



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. 26/03/2026, n.54

CLASSE V – SEZ. A – PERCORSO II LIVELLO
indirizzo IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E O.A.
a.s. 2025/2026

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. Percorso di istruzione di secondo livello e piani orario
4. Obiettivi trasversali raggiunti
5. Metodologia e strategie didattiche
6. Mezzi/spazi/tempi
7. Percorso di Educazione civica
8. Percorsi di Orientamento ex DM n.328/22
9. Verifica e valutazione
10. Preparazione alle prove scritte
11. ALLEGATI:
 - a) Programmi delle discipline di insegnamento
 - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 28/04/2026 e pubblicato all'Albo in data 08/05/2026.

Il coordinatore di classe

Nicola Ciciretti

Il Dirigente scolastico

Pio Mirra

1. Presentazione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone di n. 4 docenti di ruolo e n. 4 docenti non di ruolo; la sua composizione è variata notevolmente nel corso dei periodi didattici.

Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano e Storia	Ciciretti Nicola
Lingua inglese	Ceglie Grazia
Lingua tedesca	Pipino Michele
Matematica	Nigro Giovanna Maria
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vaira Matteo
Lab. servizi enogastronomici settore cucina	Conte Simone
Lab. servizi enogastronomici settore sala-vendita	Fiorentino Francesco Paolo
Diritto e tecniche amministrative	De Mare Michelina Valeria

2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe è composto da n. 24 studentesse e studenti, provenienti prevalentemente da Cerignola, e si caratterizza per una significativa eterogeneità anagrafica. Gran parte di loro è impegnata in attività lavorative, elemento che rende particolarmente apprezzabile l'impegno dimostrato nel percorso scolastico.

Dal punto di vista didattico-educativo, la classe evidenzia nel complesso una buona motivazione allo studio e un atteggiamento generalmente responsabile. Una parte degli studenti ha seguito con continuità sin dal primo periodo didattico, mentre altri si sono inseriti in itinere, riuscendo comunque a integrarsi nel gruppo classe. Nel complesso, il gruppo si presenta sufficientemente coeso, collaborativo e orientato al raggiungimento degli obiettivi formativi.

Costituisce il gruppo classe n.1 studente BES ex art.25, comma 6 dell'O.M. n.54/2026 per il quale si fa espresso rinvio al fascicolo individuale a disposizione della Commissione esaminatrice.

Il corso serale mira a qualificare giovani e adulti prevalentemente già inseriti nel mondo del lavoro; pertanto, le problematiche che si sono presentate in classe sono le seguenti: poiché, nella maggior parte dei casi, il percorso scolastico è stato interrotto da diversi anni, si è persa la consuetudine allo studio; inoltre, per gli studenti-lavoratori il tempo da dedicare alla rielaborazione personale e al consolidamento degli argomenti trattati in classe è limitato, non essendo sempre possibile lo studio domestico, soprattutto per coloro che, oltre a dover conciliare lo studio con gli impegni lavorativi, hanno altresì la necessità di far fronte ad impegni familiari e responsabilità genitoriali. Ad ogni modo, l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggior parte del gruppo classe hanno consentito di affrontare con serenità queste problematiche.

La frequenza non sempre regolare degli studenti ha comportato discontinuità nel metodo di lavoro e di studio. Pertanto, alcune delle ore di lezione sono state dedicate ad attività di recupero *in itinere* al fine di mantenere il più possibile omogenea la preparazione del gruppo classe. La partecipazione e l'interesse per gli argomenti oggetto di studio sono andati progressivamente migliorando e hanno raggiunto livelli complessivamente accettabili.

Gli studenti concludono il proprio percorso scolastico evidenziando una fisiologica diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al PECUP dell'indirizzo di studio. Caratterizzata da una certa eterogeneità in termini di abilità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione, per quanto concerne il profitto generale, la classe presenta nel suo complesso un livello di preparazione sufficiente. Alcuni alunni si sono distinti per l'impegno costante e la frequenza regolare, conseguendo, pertanto, buoni risultati in tutte le materie di studio. Questi ultimi, dimostrano altresì discrete capacità di comprensione e di esposizione. Per altri studenti, invece, l'applicazione allo studio non è stata continua e tale discontinuità ha reso difficoltosa l'acquisizione di un buon metodo di studio, nonché di una certa disinvoltura nell'esposizione in forma scritta e orale, che si presenta esitante anche laddove vi sia una discreta conoscenza dei contenuti. Per costoro, dunque, la valutazione si attesta su livelli accettabili. Infine, la restante parte, fornita di modeste capacità di base, pur sottoposta a costanti sollecitazioni per poter esprimere al massimo le proprie potenzialità, ha conseguito una

preparazione superficiale, raggiungendo livelli che rasentano l'apprezzabilità. Tutti i docenti hanno cercato di utilizzare strategie didattiche atte a migliorare la situazione di partenza, per cui i contenuti sono stati adeguati agli interessi, alle reali possibilità degli alunni e alle specifiche esigenze dell'ambiente socio-culturale in cui l'attività didattica si è sviluppata, favorendo così la promozione civile e culturale oltre quella professionale.

3. Il Percorso di Istruzione di secondo livello

Il percorso di II livello (ex serale) ha offerto agli studenti un'occasione di promozione socio-culturale attraverso la ripresa degli studi di tutti quegli studenti, che, avendo interrotto il proprio percorso scolastico, avevano necessità di un completamento della propria formazione, tale da consentire loro di migliorare condizioni e opportunità nel campo lavorativo.

Il percorso è stato finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale IPEN e si riferisce al profilo educativo culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo di istruzione come definito dal DPR 15/03/2010, n.87, finalizzato a:

- a) crescita educativa, culturale e professionale dei giovani adulti, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario;
- b) sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) esercizio della responsabilità personale e sociale.

4. Obiettivi trasversali raggiunti

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

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

5. Metodologie e strategie didattiche

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

1. lezione dialogata:
 - a) costruzione delle lezioni tramite un linguaggio preciso e diretto per catturare l'attenzione degli ascoltatori, coinvolgendo anche coloro che evidenziano maggiore difficoltà;
 - b) facilitazione della molteplicità dei temi affrontati attraverso attenta analisi dei maggiori tecnicismi e sintesi delle argomentazioni più ridondanti;
2. lezione discussione:
 - a) coinvolgimento nella dissertazione e promozione dello spirito di riflessione critica attraverso un approccio guidato, al fine di cogliere le intrinseche peculiarità di ogni specifico insegnamento e pervenire ad una conoscenza pluridisciplinare;
 - b) promozione e sensibilizzazione delle abilità ricettiva, produttive e linguistico-espressive.

6. Mezzi/spazi/tempi

In riferimento agli strumenti didattici, si è fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati presentazioni in Power Point, uscite didattiche presso aziende del territorio.

7. 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 un percorso è stato strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo "Lo sviluppo sostenibile" (Allegato 10 b).

8. Percorsi di Orientamento ex DM n.328/22

In riferimento all'orientamento previsto dalle Linee guida di cui al D.M. 328/2022 sono state realizzate nel corrente anno scolastico n.30 ore di orientamento distinte nei seguenti moduli orientativi:

- Orientamento al lavoro: ore 15;
- Promuoversi: ore 5;
- Giornate orientamento professionale: ore 10.

Gli studenti non hanno svolto attività di FSL (ex PCTO), ma sono stati guidati a momenti di riflessione per valorizzare il patrimonio culturale personale a partire dalla propria storia professionale e individuale giusta previsione dell'art.22, comma 6, lett. b) dell'O.M. n.54/2026.

9. 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.

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

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

10.Preparazione alle prove scritte

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

10.1 – Griglia di valutazione prova scritta di Italiano

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Pienamente rispondente alla consegna	9 - 10
	Rispondente alla consegna	7 - 8
	Rispetta quasi tutti i vincoli	6
	Rispetta solo alcuni vincoli	4 - 5
	Non rispetta alcun vincolo	1 - 3
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Corretta e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommaria 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
	Sommaria 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
	Sommaria ma corretta	12
	Incompleta e imprecisa	5 - 11
	inadeguata	1 - 4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Logicamente coeso e articolato	9 - 10
	Logicamente coeso	7 - 8
	Sufficientemente organico	6
	A tratti disorganico	4 - 5
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretti, congruenti e approfonditi	9 - 10
	Adeguati e precisi	7 - 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4 - 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
Totale p.ti/max		40

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

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, viene rapportato a 20 (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

10.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo

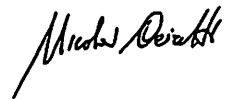
Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa e particolareggiata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Completa e particolareggiata	6
	Accurata	5

	Essenziale	4
	Parziale e superficiale	2 - 3
	Frammentaria e incompleta	1
Padronanza delle competenze tecnico professionali nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
Capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Frammentaria e incompleta	1 - 2
	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Totale p.ti/max		20

classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
docente	CICIRETTI NICOLA

Contenuti
<p>L'Età del Realismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo, il Naturalismo e il Verismo italiano - Giovanni Verga: biografia, poetica e opere (<i>Vita dei Campi, Novelle Rusticane, I Malavoglia</i>) <p>Lettura e analisi delle novelle: <i>Fantasticheria, La roba.</i></p> <p>L'Età del Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Pascoli: biografia, poetica e opere (<i>Myricae</i>) <p>Lettura e analisi della lirica <i>X Agosto.</i></p> <p>Il primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Italo Svevo: biografia, poetica e opere (<i>La coscienza di Zeno</i>) <p>Sillogie di brani tratti da <i>La coscienza di Zeno</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Luigi Pirandello: biografia, poetica e opere (<i>La patente, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, Uno, nessuno e centomila</i>) <p>Lettura e analisi della Novella <i>La patente</i>, Sillogie di brani tratti da <i>Uno, nessuno e centomila.</i></p> <p>L'Italia tra le due guerre</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Ermetismo - Eugenio Montale: biografia, poetica e opere (<i>Ossi di seppia</i>) <p>Lettura e analisi della lirica <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Salvatore Quasimodo: biografia, poetica e opere <p>Lettura e analisi della lirica <i>Ed è subito sera</i></p>

Firma



classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	STORIA
docente	CICIRETTI NICOLA

Contenuti
<p>L'Italia industrializzata e imperialista</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'età giolittiana <p>La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dall'assassinio di Sarajevo allo scoppio della guerra - La guerra in Italia - L'entrata in guerra degli stati Uniti e la fine della guerra - La vittoria mutilata - La conferenza di Parigi - Il trattato di Versailles e il nuovo assetto politico dell'Europa <p>La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Rivoluzione di Febbraio - La Rivoluzione di Ottobre - La Guerra civile - L'URSS, Stalin e il totalitarismo <p>Il Fascismo italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> - I problemi del dopoguerra - Le elezioni del 1919 e il Biennio rosso - La Marcia su Roma - Lo Stato fascista e il delitto Matteotti - Il Regime fascista - Le Leggi razziali in Italia <p>Il Nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il trattato di Versailles penalizza la Germania - Il progetto di Hitler - Il partito nazista - Il Terzo Reich - La politica antisemita <p>La Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'inizio della guerra la Battaglia d'Inghilterra - L'attacco all'Unione sovietica - L'entrata in guerra degli Stati Uniti - Lo sbarco in Normandia e la fine del terzo Reich - La guerra in Italia - Il quadro internazionale del dopoguerra - La fine della guerra

Firma



classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	Inglese
docente	Grazia Maria Ceglie

Contenuti	
<ul style="list-style-type: none"> - Ripasso delle strutture grammaticali principali: <ol style="list-style-type: none"> 1. Past Simple 2. Present Perfect 3. Futuri - Cenni generali sulla cucina e sala: <ol style="list-style-type: none"> 1. utensili 2. metodi di cottura 3. ingredienti 4. organizzazione degli spazi - Ruoli professionali all'interno della brigata di cucina e della sala - Sicurezza nei luoghi di lavoro - Rapporto con il cliente: formule di cortesia - Realizzazione di menu - Valorizzazione dei prodotti del Territorio (IGP, DOC, DOP) 	

Firma

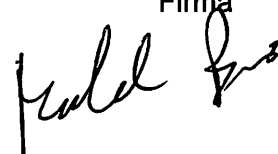


classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	Tedesco
docente	Michele Pipino

Contenuti

- Verbi di stasi e moto.
- Locali e relative preposizioni.
- Prateritum degli ausiliari.
- Fruehstueck.
- Brunch.
- Mittagessen.
- Abendessen.
- Passivo dei tempi principali.
- Vorbereitungsarbeiten.
- Garmethoden.
- Kombinierte Garmethoden.
- Uso di "man".
- Fisch und Fischgerichte.
- Meeresfruechte.
- Krustentiere.
- Weichtiere.
- Fleisch und Fleischgerichte.
- Gefluegel.
- Wild.
- Wildgefluegel.

Firma



classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	Matematica
docente	NIGRO Giovanna Maria

Contenuti

Capitolo 1: Relazioni e Funzioni

Analisi dei legami logico-matematici tra insiemi, partendo dal concetto generale di relazione fino a quello specifico di funzione.

1.1 Concetti Fondamentali

- **Definizione di Relazione:** Insieme di coppie ordinate tra due insiemi non vuoti A e B.
- **Definizione di Funzione:** Caso particolare di relazione in cui a ogni elemento del dominio corrisponde uno e un solo elemento del codominio.
- **Elementi costitutivi:**
 - **Dominio:** L'insieme dei valori di partenza per cui la relazione è definita.
 - **Codominio:** L'insieme dei valori di arrivo.
 - **Immagine:** Sottoinsieme del codominio costituito dai valori effettivamente assunti dalla funzione.
 - **Controimmagine:** L'elemento (o gli elementi) del dominio che corrispondono a un dato valore dell'immagine.

1.2 Rappresentazioni Grafiche

- **Rappresentazione Sagittale:** Diagrammi a frecce (diagrammi di Eulero-Venn) per visualizzare i collegamenti diretti tra elementi.
- **Rappresentazione Cartesiana:** Visualizzazione delle coppie (x,y) su un piano ortogonale.

1.3 Analisi del Dominio

- **Funzioni Algebriche:** Determinazione del campo di esistenza per funzioni razionali intere.

Capitolo 2: Fondamenti di Statistica e Rilevazione

Inquadramento della disciplina e delle metodologie di raccolta dei dati.

2.1 Introduzioni e Istituzioni

- **Funzioni dell'ISTAT:** Ruolo dell'Istituto Nazionale di Statistica nella raccolta e analisi dei dati socio-economici in Italia.
- **Fenomeni Collettivi:** Definizione di fenomeni che riguardano una pluralità di unità statistiche.
- **Statistica Descrittiva vs Inferenziale:** Differenza tra la sintesi dei dati osservati e la generalizzazione dei risultati di un campione all'intera popolazione.

2.2 L'Indagine Statistica

- **Fasi dell'indagine:**
 - Progettazione e predisposizione del testo (questionario).
 - Raccolta dei dati.
 - Spoglio e trascrizione.
- **Tipologie di Tabelle:**
 - Tabelle semplici e composte.

Capitolo 3: Rappresentazione e Analisi dei Dati

Strumenti visivi e indici numerici per interpretare i fenomeni.

3.1 Rappresentazioni Grafiche

Scelta del grafico in base alla natura del dato:

- **Istogrammi:** Per distribuzioni in classi.
- **Diagrammi a torta:** Per mostrare la composizione percentuale.
- **Cartogrammi e Ideogrammi:** Rappresentazioni geografiche o tramite simboli.
- **Diagrammi Cartesiani:** Per serie storiche o evoluzioni temporali.

Capitolo 4: Indici di Sintesi e Variabilità

Il calcolo matematico per riassumere le caratteristiche di un fenomeno.

4.1 Medie Statistiche

- **Medie Analitiche (Semplici e Ponderate):**

➤ Aritmetica: $\bar{x} = \frac{\sum x_i}{n}$

- **Relazione tra le medie:** Proprietà d'ordine tra i diversi tipi di media.
- **Medie di Posizione:**
 - **Moda:** Il valore con la frequenza più alta.
 - **Mediana:** Il valore centrale che divide a metà la distribuzione ordinata.

4.2 Indici di Variabilità

Misurare quanto i dati sono dispersi attorno alla media:

- **Varianza:** Media dei quadrati degli scarti dalla media aritmetica.
- **Scarto Quadratico Medio (Deviazione Standard):** Radice quadrata della varianza.

Capitolo 5: Compiti di Realtà e Applicazioni Professionali

Attività pratiche, in cui gli strumenti matematici e statistici sono stati applicati a contesti reali.

5.1 Analisi Statistica applicata al Settore Ristorativo

- **Indagini sui Consumi e Preferenze:** Progettazione e somministrazione di questionari per analizzare le abitudini alimentari o il gradimento di un servizio ristorativo.
- **Elaborazione Dati Operativi:** Applicazione delle fasi dell'indagine statistica (raccolta, spoglio e tabulazione) a dati reali di magazzino o di vendita.
- **Analisi dei Costi e Food Cost:** Utilizzo delle medie ponderate per il calcolo del costo medio delle materie prime e analisi della varianza per monitorare le oscillazioni dei prezzi dei fornitori.

5.2 Interpretazione dei Fenomeni Sociali ed Economici

- **Rapporti di Composizione nel Menu:** Utilizzo dei rapporti percentuali per equilibrare l'offerta gastronomica e per l'analisi del break-even point.

5.3 Comunicazione e Visualizzazione dei Risultati

- **Reportistica Aziendale:** Creazione di presentazioni basate su istogrammi e diagrammi a torta per illustrare l'andamento economico di un'azienda ristorativa.
- **Sintesi dei Risultati:** Redazione di relazioni tecniche che utilizzano indici di posizione (Moda e Mediana) per identificare il "piatto forte" o la fascia di prezzo più richiesta dalla clientela.

Capitolo 6: Comunicazione Digitale - Il Progetto Podcast

Elaborazione e produzione di un contenuto audio focalizzato sulla diffusione di dati e concetti legati al settore enogastronomico.

6.1 Progetto Podcast — "Food and Math: La ricetta del successo"

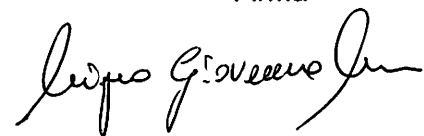
La matematica smette di essere solo una formula sul libro e diventa uno strumento di narrazione professionale.

- **Il Concept:** dimostrazione di come dietro ogni grande impresa ristorativa ci sia un'analisi matematica accurata. Il titolo sottolinea che il "successo" non è casuale, ma è una "ricetta" composta da ingredienti tecnici e quantitativi.

6.2 Struttura Comunicativa e Scripting

- **Linguaggio Settoriale:** Lo script studiato per essere tecnico ma accessibile, con uso di terminologia corretta della classe 5 ENO (food cost, rapporti di derivazione, analisi dei fenomeni collettivi).
- **Interazione e Dinamismo:** simulazione di un'intervista, con esposizione dei dati (spesso considerati "freddi") coinvolgente e professionale.

Firma



classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
docente	VAIRA MATTEO

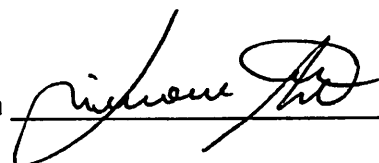
Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p>CAPITOLO 1: NOVEL FOODS, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ Concetto di qualità globale degli alimenti. Certificazioni e marchi di qualità. Etichettatura degli alimenti. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Alimenti alleggeriti e arricchiti. Integratori e alimenti funzionali. Alimenti OGM. Cenni di legislazione alimentare sui Novel foods.</p> <p>CAPITOLO 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP Contaminanti fisici, chimici e biologici. Fattori di crescita microbica (temperatura, presenza/assenza di ossigeno, pH, attività dell'acqua). Malattie da contaminazione biologica (infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari). Caratteristiche, sintomatologia, alimenti a rischio e misure di prevenzione per Salmonella, C. botulinum, S. aureus. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. Il ruolo dell'EFSA.</p> <p>CAPITOLO 3: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio).</p> <p>CAPITOLO 4: PRINCIPI DI DIETETICA Alimentazione equilibrata e LARN. Le linee guida per una sana alimentazione. Stili alimentari e tipologie dietetiche (dieta mediterranea, diete vegetariane). Dieta in gravidanza e allattamento. ED.CIVICA: sostenibilità dei modelli alimentari, doppia piramide alimentare-ambientale.</p>

Firma Matteo Vaiza

classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	Cucina
docente	Simone Conte

Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
Il catering e il banqueting
<ul style="list-style-type: none"> • Il catering • Come si stipula il contratto di catering • Le forme di catering • Il banqueting • L'organizzazione di un banchetto • La preparazione delle pietanze • Il buffet • I diversi momenti ristorativi
La qualità alimentare
<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti e come si classificano • Come si effettua la classificazione di gamma • che cosa si intende per classificazione in cinque gruppi • che cosa si intende per alimentazione e nutrizione • che cosa sono i nuovi prodotti alimentari • la qualità totale • la certificazione iso 9000 • i prodotti biologici • il chilometro zero e la filiera corta • gli OGM
Materie prime e preparazioni di cucina
<ul style="list-style-type: none"> • gli sfarinati • la pasta e le sue tipologie • le carni trasformate • la classificazione di molluschi e crostacei • caratteristiche nutrizionali e conservazione dei funghi e dei tartufi.

Firma



Classe/Sezione	5A - Percorso di secondo livello
Indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
Disciplina	Lab. Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita
Docente	Fiorentino Francesco Paolo

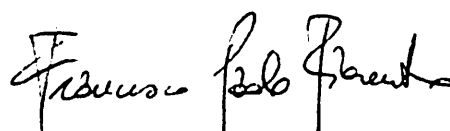
Contenuti	
LA STRUTTURA, LE ATTREZZATURE E IL PERSONALE DEL BAR	
<ul style="list-style-type: none"> ● Le zone di lavoro ● Strumenti e attrezzature ● La brigata e la divisa del personale del bar ● Preparazioni di caffetteria (caffè, cioccolata calda) 	
I COCKTAIL E LE TECNICHE DI MISCELAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> ● Storia e nascita del cocktail ● La struttura e la classificazione dei cocktail ● Le tecniche di miscelazione ● I cocktail codificati I.B.A. 	
ETICHETTATURA ALIMENTARE	
<ul style="list-style-type: none"> ● L'etichettatura dei prodotti alimentari ● Gli allergeni ● I marchi di qualità (DOP, IGP, STG) 	
LA SICUREZZA AGROALIMENTARE	
<ul style="list-style-type: none"> ● il sistema H.A.C.C.P. ● Pericoli e rischi alimentari ● L'O.S.A. e gli obblighi formativi 	

STRUMENTAZIONE DIDATTICA E SPAZI

Libri di testo, appunti del docente, presentazioni multimediali preparate ad hoc, film tematici, video online, piattaforma di apprendimento basata su gioco (kahoot).

Aula, Laboratori di Sala e Bar.

Firma



classe/sezione	5A - Percorso di secondo livello
indirizzo	Servizi per l'Enogastronomia e O.A. - IPEN
disciplina	Diritto e Tecniche Amministrative
docente	Prof.ssa Michelina Valeria De Mare

Contenuti
<p>MOD. 0: L'AZIENDA, LE SUE CARATTERISTICHE</p> <p>Capitolo 1: L'azienda</p> <p>Par. 1.1 Premessa teorica Definizione d'azienda</p> <p>Par. 1.2 Differenza impresa e azienda dal punto di vista giuridico ed economico aziendale</p> <p>Par. 1.3 Azienda come Sistema</p> <p>Par. 1.4 Azienda come sistema finalizzato: Gli obiettivi aziendali</p> <p>Par. 1.5 Azienda come sistema organizzato: L'organizzazione aziendale, gli orari di lavoro</p> <p>Par. 1.6 Azienda come sistema aperto: il microambiente, il macro ambiente</p> <p>Par. 1.7 Calcolo della quota di mercato</p> <p>Capitolo 2: la classificazione delle aziende</p> <p>Par. 2.1 la classificazione in base alla forma giuridica</p> <p>Par. 2.2 la classificazione in base al settore economico</p> <p>Par. 2.3 la classificazione in base allo scopo</p> <p>MOD. 1: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE</p> <p>Capitolo 1 : Il turismo</p> <p>Par. 1.1 Premessa teorica definizione di turismo</p> <p>Par. 1.2 il mercato turistico</p> <p>Par. 1.3 la domanda turistica</p> <p>Par. 1.4 Analisi e caratteristiche della domanda turistica</p> <p>Par. 1.5 l'offerta turistica</p> <p>Par. 1.6 Analisi e caratteristiche dell'offerta turistica</p> <p>Par. 1.7 Il turismo integrato: i sistemi turistici locali (STL)</p> <p>Par. 1.8 Il prodotto turistico e Il prodotto turistico Globale</p> <p>Par. 1.9 Gli intermediari turistici T.O e A.D.V.</p> <p>Par. 1.10 Organi di Governo Nazionali e Internazionali del Turismo</p> <p>Capitolo 2 la destinazione turistica</p> <p>Par. 2.1 Premessa teorica destinazione turistica</p> <p>Par. 2.2 Analisi destinazione turistica</p> <p>Par. 2.3 classificazione destinazioni turistiche</p> <p>Capitolo 3 Il destination management</p> <p>Par. 3.1 Definizione</p> <p>Par. 3.2 Le scelte del destination management</p> <p>MOD. 2: IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING</p> <p>Capitolo 1 Il marketing turistico</p> <p>Par. 1.1 Il marketing concetti introduttivi</p> <p>Par. 1.2 Distinzione tra imprese product oriented, sales oriented e marketing oriented del settore turistico</p> <p>Par. 1.3 Case study imprese product oriented, sales oriented e marketing oriented del settore turistico, rif. CCNL Turismo</p> <p>Capitolo 2 Il marketing Conoscitivo</p> <p>Par. 2.1 Concetti introduttivi il marketing conoscitivo</p> <p>Par. 2.2 Le analisi quantitative e qualitative</p> <p>Par. 2.3 L'analisi SWOT, case study impresa settore turistico</p> <p>Capitolo 3 Il marketing strategico</p> <p>Par. 3.1 Concetti introduttivi il marketing strategico</p> <p>Par. 3.2 Gli obiettivi strategici</p> <p>Par. 3.3 Le scelte strategiche aziendali</p> <p>Par. 3.4 La matrice prodotto/mercato di Ansoff</p> <p>Par. 3.5 La segmentazione del mercato</p> <p>Par. 3.6 Il mercato Target</p> <p>Par. 3.7 Le strategie di Targeting</p>

Par. 3.8 Le strategie di posizionamento

Capitolo 4 Il marketing Operativo

Par. 4.1 Concetti introduttivi Marketing Operativo, le 4 P

Par. 4.2 P come Prodotto: tattiche operative sul prodotto

Par. 4.3 P come Prezzo: tattiche operative sul prezzo

Par. 4.4 P come Punto vendita: tattiche operative sulla distribuzione

Par. 4.5 P come Promozione: tattiche operative sulla comunicazione aziendale

MOD. 3: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI

Capitolo 1: La Pianificazione aziendale

Par. 1.1 Concetti introduttivi: La pianificazione e gli obiettivi di medio/lungo termine

Par. 1.2 Il piano degli investimenti

Par. 1.3 Il piano finanziario

Par. 1.4 Il piano economico

Par. 1.5 Il piano patrimoniale

Capitolo 2 La programmazione aziendale

Par. 2.1 Concetti introduttivi: la programmazione e gli obiettivi di breve termine

Par. 2.2 Il budget degli investimenti

Par. 2.3 Il budget economico

Par. 2.4 Il budget finanziario

Par. 2.5 Il budget d'esercizio

Capitolo 3 Il controllo di gestione

Par. 1.1 Concetti introduttivi: il controllo di gestione e l'analisi degli scostamenti

Par. 1.2 Gli scostamenti di ricavo

Par. 1.3 Gli scostamenti di costo

Capitolo 4 Il business Plan

Par. 4.1 Concetti introduttivi: il business plan

Par. 4.2 La sintesi del progetto

Par. 4.3 L'esposizione del progetto

Par. 4.4 La valutazione del progetto

MOD. 4: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

Capitolo 1 Le norme di costituzione

Par. 1.1 Adempimenti costitutivi

Par. 1.2 Forma giuridica

Capitolo 2 le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Par. 1.1 Il contratto di lavoro

Par. 1.2 La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Capitolo 3 Le norme di igiene alimentare e tutela del consumatore

Par. 3.1 La qualità

Par. 3.2 La norma UNI EN ISO 9001:2015

Par. 3.3 La certificazione di qualità: i marchi individuali e collettivi

Par. 3.4 I marchi di qualità alimentare DOP, IGP, STG, BIO e prodotti a km 0

Par. 3.5 I marchi di qualità dei vini italiani: DOC, DOCS, IGP

Par. 3.6 Il Reg. CE 178/2002 la tracciabilità e rintracciabilità

Par. 3.7 Il Reg. UE1169/2011 l'etichettatura

Par. 3.8 Il controllo interno ed esterno: l'HACCP

Firma 

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA										
Percorso di EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2025/2026										
CLASSE/SEZIONE	5 ^A serale									
INDIRIZZO	Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – percorso enogastronomia									
DOCENTE COORDINATORE	DE MARE MICHELINA VALERIA									
NUCLEI TEMATICI	Sviluppo Economico e Sostenibilità									
TITOLO	LO SVILUPPO SOSTENIBILE									
PERIODO	Dicembre – Aprile									
MONTE ORE	33									
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Storia, Laboratorio di Cucina, Inglese, Tedesco, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze degli alimenti, matematica.									
COMPETENZE N°1	5. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente. 7. Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali									
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO¹	5. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale 7. Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.									
¹ In coerenza con il Curriculum di Istituto										
Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline							
<i>Vivere in modo sostenibile nella vita quotidiana. Il valore dell'inclusione e dell'accoglienza nella letteratura - Italo Svevo, La coscienza di Zeno Concetto di modernismo e progresso</i>	Lezione partecipata	4	Italiano							
Il boom Economico, riflessi economico ambientali	debate, flipped classroom	4	Storia							
Politiche di sviluppo sostenibile e biodiversità	Lezione partecipata	4	Scienze degli Alimenti							
Lavoro e innovazione tecnologica	Role playing, problem solving	5	Laboratorio Cucina							
<i>Valorizzazione del territorio -Brand destination</i>	Lezione partecipata	4	Inglese							
<i>Valorizzazione del territorio nel destination management</i> La sostenibilità ambientale, economica e sociale d'impresa: il turismo sostenibile. Caso pratico di un mini tour in una destinazione turistica sostenibile.	Brainstorming ,Lezione partecipata, Cooperative learning	4	Diritto e tecniche Amministrative							
Regole e aritmetica: gli strumenti della rilevazione e analisi dell'impatto ambientale d'impresa	Problem solving	4	Matematica							
<i>Valorizzazione del territorio nel destination management</i>	Lezione partecipata	4	Tedesco							
TOTALE		33								
CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Planificazione (n.ro di ore di attività)									
	sett	Ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giugno
Italiano				2	2					
Storia				2		2				
Scienze degli Alimenti					2	2				
Laboratorio Cucina				1	2	2				
Inglese						2	2			
Diritto e tecniche di amministrazione				2	2					
Matematica						2	2			
Tedesco							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			