



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.iis pavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

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

CLASSE V – SEZ. B

indirizzo IP – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

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 03/05/2022 e pubblicato all'Albo in data 09/05/2022

Il coordinatore di classe
prof. ssa Marinella Caputo


Il Dirigente scolastico
Pio Mirra


1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 5 docenti di ruolo e n. 7 docenti non di ruolo. Nel corso dei cinque anni ed in particolare nell'ultimo triennio la composizione del Consiglio di classe ha subito variazioni in quasi tutte le discipline di insegnamento.

Disciplina di insegnamento	Docente
Caputo Marinella	Lingua e Letteratura italiana Storia
Colucci Elisa	Lingua inglese
D'agrippino Urbano	Lab. Sala-bar e vendita
De Cristofaro Antonio	Matematica
Leonardis Cinzia	Lingua tedesca
Lo Muzio Gabriella	Scienze motorie
Macchia Massimo	Sostegno
Morra Francesco	Lab. Cucina
Nocelle Antoinette	Sostegno
Papagni Pasqua	Diritto e tecniche amministrative
Reddavid Andrea	Religione
Ruggieri Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione

2. Profilo generale della classe

La classe si compone di 16 studenti, tutti residenti nella città di Cerignola ad eccezione di due alunni provenienti dal comune limitrofo di Stornara. Presenti due studenti diversabili: uno segue programmazione differenziata, l'altro la programmazione comune a quella della classe; ed è inoltre presente uno studente con DSA. Per le informazioni dettagliate sui singoli allievi e sulle modalità più opportune per lo svolgimento delle prove d' esame, si rimanda alla relativa documentazione riservata e a disposizione della commissione per la consultazione (PEI e relazioni finali conclusive per gli allievi con certificazione ai sensi della L. 104/92; PDP per l'allievo con certificazione ai sensi della L. 170/10). Quattro sono gli studenti ripetenti, per tre dei quali si rileva una frequenza scolastica discontinua, frammentaria e limitata al primo quadrimestre. Presente uno studente che svolge attività agonistica e che, poiché impegnato in allenamenti e gare, è stato assente a numerose attività didattiche, riuscendo tuttavia a compensare le assenze attivandosi con impegno in orario extrascolastico. Nel complesso la frequenza è stata abbastanza regolare, assidua e costante da parte di alcuni, contrassegnata da qualche ritardo in riferimento ad altri. Gli studenti concludono il percorso scolastico evidenziando diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al PECUP dell'indirizzo di studio: alcuni possiedono un livello di preparazione sufficiente ma abilità non sempre sicure a causa di un impegno discontinuo; altri hanno conseguito buoni ed ottimi risultati in termini di conoscenze, abilità e competenze, mostrando un costante interesse ed una partecipazione attiva al dialogo educativo. Sui livelli conseguiti da alcuni di loro ha pesato l'avvicinarsi nel corso degli anni di docenti diversi e soprattutto il ricorso alla DID (Didattica digitale integrata) a causa della situazione pandemica. Quest'ultima ha di certo influito sul naturale percorso di crescita degli studenti, sia sul piano individuale sia su quello collettivo. Nonostante ciò molti di loro hanno evidenziato un processo di maturazione che li ha resi più consapevoli di sé e del mondo che li circonda e, sia pure a livelli diversi, pronti ad affrontare con successo l'eventuale prosieguo degli studi e le sfide della vita.

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. Giornata di sensibilizzazione sulla violenza contro le donne - Diretta streaming con la Fondazione Onlus DOPPIA DIFESA.
2. Progetto 'Moro Vive' - incontro in Auditorium con l'On. Gero Grassi
3. HELL IN THE CAVE – L'Inferno dantesco alle Grotte di Castellana
4. Progetto scuola: un percorso sulla legalità attraverso i principi costituzionali – Unione Camere Penali.
5. Progetto io penso positivo #EDUCAREALLAFINANZA – Live Show sul Microcredito

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.

Le attività previste negli aa.ss. 2019/20 e 2020/21 non hanno trovato completamento causa l'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Per l'anno scolastico corrente sono state programmate le seguenti attività:

ore d'aula: Orientamento al lavoro: n.10 ore
L'impresa e l'organizzazione: n.10 ore

ore stage: Si riporta il monitoraggio relativo all'a.s. 2019/2020:

COGNOME NOME	ORE STAGE	AZIENDA
Campagnola Giorgia	128	Little Women SAS
Carlucci Francesca Pia	128	U'Vulesce
Cartagena Giuseppe	128	Piana dei Manzi
Fabiano Polito	128	107 Caffè (Bar)
Fiermonte Marika Anna	64	La Baita Ristorante
Lacuku Griselda	128	La Baita Ristorante
Musicco Michele	128	Corso Vecchio Pizzeria
Paparella Angelo Pio	150	Ristorante La Volpe e L'uva
Russo Francesco Pio	128	La Venere ricevimenti
Sorrenti Martina	128	Little Women SAS
Spadavecchia Sergio	128	La Baita Ristorante

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. Procedo 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	DESCRITTORI
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	Ampi e approfonditi.	17 - 20
	Adeguati e precisi.	13 - 16
	Essenziali ma pertinenti	12

• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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 IP06

9. Indicatori	Descrittori	Punti
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa e particolareggiata	3
	Essenziale	2

PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Parziale e superficiale	1
	Completa e particolareggiata	6
	Essenziale	4 - 5
	Parziale e superficiale	3
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rievazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
CAPACITA di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	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 B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina Lingua e Letteratura italiana

docente Marinella Caputo

CONTENUTI

- **Giovanni Verga:** poetica e tecnica narrativa, visione della realtà e concezione della letteratura.
Lettura, comprensione e analisi di:
Rosso Malpelo da *Vita dei campi*
I 'Vinti' e la 'fiumana del progresso' da *I Malavoglia*, Prefazione
- **Gabriele D'Annunzio:** la vita, l'estetismo e il programma politico del superuomo.
Lettura, comprensione e analisi della poesia 'La pioggia nel pineto' da *Alcyone*
- **Giovanni Pascoli:** la vita, la poetica e la visione del mondo, il simbolismo e la crisi del Positivismo.
Lettura, comprensione e analisi di:
Una poetica decadente, da *Il fanciullino*
X Agosto da *Myricae*
- **Italo Svevo:** la vita, i romanzi e il ritratto dell'inetto.
Lettura, analisi e comprensione di:
Il fumo da *La coscienza di Zeno*, cap. III
La profezia di un'apocalisse cosmica da *La coscienza di Zeno*, cap. VIII
- **Luigi Pirandello:** la crisi dell'io e della realtà oggettiva, il rifiuto della 'trappola sociale e il sogno di una vita libera e autentica.
Lettura e analisi di:
Il treno ha fischiato, da *Novelle per un anno*
La costruzione della nuova identità e la sua crisi, da *Il fu Mattia Pascal*, capp. VIII e IX
- **La poesia del Novecento**
Giuseppe Ungaretti: la condanna della guerra
Lettura, analisi e comprensione da *L'allegria* di:
Fratelli, Veglia, San Martino del Carso, Mattina, Soldati
Eugenio Montale: il male di vivere e l'indifferenza
Lettura, analisi e comprensione da *Ossi di seppia* di:
Non chiederci la parola e Meriggiare pallido e assorto

LA DOCENTE



classe/sez.	V B
indirizzo	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06
disciplina	INGLESE
docente	COLUCCI ELISA

CONTENUTI

MODULE 8: FLAMED DISHES

- Flambéing
- Rules to observe when preparing flamed dishes
- Recipes
- Planning buffets for special events
- Vocabulary: Verbs used in recipes and cooking methods

MODULE 9: Happy hour

- History of the term "Happy hour"
- Happy hour's increasing popularity
- Spanish tapas and "apericena"
- Finger food
- Long drinks
- Milkshakes, smoothies and juices
- Dietetic cocktails

MODULE 10: Festive days

- Thanksgiving Day
- Christmas
- Hogmanay
- St. Patrick's Day
- Vocabulary: Sauces and Soups

THE ITALIAN TOUR

- Discovering Italy: Italian wines
- The northwest: Piedmont
- The South: Apulia and Sicily

ED. CIVICA:

- Women's struggle for the right to vote - "Suffragette" - Lady Lytton

GRAMMAR:

- Present simple
- Past simple
- Present perfect

LA DOCENTE

Elisa Colucci

classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina SALA E VENDITA

docente D'AGRIPPINO URBANO

CONTENUTI

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

1. DALLA VITE AL VINO

- Quali sono le **caratteristiche** del vino
- Come è strutturato il grappolo
- Da quali fattori dipendono le **caratteristiche** del vino
- Come avviene la vendemmia
- Le **fermentazioni**
- Le Principali tecniche di fermentazione
- L'**imbottigliamento** e la tappatura

2. LA CUCINA FLAMBE'

- I cibi adatti alla cucina Flambé
- I liquori da usare
- Ricettario

3. LA LEGISLAZIONE DEI VINI

- Come si classificano i Vini

4. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO

- La **composizione** chimica del vino
- La **Degustazione**
- L'Esame visivo
- L'Esame olfattivo
- L'Esame **gusto-olfattivo**
- Alterazioni, difetti e malattie del vino
- L'Abbinamento cibo vino

5. LA BIRRA

- Produzione
- Classificazione

6. IL CATERING E IL BANQUETING

- Che cos'è il Catering
- Come avviene il trasporto dei pasti
- Che cos'è il Banqueting
- Come va organizzata la logistica
- Come va organizzato il servizio di sala

7. I DISTILLATI E I LIQUORI

- La Distillazione
- Il Processo produttivo dei Distillati
- I Distillati: Classificazione e servizio
- I liquori
- Le bevande Miscelate
- La Miscelazione

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'C' followed by a series of loops and a long horizontal stroke extending to the right.

classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina MATEMATICA

docente Prof. ANTONIO DE CRISTOFARO

CONTENUTI

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

PIANO CARTESIANO E RETTA

Piano cartesiano: punti nel piano e coordinate cartesiane, quadranti, distanza tra due punti (punti con la stessa ascissa, punti con la stessa ordinata, punti in posizione generica), punto medio di un segmento.

Retta: equazione della retta passante per l'origine, equazione delle rette verticali, equazione delle rette orizzontali, equazioni delle bisettrici dei quadranti, considerazioni sul coefficiente angolare di una retta. Equazione generale della retta: forma esplicita e forma implicita dell'equazione di una retta, termine noto. Rette parallele e perpendicolari, retta passante per un punto dato e con assegnato coefficiente angolare, fascio proprio di rette.

Rette dei ricavi e dei costi fissi nel piano cartesiano e loro intersezione (cenni).

STATISTICA

Definizione di statistica. Indagine statistica e sue fasi: raccolta dei dati (natura dei dati, metodi di raccolta dei dati, tecnica di raccolta dei dati), spoglio e trascrizione dei dati (enumerazione dei dati, classificazione dei dati in gruppi, trascrizioni in tabelle), elaborazione dei dati.

Tabelle statistiche: semplici, composte, a doppia entrata.

Ponderazione dei dati: intensità e frequenze.

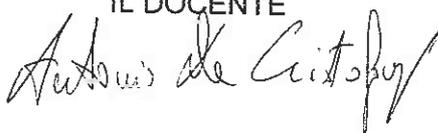
Trascrizione dei dati per classi (termini o intensità, pesi o frequenze, distribuzione per classi).

Statistica descrittiva e inferenziale (cenni).

Rappresentazioni grafiche: rappresentazione in coordinate cartesiane, istogrammi (rappresentazioni per classi di uguale ampiezza e ampiezza diversa, densità di frequenza), cartogrammi, ideogrammi, diagrammi di composizione o a torta.

Elaborazione statistica tramite rapporti statistici: rapporti di composizione (frequenza relativa e relativa percentuale), rapporti di coesistenza, rapporti di derivazione (quoziente di natalità, quoziente di mortalità, quoziente di nuzialità, quoziente di fertilità).

IL DOCENTE



classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina TEDESCO

docente CINZIA LEONARDIS

CONTENUTI

Argomenti del libro di testo “Paprika Neu – Extra. Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal“

Einheit 1: Nicht nur Frühstück

Frühstück (einfaches und komplettes Frühstück)

Frühstücksbuffet

Mittags- und Abendessen

Sprachbox (rivolgersi a un cliente, chiamare un cameriere/una cameriera, reagire alla chiamata di un cliente, chiedere un consiglio, dare un consiglio, ordinare, prendere un'ordinazione)

Einheit 2: In der Küche

Sprachbox (rivolgere una richiesta al cameriere, servire un cliente)

Einheit 3: Zu Tisch

Vorspeisen, Suppen, Reis, Teigwaren, Brot, Focaccia, Pizza (sintesi)

Einheit 6: In der Bar

Die Bar: Die Bararten, Das Arbeiten in der Bar

Drinks und Cocktails: Aperitifs, Digestifs, Champagner Cocktails (Rezepte)

Sprachbox (chiedere gli ingredienti di un cocktail e rispondere)

Einheit 7: Ernährung, Diät und Menü

Das Menü

Die Speisekarte

Einheit 8: Service

Vorbereitungsarbeiten – Mise en place: Einrichtung, Arbeiten im Office, Arbeiten im Restaurant

Die Bedienung: Serviermethoden

Einheit 11: Die Karriere

Die Stellensuche: Die Anzeigen, die Bewerbung, der Lebenslauf.

Approfondimenti e integrazioni

Verbi essere e avere

Verbi regolari

Pronomi personali

Casi Nominativo e Accusativo degli articoli determinativi

Costruzione della frase affermativa e regola dell'inversione

Verbi modali: können

Verbi separabili

Numeri cardinali e ordinali

Regole di pronuncia

Docente

Cinzia Leonardis



classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina Scienze dell'attività motoria e sportiva

docente Lo Muzio Gabriella

CONTENUTI

Norme di sicurezza in tema di prevenzione e contenimento di contagio da Covid 19 .Il rispetto della normativa vigente per mitigare il rischio di contagio nell'ambito delle attività dell'Istituto di attività fisica.

Comportamenti e stili di vita che ledono alla salute e al benessere: la sedentarietà e le conseguenze sul corpo.

I corretti stili di vita

Il valore del gioco di squadra

I giochi sportivi di squadra :tecnica e tattica della pallavolo ; della pallacanestro; del calcio;

Regole dei principali giochi di squadra; gestualità arbitrale.

Il fair play nello sport; video su famosi gesti di fair play nella storia dello sport

Il riscaldamento muscolare come prevenzione di danni osteo-muscolo-articolari.

Informazioni delle principali norme igieniche da rispettare nella pratica sportiva.

Nozioni di primo soccorso: video

Alimentazione e sport. L'esercizio fisico e l'attività sportiva per favorire il pieno sviluppo dell'organismo

Gli effetti benefici del movimento sull' apparato cardio-respiratorio.

La frequenza cardiaca a riposo e sotto sforzo.

I tempi di recupero, la gestione della fatica dal punto di vista psicologico

Disabilità e sport: Bebe Vio

Donne e sport parità di genere: Federica Monacelli

Teoria e metodologia dell'allenamento della forza, della velocità e della resistenza.

Sostanze stupefacenti e sport: il Doping

LA DOCENTE



classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina Laboratorio enogastronomia sett. Cucina

docente Morra Francesco

CONTENUTI

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

Programmazione e organizzazione della produzione

- Tipologie di produzione e innovazione in cucina
- Quali sono i nuovi modelli organizzativi
- Che cosa sono le cucine di preparazione e di finitura
- Che cosa sono le cucine centralizzate e decentrate
- Che cosa sono i centri cottura.
- Come si organizza la produzione
- Che cos'è il legume fresco-
- Che cos'è il legume refrigerato
- Che cos'è il legume surgelato
- Che cos'è il legume Cook-Chill
- Quali sono le nuove tecniche di cottura
- Come si organizza la produzione
- La gestione degli acquisti
- Le attività commerciali

Sicurezza

- Che cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro
- Come avviene la gestione della sicurezza
- Come si può definire la sicurezza alimentare
- Che cosa si intende per sicurezza "dai campi alla tavola"
- Che cosa ha disposto il Regolamento (CE) n. 178/2002
- Che cos'è il Pacchetto Igiene
- Che cosa sono GHP
- GMP e sistema HACCP
- Che cosa si intende per rintracciabilità
- Quali disposizioni valgono per gli imballaggi

Il sistema HACCP

- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP
- In quali fasi si articola l'HACCP
- Quali sono le cinque fasi preliminari dell'HACCP
- Quali sono i sette principi dell'HACCP
- Come avvengono l'identificazione dei pericoli e l'analisi dei rischi
- Prodotti di gastronomia
- Salumi e prodotti conservati sott'olio
- Prodotti refrigerati
- Scatolame

classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE

docente PROF.SSA PASQUA PAPAGNI

CONTENUTI

La Gestione Patrimoniale:

- La Situazione Patrimoniale. Impieghi o Investimenti, Fonti o Finanziamenti;
- Elementi del Patrimonio nell'aspetto quantitativo e qualitativo;
- Aspetto economico della gestione. Costi e Ricavi;
- Il Risultato della Gestione;
- La **Classificazione** dei costi e l'Analisi della redditività. Break even analysis.

La Pianificazione Aziendale:

- Il Consumatore al centro delle scelte aziendali;
- Il processo di Pianificazione e **Programmazione** aziendale;
- La PEST analysis;
- L'analisi SWOT;
- La redazione del Piano industriale e del Business plan.

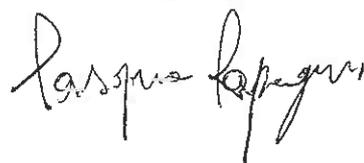
Il Controllo di Gestione:

- Il Controllo di gestione e le sue fasi;
- Il Budget, la Misurazione e la Redazione;
- La Valutazione dei risultati raggiunti.

Il Marketing dell'azienda ristorativa:

- Sviluppo e ruolo del marketing;
- Il marketing strategico: bisogni, desideri del consumatore, tipologia di mercato, segmentazione della domanda, strategie e **posizionamento**;
- Il marketing operativo: il marketing mix;
- La politica del prodotto: il ciclo di vita ed il prodotto ristorativo;
- Innovazioni nella ristorazione: la ristorazione a Km 0;
- La politica del prezzo: il prezzo e gli obiettivi aziendali;
- La **determinazione** del prezzo: le politiche del prezzo;
- La politica di distribuzione del prodotto: la distribuzione dei prodotti;
- La distribuzione del servizio ristorativo;
- La vendita on line dei servizi ristorativi;
- La politica di comunicazione: il mix promozionale;
- La promozione delle vendite; Le pubbliche relazioni; Il direct marketing;
- La **comunicazione** nelle aziende di servizi;
- Il web marketing;
- Il web marketing nell'azienda ristorativa.

LA DOCENTE



classe/sez. V B

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP06

disciplina Scienze e cultura dell'alimentazione

docente Daniela Ruggieri

CONTENUTI

La qualità del prodotto alimentare

Che cosa si intende per qualità totale

Certificazione ISO 9001

Produzione biologica e chilometro zero

Tipicità, marchi di qualità

La sicurezza alimentare

Come si può definire la sicurezza alimentare

Rintracciabilità

Etichettatura

Frodi alimentari

L'HACCP e l'igiene alimentare

Autocontrollo e sistema HACCP

Igiene nella ristorazione

Contaminazione fisica e chimica degli alimenti

In che cosa consistono la contaminazione fisica e chimica

Prodotti fitosanitari

Contaminazione da contenitori

Contaminazione da metalli

Contaminazione biologica

In che cosa consiste la contaminazione biologica

Malattie di origine alimentare

Forme patologiche causate da batteri e virus

Alimentazione equilibrata

Bioenergetica

Fabbisogno e dispendio energetico

Valutazione del peso corporeo

I LARN

Le linee guida alimentari

Piramidi alimentari

Dieta mediterranea

Nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari

I nuovi prodotti

I prodotti per un'alimentazione particolare

Gli integratori alimentari

Gli alimenti funzionali

I novelfoods

Gli alimenti geneticamente modificati

Dietetica

La dieta nelle diverse fasi della vita

Dieta per l'età evolutiva

Dieta per la donna in gravidanza

Dieta per l'età senile

Dieta per lo sportivo

Dietoterapia

Che cos'è la dietoterapia

Relazione tra alimentazione e cancro

Allergie alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

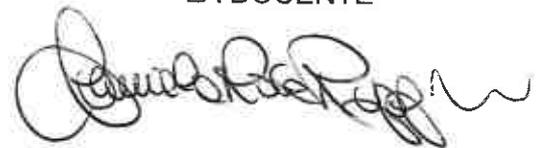
Obesità, dieta ipocalorica

Diabete mellito, caratteristiche della dieta per il diabete

Malattie cardiovascolari, linee guida per la prevenzione cardiovascolare dell'OMS

Disturbi del comportamento alimentare

LA DOCENTE



Percorso di **EDUCAZIONE CIVICA**

a.s. 2021/2022

MOD. PRESENTAZIONE

CLASSE/SEZIONE	5 ^A B
INDIRIZZO	Enogastronomia e ospitalità alberghiera
DOCENTE COORDINATORE	Caputo Marinella

NUCLEO TEMATICO	COSTITUZIONE
TITOLO	LA FATICA DI ESSERE DONNE E BAMBINI
PERIODO	1 ^A e 2 ^A Quadrimestre
MONTE ORE	33
DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	Lingua e Letteratura italiana
DISCIPLINE COINVOLTE	Diritto e tecniche amministrative, Lab. Sala-bar e vendita, Lab. Cucina, Lingua inglese, Lingua e Letteratura italiana, Scienze motorie.
TEMATICA GENERALE	La donna e i minori, da sempre oggetto di discriminazione e di soprusi, oggi possono avvalersi di diritti che tutelano la loro persona; ma, nonostante siano stati compiuti notevoli passi avanti, le disuguaglianze tra uomini e donne continuano ad essere eclatanti soprattutto in alcuni Paesi e il problema del lavoro minorile e dei bambini-soldato affligge molte società. Approfondire questa tematica consente di divenire individui sempre più consapevoli e pronti a percorrere la strada verso una società sempre più civile ed egualitaria.

COMPETENZE	<p><u>dal D.Lgs 226/05</u></p> <ul style="list-style-type: none"> X crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; X sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; <p><u>dal Regolamento UE/2018</u></p> <ul style="list-style-type: none"> X competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; X competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
-------------------	---

<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Allegato C delle Linee Guida adottate con D.M. n.35 del 22/06/2020</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale; <input type="checkbox"/> conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; <input type="checkbox"/> essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro; <input type="checkbox"/> esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali; <input type="checkbox"/> partecipare al dibattito culturale; <input type="checkbox"/> cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; X prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; <input type="checkbox"/> rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; <input type="checkbox"/> adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile; <input type="checkbox"/> perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie; <input type="checkbox"/> esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza
--	---

- rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;
- rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Conoscenze	Discipline	Ore	Metodologia
Presentazione del percorso L'infanzia e la donna nella letteratura del '900	Lingua e Letteratura italiana	7	Saranno utilizzate varie metodologie: lezione frontale, partecipata, role playing, problem solving, esercitazioni pratiche e laboratoriali.
Scambio ineguale Sfruttamento del lavoro dei bambini e delle donne Multinazionali, economia solidale e credito etico (organismi internazionali)	Diritto e tecniche amministrative	6	
La donna nella ristorazione. Essere donna oggi, a capo di una brigata.	Lab. Cucina	2	
Le donne sommelier, la fatica di esserlo: le "maitre chef sommelier"	Lab. Sala-bar	8	
Women's struggle for the right to vote: suffragettes	Lingua inglese	3	
La lunga strada per superare le differenze: lo sport allena alla libertà ed educa i bambini e le bambine a crescere senza discriminazione di genere.	Scienze motorie	3	
La donna nel '900 e il suo percorso verso l'emancipazione ...	Storia	4	

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

16 - 11 - 2021

Il docente coordinatore

