



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 UFYONZ

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

www.iisspavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

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

CLASSE V – SEZ. C (articolata)

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

indirizzo IP – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

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. Giordano Gabriella

Il Dirigente scolastico

Pio Mura

1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n.12 docenti di ruolo e n.6 docenti non di ruolo.

Trattasi di classe articolata su due indirizzi di studio. La composizione del consiglio è la seguente:

Discipline Area generale	
Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano e storia	Emanuela Biancardi (Ruolo)
Inglese	Giordano Gabriella (Ruolo)
Matematica	Defilippis Antonio (Ruolo)
Religione	Reddavide Andrea (Non di ruolo)
Scienze motorie	Silvestris Elisabetta (Non di ruolo)
Sostegno	Cimetti Raffaele (Ruolo)
Sostegno	Scisciolo Francesca (Ruolo)
Sostegno	Nota Annalisa (Ruolo)
Indirizzo IPEN	
Disciplina di insegnamento	Docente
Laboratorio di cucina	Pizzi Antonio (Ruolo)
Diritto e Tecniche Amministrative	Zoccoli Paola (Ruolo)
Tedesco	Terlizzi Nunzia (Ruolo)
Lab. di Sala e Vendita	Mitoli Stella (Non di ruolo)
Scienze degli Alimenti	Ruggieri Daniela (Non di ruolo)
Indirizzo IP07	
Accoglienza Turistica	Amoroso Lucia (Ruolo)
Tedesco	Leonardis Cinzia (Non di ruolo)
Tecniche di Comunicazione	Cuocci Maria Grazia (Ruolo)
Scienze degli Alimenti	Bevilacqua Luisa (Non di ruolo)
Diritto e Tecniche Amministrative	Mauriello Giuseppina (Ruolo)

2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe indirizzo IPEN si compone di n. 10 alunni

Il gruppo classe indirizzo IP07 si compone di n. 10 alunni

La classe 5^a sez. C, indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e O.A." e "Accoglienza Turistica", è composta da 20 alunni (16 femmine e 4 maschi) che provengono dallo stesso gruppo classe del triennio, fatta eccezione per un'alunna, proveniente da questo stesso Istituto, ma da un indirizzo diverso, durante il terzo anno.

Nel gruppo classe sono presenti n. 4 alunni diversabili, per i quali il P.E.I. ha previsto programmazione coerente a quella curricolare. Il consiglio di classe, considerata la peculiarità della situazione contingente, ritiene opportuno per tutti gli alunni la presenza dei rispettivi docenti di sostegno durante lo svolgimento dell'esame, per limitare anche una eventuale dimensione ansiogena. Nella classe, inoltre, sono presenti due alunni DSA, per i quali sono state messe in atto le opportune strategie di supporto programmate dal Consiglio di classe nel Piano Didattico Personalizzato, ai sensi della legge 170/2010, sulla base della documentazione elaborata dall'ASL di appartenenza e fornita dalle famiglie. Nel pieno rispetto del trattamento dei dati sensibili, per gli studenti diversabili e con DSA viene trasmessa documentazione riservata in plico a parte.

All'inizio dell'anno scolastico i docenti hanno preso atto della situazione di partenza della classe attraverso la somministrazione di test d'ingresso disciplinari, test a risposta aperta, esercizi e quesiti alla lavagna, discussioni di gruppo, conversazioni guidate. L'indagine condotta ha evidenziato un livello di ingresso mediamente sufficiente. I docenti del C.d.C. hanno così potuto

elaborare i piani di lavoro in base ai livelli di partenza e in riferimento alle indicazioni ministeriali inerenti ai nuclei fondanti delle singole discipline.

I primi incontri dell'anno scolastico sono stati dedicati al recupero dei contenuti pregressi, fondamentali per lo svolgimento dei programmi dell'ultimo anno del corso, soprattutto dopo un anno e mezzo di DAD.

Durante la prima parte dell'anno scolastico si è rilevato un diverso grado di partecipazione alla vita scolastica: un piccolo gruppo ha seguito con interesse e assiduità le attività proposte, mostrando responsabilità e motivazione all'apprendimento; un altro gruppo ha evidenziato un'adeguata disponibilità al dialogo e alla collaborazione, ma non è stato sempre puntuale nell'adempimento degli impegni. Alcuni studenti, infine, hanno assunto un atteggiamento dispersivo e poco costruttivo. Durante il primo quadrimestre, la frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni, tuttavia qualche studente ha frequentato in maniera selettiva, assentandosi o uscendo anticipatamente, soprattutto in corrispondenza delle verifiche programmate o di giornate scolastiche particolarmente lunghe o pesanti. Il consiglio, alla fine del 1° quadrimestre, ha dovuto richiamare le famiglie di tali alunni visto il reiterarsi di questo atteggiamento. Nelle relazioni tra pari tutti gli alunni si sono abbastanza integrati nel gruppo classe; mentre il modo di rapportarsi con i docenti è stato condizionato, positivamente o negativamente, oltre che dalle personalità individuali, dagli atteggiamenti dei singoli nei confronti dell'istituzione scolastica (frequenza, interesse, impegno, ecc.). L'andamento disciplinare, in generale, è comunque risultato positivo e adeguato al contesto scolastico, e gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti, tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni.

È tuttavia da segnalare che la maggior parte degli studenti ha lavorato in modo responsabile, affinando le proprie competenze e mostrando un costante interesse per i temi affrontati. Va messo in rilievo, infine, che il punto di forza della classe è stato l'impegno emerso nello svolgimento delle attività pratiche. Alcuni studenti hanno già maturato esperienze di lavoro.

Concludendo si può affermare che il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. Al termine dell'anno scolastico il profitto risulta, ovviamente, diversificato e rapportato alle capacità, all'interesse personale e all'impegno profuso da ciascun allievo nella didattica. Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di competenze, conoscenze e abilità acquisite nelle singole discipline, si possono individuare i seguenti gruppi di livello: Un gruppo ristretto di allievi ha evidenziato un impegno assiduo e sistematico in tutti gli ambiti disciplinari, si è avvalso di un metodo di studio autonomo ed efficace, ha acquisito linguaggi specifici ed è in grado di rielaborare le conoscenze e operare collegamenti pluridisciplinari. I risultati conseguiti sono buoni. Un secondo gruppo ha raggiunto una preparazione più che sufficiente, discreta in alcune materie, per via di un metodo di studio efficace e di una sufficiente autonomia nell'organizzazione del lavoro scolastico. Alcuni hanno mostrato un impegno accettabile, anche se talvolta limitato a uno studio occasionale, parziale o mnemonico in prossimità delle verifiche. In alcuni casi si è pervenuti a una conoscenza un po' superficiale e/o frammentaria. Un gruppetto di studenti mostra ancora, alla stesura del presente documento, una preparazione globale piuttosto fragile e lacunosa a causa di un impegno modesto e un incerto metodo di studio.

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'acquisizione 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. La prova del cuoco.
2. Il "Pavottino" e le uova di Pasqua.
3. Targapulìa.

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 e che ha visto coinvolti gli studenti in attività di stage presso strutture recettive del territorio. Per l'anno scolastico corrente la classe ha partecipato a n.10 ore di "Orientamento al lavoro" e n.10 ore di "Impresa e organizzazione".

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.

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	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	REPRENSIBILE: 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
	Sommara 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
	Sommara 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 inadeguata	5 – 11 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 parafrasi	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 – IP07

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
CAPACITÀ 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		

AREA GENERALE

classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IPEN e IP07

disciplina Italiano

docente Emanuela Biancardi

CONTENUTI

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

L'età della "ragione" e dell'Illuminismo

Capitolo 2 L'Illuminismo francese: la trattatistica e il romanzo

Voltaire

Charles-Louis de Montesquieu

Jean-Jacques Rousseau

Capitolo 3 L'Illuminismo italiano: la trattatistica e il giornalismo

Cesare Beccaria

Pietro Verri

Alessandro Verri

Capitolo 4 Carlo Goldoni

1. La vita
2. La visione del mondo: Goldoni e L'Illuminismo
3. La riforma della commedia
La locandiera

Capitolo 5 Giuseppe Parini

1. La vita
2. Parini e gli Illuministi
3. Le prime Odi e la battaglia illuministica
4. *Il Giorno*
"La vergine cuccia"

L'età napoleonica

Capitolo 2 Ugo Foscolo

1. La vita
2. La cultura e le idee
3. Le *Ultime lettere di Jacopo Ortis*
4. Le *Odi* e i *Sonetti*
All'amica risanata
Alla sera
In morte del fratello Giovanni
A Zacinto
5. *Dei sepolcri*

L'ETÀ POSTUNITARIA

Il contesto Società e cultura

1. Le strutture politiche, economiche e sociali
2. Le ideologie
3. Le istituzioni culturali
4. Gli intellettuali

Il contesto Storia della lingua e fenomeni letterari

1. La lingua
2. Fenomeni letterari e generi

Capitolo 1 La Scapigliatura

Capitolo 2 Giosue Carducci

1. La vita
2. L'evoluzione ideologica e letteraria
3. La prima fase della produzione carducciana: *Juvenilia, Levia gravia, Giambi ed Epodi*
4. Le *Rime nuove* Pianto antico
5. Le *Odi barbare*
Alla stazione in una mattina d'autunno
6. *Rime e ritmi*
7. Carducci critico prosatore

Capitolo 3 Scrittori europei nell'età del Naturalismo

1. Il Naturalismo francese
Gustave Flaubert: Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli (da *Madame Bovary*)
2. Gli scrittori italiani nell'età del Naturalismo
Luigi Capuana
Sibilla Aleramo
Henrik Ibsen

Capitolo 4 Giovanni Verga

1. La vita
2. Le prime opere
3. La poetica e la tecnica narrativa
4. La visione della realtà e la concezione della letteratura
5. Vita dei campi
Rosso Malpelo
6. Il ciclo del *Vinti*
I "vinti" e la "fiumana del progresso"
7. *I Malavoglia*
Il mondo arcaico e l'irruzione della storia
I *Malavoglia* e la dimensione economica
La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno
8. Le *Novelle rusticane, Per le vie, Cavalleria Rusticana*
La roba
9. *Il Mastro-don Gesualdo*
La morte di mastro-don Gesualdo
10. Le ultime opere
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano : *La lupa*

IL DECADENTISMO

1. L'origine del termine "Decadentismo"
2. La visione del mondo decadente
3. La poetica del Decadentismo
4. Temi e miti della letteratura Decadente
5. Romanticismo e Decadentismo
6. Baudelaire e i poeti simbolisti

Capitolo 3 Gabriele D'Annunzio

1. La vita
2. L'estetismo e la sua crisi
Un ritratto allo specchio. Andrea Sperelli ed Elena Muti
3. I romanzi del superuomo
4. Le opere drammatiche
5. Le *Laudi*
6. *Alcyone*
La sera fiesolana
La pioggia nel pineto
7. Il periodo "notturno"

Capitolo 4 Giovanni Pascoli

1. La vita
2. La visione del mondo
3. La poetica
Una poetica decadente
Il "fanciullino" e il superuomo: due miti complementari
4. L'ideologia politica
5. I temi della poesia pascoliana
6. Le soluzioni formali
7. Le raccolte poetiche
8. *Myricae*
Arano
X agosto
L'assiuolo
Temporale
Novembre
Il lampo
9. *Poemetti*
10. *I Canti di Castelvecchio*
Il gelsomino notturno
11. *I Poemi conviviali*, *i Carmina*, le ultime raccolte, i saggi

IL PRIMO NOVECENTO

Capitolo 4 Giuseppe Ungaretti

1. La vita
2. *L'allegria*
Il porto sepolto
Veglia
Soldati
Mattina
Fratelli

Dormire
San Martino del Carso

La docente

Emecula Bazzoli

classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07 e IPEN

disciplina Storia

docente Emanuela Biancardi

CONTENUTI

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

L'età delle Rivoluzioni

Capitolo 6 Una trasformazione epocale: la prima rivoluzione industriale

1. Le radici del decollo industriale in Inghilterra
2. L'avvio del sistema industriale
3. Le trasformazioni sociali indotte dal sistema di fabbrica

Capitolo 7 La Rivoluzione Americana e la nascita degli Stati Uniti

1. Tredici colonie inglesi in America
2. Le radici del conflitto tra colonie e madrepatria
3. La nascita degli Stati Uniti d'America
4. Le peculiarità del sistema americano

Capitolo 8 La Rivoluzione Francese e le origini della politica moderna

1. Le premesse della Rivoluzione
2. L'inizio della Rivoluzione
3. Dalla monarchia costituzionale alla Repubblica
4. La Repubblica tra guerra e Controrivoluzione
5. Dal Terrore al Consolato

Capitolo 10 Tra Restaurazione e questione nazionale: i moti degli anni venti e trenta

4. I moti carbonari in Italia

Capitolo 12 il processo di unificazione italiana

3. La nascita del Regno d'Italia

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

Emmeline Bianchi

classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

disciplina Inglese

docente Prof.ssa Giordano Gabriella

CONTENUTI

Unit 7 “The guest cycle: occupancy”:

- The guest's stay;
- the main courante;
- concierge;

Grammar: comparatives and superlatives;

Unit 8 “The guest cycle: departure”:

- Billing;
- the post check-out phase;
- customer satisfaction;
- customer loyalty;

Grammar: past simple, present perfect.

Unit 9 “Working in Hospitality”:

- Hotel companies;
- thinking about jobs;
- job hunting; getting a job;
- working abroad; learning how to look and apply for a job;
- how to write a Curriculum vitae and an application letter for a job;

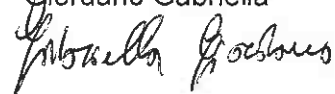
Grammar: past continuous.

Civiltà: come scrivere un itinerario turistico tra le vie più importanti di Napoli;

Educazione Civica: The Queen of records; the two big ladies in UK: Queen Elizabeth and
Margareth Thatcher

Prof.ssa

Giordano Gabriella

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

classe/sez. V C

indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A." – IPEN – IP07

disciplina Matematica

docente DE FILIPPIS Antonio Mauro

CONTENUTI

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

1. Richiami sulle equazioni di 2° grado:

- a) Equazioni complete;
- b) Equazioni monomie;
- c) Equazioni pure;
- d) Equazioni impure;

2. Le disequazioni di 2° grado :

- a) Le disequazioni complete intere e fratte
- b) Risoluzione con diagrammi

3. Generalità e procedimento per lo studio di una funzione e disegno del relativo diagramma nel piano cartesiano OXY:

- a) Definizione e finalità;
- b) passaggi fondamentali per la corretta individuazione della funzione;
- c) Semplici esempi di procedimenti inversi: da disegni di diagrammi di funzioni alla definizione dei parametri principali.

4. Concetto di funzione reale:

- a) Definizione di una funzione;
- b) Funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva.

5. Campo di esistenza o di definizione di una funzione:

- a) Funzioni razionali;
- b) Funzioni irrazionali come radicali.
- c) Punti di discontinuità.

6. Intervalli di positività o negatività di una funzione:

- a) Generalità, metodi di calcolo e ricerca;
- b) Esempi di calcolo di funzioni semplici.

7. Zeri di una funzione e Intersezioni con gli assi:

- a) Esempi di calcolo di funzioni razionali semplici.

8. Limiti di una funzione:

- a) Introduzione al concetto di limite con applicazioni numeriche di funzioni semplici;
- b) Definizioni: intorno di un punto; punti di accumulazione; ricerca di punti di accumulazioni ;
- c) Limiti di funzioni continue semplici per x che tende ad un valore determinato; ovvero per x che tende all'infinito.

9. Continuità delle funzioni:

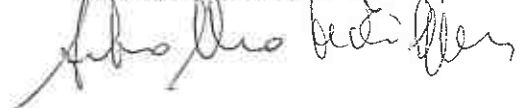
- a) Definizione ;
- b) Applicazione a funzioni semplici razionali.

10. Asintoti:

- a) Definizioni;
- b) Tipologia : orizzontali; verticali; obliqui
- c) Analisi qualitativa di diagrammi di funzioni continue.

IL DOCENTE

Prof. Antonio Mauro De Filippis



classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07- IPEN


disciplina SCIENZE MOTORIE

docente Prof.ssa ELISABETTA SILVESTRIS

CONTENUTI

1. Percezione del sé corporeo ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
 - le capacità condizionali : forza, velocità, resistenza, mobilità articolare, cenni teorici e pratica con test motori.
2. Lo sport, le regole e il fair play.
 - i regolamenti sportivi, significato di fair play, sportività e anti - sportività, episodi di fair play più famosi nello sport
 - il ruolo della donna nello sport : discriminazione e personaggi principali
3. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione
 - cenni su una corretta alimentazione, obesità e doping.
 - sicurezza e prevenzione degli infortuni
4. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico
 - lo sport e i media
 - lo sport in ambiente naturale
5. sport di squadra
 - cenni delle regole principali della pallavolo attraverso attività pratica su campo
 - cenni delle regole principali del calcio attraverso attività pratica su campo
 - cenni delle regole principali del basket attraverso attività pratica su campo

FIRMA



AREA d'INDIRIZZO

IPEN

Classe /sez VC
Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A - IPEN
Disciplina: Lab. Serv. Enog. Settore Cucina
Docente: Prof. Pizzi Antonio

Le materie prime: gli zuccheri, le uova, i grassi e i liquidi, le loro funzioni all'interno dell'impasto.

Organizzazione e gestione delle aziende ristorative: l'economia e la gestione del food cost; l'approvvigionamento; organizzazione del magazzino.

Le aziende ristorative: le tipologie delle aziende ristorative e la loro suddivisione,

La sicurezza sul lavoro: D.Lgs. 81/2008.

Il catering e banqueting; le forme di catering; il trasporto dei pasti; il Banqueting Manager; l'organizzazione di un banchetto; il contratto di banqueting; la scheda evento; fasi di organizzazione e logistica.

Il sistema HACCP; l'igiene nella ristorazione; pacchetto igiene; la rintracciabilità.

Attività di laboratorio

La pasta; i grandi lievitati; molluschi e crostacei; le carni; lo zucchero; il cioccolato.

Data

Firma del docente



classe/sez. V C

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

disciplina Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (articolazione Cucina)

docente P. Zoccoli

CONTENUTI

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

1. LA GESTIONE D'IMPRESA
 - 1.1 I cicli della gestione
 - 1.2 Gli equilibri della gestione
 - 1.3 La rappresentazione nei prospetti di sintesi: Il Conto Economico e lo Stato Patrimoniale
 - 1.4
2. IL CICLO DI DIREZIONE: DALLA PIANIFICAZIONE AL CONTROLLO
 - 2.1 LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE: ruolo nel ciclo di direzione e strumenti
 - i.a) relazione tra pianificazione e controllo
 - 2.2 CONTROLLO DI GESTIONE:
Il budgeting e l'analisi degli scostamenti
3. L'IMPRESA ORIENTATA AL MERCATO E IL PROCESSO DI MARKETING
 - 3.1 L'ambiente: macro e micro ambiente della ristorazione
 - 3.2 L'analisi dell'ambiente e la strategia di impresa applicata alle imprese della ristorazione
 - 3.3 Concorrenza allargata e analisi minacce-opportunità
 - 3.4 Mercato di riferimento e strategia competitiva
 - 3.5 Il piano delle attività: il business plan
 - 3.6 Processo e piano di marketing
 - 3.7 Il marketing strategico delle imprese di ristorazione
 - 3.8 cenni di ricerche di mercato
4. IL MARKETING OPERATIVO

Le quattro P della ristorazione (e somministrazione di alimenti e bevande)

 - 4.1 La politica di prodotto nelle imprese di ristorazione: strumenti specifici e formule/format nel settore somministrazione
 - 4.2 La politica di prezzo nelle imprese di somministrazione:

strumenti specifici e pricing

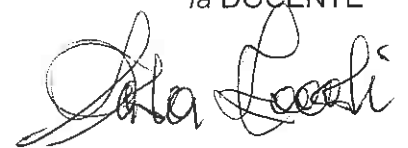
il diagramma di redditività
 - 4.3 La politica di distribuzione

dalla politica distributiva alle formule distributive nella ristorazione
 - 4.4 La politica di comunicazione



- 5 GLI STRUMENTI SPECIFICI NEL SETTORE RISTORATIVO E LA RELAZIONE CON IL TERRITORIO
Il *Destination management* e relazione con il sistema turistico
- 6 LA NORMATIVA DI SETTORE COME OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO DELL'IMPRESA RISTORATIVA
- 7 LA SOSTENIBILITÀ, LA TUTELA E LA FIDUCIA DEL CLIENTE

la DOCENTE

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

classe/sez. V C

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

disciplina TEDESCO

docente Prof.ssa TERLIZZI NUNZIA

CONTENUTI

MODUL 0 : *Sich vorstellen / Verben*

MODUL 1 : *Gemusesort und Eigenschaften*

Krauter und Gewurze

Das Obst

Sussspeisen von Obst

Rezept: Fruchtsalat

MODUL 2 : *Alkoholfreie Getraenke*

Kalte Getraenke : Trinkwasser, Mineralwasser, Sodawasser, Heilwasser

Soft, Nektar und Limonade

Warme Getraenke: Kaffee und Kaffeearten; Tee und Teearten; Kakao und Kakaoarten

Das Trendgetraenk "Cappuccino"

MODUL 3 : *Zum Abschluss*

Desserts

Der Kaese

Die Sussspeisen: Teige und Massen

Feinbackwaren: Sussspeisen von Teigen und Massen

Sussspeisen von Cremes

Sussspeisen von Eiern

Sussspeisen von Pudding

Sussspeisen von Eis

Rezept : Zitronentorte

Rezept : Sachertorte auf Wiener Art

MODUL 4 : Alkoholische Getraenke

Bier : Bierarten;

Bier und Speisen

Wein : Weine und Speisen

Qualitaetskategorien (VT, IGT, DOC, DOCG)

Italienischer Wein: Kategorien

Welche Weine passen gut zu welchen Speisen: Einige Beispiele

MODUL 5 Menukunde : Die Hauptelemente des Menus

Die richtige Reihenfolge

Die richtige Ernaehrung

Moderne Menureihenfolge

Ein typisches Italienische Menu

Menuarten: Tagesmenu aus drei Gaengen, Hochzeitsmenu aus 4-5 Gaengen

Allgemeine Festmenus : Einige Beispiele

Die Speisekarte

Aufgabe der Realitaet : Stelle ein Menu aus 5-6 Gaengen zusammen und schreibe die Rezepte mit den Zutaten

La docente

Prof.ssa Nunzia Terlizzi

Nunzia Terlizzi

classe/sez. V C

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

disciplina Lab. Sala e Vendita

docente Mitoli Stella

CONTENUTI

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

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: Le nuove tendenze bar: DAL TIKI ALLA SFERIFICAZIONE

- Sferificazione e cocktail molecolari;
- Cos'è la cucina molecolare.

Capitolo 4: Enogastronomia e società

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

Firma



classe/sez. V C

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

disciplina Scienze degli Alimenti

docente Daniela Rosa Ruggieri

CONTENUTI

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

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 novel foods

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

Il docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Daniela Rosa Pappalardo', written in a cursive style.

AREA d'INDIRIZZO

IP07

classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

disciplina Accoglienza Turistica

docente Amoroso Lucia

CONTENUTI

IL MARKETING

- Aspetti generali
- Marketing management nelle imprese turistico ricettive
- Le ricerche di mercato
- Target e posizionamento sul mercato
- Marketing mix – il prodotto, il prezzo, la distribuzione, la promozione, il quinto elemento personale.
- Il piano di marketing
- Web marketing
- Il marketing integrato.

Economia del territorio e sviluppo delle attività

- Contratti di viaggi e trasporto
- Norme internazionali e comunitarie
- Tecniche di marketing applicate al turismo locale
- Risorse disponibili
- Caratteristiche della domanda.

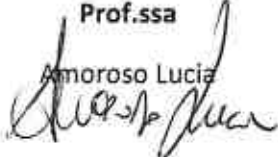
Il mercato turistico

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Caratteristiche della domanda e dell'offerta , i dati statistici.

Esercitazione pratica

- Intero ciclo cliente
- Prenotazione
- Apertura conti
- Maincourante
- Housekeeping
- Organizzazione lavoro back office

- Agenzie di viaggio e pacchetti turistici
- Ota e tour operator
- Gestione servizio mailing e recensioni

Prof.ssa
Amoroso Lucia


classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

disciplina TEDESCO.....

docente CINZIA LEONARDIS.....

CONTENUTI

Argomenti del libro di testo “Ziele. Deutschkurs für Tourismus”

Einheit 1: Mailand und die Lombardei

Stadthotel

Seehotel

Sprachbox (localizzare e descrivere un Hotel)

Come si realizza la brochure di un hotel

Frontoffice

Empfangen und sich verabschieden: Check-in, Check-out

Informationen geben: über das Hotel informieren, über Mietwagen informieren, über Ausflüge informieren

Dialoge

Einheit 6: Bayern und München

Bayern

Anreise

Tourismus

Die schönsten Etappen auf der Romantischen Straße

München

Tourismus: Stadttour

Gedenktourismus

Come si realizza un itinerario

Zugang zum Beruf

Die Bewerbung und der Lebenslauf

Approfondimenti e integrazioni

Verbi essere e avere

Verbi regolari

Pronomi personali

Casi Nominativo, Accusativo e Dativo degli articoli determinativi e indeterminativi

Costruzione della frase affermativa e regola dell'inversione

Regole di pronuncia

W-fragen


Verbi modali

Argomento di Ed. Civica:

Angela Merkel: la vita, la carriera politica in Germania, l'impeccabile immagine di "donna più potente al mondo", la sua idea di "femminismo" intesa come parità di genere. Spunti e riflessioni.

Docente

Cinzia Leonardis



classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

disciplina TECNICHE di COMUNICAZIONE

docente Cuocci Maria Grazia

CONTENUTI

STRUTTURA E CODICI DEI PROCESSI COMUNICATIVI

Unità 1 - Struttura e dinamica della comunicazione

Gli elementi della struttura comunicativa - Emittente, Ricevente, Messaggio, Codice, Canale, Feedback

I CODICI DEI PROCESSI COMUNICATIVI: VERBALE, NON VERBALE, PARAVERBALE

Unità 2 – Nota introduttiva - I codici della comunicazione

Il codice verbale e la lingua parlata

Persuasione e suggestione

La PNL - La Programmazione neuro linguistica

Il codice non verbale - Codice e linguaggio dei gesti/ Codice e linguaggio del corpo

Le posture nei processi comunicativi

Codice di gradimento e rifiuto

Il Codice Paraverbale - Tono, intonazione e timbro della voce/ Voce e ritmo

La Prosemica - La teoria delle distanze

LE FUNZIONI DEL LINGUAGGIO

Unità 3 – Le funzioni del linguaggio del linguista russo Roman Jakobson

SOFT E HARD SKILLS

L'importanza delle competenze trasversali nella vita professionale

STILI E STRUMENTI COMUNICATIVI NELL'AZIENDA TURISTICA

Unità 9 – Stili comunicativi e comportamento/ La comunicazione situazionale

Le variabili della comunicazione/Le competenze relazionali

LA COMUNICAZIONE NEL SETTORE DEL TURISMO E LE CARATTERISTICHE DELLA CLIENTELA

Unità 2 – La comunicazione nei villaggi turistici

Gestire la telefonata del cliente

L'email ed il turismo

La docente
Maria Grazia Cuocci

classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione

docente Prof.ssa Bevilacqua Luisa

CONTENUTI

Capitolo 1: QUALITA' ALIMENTARE E RISORSE ENOGASTRONOMICHE

- Il concetto di qualità
- La qualità regolamentata e registrata
- I principali sistemi di produzione degli alimenti di qualità: DOP; IGP; STG
- Agricoltura e zootecnia biologica
- La sostenibilità ambientale delle filiere corte
- Le varietà autoctone e la loro tutela.
- La valorizzazione in enogastronomia delle risorse marginali.
- Classificazione delle frodi e loro rilevanza sulla qualità.

Capitolo 2: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E PRINCIPALI PROBLEMATICHE DI FILIERA (CENNI)

- Cenni sui nuovi prodotti alimentari: Novel Foods, prodotti dietetici, nanotecnologie, claims salutistici etc
- Cenni sulla classificazione, nomenclatura e principali problematiche correlate ad additivi, coloranti, conservanti e coadiuvanti alimentari

Capitolo 3: LA DIETOTERAPIA

- Allergie ed intolleranze principali e problematiche relative (intolleranza al lattosio e celiachia)
- Comunicazione del rischio correlato al Consumatore.

Capitolo 4: DIETETICA E DIETOLOGIA

- Cenni sulla Valutazione del metabolismo basale e del Fabbisogno Energetico Giornaliero (principali indici di stima del peso teorico: IMC)
- LARN e Dieta Equilibrata
- Le tipologie dietetiche più diffuse.
- I modelli contrapposti della Dieta Mediterranea e dello Slow Food vs Fast Food e disordini alimentari.
- La coniugazione di gusto e salute, l'inserimento dei prodotti di qualità e del territorio nella proposta alimentare.
- La valorizzazione delle filiere corte dal punto di vista dietetico
- I comportamenti alimentari corretti (La piramide alimentare)

- L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e sull'alimentazione in alcune condizioni patologiche (Obesità patologica; Anoressia; Diabete; Ipertensione; Prevenzione di patologie cardiovascolari)

Capitolo 5: : RISCHI CONNESSI AI LUOGHI DI LAVORO

- Sicurezza nei luoghi di lavoro e sullo stress da lavoro correlato
- La gestione delle procedure di sicurezza alimentare nelle aziende turistiche: sistemi di tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti
- Sistema HACCP

Firma



Luise Beutler

classe/sez. V C

indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A. – IP07

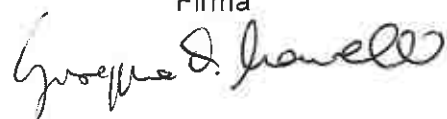
disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

docente Prof.ssa MAURIELLO GIUSEPPINA ANNA

CONTENUTI

- LA GESTIONE PATRIMONIALE;
- LA GESTIONE FINANZIARIA: ASPETTO FINANZIARIO DELLA GESTIONE;
- -LA GESTIONE ECONOMICA: ASPETTO ECONOMICO DELLA GESTIONE;
- -LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE: Il consumatore al centro delle scelte aziendali;
Il processo di pianificazione e programmazione aziendale;
La redazione del piano strategico;
- -IL CONTROLLO DI GESTIONE: Il processo di controllo;
- -IL MARKETING DELL'AZIENDA TURISTICA:
- IL MARKETING STRATEGICO: Sviluppo e ruolo del marketing;
Bisogni e desideri del consumatore;
La segmentazione del mercato;
Il targeting;
Il posizionamento.
- IL MARKETING OPERATIVO: Il prodotto;
Il Prezzo;
La distribuzione;
La promozione.

Firma



CLASSE/SEZIONE	5 ^A C
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA E SERVIZI ALBERGHIERI
DOCENTE COORDINATORE	BIANCARDI EMANUELA

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	33
DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	STORIA
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano – storia - diritto ed economia – matematica – scienze motorie – inglese – lab cucina – scienze degli alimenti – religione – tedesco
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), essere donna, oggi, continua ad essere un sentiero irto di ostacoli e fatiche con il rischio di inciampare in violenza, aggressività e divergenze di trattamento. 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. La vera parità di genere sta nel rispetto della diversità, non nell'omologazione tra i generi.

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

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO Allegato C delle Linee Guida adottate con D.M. n.35 del 22/06/2020	<input checked="" type="checkbox"/> partecipare al dibattito culturale; <input checked="" type="checkbox"/> cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; <input checked="" type="checkbox"/> 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.
---	--

Conoscenze	Metodologia	Or e	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			
Pirandello – L'esclusa: un profilo di donna forte che reagisce al sopruso ricevuto		6	Italiano
Franca Viola: Simbolo della crescita civile dell'Italia nel secondo			

dopoguerra e dell'emancipazione delle donne.			
Il valore della vita nella prospettiva cattolica: Malala Yousafzai, Gianna Beretta Molla e Chiara Corbella Petrillo.		2	Religione
La discriminazione della donna in ambito sportivo		2	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: Antonia Klugmann.		3	Lab. cucina
Le donne nella maternità		2	Scienze degli alimenti
-Scambio ineguale -Sfruttamento del lavoro delle donne -Multinazionali, economia solidale e credito etico (organismi internazionali)		2	Economia
Le donne in politica: dalla Queen Elizabeth a M. Thatcher		4	Inglese
La cancelliera A. Merkel e Ursula von der Leyen		2	Tedesco

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	
Pirandello – L'esclusa: un profilo di donna forte che reagisce al sopruso ricevuto						1	2	1		
Franca Viola: Simbolo della crescita civile dell'Italia nel secondo dopoguerra e dell'emancipazione delle donne.									2	
Il valore della vita nella prospettiva cattolica: Malala Yousafzai, Gianna Beretta Molla e Chiara Corbella Petrillo.				1		1				
La discriminazione della donna in ambito sportivo						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		
-Scambio ineguale -Sfruttamento del lavoro delle donne -Multinazionali, economia solidale e credito etico (organismi internazionali)						2				
Le donne in politica: dalla Queen Elizabeth e M. Thatcher						2	2			
Essere donna oggi, a capo di una brigata: Antonia Klugmann.					2	1				
Le donne nella maternità						2				

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

15/11/2021

Il docente coordinatore
Biancardi Emanuela

