



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. 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 Formazione Scuola-Lavoro
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 29/04/2026 e pubblicato all'Albo il 08/05/2026.

Il coordinatore di classe  
*Emanuela Biancardi*

Il Dirigente scolastico  
*Pio Mirra*

### 1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 10 docenti di ruolo e n. 5 docenti non di ruolo. La composizione della classe non si è mantenuta sempre stabile nel corso del quinquennio.

La composizione attuale del consiglio è la seguente:

Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano e Storia	Emanuela Biancardi
Lingua Inglese	Elisa Colucci
Lingua Tedesca	Antonio Amendola
Matematica	Giovanna Nigro
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Savino Diliddo
Lab. servizi enogastronomici settore sala-vendita	Francesco Paolo Fiorentino
Lab. servizi enogastronomici settore Cucina	Simone Conte
Diritto e Tecniche Amministrative	Pasqua Papagni
Scienze Motorie	Davide Sciscio
Religione	Pasquale Strafezza
Sostegno	Marta Vitalazzo
Sostegno	Antonio Di Gerardo
Sostegno	Brattoli Doriana

### 2. Profilo generale della classe

La classe si compone di 11 studenti, tutti residenti nel comune di Cerignola ad eccezione di un residente a Stornarella e di uno in semiresidenziale presso una comunità di Cerignola.

Completano il percorso quinquennale anche n.3 studenti in condizione di disabilità per i quali si fa espresso rinvio ai fascicoli individuali a disposizione della Commissione esaminatrice. Ai sensi dell'art.24, comma 4 dell'O.M. n.54 del 26/03/2026 per la predisposizione, svolgimento e correzione delle prove d'esame il consiglio di classe propone che gli studenti medesimi siano supportati dal docente di sostegno e dall'assistente alla comunicazione che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico.

Il gruppo classe ha seguito nel corso del quinquennio un percorso lineare, pur se per alcuni studenti si sottolinea un impegno discontinuo e frequenza irregolare 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
<b>Area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
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			
<b>Area di indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 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.

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: "Il valore dell'impresa: l'iniziativa economica e privata".

## 7. Metodologie e strategie didattiche

Nei nuovi professionali le attività laboratoriali di gruppo possono 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'allievo 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:

- ✓ 30 ottobre: partecipazione all'OrientaPuglia alla fiera di foggia
- ✓ 14 novembre: partecipazione all'incontro "In Cibus" presso l'auditorium
- ✓ 18 novembre: visione del film "40 secondi" per la regia di Vincenzo Alfieri presso il cinema corso
- ✓ 1 dicembre: partecipazione alle festività natalizie con la preparazione di canti di natale
- ✓ 11 dicembre: partecipazione all'incontro con l'esercito italiano presso l'auditorium

- ✓ 12 dicembre: partecipazione all'incontro con i responsabili progetto Erasmus presso l'auditorium
- ✓ 16 dicembre: colazione didattica degli alunni presso il bar "Dolci momenti"
- ✓ 18 dicembre: incontro calcistico "La partita del cuore" a scopo benefico
- ✓ 3 febbraio: partecipazione al Teatro Roma dell'evento culturale sul giorno della memoria "La voce dei bambini di Terezin"
- ✓ 16 febbraio: partecipazione ai "campionati della cucina italiana di rimini 2026" nell'ambito della collaborazione FIC per la formazione scuola lavoro
- ✓ 10 marzo: partecipazione all'incontro con lo staff di MSC Crociere
- ✓ 20 marzo: partecipazione all'uscita didattica per Alberobello e visione dello spettacolo "Hell in the cave" alle Grotte di Castellana (BA) con la regia di Giovanni Anfuso.
- ✓ 26 marzo: partecipazione progetto "Il chiostro" presso i locali della scuola
- ✓ 28 marzo: partecipazione a bari dell'attività didattica su MSC Crociere
- ✓ 22 aprile: partecipazione all'incontro con il super modello di Armani Fabio Mancini "benessere condizione dell'anima"
- ✓ 28 aprile: partecipazione al convegno "navigare sicuri: i pericoli del web e la protezione dei minori dal cyberbullismo"

## 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'acquisizione di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

### A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

### B) OBIETTIVI COGNITIVI

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;

- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

## 10. Percorsi per Formazione Scuola-Lavoro

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 FSL (ex 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. 2023/24, 2024/25 e 2025/26 sono state programmate e realizzate attività d'aula e di stage nel rispetto del monte ore previsto di cui al progetto FSL (ex 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.

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.

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 atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art.1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

## 12. Preparazione alle prove scritte

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.164 del 15/06/2022 per la seconda.

## 12.1 La prova scritta di Italiano

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

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

## 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
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>60</b>

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

<b>Totale p.ti/max</b>	<b>40</b>
------------------------	-----------

<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
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
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>

<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
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
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>
<b>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla soma 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).</b>		

### 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	<b>3</b>
	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	<b>6</b>
	Accurata	5
	Essenziale	4
	Parziale e superficiale	2 - 3
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	Frammentaria e incompleta	1
	Completa e particolareggiata	<b>8</b>
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Parziale e superficiale	3 - 4
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
	Completa e accurata	<b>3</b>
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>20</b>

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

<b>Contenuti</b> (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p><b>Capitolo 3 Scrittori europei nell'età del Naturalismo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il Naturalismo francese Gustave Flaubert "Madame Bovary" Emile Zola</li> </ol> <p><b>Capitolo 4 Giovanni Verga</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita</li> <li>2. La poetica e la tecnica narrativa</li> <li>3. La visione della realtà e la concezione della letteratura</li> <li>4. Vita dei campi Rosso Malpelo</li> <li>5. Il ciclo del <i>Vinti</i> I "vinti" e la "fiumana del progresso"</li> <li>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</li> <li>7. Le <i>Novelle rusticane</i>, <i>Per le vie</i>, <i>Cavalleria Rusticana</i> La roba</li> <li>8. Il <i>Mastro-don Gesualdo</i> La morte di mastro-don Gesualdo</li> <li>9. Le ultime opere Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano : <i>La lupa</i></li> </ol> <p><b>IL DECADENTISMO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'origine del termine "Decadentismo"</li> <li>2. La visione del mondo decadente</li> <li>3. La poetica del Decadentismo</li> <li>4. Temi e miti della letteratura Decadente</li> <li>5. Romanticismo e Decadentismo</li> <li>6. /</li> <li>7. Il romanzo decadente in Europa: Oscar Wilde "Il ritratto di Dorian Gray"</li> </ol> <p><b>Capitolo 3 Gabriele D'Annunzio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita</li> <li>2. L'estetismo e la sua crisi Un ritratto allo specchio. Andrea Sperelli ed Elena Muti</li> <li>3. I romanzi del superuomo</li> <li>4. Le opere drammatiche</li> <li>5. Le <i>Laudi</i></li> </ol>

6. *Alcyone*  
La sera fiesolana  
La pioggia nel pineto

7. I pastori

#### **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*  
Lavandare  
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. La mia sera

#### **Capitolo 3 Italo Svevo**

1. La vita. Microsaggio : Freud e la nascita della psicoanalisi. Interpretazione dei sogni
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. Le poesie e le novelle: Il treno ha fischiato. Un po' di vino
5. I romanzi
6. *L'esclusa*
7. *Il fu Mattia Pascal*
8. *Uno, nessuno e centomila*

#### **Capitolo 4 Giuseppe Ungaretti**

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

#### **Capitolo 6 Italo Calvino (ed. civica)**

La scoperta della nuvola "La nuvola di smog"

Firma



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

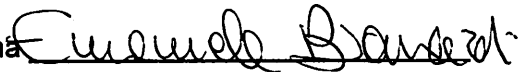
<b>Contenuti</b> (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p><b>Capitolo 1: Le origini della società di massa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La seconda rivoluzione industriale</li> <li>2. L'espansione imperialista</li> <li>3. Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica</li> <li>4. Dalla nazione al nazionalismo</li> <li>5. Il socialismo</li> <li>6. Tra religione e scienza: Chiesa, secolarizzazione e progresso</li> </ol> <p><b>Capitolo 2: l'Italia all'inizio del Novecento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trasformazioni economiche e cambiamenti sociali</li> <li>2. L'età giolittiana</li> <li>3. La crisi del sistema giolittiano</li> </ol> <p><b>Capitolo 3: la Prima Guerra Mondiale</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il contesto e le cause della Prima Guerra Mondiale</li> <li>2. La prima fase della guerra</li> <li>3. L'Italia in guerra</li> <li>4. Una guerra "nuova"</li> <li>5. Il 1917: un anno di svolta</li> <li>6. La fine della guerra</li> </ol> <p><b>Capitolo 4: il mondo nel primo Dopoguerra</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un dopoguerra travagliato</li> <li>2. /</li> <li>3. Il dopoguerra in Austria e in Germania</li> </ol> <p><b>Capitolo 5: la grande crisi del 1929 e i suoi effetti</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La crisi economica del 1929</li> <li>2. La risposta degli Stati Uniti alla crisi: il New Deal</li> <li>3. La crisi in Gran Bretagna e in Francia</li> </ol> <p><b>Capitolo 8: il regime fascista in Italia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. /</li> <li>2. Il Partito nazionale fascista</li> <li>3. /</li> <li>4. La società fascista e la cultura di massa</li> <li>5. L'economia di regime</li> <li>6. /</li> </ol>

**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 

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

### Contenuti

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

UDA 6: The world of service.

Module 13: The art of service.

- Serving wine
- Pairing food and wine
- The different phases of service

UDA 7: Drink&service.

Module 14: At the bar.

- Types of bar
- Bar, café and pub staff
- Bar layout and set-up

Module 15: Beverages

- Spirits and liqueurs
- Cocktails
- The future of bartenders

UDA 4: Health&Safety.

Module 7: Nutrition and food culture.

- Healthy eating
- The Mediterranean diet

Career paths:

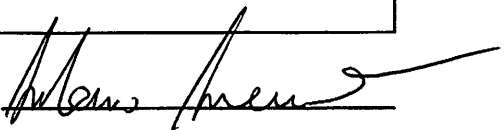
- Writing a CV/Europass CV and a personal profile, Covering letter

Firma

*Elisa Colucci*

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

<b>Contenuti</b> (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Capitolo 4: Rund ums Hauptgericht:</b> Fisch und Fischgerichte, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Fleisch und Fleischgerichte (Geflügel, Wild und Wildgeflügel), Gemüse, Kräuter und Gewürze. Grammatik: Passiv, Satzbau.</li> <li>• <b>Capitolo 6: In der Bar:</b> jemanden einladen, zum Gast Kontakt aufnehmen, die Zubereitung eines Cocktails beschreiben, die Arbeit in der Bar beschreiben. Grammatik: Passiv im Nebensatzsatz.</li> <li>• <b>Capitolo 11: Die Karriere:</b> Das Personal, die Stellensuche. Das Organigramm des Servicepersonals beschreiben, die Aufgaben des Restaurant-, des Bar- und des Etagenpersonals beschreiben, eine Anzeige analysieren und beantworten, sich um eine Stelle bewerben, einen Lebenslauf und eine Bewerbung schreiben. Grammatik: Konjunktiv II.</li> </ul>

Firma 

<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
<b>disciplina</b>	Matematica
<b>docente</b>	Nigro Giovanna Maria

<b>Contenuti</b>
<p><b>Capitolo 1: Relazioni e Funzioni</b>  Analisi dei legami logico-matematici tra insiemi, partendo dal concetto generale di relazione fino a quello specifico di funzione.</p> <p><b>1.1 Concetti Fondamentali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Definizione di Relazione:</b> Insieme di coppie ordinate tra due insiemi non vuoti A e B.</li> <li>• <b>Definizione di Funzione:</b> Caso particolare di relazione in cui a ogni elemento del dominio corrisponde uno e un solo elemento del codominio.</li> <li>• <b>Elementi costitutivi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Dominio:</b> L'insieme dei valori di partenza per cui la relazione è definita.</li> <li>➤ <b>Codominio:</b> L'insieme dei valori di arrivo.</li> <li>➤ <b>Immagine:</b> Sottoinsieme del codominio costituito dai valori effettivamente assunti dalla funzione.</li> <li>➤ <b>Controimmagine:</b> L'elemento (o gli elementi) del dominio che corrispondono a un dato valore dell'immagine.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>1.2 Rappresentazioni Grafiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rappresentazione Sagittale:</b> Diagrammi a frecce (diagrammi di Eulero-Venn) per visualizzare i collegamenti diretti tra elementi.</li> <li>• <b>Rappresentazione Cartesiana:</b> Visualizzazione delle coppie (x,y) su un piano ortogonale.</li> </ul> <p><b>1.3 Analisi del Dominio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Funzioni Algebriche:</b> Determinazione del campo di esistenza per funzioni razionali intere.</li> </ul> <p><b>Capitolo 2: Fondamenti di Statistica e Rilevazione</b>  Inquadramento della disciplina e delle metodologie di raccolta dei dati.</p> <p><b>2.1 Introduzione e Istituzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Funzioni dell'ISTAT:</b> Ruolo dell'Istituto Nazionale di Statistica nella raccolta e analisi dei dati socio-economici in Italia.</li> <li>• <b>Fenomeni Collettivi:</b> Definizione di fenomeni che riguardano una pluralità di unità statistiche.</li> <li>• <b>Statistica Descrittiva vs Inferenziale:</b> Differenza tra la sintesi dei dati osservati e la generalizzazione dei risultati di un campione all'intera popolazione.</li> </ul> <p><b>2.2 L'Indagine Statistica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fasi dell'indagine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Progettazione e predisposizione del testo (questionario).</li> <li>➤ Raccolta dei dati.</li> <li>➤ Spoglio e trascrizione.</li> </ul> </li> <li>• <b>Tipologie di Tabelle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tabelle semplici e composte.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Capitolo 3: Rappresentazione e Analisi dei Dati</b>  Strumenti visivi e indici numerici per interpretare i fenomeni.</p> <p><b>3.1 Rappresentazioni Grafiche</b>  Scelta del grafico in base alla natura del dato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istogrammi:</b> Per distribuzioni in classi.</li> <li>• <b>Diagrammi a torta:</b> Per mostrare la composizione percentuale.</li> <li>• <b>Cartogrammi e Ideogrammi:</b> Rappresentazioni geografiche o tramite simboli.</li> <li>• <b>Diagrammi Cartesiani:</b> Per serie storiche o evoluzioni temporali.</li> </ul>

**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):**

$$\bar{x} = \frac{\sum x_i}{n}$$

- **Aritmetica:**
- **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**

L'applicazione degli strumenti statistici per la valutazione dei percorsi formativi e l'orientamento.

**5.1 Raccolta, organizzazione e tabulazione dati**

I dati grezzi raccolti tramite i questionari somministrati ai 50 studenti vengono trasformati in informazioni organizzate. La tabella delle frequenze permette di osservare non solo il dato puntuale, ma anche l'andamento progressivo del fenomeno.

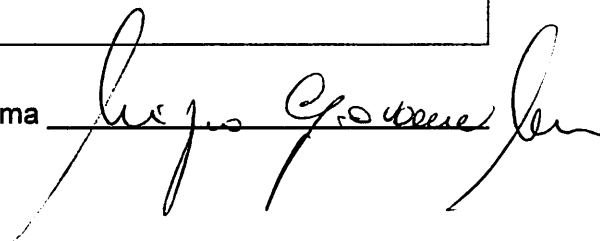
**5.2 Analisi Statistica e Interpretazione dei Risultati**

L'interpretazione dei dati permette di misurare il successo del programma rispetto agli obiettivi prefissati dal Dirigente Scolastico.

- **Analisi della Maggioranza:** individuazione della classe modale con più risposte.
- **Impatto Complessivo:** interpretazione critica dei dati
- **Verifica degli Obiettivi:** verifica del raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati dalla Dirigenza.

**5.3 Relazione Tecnica sull'Efficacia del PCTO**

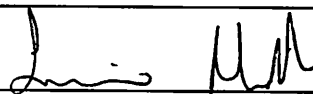
Firma



<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
<b>disciplina</b>	Scienze degli alimenti
<b>docente</b>	Prof. Diliddo Savino

<b>Contenuti</b>
<p><b>La qualità degli alimenti:</b> Che cosa si intende per qualità totale, La certificazione ISO 9001, la produzione biologica, la lotta integrata, la filiera corta e il KM zero, la tracciabilità, l'etichettatura, le frodi alimentari</p> <p><b>HAACCP e igiene degli alimenti:</b> autocontrollo e sistema HACCP, come si garantisce l'igiene nella ristorazione.</p> <p><b>La contaminazione degli alimenti:</b> la contaminazione fisica e chimica, la contaminazione da contenitori, la contaminazione da metalli</p> <p><b>L'alimentazione equilibrata:</b> le raccomandazioni nutrizionali, gli standard nutrizionali, le linee guida alimentari</p> <p><b>La piramide alimentare:</b> come è strutturata, la doppia piramide alimentare e ambientale, dieta ottimale e dieta equilibrata</p> <p><b>Tipologie di diete e stili alimentari:</b> La dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana, la dieta nordica, la dieta ipocalorica, iposodica, ipoproteica, ipercalorica, le diete alla moda</p> <p><b>Le culture alimentari:</b> le tradizioni alimentari europee, le caratteristiche della cucina cinese, indiana, giapponese, araba e americana</p> <p><b>Agenda 2030</b></p> <p><b>Alimenti DOP e IGP</b></p>

Firma



Lunghe (FG), 29/04/26

<b>Classe/Sezione</b>	V B
<b>Indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
<b>Disciplina</b>	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita
<b>Docente</b>	Fiorentino Francesco Paolo

<b>Contenuti</b>
<b>LA STRUTTURA, LE ATTREZZATURE E IL PERSONALE DEL BAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le zone di lavoro</li> <li>• Strumenti e attrezzature</li> <li>• La brigata e la divisa del personale del bar</li> </ul>
<b>I COCKTAIL E LE TECNICHE DI MISCELAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e nascita del cocktail</li> <li>• La struttura e la classificazione dei cocktail</li> <li>• Le tecniche di miscelazione</li> <li>• I cocktail codificati I.B.A.</li> </ul>
<b>GRAFICA DIGITALE E HOSPITALITY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canva: strumento di progettazione grafica</li> <li>• La promozione digitale nel settore Hospitality</li> <li>• Creazione menù digitale</li> </ul>
<b>LA SICUREZZA AGROALIMENTARE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il sistema H.A.C.C.P.</li> <li>• L'O.S.A. e gli obblighi formativi</li> <li>• L'etichettatura degli alimenti e gli allergeni alimentari</li> </ul>

### **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**

*prof. Francesco Paolo Fiorentino*  


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

### Contenuti

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

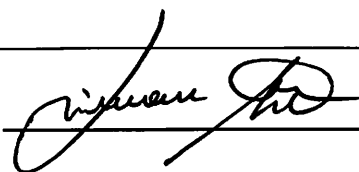
#### La gestione degli acquisti

- **L'approvvigionamento**
  1. Chi è l'economista
  2. Come avviene la selezione dei fornitori
  3. Quali e quanti prodotti vanno acquistati
  4. Che cos'è il magazzino

#### La ristorazione

- **Le classi ristorative e il menù**
  1. Che cos'è la ristorazione
  2. Quali sono le classi ristorazione
  3. Che cos'è il menù e come va formulato
  4. I momenti ristorativi
  5. Che cos'è la ristorazione commerciale
  6. Che cos'è la ristorazione veloce
  7. Che cos'è la ristorazione collettiva
  8. La ristorazione scolastica e universitaria
  9. La ristorazione ospedaliera
- **Il catering**
  1. Cosa si intende per catering
  2. Cosa prevede il contratto di catering
  3. Quali forme può assumere il catering
  4. La ristorazione viaggiante, aziendale, domicilio, industriale
  5. Il trasporto dei pasti
- **Il banqueting**
  1. Che cosa si intende per banqueting
  2. Quali forme può assumere il banqueting
  3. Come si organizza un banchetto
  4. Come si sceglie la location
  5. Quali modalità di servizio possono essere adottate
  6. Come si preparano le pietanze
  7. Quali modalità di preparazione sono adottate

Firma



<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso sala e vendita
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
<b>disciplina</b>	Diritto e Tecniche Amministrative
<b>docente</b>	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. 2025/2026 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;
- Il processo del controllo di gestione: fasi;
- Analisi degli scostamenti.

#### Percorsi Integrati per le competenze Trasversali e per l'Orientamento: L'orientamento al lavoro.

- Diritti e doveri di cittadinanza: il diritto al lavoro;
- Il contratto nel Codice Civile;
- L'organizzazione dell'orario di lavoro;
- Il diritto di sciopero nei servizi privati e in quelli pubblici essenziali;
- La tutela e il sostegno della maternità e paternità;
- Congedo di maternità;
- Congedo di paternità;
- Congedo parentale;
- Congedo per la malattia del figlio;
- Norme sui licenziamenti individuali;
- La ricerca del lavoro e la selezione del personale.

#### 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;
- Le azioni di valorizzazione;
- La pianificazione aziendale e la Destination Management;
- Il territorio come risorsa;
- L'applicazione della Destination Management.

**L'evoluzione del mercato turistico:**

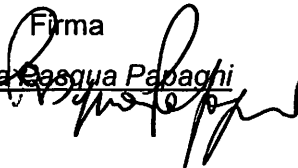
- I bisogni ed i desideri dei consumatori
- Il Destination management e le destinazioni Community;
- I nuovi turismi;
- La funzione del marketing;
- Tipologie di mercato e segmentazione;
- Le leve del marketing operativo;
- Il marketing turistico ed il web marketing;
- Il marketing del settore ristorativo;
- Le fasi del marketing;
- Il marketing strategico ed operativo;
- Il Piano di marketing;
- Dal marketing tradizionale al web marketing;
- Le brand reputation.

**La sicurezza alimentare, tracciabilità e prodotti a chilometro zero:**

- La sicurezza alimentare;
- Norme igienico-sanitarie nel settore turistico;
- Tracciabilità e rintracciabilità;
- L'obbligo della rintracciabilità;
- I prodotti a chilometro zero.

Firma

Prof.ssa Rosanna Papagni



<b>classe/sezione</b>	5 B
<b>indirizzo</b>	IP17 - ENOGASTRONOMIA E O. A. Percorso Sala e bar
<b>disciplina</b>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<b>docente</b>	SCISCIO DAVIDE

<b>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</b>	
<b>Contenuti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici;</li> <li>- La storia delle Olimpiadi antiche;</li> <li>- Le Olimpiadi moderne;</li> <li>- Il CONI</li> <li>- Le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport;</li> <li>- La donna nel mondo dello sport</li> <li>- Il ruolo dello sport durante il ventennio fascista</li> </ul>	

<b>Lo sport, le regole e il fair play</b>	
<b>Contenuti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sport di squadra e regolamenti: calcio, pallavolo, pallacanestro;</li> <li>- Sport individuale e regolamento: atletica leggera;</li> <li>- Conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie e sportive;</li> <li>- Sport in ambiente urbano;</li> </ul>	

<b>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</b>	
<b>Contenuti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di salute: mantenimento e prevenzione per un buono stato salutistico - regole per uno stile di vita corretto e forme di prevenzione;</li> <li>- I principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui;</li> <li>- Manovre disostruttive di Heimlich;</li> <li>- La sicurezza negli ambienti di lavoro;</li> <li>- Le emorragie;</li> <li>- Le ustioni;</li> <li>- Le fratture;</li> <li>- Le distorsioni;</li> </ul>	

<b>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</b>	
<b>Contenuti</b>	

- I pericoli che nasconde la pratica sportiva in ambiente naturale;
- Orienteering;
- L'impatto ambientale delle grandi manifestazioni sportive
- Ecosostenibilità e riciclo dei rifiuti

Firma  \_\_\_\_\_

<b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA</b>	
<b>Percorso di EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>a.s. 2025/2026</b>	
MOD. PRESENTAZIONE	

<b>CLASSE/SEZIONE</b>	5 <sup>A</sup> B
<b>INDIRIZZO</b>	ENOGASTRONOMIA E SERVIZI ALBERGHIERI
<b>DOCENTE COORDINATORE</b>	Prof.ssa Pasqua Papagni

<b>NUCLEO TEMATICO</b>	Sviluppo Economico e Sostenibilità
<b>TITOLO</b>	Il valore dell'impresa: l'iniziativa economica privata
<b>PERIODO</b>	A.S. 2025/26
<b>MONTE ORE</b>	33
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Italiano – Storia - Diritto e tecniche amministrative – Matematica – Inglese – lab. Sala – Scienze degli alimenti – Tedesco.
<b>TEMATICA GENERALE</b>	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.

<b>COMPETENZA n.8</b>	<p><u>dal D.M. n.183 del 07.09.2024 (Nuove Linee Guida)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;</li> <li>• sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;</li> </ul> <p><u>dal Regolamento UE/2018</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;</li> <li>• competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
-----------------------	--

<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Nuove linee Guida adottate con D.M. n.183 del 07/09/2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare forme, funzioni e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi;</li> <li>• 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;</li> <li>• Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi;</li> <li>• Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata;</li> <li>• Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le</li> </ul>
--	---

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.

Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline
La crisi del 1929; Wall Street.	Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso	3	Storia
Luigi Pirandello; Italo Svevo; Italo Calvino: "La nuvola di smog".		4	Italiano
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento dei costi e dei ricavi; Il punto di equilibrio;		3	Matematica
Il Lavoro di squadra: tecniche per favorire la collaborazione ed il lavoro.		4	Lab. Sala
Produzione agro-alimentare e sostenibilità; Produzione Biologica; Km0 e filiera corta.		5	Scienze degli alimenti
La pianificazione aziendale: - Il sistema di pianificazione; - La programmazione e il controllo; - L'analisi della situazione di partenza (ambiente interno/esterno); - Il piano strategico. Il business plan: - La redazione del business plan; Il budget: - La composizione del budget; - L'analisi degli scostamenti.; - Il micro-credito.		6	Diritto e Tecniche Amministrative
Marketing Strategies; The marketing mix.		4	Inglese
Die Speisekarte / die WeinKarte als; Marketiniginstrument.		4	Tedesco

**CRONOPROGRAMMA**

Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Presentazione										
La pianificazione aziendale: - Il sistema di pianificazione; - La programmazione e il controllo; - L'analisi della situazione di partenza (ambiente interno/esterno); - Il piano strategico.			1							
Il business plan: - La redazione del business plan;			2							
Il budget: - La composizione del budget; - L'analisi degli scostamenti.; - Il micro-credito.				2						
La crisi de 1929; Wall Street.						1				
Italo Calvino: "La nuvola di smog".					1					
Italo Svevo.					1					
Luigi Pirandello.								2		
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento dei costi e dei ricavi;					2					
Il punto di equilibrio;						1				
Il Lavoro di squadra: tecniche per favorire la collaborazione ed il lavoro.							2	2		
Produzione agro-alimentare e sostenibilità;			1							
Produzione Biologica;				2		2				
Km0 e filiera corta.										
Marketing Strategies;						3				
The marketing mix.							1			
Die Speisekarte / die Weinkarte als;					2					
Marketiniginstrument.						2				

<b>Area dell'inclusione</b>	Per gli studenti DVA che seguono la programmazione curricolare, restano invariati i contenuti del curricolo; per gli studenti DVA che seguono la programmazione differenziata, i contenuti saranno articolati in base al PEI.
-----------------------------	---

<b>VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE</b>			
<b>Livello iniziale &lt; 5/10</b>	<b>Livello base 6/10</b>	<b>Livello intermedio 7-8/10</b>	<b>Livello avanzato 9-10/10</b>
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

Docente coordinatore  
Prof.ssa Pasqua Papagni  
