



Ministero dell'istruzione e del merito

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. 09/03/2023, n.45

CLASSE V – SEZ. A
indirizzo IP – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA – IP17
Percorso di cucina

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. L'offerta formativa di indirizzo
4. Pecup, quadri orario e referenziazione ATECO
5. Personalizzazione didattica: PFI, TUTOR e UDA
6. Percorso di Educazione civica
7. Metodologia e strategie didattiche
8. Mezzi/spazi/tempi
9. Obiettivi trasversali raggiunti
10. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
11. Verifica e valutazione
12. Preparazione alle prove scritte
 - 12.1 La prova di italiano
 - 12.2 Griglia di valutazione prova di italiano
 - 12.3 La prova di indirizzo
 - 12.4 Griglia di valutazione prova di indirizzo
13. ALLEGATI:
 - a) Risultati di apprendimento delle discipline di insegnamento
 - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 10 maggio 2023 e pubblicato all'Albo 15/05/2023

Il coordinatore di classe

Paola Zoccoli

Il Dirigente scolastico

Pio Mira

1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 9 docenti di ruolo e n. 3 docenti non di ruolo.

La composizione del consiglio è la seguente:

Disciplina di insegnamento	Docente
TEDESCO	DARGENIO ALESSANDRA
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	DE MONTE GIUSEPPE
ITALIANO - STORIA	GENOVESE SONIA
INGLESE	GIORDANO GABRIELLA
SCIENZE MOTORIE	MARTIRADONNA LUIGI
RELIGIONE	REDDAVIDE ANDREA
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	SACCO LUANA
MATEMATICA	TRALLO DAVIDE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	ZAFFARANO JESSICA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ZOCCOLI PAOLA
SOSTEGNO	DI BIASE DALILA
SOSTEGNO	CAPUSSELA VALENTINA

2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe indirizzo IP17 si compone di n. 26 studenti, di cui due diversabili per i quali si rimanda al fascicolo personale allegato. Per lo svolgimento delle prove d'esame degli studenti DVA è richiesto il supporto dei docenti che hanno seguito gli stessi durante l'anno scolastico, così come previsto dall'art.24, comma 4 dell'O.M. n.45 del 9 marzo 2023. È presente anche uno studente DSA per il quale il Consiglio di classe ha provveduto alla redazione del prescritto PdP a cui si rimanda nel fascicolo personale.

Il gruppo classe ha seguito nel corso del quadriennio un percorso lineare seppure caratterizzato dagli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 dalle attività didattiche a distanza a causa degli eventi pandemici. L'anno 2021/22 ha segnato per il gruppo la transizione ai ritmi di attività didattiche in presenza nel corso del quale buona parte degli studenti sono stati anche in grado di affrontare l'esame finale del percorso leFP. All'inizio dell'anno scolastico in corso, la classe ha sperimentato una fase di integrazione debole, registrando un tasso medio alto di assenze individuali ed una necessità di intervento da parte del corpo docente per la ricomposizione della necessaria coesione per un sereno svolgimento delle lezioni. Nonostante tale fase, il gruppo classe, presenta una sufficiente correttezza nei confronti dei docenti e della scuola nella sua interezza rispettando le regole comportamentali, svolgendo le attività programmate e partecipando al dialogo educativo.

I risultati raggiunti a cui sono pervenuti i singoli discenti sono differenziati e stratificati per gruppi e rapportati ai loro prerequisiti, alle loro capacità di rielaborazione e di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia di lavoro, evidenziando una fisiologica diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al pecup dell'indirizzo di studio.

3. L'offerta formativa

Nell'a.s. 2022/23 giunge a regime la riforma degli istituti professionali, come delineati dal D.Lgs n.61/2017, dal D.I. 92/2018 e dalle correlate Linee guida, che propongono una sostanziale revisione dell'assetto ordinamentale degli indirizzi IP al fine di valorizzare fortemente l'autonomia delle istituzioni scolastiche per costruire specifici percorsi di studio, in base alle caratteristiche, alle risorse, alle esigenze del territorio e all'evoluzione delle professioni rispetto alle filiere di riferimento di ogni indirizzo.

Competenze comuni a tutti gli indirizzi dell'Area generale (punto 1.1 Allegato A D.Lgs n.61/2017):

- ✓ **competenza 2:** utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
- ✓ **competenza 3:** riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ✓ **competenza 4:** stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

- ✓ **competenza 7:** individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- ✓ **competenza 12:** utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

4. Pecup, quadri orario, referenziazione ATECO

Pecup di indirizzo percorso cucina

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nel percorso di cucina il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO: a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 Allegato A del D.Lgs n.61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, specificati in termini di competenze:

- ✓ **competenza in uscita 1:** utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentar ed enogastronomiche
- ✓ **competenza in uscita 2:** supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- ✓ **competenza in uscita 3:** applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- ✓ **competenza in uscita 4:** predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- ✓ **competenza in uscita 5:** valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- ✓ **competenza in uscita 6:** curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- ✓ **competenza in uscita 7:** progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- ✓ **Competenza in uscita 8:** realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- ✓ **Competenza in uscita 9:** gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- ✓ **Competenza in uscita 10:** supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Quadro orario

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO CUCINA					
Piano di Studio - Quadro orario settimanale	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua, letteratura italiana, educazione civica*	4	4	4*	4*	4*
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale e economica	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia, educazione civica*	2*	2*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Area generale	18	18	14	14	14
Lingua tedesca	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	4	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	6	5	4
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2		2	2
Laboratorio accoglienza turistica	2	2			
Area di indirizzo	14	14	18	18	18
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Referenziazione alle attività economiche

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico:

I ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Con riferimento al Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di concerto con il Ministro dell'Istruzione del 30/06/2015, pubblicato in G.U. 20/07/2015, n.166 il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato al settore economico professionale "Produzioni alimentari".

5. Personalizzazione didattica: PFI, TUTOR e UDA

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro.

Agendo in questa direzione il modello didattico adottato è improntato al principio della personalizzazione educativa, volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza.

Per la personalizzazione degli apprendimenti, così come previsto dall'art.5, comma 1, lett.a) del D.Lgs n.61/2017, è stato redatto sin dal primo anno di corso, e aggiornato durante l'intero percorso scolastico, il Progetto Formativo Individuale per ogni studente frequentante. Il P.F.I. si basa su un bilancio personale dello studente per evidenziare i saperi e le competenze acquisiti anche in modo non formale e informale, sì da rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. A tal fine il consiglio di classe ha annualmente individuato un docente tutor per l'attuazione e sviluppo del P.F.I.

Sul piano pedagogico il tutor ha una connotazione in senso educativo: la sua figura si richiama all'antico precettore o al maestro di bottega, al mentore. In tal senso il rapporto tra tutor e studente si fonda soprattutto su una relazione di tipo confidenziale, pur nel rispetto dei ruoli, e di sintonia umana. Per questo il tutor rappresenta una figura di intermediazione e di comunicazione, per esempio, nei rapporti con le famiglie. Compiti specifici del tutor:

- accoglie, incoraggia e accompagna lo studente;
- redige il bilancio iniziale, sentita l'istituzione scolastica o formativa di provenienza e consulta i genitori;
- redige la bozza di PFI, avanzando proposte per il riconoscimento di competenze pregresse e ai fini della personalizzazione, curando le attività per il recupero o consolidamento delle competenze;
- monitora, orienta e ri-orienta lo studente;
- propone al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI.

Per la realizzazione del P.F.I. si è fatto prevalente utilizzo di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti relativi alle attività economiche di riferimento. Tale modello didattico è stato organizzato per Unità Di Apprendimento. L'organizzazione per UDA, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi, hanno permesso di sviluppare percorsi interdisciplinari di metodo e di contenuto, attraverso i quali è stato possibile valutare il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente abbia maturato le competenze attese.

Nel corrente anno scolastico sono state programmate e realizzate le seguenti UDA:

1 Io, imprenditore della ristorazione ecosostenibile

2 Il nostro futuro nel mondo del lavoro

La personalizzazione ha tenuto conto della diversità di ciascuno e con un approccio olistico ha permesso di considerare tutti gli aspetti: cognitivo, affettivo, relazionale. Solo così la scuola forma persona e non seleziona individui.

6. Percorso di Educazione Civica

La Legge 20/08/2019, n.92 pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana e la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Si richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Così come previsto nel curriculum di Educazione civica ricompreso nel PTOF, l'insegnamento trasversale ha avuto come riferimento unitario il "Profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A)" e la "Raccomandazione del Consiglio UE del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente".

Il percorso è stato strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo "La fatica di essere donne e bambini" (Allegato 13 b).

7. Metodologie e strategie didattiche

Nei nuovi professionali le attività laboratoriali di gruppo possano realizzare la centralità dell'allievo nell'apprendimento. Le ragioni dell'ampio credito che l'apprendimento laboratoriale riscuote oggi tra i pedagogisti si deve all'importanza della dimensione cooperativa dell'apprendimento. E nella didattica laboratoriale hanno un ruolo essenziale l'*induzione*, che favorisce la costruzione dei saperi, e l'*astrazione*, che ne estende il campo di validità.

Per far sì che i saperi diano *sapere* alla scuola è richiesto un compito molto più impegnativo della lezione cattedratica nella quale il docente si limita a presentare quanto sa e valutare ciò che l'alunno sa di quanto da lui detto.

Il consiglio di classe ha proposto nel corso del quinquennio una duplice strategia:

- a) *near transfer*: richiede allo studente di applicare i contenuti appresi in situazioni già conosciute (ad esempio attività da svolgere tutte le volte allo stesso modo);
- b) *far transfer*: richiede allo studente di adattare le sue conoscenze/abilità ad ogni nuova situazione che si trova di volta in volta ad affrontare.

Altre strategie efficaci sono state:

- a) *problem solving teaching*: il docente definisce le cause alla base del problema, identificare le alternative di soluzione, valutarle e selezionare le migliori (anche adottando prospettive multiple di interpretazione), progettare e mettere in atto un piano risolutivo e valutarne gli esiti;
- b) *problem based learning*: lo studente si cimenta, seppur con l'aiuto del docente-tutor, nella costruzione autonoma di soluzioni a problemi "*autentici*", a partire dai quali ricava le conoscenze/abilità oggetto di apprendimento tramite un processo auto-diretto); strategia di efficacia bassissima in termini di riproduzione di conoscenza concettuale, ma molto più alta in termini di comprensione ed applicazione dei principi sottostanti tale conoscenza.

8. 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 - extended
2. Futuro Remoto – Il recupero dei grani antichi in collaborazione con l'Università di Salerno

9. 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 studenti 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.

10. 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. 2020/21, 2021/22 e 2022/23, programmate e realizzate, sono state:

ore d'aula	"Formazione sulla sicurezza sul lavoro": n. 4 ore
	"Impresa e organizzazione": n. 10 ore
	"Orientamento al lavoro": n.10 ore
ore stage	n. 150 ore in aziende del settore convenzionate

11. 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. Proceede con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio.
Ottimo	8-9	Mostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta con sicurezza situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurare l'utilizzazione in situazioni nuove.
Eccellente	10	E' in grado di spiegare le procedure e le motivazioni di un determinato percorso, comunica con proprietà lessicale e sviluppa quanto appreso con ulteriori ricerche, rielaborando criticamente per raggiungere nuove mete formative.
Per gli studenti che si avvalgono dell'I.R.C. si farà ricorso agli indicatori comuni, utilizzando la scala da insufficiente ad eccellente.		

Poiché oggetto della valutazione è il processo formativo e i risultati di apprendimento degli alunni, concorrendo con la sua finalità anche formativa al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo, la valutazione in sede di scrutinio intermedio e finale si basa sulle proposte di voto dei docenti, che devono esplicitare un giudizio sull'alunno, desunto dai risultati di tutte le verifiche, nonché dalle osservazioni sistematiche sugli aspetti socio-affettivi e conativi, in ordine al raggiungimento degli obiettivi propri della disciplina interessata (competenze, abilità e conoscenze). La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

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

Tab. 2 – Griglia di valutazione del comportamento		
VOTO/10	INDICATORI	DESCRIPTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art.1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

12. 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.164 del 15/06/2022 per la seconda.

12.1 La prova scritta di Italiano

La prova scritta di italiano a carattere nazionale prevede tre tipologie di prova:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprensione sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.
- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

La durata della prova è 6 (sei) ore.

12.2 Griglia di valutazione prova di Italiano

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

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

	Inadeguata	1 - 3
Totale p.ti/max		40

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pienamente coerente	13 – 15
	Coerente	10 – 12
	Mediamente pertinente	9
	Lacunoso	4 – 8
	Non pertinente (fuori traccia)	1 - 3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Logicamente coeso a 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).		

12.3 La prova di indirizzo

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento la seconda prova non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
- il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova:

- ✓ Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- ✓ Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- ✓ Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- ✓ Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- ✓ Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

12.4 Griglia di valutazione prova di indirizzo IP17

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Completa e particolareggiata	6
	Accurata	5
	Essenziale	4
	Parziale e superficiale	2 - 3
	Frammentaria e incompleta	1
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Totale p.ti/max		20

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Italiano
docente	Genovese Sonia

Competenze Area Generale (Allegato A D.Lgs n.61/2017)

competenza 2: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Contenuti

LA SCAPIGLIATURA

Caratteri generali

NATURALISMO E VERISMO

Caratteri generali

Giovanni Verga

La vita

Le prime opere

La poetica e la tecnica narrativa

Lettura e analisi dei seguenti testi:

Rosso Malpelo da *Vita dei campi*

I Malavoglia e la dimensione economica da *I Malavoglia*, cap.VII

La morte di mastro-don Gesualdo da *Mastro-don Gesualdo*, IV, cap.V

IL DECADENTISMO

Caratteri generali

Gabriele d'Annunzio

La vita

L'estetismo e la sua crisi

Il poeta vate e il superomismo

Lettura e analisi dei seguenti testi:

Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti da *Il piacere*, libro III, cap II

La pioggia nel pineto da *Alcyone*

Giovanni Pascoli

La vita

Poetica e visione del mondo

Il fanciullino e il superuomo: due miti complementari

Myricae

Lettura e analisi dei seguenti testi:

Il X agosto da *Myricae*

Temporale da *Myricae*

Il lampo da *Myricae*

Italo Svevo

La vita

La cultura e i suoi maestri di pensiero

I romanzi: *Una vita*; *Senilità*; *La coscienza di Zeno*.

Lettura e analisi dei seguenti testi:

Il ritratto dell'inetto da *Senilità*, cap I

Il fumo da *La coscienza di Zeno* cap.III

Luigi Pirandello

La vita

Poetica e visione del mondo

Le novelle

I romanzi: *L'esclusa*; *Il fu Mattia Pascal*; *I vecchi e i giovani*; *Suo marito*; *I quaderni di Serafino*

Gubbio operatore; Uno nessuno, e centomila
Il teatro
Lettura e analisi dei seguenti testi:
Ciaula scopre la luna da Novelle per un anno
Il treno ha fischiato da Novelle per un anno
Umberto Saba
La vita
Poetica e visione del mondo nel Canzoniere
La prosa: *Storia e cronistoria del Canzoniere; Scorciatoie e raccontini; Ernesto*
Lettura e analisi dei seguenti testi:
Goal da Il Canzoniere

Competenze Area Generale (Allegato A D.Lgs n.61/2017)

competenza 7: individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Contenuti

Caratteri comunicativi di un testo multimediale
Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale

Firma 

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Storia
docente	Genovese Sonia

Competenze Area Generale (Allegato A D.Lgs n.61/2017)

competenza 3: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Contenuti

Giovanni Giolitti e la sua politica
 L'Europa verso la guerra
 La prima guerra mondiale
 Una pace instabile
 I totalitarismi: Stalin; Mussolini; Hitler
 La seconda guerra mondiale
 Il dopoguerra

Firma Sonia Genovese

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Inglese
docente	Giordano Gabriella

Competenze Area Generale (Allegato A D.Lgs n.61/2017)

Competenza 4: stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Contenuti

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

Modulo 6.

- **“Cooking Techniques”**: radiant heat techniques; liquid based techniques; fat based techniques; mixed cooking techniques.

Modulo 7.

- **“British Food and Meals”**: exploring British food; traditional British dishes; Mealtimes: breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner.
- Tradizioni culinarie a confronto: England vs Italy

Modulo 8.

- **“Menus”**: the restaurant experience; the menu: menu planning and types of menu
- **Language hints**: how to write a recipe
- **Vocabulary**: verbs used in the kitchen
- British food habits

Competenze Area Generale (Allegato A D.Lgs n.61/2017)

Competenza 5: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Contenuti

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

- Writing a report about your PCTO experience
- Writing a CV and an application letter
- Sustainability in the kitchen: eco chefs
- Great women of the British politics: Queen Elizabeth e Margaret Thatcher

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	MATEMATICA
docente	Prof. Davide TRALLO

Competenze Area Generale (Allegato A D.Lgs n.61/2017)

Competenza 12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Contenuti

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

1. L'indagine statistica

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

2. Le rappresentazioni grafiche in statistica

- Rappresentazioni grafiche in coordinate cartesiane.
- Istogrammi.
- Cartogrammi, ideogrammi, diagrammi di composizione (a torta).
- Rappresentazione grafiche a nastro.

3. I rapporti statistici

- Rapporti di composizione.
- Rapporti di coesistenza.
- Rapporti di derivazione.
- Rapporti di frequenza.
- Rapporti di durata.

4. Le medie statistiche

- Il concetto di media in generale.
- Media aritmetica semplice e ponderata.
- Media geometrica semplice e ponderata.

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Tedesco
docente	Alessandra Dargenio

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita n. 4: predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari)perseguito obiettivi di qualità,redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Competenza in uscita n.5 : valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Contenuti

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

I Quadrimestre

Modul 1. In der Küche:

Vorbereitungsarbeiten:

Trockene Vorbereitung,

Nasse Vorbereitung,

Garmethoden beschreiben.

Typische Rezepte erklären.

Modul 2. Rund ums Hauptgericht:

Fisch und Fischgerichte,

Fleisch und Fleischgerichte

Typische Rezepte erklären

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza n. 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Contenuti

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

II Quadrimestre

Modul 3. Ernährung, Diät und Menü:

Konservierung, HACCP,

Sicherheits und Unfallschutz

Modul 4. Die Karriere:

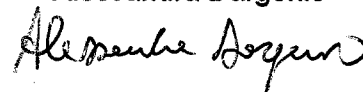
Das Personal (Service und Kuchenpersonal),

Lebenslauf und Bewerbung schreiben,

die Anzeigen antworten.

Firma

Alessandra Dargenio



classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Diritto e Tecniche di Amministrazione
docente	Paola Zoccoli

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 10: supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Contenuti

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

Il ciclo di gestione: dagli obiettivi al controllo
 Gli equilibri di gestione: aspetti economici, finanziarie e patrimoniali
 Rilevanza di efficienza ed efficacia e le relazioni interne al sistema aziendale
 Il controllo di gestione: budgeting e reporting
 La pianificazione ed il piano di ripresa
 L'analisi ambientale e l'analisi SWOT
 Dal macro al microambiente: obiettivi di sostenibilità ambientale, sociale, economica e patrimoniale per l'impresa e per l'impresa ristorativa, in particolare
 La concorrenza allargata
 Il piano di impresa ristorativa ecosostenibile
 Le ricerche e le analisi di mercato
 La segmentazione di mercato: criteri e basi di segmentazione/conoscere e profilare il cliente

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 9: gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management; rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

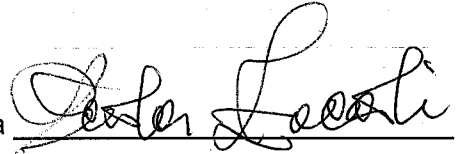
Contenuti

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

Processo di marketing e orientamento al cliente
 Comportamento di acquisto
 L'area strategica del marketing
 Segmentazione
 Criteri di segmentazione e le variabili/requisiti dei segmenti di mercato
 Targeting
 Strategie di marketing
 La differenziazione, l'indifferenziata e la nicchia nel settore ristorativo
 Posizionamento di mercato dell'impresa
 Basi di posizionamento e la mappa di posizionamento
 L'area operativa del marketing: le politiche di mercato/le 4P
 Le politiche di marketing quale coerente conseguenza delle scelte strategiche
 La politica di prodotto ristorativo
 Dal concept del ristorante alla formula ristorativa
 La gamma produttiva
 Il CVIP del prodotto ristorativo/analisi per la gestione e la combinazione prodotto e altre politiche nelle varie fasi del ciclo di vita
 La politica di prezzo
 La politica di distribuzione
 Le strategie distributive di un ristorante (dal pdv alla catena)

La distribuzione diretta ed indiretta
La politica di comunicazione
La comunicazione ed il processo di comunicazione per la comunicazione efficace
Le forme comunicative e il communication mix
L'hospitality management e gli eventi
La soddisfazione del cliente/customer satisfaction
Tra strategia e azioni di mercato (nella combinazione delle 4P)

Firma

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stefano Locati', written over a horizontal line.

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
docente	Sacco Luana

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita n. 1

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

Competenza in uscita n. 2

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

Competenza in uscita n. 3

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

Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n. 8

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

Contenuti

UDA 1: LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

U.D. 1 La qualità del prodotto alimentare:

- qualità totale
- certificazione ISO 9001
- produzione biologica
- lotta integrata
- chilometro 0 e filiera corta
- la tutela della tipicità

U.D. 2 La sicurezza alimentare:

- definizione di sicurezza alimentare
- Regolamento (CE) n. 178/2002
- Pacchetto Igiene
- *food safety* e *food security*
- rintracciabilità
- etichettatura
 - denominazione di vendita
 - elenco degli ingredienti
 - data di scadenza e termine minimo di conservazione
 - indicazione di origine
 - dichiarazione nutrizionale
- frodi alimentari
- tipologie di produzione e tipi di legame

U.D. 3 L'HACCP e l'igiene professionale:

- HACCP
 - definizione
 - fasi preliminari
 - 7 principi dell'HACCP
- Igiene nella ristorazione
 - igiene della persona
 - igiene dei locali, dell'ambiente e delle attrezzature
 - progettazione dei locali

- sanificazione, detersione, disinfezione e disinfestazione
- gestione dei rifiuti

U.D. 4 La contaminazione degli alimenti:

- tipi di contaminazione
- la contaminazione chimica
 - zoofarmaci
 - contaminazioni da contenitori
 - contaminazione da metalli pesanti
- la contaminazione fisica
- la contaminazione biologica
 - definizione
 - contaminazione diretta, indiretta e crociata
- le malattie trasmesse con gli alimenti
- forme patologiche causate da batteri e virus
- parassitosi
- malattie da prioni
- muffe patogene per l'uomo

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita n. 1

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

Competenza in uscita n. 2

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

Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Contenuti

UDA 2 L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

U.D. 1 L'alimentazione equilibrata

- i LARN
- le nuove linee guida per una sana alimentazione
- la piramide alimentare italiana
- la doppia piramide alimentare – ambientale
- dieta equilibrata

U.D. 2 Tipologie dietetiche e stili alimentari

- la dieta mediterranea
- le diete vegetariane
- la dieta macrobiotica
- la *western diet*
- la dieta eubiotica

UDA 3 DIETETICA E DIETOTERAPIA

U.D. 1 La dieta nelle diverse fasi della vita

- la dieta nell'età evolutiva
- la dieta in età adulta
- la dieta nella terza età
- la dieta durante la gravidanza
- la dieta nell'allattamento
- la dieta per la donna in menopausa
- la dieta dello sportivo

U.D. 2 La dietoterapia

- definizione di dietoterapia

- i tumori
- relazioni tra regime alimentare e cancro
- allergie e intolleranze alimentari
 - intolleranza al lattosio
 - celiachia
- malnutrizioni
- le malattie cardiovascolari
- le iperlipidemie
- l'aterosclerosi
- l'ipertensione arteriosa

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita n. 2

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

Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n. 6

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

Contenuti

UDA 4 L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA E NELLA CULTURA

U.D.1 Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale

- fattori che condizionano il comportamento e le preferenze alimentari
- nuove tendenze alimentari
- le nuove tendenze di filiera
 - i nuovi alimenti
 - alimenti funzionali
 - alimenti salutistici
 - alimenti destinati a un'alimentazione particolare
 - prodotti light

U.D. 2 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- sacralizzazione del cibo
- le regole alimentari nell'ebraismo

Firma

Luana Leco

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Laboratorio di Cucina
docente	Demonte Giuseppe Francesco

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 1: utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita 4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Contenuti

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

La ristorazione oggi:

- La classificazione delle aziende ristorative
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- I centri di cottura
- Tipologie di produzione

Le tecniche di cotture innovative

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita 4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Contenuti

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

Il catering e il banqueting:

- Cos'è il catering
- Il contratto di catering
- Le forme di catering
- Cos'è il banqueting
- I vantaggi del banqueting
- Diverse forme di banqueting

- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- La location
- Menu e modalità di servizio
- Il contratto di banqueting
- La scheda evento
- Le fasi dell'organizzazione logistica
- La modalità delle preparazioni delle pietanze
- Il servizio a buffet

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Contenuti

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

Lo zucchero:

- Gli sciroppo di zucchero
- Tecniche di produzione e metodologie di lavorazione dello zucchero
- Le bagne alcoliche

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Contenuti

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

Il cacao:

- Le varietà della pianta di cacao
- La lavorazione delle fave di cacao
- Il burro di cacao e il cacao in polvere
- Cos'è il cioccolato e le tipologie
- Preparazioni con il cioccolato

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Contenuti

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

I semifreddi, le mousse e le bavaresi:

- Le diverse tipologie e metodi di produzioni

Gli additivi:

- Addensanti
- Gelidificanti
- Emulsionanti

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Contenuti

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

Il gelato:

- Le caratteristiche generali del gelato
- Gli ingredienti per la realizzazione del gelato
- Come si produce il gelato

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza in uscita 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

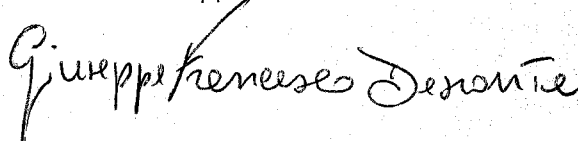
Contenuti

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

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche:

- La cucina italiana
- Le cucine del mondo

Firma Giuseppe Francesco Demonte



classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
disciplina	Lab. enogastronomici – Settore Sala e Vendita
docente	Zaffarano Jessica

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza n.4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Contenuti

Il mondo del vino

- L'enografia internazionale
- I sistemi di qualità
- La legislazione vitivinicola
- L'etichetta
- L'abbinamento cibo-vino
- La cantina e le tecniche di gestione
- La figura del sommelier
- La carta dei vini

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza n.7

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

Contenuti

Il Catering e il Banqueting

- L'attività di catering e tipologie
- L'attività di banqueting
- Le occasioni di servizio
- L'organizzazione di un evento speciale
- La vendita di un evento speciale

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza n.10

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

Contenuti

Il Bar marketing

- La regola delle 4 P
- Metodi di gestione del Bar
- Il Beverage Cost

Competenze Area di Indirizzo (Allegato C D.I. 92/2018)

Competenza n.2

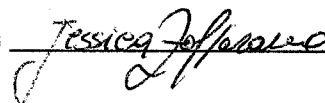
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Contenuti

Le tecniche di gestione

- Le risorse umane
- I software di settore
- Il Curriculum Vitae

Firma



classe/sezione	5 A
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E O.A.
disciplina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
docente	MARTIRADONNA LUIGI

La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Contenuti

- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici;
- La storia delle Olimpiadi antiche;
- Le Olimpiadi moderne;
- Il CONI
- Le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport;
- La donna nel mondo dello sport
- Il ruolo dello sport durante il ventennio fascista

Lo sport, le regole e il fair play

Contenuti

- Sport di squadra e regolamenti: calcio, pallavolo, pallacanestro;
- Sport individuale e regolamento: atletica leggera;
- Conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie e sportive;
- Sport in ambiente urbano;

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Contenuti

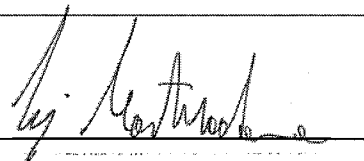
- Il concetto di salute: mantenimento e prevenzione per un buono stato salutistico - regole per uno stile di vita corretto e forme di prevenzione;
- I principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui;
- Manovre disostruttive di Heimlich;
- La sicurezza negli ambienti di lavoro;
- Le emorragie;
- Le ustioni;
- Le fratture;
- Le distorsioni;

Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

Contenuti

- I pericoli che nasconde la pratica sportiva in ambiente naturale;
- Orienteering;

Firma



CLASSE/SEZIONE	5 ^A
INDIRIZZO	Enogastronomia e O. A. – IP17
DOCENTE COORDINATORE	Genovese Sonia

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, Storia.
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>	<p>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;</p> <p>conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;</p> <p>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;</p> <p>esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali;</p> <p>partecipare al dibattito culturale;</p> <p>cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p>rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza</p>
--	---

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	8	
Le donne sommelier, la fatica di esserlo: le "maitre chef sommelier"	Lab. Sala-bar	2	
The great women of the English history	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	

CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Presentazione del percorso		1								
Lingua e Letteratura italiana			2			2	2			
Diritto e tecniche amministrative				3	3					
Lab. cucina								4	4	
Lab. Sala-bar					2					
Lingua inglese				3						
Scienze motorie						3				
Storia		1	2				1			

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

Il docente coordinatore
 Sonia Genovese

