



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 UFY0NZ

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

www.iisspavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 31/03/2025, n.67

CLASSE V – SEZ. B

indirizzo IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita

codice ATECO I-56 Attività dei servizi di ristorazione

SEP 5.2. Produzioni alimentari – NUP 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

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 12 maggio 2025 e pubblicato all'Albo il 15/05/2025

Il coordinatore di classe

Il Dirigente scolastico

Pio Mirra

1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 9 docenti di ruolo e n. 2 docenti non di ruolo. Nel complesso la composizione si è mantenuta relativamente stabile nel corso del quinquennio.

La composizione del consiglio è la seguente:

Docente	Disciplina
Biancardi Emanuela	Lingua e Lett. Italiana - Storia
Colucci Elisa	Lingua Inglese
De Filippis Antonio	Matematica
Lo Russo Carmine	Laboratori dei servizi di Cucina
Papagni Pasqua	Diritto e Tecniche Amministrative
Reddavid Andrea	Religione
Sacco Luana	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Sciscio Davide	Scienze Motorie
Terlizzi Nunzia	Lingua Tedesca
Zaffarano Jessica	Laboratori dei servizi di Sala e Vendita
Cocomazzi Viviana	Sostegno

2. Profilo generale della classe

La classe si compone di 14 studenti, 2 residenti nei comuni limitrofi e 12 residenti nel comune di Cerignola. Provengono tutti dallo stesso gruppo classe del triennio, fatta eccezione per una studentessa che è arrivata ad inizio quarto anno, proveniente da questo stesso istituto ma da indirizzo diverso. È presente altresì una studentessa in condizione di disabilità per la quale si rimanda al fascicolo personale allegato. Per lo svolgimento delle prove d'esame dello studente *de quo* è richiesto il supporto della docente che ha seguito la stessa durante l'anno scolastico.

Il gruppo classe ha seguito nel corso del quinquennio un percorso lineare seppure caratterizzato dall'avvicendamento di docenti diversi per qualche disciplina di insegnamento e da un impegno discontinuo e frequenza irregolare da parte di alcuni studenti nel corso di quest'ultimo anno scolastico. Nel complesso 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

I nuovi istituti professionali, come delineati dal D.Lgs n.61/2017, dal D.I. 92/2018 e dalle correlate Linee guida, declinano gli indirizzi di studio in specifici percorsi al fine di valorizzare fortemente l'autonomia scolastica 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 utilizzare 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

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 sala e vendita il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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, abilità e conoscenze essenziali:

- ✓ **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 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
- ✓ **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 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
- ✓ **Competenza in uscita 11:** contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Quadri orario

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO SALA E VENDITA					
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*
Lingua 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	2+2		2	2
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+2	2+2	6	5	4
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 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I-56 ATTIVITÀ 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 P.F.I. 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 è stata programmata e realizzata la seguente UDA:

"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 un percorso strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo: "Cultura d'impresa: l'iniziativa privata".

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. OrientaPuglia – Fiera Foggia
2. Incontri sulla legalità – Consiglio regionale Bari
3. Proiezione film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"
4. Ed finanziaria: Coltiva il tuo futuro
5. Uscita Biblioteca comunale – Cerignola
6. Rappresentazione teatrale "Bastarde senza gloria"

7. ITS Academy Puglia
8. Proiezione film "diamanti"
9. Giornata della memoria
10. Incontro Orientamento – Università studi Bari
11. FMTS – Progetto Erasmus
12. Fiera Levante – IX Mostra Internazionale Enoagroalimentare
13. Assorienta – Carriera in divisa

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.

Negli aa.ss. 2022/23, 2023/24 e 2024/25 sono state programmate e realizzate attività d'aula e di stage nel rispetto del monte ore previsto di cui al progetto PCTO predisposto.

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.

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

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

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

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

Tab. 2 – Griglia di valutazione del comportamento		
VOTO/10	INDICATORI	DESCRITTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggiava 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/comprendimento 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

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 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 B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	ITALIANO
docente	EMANUELA BIANCARDI

Contenuti

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

Capitolo 3 Scrittori europei nell'età del Naturalismo

1. Il Naturalismo francese
2. Gli scrittori italiani nell'età del Naturalismo
Luigi Capuana
Sibilla Aleramo

Capitolo 4 Giovanni Verga

1. La vita
2. La poetica e la tecnica narrativa
3. La visione della realtà e la concezione della letteratura
4. Vita dei campi
Rosso Malpelo
5. Il ciclo del *Vinti*
I "vinti" e la "fiumana del progresso"
6. 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
7. Le *Novelle rusticane*, *Per le vie*, *Cavalleria Rusticana*
La roba
8. Il *Mastro-don Gesualdo*
La morte di mastro-don Gesualdo
9. 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
7. Il romanzo decadente in Europa: Oscar Wilde.

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 poetica e la visione del mondo
3. Una poetica decadente
Il "fanciullino" e il superuomo: due miti complementari
4. Le soluzioni formali
5. *Myricae*
Arano
X agosto
Temporale
6. *I Poemetti*
7. *I Canti di Castelvecchio*
Il gelsomino notturno
8. *I Poemi conviviali, i Carmina*, le ultime raccolte, i saggi

Capitolo 3 Italo Svevo

1. La vita
2. La cultura di Svevo
3. Una vita
4. Senilità
5. La coscienza di Zeno
6. I racconti e le commedie
7. *Il fumo*
8. *La morte del padre*

Capitolo 4 Luigi Pirandello

1. La vita
2. La visione del mondo
3. La poetica: L'umorismo
4. I romanzi
5. *L'esclusa*
6. *Il fu Matti Pascal*
7. *Uno, nessuno e centomila*

Capitolo 4 Giuseppe Ungaretti

1. La vita
2. L'allegria
Veglia
Soldati
Mattina
San Martino del Carso

Firma 

classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	STORIA
docente	EMANUELA BIANCARDI

Contenuti

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

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. /
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 8: il regime fascista in Italia

1. /
2. Il Partito nazionale fascista
3. /
4. La società fascista e la cultura di massa
5. L'economia di regime
6. /

capitolo 9: il regime nazista in Germania

1. L'ascesa di Adolf Hitler
2. Il totalitarismo nazista
3. /

Capitolo 11: la Seconda Guerra Mondiale

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

Firma Enrico De Benedetti

à classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Inglese
docente	Colucci Elisa

Contenuti

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

Module 4: Food and wine.

- Drinking wine
- Choosing wine
- Food and wine
- Serving wine
- Tasting wine

Module 5: Working at the bar.

- Alcoholic drinks: Spirits and liqueurs: – Brandy and Cognac
– Tequila
– Rum

Module 6: Cocktails.

- Cocktails
- Basic equipment and ingredients to prepare cocktails
- The most common cocktails

Module 8: Flamed dishes.

- Planning buffets for special events

Module 9: Happy hour.

- Dietetic cocktails

Thinking paths: Lifestyle diets

- Paths 5: - The food pyramid
- The Mediterranean diet
- Food intolerances
- Eating disorders

Fotocopie:

- The art of mixology
- Writing a CV/Europass CV and a Covering letter

Firma

Elisa Colucci

classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	MATEMATICA
docente	De Filippis Antonio Mauro

Contenuti

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

1. Relazioni e funzioni

- Definizioni di relazione e funzione
- Dominio, codominio, immagine e controimmagine di relazione e di funzione.
- Rappresentazioni sagittale e cartesiana di relazione e di funzione
- Definizione di tipi di funzione;
- Esempi di grafici di funzioni polinomiali intere e fratte semplici, da cui sviluppare i concetti di dominio, codominio, positività e negatività e zeri di una funzione.
- Considerazioni qualitative sull'andamento del grafico di funzioni tipo ed applicazioni alle realtà del settore di studio.

2. L'indagine statistica

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

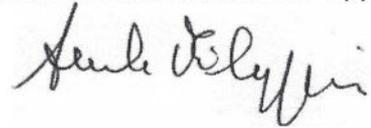
3. Le rappresentazioni grafiche in statistica

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

4. Le medie statistiche

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

IL DOCENTE
prof. Antonio Mauro De Filippis



classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Laboratorio di cucina
docente	Lo Russo Carmine

Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p>Capitolo 1 – Il professionista della cucina</p> <p>1.1 Le competenze tecniche e relazionali dello chef moderno.</p> <p>1.2 La professionalità in cucina: abbigliamento adeguato, igiene personale, puntualità e rispetto dei ruoli.</p> <p>1.3 L'importanza della formazione continua e dell'aggiornamento sulle nuove tendenze gastronomiche.</p> <p>1.4 L'etica professionale e la responsabilità ambientale nella scelta degli ingredienti e nella gestione delle risorse.</p> <hr/> <p>Capitolo 2 – Le attività di ristorazione</p> <p>2.1 La cucina come servizio centrale nella ristorazione moderna.</p> <p>2.2 La brigata di cucina: struttura, gerarchia e funzioni dei diversi ruoli (chef, sous-chef, chef de partie, commis).</p> <p>2.3 L'organizzazione del lavoro in cucina: importanza della mise en place, gestione dei tempi e coordinamento tra sala e cucina.</p> <hr/> <p>Capitolo 3 – I tipi di ristorazione</p> <p>3.1 La ristorazione commerciale, collettiva e istituzionale: differenze e caratteristiche.</p> <p>3.2 Le diverse cucine tematiche: tradizionale, gourmet, etnica, vegetariana e vegana.</p> <p>3.3 Le nuove forme di ristorazione: dark kitchen, food truck e cucina fusion.</p> <hr/> <p>Capitolo 4 – La quarta gamma</p>

4.1 Caratteristiche dei prodotti di IV gamma: lavorati, confezionati e pronti all'uso.

4.2 I vantaggi per il settore ristorativo: risparmio di tempo, sicurezza igienico-sanitaria e standardizzazione del prodotto.

4.3 Limiti e accorgimenti nell'utilizzo in cucina: qualità organolettiche, conservazione e gestione degli scarti.

Capitolo 5 – Soft skills ed Educazione Civica

5.1 Le soft skills fondamentali per il lavoro in brigata: collaborazione, rispetto dei ruoli e responsabilità.

5.2 Comunicazione efficace, gestione dei conflitti e capacità di adattamento.

5.3 Leadership positiva, gestione dello stress e problem solving operativo.

5.4 Educazione alla legalità, all'inclusione e alla sostenibilità ambientale e sociale.

Capitolo 6 – Sicurezza nei luoghi di lavoro

6.1 Principali riferimenti normativi: il Decreto Legislativo 81/2008.

6.2 I rischi specifici in cucina: tagli, ustioni, scivolamenti e uso improprio delle attrezzature.

6.3 I dispositivi di protezione individuale (DPI) e i comportamenti corretti in ambito professionale.

6.4 La gestione delle emergenze, l'importanza della segnaletica e delle procedure di primo soccorso.

Capitolo 7 – Innovazione e processi produttivi in cucina

7.1 Tecniche innovative di cottura: bassa temperatura, cottura sottovuoto, induzione e forno combinato.

7.2 Nuove tecnologie applicate alla cucina: abbattitori, macchine sottovuoto, sifoni e stampanti 3D per alimenti.

7.3 Il food design: estetica del piatto, impiattamento creativo e valorizzazione del prodotto.

7.4 Sostenibilità, riduzione dello spreco alimentare e utilizzo di prodotti a filiera corta.

Capitolo 8 – L'HACCP e l'igiene in cucina

8.1 Il sistema HACCP: definizione, principi fondamentali e applicazione pratica.

8.2 Igiene personale del cuoco, sanificazione degli ambienti e pulizia delle attrezzature.

8.3 Corretta conservazione, manipolazione e stoccaggio degli alimenti.

8.4 Tracciabilità e rintracciabilità alimentare: obblighi normativi e strumenti di controllo.

Firma

A handwritten signature in black ink, appearing to read "C. R. R.", written over a horizontal line.

classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Diritto e Tecniche Amministrative
docente	Prof.ssa Pasqua Papagni

Contenuti

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

Gli argomenti svolti durante l'attività didattica nell'a.s. 2024/2025 sono:

Le Fonti e gli Impieghi:

- Il Patrimonio aziendale ed il fabbisogno finanziario;
- Gli aspetti della gestione patrimoniale, finanziaria ed economica;
- L'ammortamento degli investimenti;
- Le Fonti di finanziamento: correlazioni tra Fonti ed Impieghi;
- La gestione economica ed il risultato di gestione;
- Il micro-credito ed i finanziamenti agevolati. L'idea di impresa.

La Pianificazione aziendale:

- Il sistema di pianificazione e controllo;
- Le fasi della Pianificazione: analisi dell'ambiente esterno;
- Individuazione dei punti di forza e di debolezza;
- Le strategie di pianificazione;
- Redazione del Piano ed esecuzione;
- Il Business plan dell'impresa turistica;
- Tipologie di budget e casi di studio.

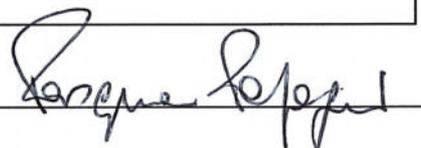
Il mercato turistico nazionale ed internazionale:

- Destinazione turistica: domanda ed offerta;
- Il ciclo di vita del prodotto turistico;
- Destinazioni e stakeholders;
- Destination management;
- I fattori push e pull;
- Il territorio come risorsa per la destinazione;
- La pianificazione aziendale e la Destination Management;
- Il territorio come risorsa;
- L'applicazione della Destination Management.

L'evoluzione del mercato turistico:

- Il Destination management e le destinazioni Community;
- Le azioni di valorizzazione;
- Le strutture organizzative per l'azione di D.M.;
- I nuovi turismi;
- La funzione del marketing;
- Il marketing turistico ed il web marketing;
- Il marketing del settore ristorativo;
- Le fasi del marketing;
- Tipologie di mercato e segmentazione;
- Il marketing strategico ed operativo;
- Le leve del marketing mix;
- Il Piano di marketing;
- Dal marketing tradizionale al web marketing;
- Le brand reputation.

Firma



classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Scienza e cultura dell'alimentazione
docente	Sacco Luana

Contenuti

UDA 0 (MODULO DI RACCORDO) – I MACRONUTRIENTI

U.D. 1 - I glucidi:

- classificazione
- Composizione chimica
- funzioni
- fonti alimentari
- fabbisogni
- danni da carenza e da eccesso

U.D. 2 - I protidi:

- classificazione
- Composizione chimica
- funzioni
- fonti alimentari
- fabbisogni
- danni da carenza e da eccesso

U. D. 3 - I lipidi

- classificazione
- Composizione chimica
- funzioni
- fonti alimentari
- fabbisogni
- danni da carenza e da eccesso

UDA 1: LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

U.D. 1 - La qualità del prodotto alimentare:

- qualità totale
- produzione biologica
- 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

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

U.D. 4 La contaminazione degli alimenti:

- tipi di contaminazione
- la contaminazione chimica
- 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
 - *Clostridium botulinum*
 - *Listeria monocytogenes*
 - salmonelle
 - stafilococchi
 - vibrione del colera
 - virus dell'epatite A
- parassitosi
 - toxoplasmosi
 - anisakidosi
- malattie da prioni
- muffe patogene per l'uomo

UDA 2 L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

U.D. 1 L'alimentazione equilibrata

- i 5 gruppi alimentari
- i LARN
- le nuove linee guida per una sana alimentazione
- la doppia piramide alimentare – ambientale
- dieta equilibrata

U.D. 2 Tipologie dietetiche e stili alimentari

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

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 in età senile
- La dieta per la donna in gravidanza
- la dieta nell'allattamento
- la dieta dello sportivo

U.D. 2 La dietoterapia

- definizione di dietoterapia
- allergie e intolleranze alimentari
 - intolleranza al lattosio
 - celiachia
- malnutrizioni
- le malattie cardiovascolari
- le dislipidemie
- l'ipertensione arteriosa
- i disturbi del comportamento alimentare

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 fortificati
 - alimenti funzionali
 - OGM
 - probiotici e prebiotici

U.D. 2 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- sacralizzazione del cibo
- le regole alimentari nell'ebraismo

Firma Luana Sees

classe/sezione	5 B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia E O. A. Percorso sala e vendita
Codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2 Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Scienze Motorie E Sportive
docente	Sciscio Davide

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
<ul style="list-style-type: none">- 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
<ul style="list-style-type: none">- I pericoli che nasconde la pratica sportiva in ambiente naturale;- Orienteering;- L'impatto ambientale delle grandi manifestazioni sportive- Ecosostenibilità e riciclo dei rifiuti

Firma 

classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Tedesco
docente	Terlizzi Nunzia

Contenuti
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p>Modul 1 Nicht nur Frühstück Frühstücksbuffet; Brunch; Mittagessen ; Abendessen</p> <p>Modul 2 In der Bar Die Bararten; Das Arbeiten in der Bar; Die Bargeräte; Der Barservice</p> <p>Modul 3 Ernährung, Diät und Menu Die Hauptelemente des Menus beschreiben; Menuarten beschreiben; Die Menureihenfolge; Die Speisekarte; Die Weinkarte</p> <p>Modul 4 Service Mise en place; Arbeiten im Office; Arbeiten im Restaurant Serviermethoden; Regeln für einen guten Service</p> <p>Modul 5 Getränke Kalte und warme Getränke; Bier ; Bier und Speisen; Wein; Weine und Speisen; Qualitätskategorien; Weine empfehlen</p> <p>Modul 6 Bankett, Buffet, Catering Veranstaltungen ; Events ; Buffet : Party , Konferenzen, Seminare; Aufgabe der Realität. Eine Party organisieren</p>

Firma Nunzia Terlizzi



classe/sezione	V B
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
disciplina	Laboratori dei Servizi di Sala e Vendita
docente	Prof.ssa Zaffarano Jessica

Contenuti

MACROAREA 4: Il servizio bar

Unità 1 L'acqua e le bevande

- La classificazione e il servizio dei distillati.
- La distillazione

Unità 3 Le bevande miscelate

- Le bevande miscelate e la classificazione
- I cocktail IBA e le famiglie dei cocktail
- I cocktail solidificati
- La sferificazione dei cocktail
- Il calcolo del Drink cost
- Il calcolo calorico
- Il calcolo del tenore alcolico di un drink

MACROAREA 3: Enologia e Sommellerie

Unità 1 Vite e vinificazione

- Come avviene l'evoluzione del vino
- La maturazione e l'affinamento del vino
- Che cosa sono i vini passiti
- Che cosa sono i vini muffati
- Che cosa sono i vini di ghiaccio
- Quali sono le caratteristiche dei vini speciali
- Quali sono le caratteristiche dei vini liquorosi
- Che cosa sono i vini aromatizzati
- Quali sono le caratteristiche dei vini spumanti
- Come si servono i vini spumanti
- Il metodo classico
- Il metodo Charmat
- La cantina

Unità 2 La degustazione

- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto – olfattivo
- Le temperature di servizio
- Le regole per una corretta degustazione
- La scheda di degustazione e la terminologia
- I criteri di abbinamento cibo – vino e le scuole di pensiero

Unità 3 Le regole dell'enologia europea

- Il vino nell'Unione Europea
- Il quadro normativo: I Marchi di Qualità
- Le Denominazioni europee e le menzioni classiche a confronto
- L'etichettatura

Unità 4 Vitigni e Vini d'Italia

- Piemonte
- Lombardia
- Puglia

Unità 5 Vitigni e Vini d'Europa e del mondo

- Le aree vitivinicole della Francia e i suoi vitigni
- Stati Uniti D'America: la California

MACROAREA 5: Organizzazione e gestione

Unità 1 La gestione degli acquisti

- Che cos'è il Beverage Cost
- La gestione della cantina

MACROAREA 2: Il servizio di sala

Unità 2 Il catering e il banqueting

- Che cosa si intende per banqueting
- Le funzioni del banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- Il contratto di banqueting
- Che cos'è la scheda evento
- Le fasi di organizzazione della logistica

Firma

Prof. Ssa Jessica Sforza

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA

Percorso di EDUCAZIONE CIVICA

a.s. 2024/2025

MOD. PRESENTAZIONE

CLASSE/ SEZIONE	V B Eno
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA Percorso (Sala-Vendita)
DOCENTE COORDINATO RE	Prof.ssa PASQUA PAPAGNI

NUCLEI TEMATICI	SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'
TITOLO	Cultura d'Impresa: l'iniziativa privata.
PERIODO	Nov.2024/Aprile 2025
MONTE ORE	33
DISCIPLINE COINVOLTE	Diritto e tecniche amministrative, Matematica, Lab. Cucina, Lingua e Letteratura italiana, Scienze e cultura dell'alimentazione, Storia, Religione, Lingua Tedesca, Lingua Inglese.

COMPETENZE N° 8 *Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.*
dal D.M. n.183 del 07.09.2024 (Nuove Linee Guida)

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO¹

- Analizzare forme, funzioni e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi;
- Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta;
- Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi;
- Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata;
- Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari;
- Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato;
- Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

¹ in coerenza con il Curriculum di Istituto

Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline
Presentazione: Cultura d'impresa: l'iniziativa privata. La pianificazione aziendale e la Destination Management; Il territorio come risorsa; L'evoluzione del mercato turistico; I nuovi turismi; Il micro-credito ed i finanziamenti agevolati; L'idea di impresa.	Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione orientativa, narrativa, partecipata, role playing, problem solving ed esercitazioni pratiche e laboratoriali.	6	Diritto e tecniche amministrative
Luigi Pirandello e/o Italo Svevo.		4	Lingua e Letteratura italiana
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento dei costi e dei ricavi; Il punto di equilibrio.		3	Matematica
Produzione Agro-alimentare e Sostenibilità; Produzione biologica; Km0 e Filiera corta.		3	Scienze degli alimenti
Soft Skills: - "Lavoro di Squadra": tecniche per favorire la collaborazione e il lavoro		4	Lab. Cucina

<p>di squadra tra il personale; - "Problem Solving": strategie per affrontare e risolvere problemi comuni in un ambiente di ristorazione.</p>			
<p>La prima rivoluzione Industriale; La crisi de 1929; Wall Street.</p>		3	Storia
<p>"Lavoro e genio creativo per un nuovo ordine economico", (Papa Francesco) Encicliche di riferimento: "Laudato Si" sulla "cura della Casa Comune", ed "Evangelii Gaudium" per Lavoro e dignità, persona, Sviluppo e Giustizia sociale.</p>		2	Religione
<p>Die Speisekarte/die Weinkarte als Marketinginstrument.</p>		4	Lingua Tedesca
<p>Marketing Strategies; The marketing mix.</p>		4	Lingua Inglese

CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
<p>Presentazione: Cultura d'impresa: l'iniziativa privata. La pianificazione aziendale e la Destination Management; Il territorio come risorsa; L'evoluzione del mercato turistico; I nuovi turismi; Il micro-credito ed i finanziamenti agevolati; L'idea di impresa.</p>			2	2	2					
<p>Luigi Pirandello e/o Italo Svevo.</p>						2	2			
<p>Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento dei costi e dei ricavi; Il punto di equilibrio.</p>					2	1				
<p>Produzione Agro-alimentare e Sostenibilità; Produzione biologica; Km0 e Filiera corta.</p>			2	1						
<p>Soft Skills: - "Lavoro di Squadra": tecniche per favorire la collaborazione e il lavoro di squadra tra il personale; - "Problem Solving": strategie per affrontare e risolvere problemi comuni in un ambiente di ristorazione.</p>				2	2					
<p>La prima rivoluzione Industriale; La crisi de 1929; Wall Street.</p>					2	1				
<p>"Lavoro e genio creativo per un nuovo ordine economico", (Papa Francesco) Encicliche di riferimento: "Laudato Si" sulla "cura della Casa Comune", ed</p>					1	1				

"Evangelii Gaudium" per Lavoro e dignità, persona, Sviluppo e Giustizia sociale.										
Die Speisekarte/die Weinkarte als Marketinginstrument.						2	2			
Marketing Strategies; The marketing mix.						2	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

Data, 14/11/2024

Il/La docente coordinatore

Prof.ssa Pasqua Papagni

