
- Le malattie cardiovascolari: fattori di rischio cardiovascolare, linee guida per la prevenzione cardiovascolare dell'OMS

6. LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- La qualità del prodotto alimentare
- La tipicità e i marchi di tutela
- I prodotti a km 0 e la filiera corta
- La rintracciabilità

La Docente

Valentina Siani



classe/sez. V A

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. - IPEN

disciplina SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

docente MARTIRADONNA LUIGI

CONTENUTI

1. IL CALCIO:

- La storia;
- Il regolamento;
- I fondamentali (esercitazione pratica);

2. LA PALLAVOLO:

- La storia;
- Il regolamento;
- I fondamentali (esercitazione pratica);

3. LA PALLACANESTRO:

- La storia;
- Il regolamento;
- I fondamentali (esercitazione pratica);

4. L'INQUINAMENTO:

- Cosa si intende per inquinamento;
- I danni sul nostro corpo
- Relazione tra alimentazione ed inquinamento

5. LE OLIMPIADI:

- Le olimpiadi antiche;
- Le olimpiadi moderne;
- Le discipline sportive;
- Aneddoti avvenuti durante le olimpiadi;
- Il CONI;

6. ALIMENTAZIONE:

- Come ci alimentiamo;
- Alimentazione mediterranea;
- Alimentazione per lo sportivo;

7. LA DONNA NELLO SPORT:

- Evoluzione del ruolo della donna nel mondo dello sport;
- Il professionismo sportivo;

8. LO SPORT NEL PERIODO FASCISTA:

- Il ruolo dello sport nella propaganda fascista;
- Il ruolo dell'atleta nella propaganda fascista;
- Lo sport come preparazione alla guerra;

9. IL CUORE:

- Morfologia;
- Circolazione sanguigna.

10. ARTICOLO 11 DELLA COSTITUZIONE ITALIANA

Il Docente

Luigi Martiradonna

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luigi Martiradonna', written in a cursive style.

CLASSE/SEZIONE	5 ^A
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A.
DOCENTE COORDINATORE	LASALVIA ANGELA

NUCLEO TEMATICO	Sviluppo sostenibile
TITOLO	La fatica di essere donne: genere ed età nella riconquista delle uguaglianze e della dignità
PERIODO	Da novembre ad aprile
MONTE ORE	34
DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	STORIA
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano – storia - diritto ed economia – matematica – scienze motorie – inglese – lab cucina – lab sala – tedesco - scienze degli alimenti
TEMATICA GENERALE	Mentre il mondo ha fatto progressi nella parità di genere e nell'emancipazione delle donne attraverso gli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (tra cui la parità di accesso all'istruzione primaria per ragazzi e ragazze), donne e ragazze continuano a subire discriminazioni e violenze in ogni parte del mondo. La parità di genere non è solo un diritto umano fondamentale, ma la condizione necessaria per un mondo prospero, sostenibile e in pace. Garantire alle donne e alle ragazze parità di accesso all'istruzione, alle cure mediche, a un lavoro dignitoso, così come la rappresentanza nei processi decisionali, politici ed economici, promuoverà economie sostenibili, di cui potranno beneficiare le società e l'umanità intera.

COMPETENZE	<p><i>dal D.Lgs 226/05</i></p> <p>X crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;</p> <p>X sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;</p> <p><i>dal Regolamento UE/2018</i></p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;</p> <p>X competenza in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
-------------------	---

<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Allegato C delle Linee Guida adottate con D.M. n.35 del 22/06/2020</p>	<p>X partecipare al dibattito culturale;</p> <p>X cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;</p> <p>X prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>
--	--

Conoscenze	Metodologia	Ore	Discipline
Le suffragette	Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso	7	Storia
Le donne nella Prima Guerra Mondiale			
Il 1946 ed il referendum: il suffragio alle donne			
Gli anni Sessanta e la libertà femminile			
Gli Anni Settanta e la cultura il referendum sull'aborto e il divorzio in Italia			
L'istituzione del Ministero delle Pari Opportunità			
Verga– La lupa: un profilo di donna protagonista nella lotta per la vita e nel controllo degli altri	4	Italiano	
Sibilla Aleramo: la condizione femminile in una società dominata dal potere maschile			

Il valore della vita nella prospettiva cattolica	1	Religione
La discriminazione della donna in ambito sportivo	3	Scienze motorie
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento storico sociale della battaglia sulla uguaglianza di genere (i dati e le ricerche delle istituzioni nazionali ed internazionali)	3	Matematica
Essere donna oggi, a capo di una brigata: un ambiente ancora tanto ostile.	3	Lab. cucina
Le donne somelier, la fatica di esserlo: le "main chef sommelier"	3	Lab. sala
-Scambio ineguale -Sfruttamento del lavoro delle donne -Multinazionali, economia solidale e credito etico (organismi internazionali)	4	Economia
Women's boxing	3	Inglese
L'uso di un linguaggio corretto come antidoto alle disuguaglianze di genere (Muttersprache)	2	Tedesco
La dieta della donna nelle diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, menopausa)	1	Scienze degli alimenti

CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Presentazione			1							
Le suffragette			1							
Le donne nella Prima Guerra Mondiale				1						
Il 1946 ed il referendum: il suffragio alle donne							1			
Gli anni Sessanta e la libertà femminile								1		
Gli Anni Settanta e la cultura/il referendum sull'aborto e il divorzio in Italia									2	
L'istituzione del Ministero delle Pari Opportunità									1	
Verga- La lupa: un profilo di donna protagonista nella lotta per la vita e nel controllo degli altri			2							
Sibilla Aleramo: la condizione femminile in una società dominata dal potere maschile									2	
Il valore della vita nella prospettiva cattolica				1						
La discriminazione della donna in ambito sportivo				1		1	1			
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento storico sociale della battaglia sulla uguaglianza di genere (i dati e le ricerche delle istituzioni nazionali ed internazionali)							2	1		
Essere donna oggi, a capo di una brigata: un ambiente ancora tanto ostile.				3						
Le donne somelier, la fatica di esserlo: le "main chef sommelier"					3					
-Scambio ineguale -Sfruttamento del lavoro delle donne -Multinazionali, economia solidale e credito etico (organismi internazionali)						4				

Women's boxing				3						
La dieta della donna nelle diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, menopausa)				1						
L'uso di un linguaggio corretto come antidoto alle disuguaglianze di genere					1			1		

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE			
Livello iniziale < 5/10	Livello base 6/10	Livello intermedio 7-8/10	Livello avanzato 9-10/10
Svolge compiti facili solo se guidato, mostrando conoscenze e abilità elementari; non sempre riesce ad applicare regole e procedure generali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

Il docente coordinatore

Lasalvia Angela

