## ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE. Di Mauro Stefania

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito competenze tali da poter interpretare un testo letterario nella sua integrità, contestualizzare un'opera o un autore all'interno della storia letteraria e del contesto storico generale. |
| RAGGIUNTE alla fine |
| dell’anno per la disciplina: |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o | Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito una conoscenza del panorama letterario italiano del ‘900 e si orientino agevolmente tra gli autori italiani e le loro opere più significative.  **UDA 1**  **“LETTERATURA E LAVORO”**   * Il romanzo della realtà Naturalismo e Verismo: caratteri generali * Giovanni Verga: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali.   Lettura dei seguenti passi antologici: “Rosso Malpelo”   * Simbolismo – Decadentismo: caratteri generali * Giovanni Pascoli: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- le idee e la poetica- opere principali. * Italo Svevo: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali.   **UDA 2**  **“L’IMMAGINE DELLA DONNA”**   * Giovanni Verga: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali.   Lettura dei seguenti passi antologici: “Nedda”, da i “Malavoglia”: “La morte della Longa”   * Gabriele D’Annunzio: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- le idee e la poetica- opere principali: “Il piacere” e le “Laudi”. Da “Alcyone”: “La pioggia nel pineto”. * Giuseppe Ungaretti: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali: “L’Allegria”, “Sentimento del tempo”, “Il dolore”.   Da “Sentimento del tempo”: “La madre”  **UDA 3**  **“LA FAMIGLIA E IL CONFRONTO TRA GENERAZIONI”**   * Giovanni Verga: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali.   “ Mastro-don Gesualdo”   * Simbolismo – Decadentismo: caratteri generali * Giovanni Pascoli: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- le idee e la poetica- opere principali.   Lettura dei seguenti testi poetici:  Da “Myricae”: “X Agosto”, “Temporale”, “Lampo”, “Tuono”  La stagione delle Avanguardie storiche di Primo Novecento.  Futurismo, Espressionismo, Dadaismo, Surrealismo.  Crepuscolari.   * Italo Svevo: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali.   Da “La coscienza di Zeno”: “Il vizio del fumo”  L’ermetismo: caratteri generali   * Italo Svevo: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- pensiero- opere principali.   Da “La coscienza di Zeno”: “La prefazione del Dottor S.”  **UDA 4**  **“LA SOLITUDINE, L’INCOMUNICABILITÀ E LA FOLLIA”**   * Giovanni Verga: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali.   Lettura dei seguenti passi antologici: “Rosso Malpelo”   * Luigi Pirandello: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- pensiero- opere principali.   Lettura dei seguenti brani antologici:  Da “Uno, nessuno e centomila”: “La rinuncia al proprio nome” (libro VIII, IV)  Da “Novelle per un anno”: “Il treno ha fischiato”   * Italo Svevo: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- pensiero- opere principali.   Da “La coscienza di Zeno”: “La prefazione del Dottor S.”   * Giuseppe Ungaretti: elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- idee e poetica- opere principali: “L’Allegria”, “Sentimento del tempo”, “Il dolore”.   Da “L’Allegria”: “Veglia”, “Fiumi” |
| CONTENUTI |
| TRATTATI:  (anche attraverso UDA o |
|
| moduli) |
|
| ABILITA’: | * Utilizzare termini letterari e tecnici * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all’attività di ricerca di testi letterari * Produrre relazioni, sintesi, commenti scritti e orali, analisi * Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite * Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano   Contestualizzare movimenti letterari, testi e opere, in rapporto alla tradizione culturale italiana |
|
| METODOLOGIE: | LEZIONI FRONTALI E DIALOGATE, BRAISTORMING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI |
|  |
| CRITERI DI  VALUTAZIONE: | - Livello di correttezza formale  - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione  - Impegno  - Partecipazione al dialogo educativo  - Progresso nell’apprendimento rispetto al livello di partenza |
|
|  |
| TESTI e MATERIALI / | Autori: Di Sacco, Manfredi  Titolo: **SCOPRIRAI LEGGENDO V.3**  Editore: PEARSON  Uso sistematico del libro di testo affiancato dall’utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca) |
| STRUMENTI |
| ADOTTATI: |
|

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:: STORIA

DOCENTE: Magliulo Immacolata Maria

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | Si ritiene che gli allievi sappiano cogliere trasformazioni sociali ed economiche che caratterizzano un periodo storico.  Sanno distinguere i diversi aspetti di un evento storico .  Sanno interpretare autonomamente un fenomeno storico rapporto. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | Si ritiene che gli studenti siano in grado di sintetizzare un periodo storico .  Sono in grado di utilizzare in sintesi termini e concetti semplici e propri del linguaggio storiografico.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **UDA 1** | **CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO** | * **GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL’INIZIO DEL NOVECENTO** * **LA PRIMA GUERRA MONDIALE** * **DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA STALIN** | | **UDA 2** | **LA CRISI DELLA CIVILTA’ EUROPEA** | * **IL REGIME FASCISTA** * **LA CRISI DEL ’29 E IL NEW DEAL** * **IL REGIME NAZISTA** * **LA SECONDA GUERRA MONDIALE** * **LA GUERRA FREDDA** * **LA DECOLONIZZAZIONE** | |
| **ABILITA’:** | * Individuare i cambiamenti culturali, socioeconomici e politici-istituzionali * Esporre i contenuti in modo semplice e sintetico tenendo conto della dimensione spazio-temporale |
| **METODOLOGIE:** | LEZIONI FRONTALI, BRAISTORMING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | - Livello di correttezza formale  - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione  - Impegno  - Partecipazione al dialogo educativo  - Progresso nell’apprendimento rispetto al livello di partenza |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Autori: G.De Vecchi- G.Giovanetti.  Titolo: **La Nostra Avventura V.3**  Editore: Bruno Mondadori  Uso sistematico del libro di testo affiancato dall’utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca) |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Di Petrillo Angela Flavia

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Le competenze specifiche della disciplina sono:   * utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; * utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.; * utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; * utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; * correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.   In relazione agli argomenti svolti gli allievi hanno raggiunto le seguenti competenze:  - sanno individuare i concetti fondamentali;  - posseggono le nozioni ed i procedimenti indicati sotto l’aspetto concettuale;  - hanno acquisito l’esatta terminologia per una corretta comunicazione;  - hanno acquisito un efficace metodo di studio individualizzato;  - hanno acquisito precisione di linguaggio;  - sanno utilizzare consapevolmente le procedure di calcolo studiate.  Il livello delle competenze raggiunte è però diversificato, appena sufficiente per alcuni alunni, sufficiente e discreto per gli altri |

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

(anche attraverso UDA o moduli)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | | **Contenuti disciplinari** |  |
| **0** .Recupero e rinforzo | 1. Risolvere equazioni di 2° grado numeriche intere. 2. Risolvere disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. 3. Risolvere sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere e verificarne la correttezza dei risultati. | | 1. Equazioni di 2° grado numeriche intere. 2. Disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. 3. Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere. |  |
| 1.Funzioni reali di variabile reale | 1. Esporre la definizione di funzione. Riconoscere semplici funzioni. 2. Conoscere la definizione ed il concetto di funzione. 3. Definire le variabili e saperle distinguerle tra indipendente e dipendente. 4. Conoscere il concetto di dominio e codominio di una funzione. 5. Saper classificare le funzioni. 6. Determinare il dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. 7. Stabilire il segno di una funzione. | | 1. Definizione di funzione 2. Concetto di funzione reale di una variabile reale. 3. Classificazione delle funzioni. 4. Definizione di intervallo chiuso e aperto, definizione di intorno di un punto. 5. Dominio e codominio.   Segno di una funzione |  |
| ***3****.* Limiti di funzioni e funzioni continue ` | 1. Conoscere il concetto di limite, limite finito per , limite infinito per , limite destro e sinistro, limite finito per , limite infinito per . 2. Conoscere le proprietà dei limiti. 3. Saper calcolare semplici limiti di funzione. 4. Saper riconoscere e risolvere le forme indeterminate 0/0 e 5. Riconoscere e definire gli asintoti.   Saper calcolare gli asintoti verticali, orizzontali di semplici funzioni. | | 1. Definizione di limite. 2. Proprietà e calcolo dei limiti. 3. Forme indeterminate.   Asintoti verticali, orizzontali |  |
| *4.* Il calcolo differenziale: derivata di funzioni | 1. Saper definire la derivata di funzione. 2. Saper calcolare la derivata di semplici funzioni. 3. Conoscere il significato geometrico della derivata. | | 1. Concetto e definizione di derivata. 2. Significato geometrico. |  |
| METODOLOGIE: | | | -lezione frontale (al fine di formalizzare i concetti, enunciare le definizioni, presentare simbolismi ed in generale per abituare l’allievo ad un minimo di rigore scientifico, nonché all’utilizzo di un linguaggio specifico),  - lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l’allievo sviluppandone e potenziandone le capacità),  -esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l’autovalutazione).  -sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero. | | | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | | | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:  - conoscenza dei contenuti specifici;  - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi;  - corretto uso del formalismo matematico;  - corretta ed appropriata esposizione orale.  Ulteriori criteri per la valutazione finale:  - interesse e partecipazione dimostrati durante l’attività in classe  - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;  - impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne.  Le verifiche, coerentemente con quanto indicato in sede di programmazione, sono state effettuate utilizzando i tradizionali strumenti previsti dall’azione didattica: prove scritte e orali. Le prove scritte sono state effettuate nella forma tradizionale del “compito in classe” . Le prove orali, invece, si sono svolte nelle forme dell’interrogazione tradizionale, del colloquio informale, delle domande da posto. Nelle verifiche orali si è cercato di accertare non solo il diverso grado di conoscenza dei contenuti, ma anche l’acquisizione del linguaggio specifico, l’abilità nel calcolo e nell’impostare l’esercizio. Le verifiche sono state sia di tipo formativo che sommativo. Con le prime (interventi dal posto sollecitati o spontanei, brevi colloqui, svolgimento di qualche semplice esercizio, domande flash) si è valutato non solo il grado di apprendimento dei contenuti da parte degli allievi, ma anche la bontà dell’azione didattica; pertanto tali prove sono risultate utili nel ridisegnare, talvolta, strategie didattiche più appropriate ed efficaci. Le prove sommative (interrogazioni tradizionali e prove scritte) sono valse, invece, a verificare unicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi .   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** | | Interrogazioni orali | almeno 2 | almeno 2 |  | | Verifiche scritte | 2 | 2 | 1 ora | | | | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | | | *LIBRO DI TESTO UTILIZZATO* Autori M. Bergamini, G. Barozzi,, A. Trifone  Titolo : Matematica in cucina ,in sala, in albergo  *Editore : Zanichelli*  Lavagna virtuale, libro di testo, fotocopie ad uso didattico, schede di lavoro, materiale didattico proposto e fornito dal docente | | | |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: Diomaiuti Mariarita

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)  - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento  **-** Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli anni precedenti  L’Agenda 2030 :  alimentazione biologica sostenibile  La dieta mediterranea  La piramide alimentare  I disturbi alimentari  Allergie e intolleranze alimentari  HACCP e norme igieniche  Tecniche della conservazione alimentare  Turismo sostenibile |
| ABILITA’: | Saper individuare e riutilizzare in modo appropriato le strutture grammaticali sottese ai testi  Saper argomentare con una pronuncia chiara e corretta  Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM  Saper riconoscere un prodotto biologico e/non dalle etichette  Saper argomentare sulle modifiche apportate dall’uomo nel campo alimentare.  Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari  Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare  Sapere indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare  Saper interpretare le richieste dei clienti su particolari esigenze alimentari  Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari  Conoscere il lessico delle tecniche della conservazione alimentare  Conoscere l’evoluzione delle tecniche di conservazione degli alimenti.  Conoscere i modi di conservazione degli alimenti nell’antichità e nei tempi moderni |
| METODOLOGIE: | La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali e si è cercato di dare agli studenti l’opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. E’ stata utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale che ha consentito agli alunni di sperimentare sul campo l’utilizzo della lingua in contesto. Ogni unità di lavoro è stata articolata nelle seguenti fasi:  1) Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale…) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione  2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari  3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi)  4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua  5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione  6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l’uso della LIM  7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale  Il percorso formativo è stato organizzato per U.d.A. e si è basato sul criterio della flessibilità. Si è posto particolare attenzione alla scelta degli argomenti che possono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  - Livello di correttezza formale.  - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione.  - Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.  - Impegno.  - Partecipazione al dialogo educativo.  **- Progressi nell’apprendimento rispetto al livello di partenza.** |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris, “ **Mastering** **Cooking”**, **“Mastering Service”** ELI  - appunti di accoglienza turistica forniti dal docente  - Fotocopie tratte da testi autentici su argomenti inerenti il programma.  - Articoli da riviste specializzate.  **-** CD audio e risorse dal web. |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

DOCENTE: Boerio Valentina

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)  - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento  **-** Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli anni precedenti  L’Agenda 2030 :  alimentazione biologica sostenibile  Allergie e intolleranze e diversi tipi di dieta.  Turismo sostenibile  HACCP, norme igieniche e contaminazioni alimentari  Itinerario enogastronomico | |
| ABILITA’: | Saper individuare e riutilizzare in modo appropriato le strutture grammaticali sottese ai testi  Saper argomentare con una pronuncia chiara e corretta  Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM  Saper riconoscere un prodotto biologico e/non dalle etichette  Saper argomentare sulle modifiche apportate dall’uomo nel campo alimentare.  Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari  Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare  Sapere indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare  Saper interpretare le richieste dei clienti su particolari esigenze alimentari  Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari  Conoscere il lessico delle tecniche della conservazione alimentare  Conoscere l’evoluzione delle tecniche di conservazione degli alimenti.  Conoscere i modi di conservazione degli alimenti nell’antichità e nei tempi moderni | |
| METODOLOGIE: | La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali e si è cercato di dare agli studenti l’opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. E’ stata utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale che ha consentito agli alunni di sperimentare sul campo l’utilizzo della lingua in contesto. Ogni unità di lavoro è stata articolata nelle seguenti fasi:  1) Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale…) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione  2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari  3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi)  4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua  5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione  6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l’uso della LIM  7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale  Il percorso formativo è stato organizzato per U.d.A. e si è basato sul criterio della flessibilità. Si è posto particolare attenzione alla scelta degli argomenti che possono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo. | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  - Livello di correttezza formale.  - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione.  - Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.  - Impegno.  - Partecipazione al dialogo educativo.  **- Progressi nell’apprendimento rispetto al livello di partenza.** | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo adottato: ***Gourmet casa ed Eli***  - appunti di accoglienza turistica forniti dal docente  - Fotocopie tratte da testi autentici su argomenti inerenti il programma.  - Articoli da riviste specializzate.  **-** CD audio e risorse dal web. | |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Scienza E Cultura Dell'alimentazione

DOCENTE: Marcello Di Giovanni

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.    Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessitàà dietologiche  Agire nel sistema di qualitàà relativo alla filiera produttiva di interesse.  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilitàà dei prodotti |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | **Innovazione e tradizione**  Novel food – Nutraceutica – Nutrigenomica - Qualità alimentare  **Alimentazione, salute e scienza**  Alimentazione equilibrata e LARN - Linee guida per una sana -alimentazione - Dietologia e Dietoterapia - Tipologie dietetiche  **Cultura della sicurezza**  Requisiti generali di igiene e Sistema HACCP -Qualità di origine e certificazioni di qualità  **Territorio e made in Italy**  Carta di Milano e Linee guida MIUR per l’educazione alimentare - Filiera agroalimentare - Filiera corta e lunga - Doppia Piramide alimentare- ambientale - Sviluppo sostenibile - Evoluzione dei consumi alimentari - Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni - Tabù alimentari  **Mangiare sostenibile**  Il diritto alla salute nella Costituzione - La questione dei vaccini -  Gli incontri sul clima: dal Protocollo di Kyoto all’Agenda 2030, alla Conferenza di Parigi - Agenda 2030 - Cittadinanza attiva: la salute nei paesi in via di sviluppo - G.M.A. 2021 |
| ABILITA’: | Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento  Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela  Individuare i pericoli di contaminazioni nelle procedure enogastronomiche  Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico  Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni  Conoscere i goals dell’Agenda 2030 ed il ruolo dei vaccini nella prevenzione della salute pubblica. |
| METODOLOGIE: | Si fa riferimento al curriculo d’Istituto, in particolare saranno adottate le seguenti metodologie:   * Lezione frontale * Brain-storming * Lavori di gruppo * Discussioni guidate * *Problem solving* * Ricerche individuali |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF. In particolare gli elementi che concorrono alla formazione del voto:   * Capacità di assimilazione dei contenuti proposti * Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati * Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto * Raggiungimento degli obiettivi minimi * Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale * Livelli di partenza singolo allievo * Retroterra culturale e sociale * Ritmi di apprendimento * Metodo di studio e lavoro * Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l’attività didattica |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Libro di testo * Lavagna luminosa (LIM) * Tabelle nutrizionali * Grafici e diagrammi di flusso * Fotocopie di materiali integrativi * Riviste e giornali specialistici di settore   **LIBRO DI TESTO UTILIZZATO**  Autore: Silvano Rodato  Titolo: Alimentazione oggi  Scienza e cultura dell’alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita  **Editore: CLITT – Distribuzione esclusiva Zanichelli** |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: Giamundo Pasquale

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | * Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale nei vari contesti; * utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; * valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; * attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; * predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; * adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | | Nucleo tematico di riferimento n° 1  Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande   |  |  | | --- | --- | | Modulo | Conoscenze | | Numero 1:  Gli eventi speciali | * L’attività di banqueting; * Le tipologie degli eventi; * Organizzazione e gestione di un ricevimento; * Il catering-banqueting; * Tecniche di produzione e trasporto; * La preparazione di un evento speciale. | | Numero 2:  L’enologia… oltre il vino | * La produzione vitivinicola delle regioni italiane * La produzione vitivinicola europea * La produzione vitivinicola extraeuropea * L’abbinamento cibo-vino , cibo –altre bevande | |  | Nucleo tematico di riferimento n° 2  Il sistema della qualita’: sicurezza,tracciabilita’ e certificazione | | Modulo | Conoscenze | | Numero 3:  Il sistema della qualita’ la tracciabilita’ e  La certificazione | * La sicurezza nelle aziende enogastronomiche( haccp) * I marchi alimentari * Comunicare la qualità * i sistemi e i prodotti di qualità * Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile | |  | Nucleo tematico di riferimento n°3  Il cliente e le sue esigenze | | Modulo | Conoscenze | | Numero 4 :  I fattori che influenzano le scelte gastromomiche | Fattori diedetici  Fattori culturali | | Numero 5:  Comunicare l’offerte enogastrono  Mica | I mezzi di comunicazione  Comunicare attraverso il menu  Le carte dei vini  Altre carte  La comunicazione interna | |  | Nucleo tematico di riferimento n°4  Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in italy” | | Modulo | Conoscenze | | Numero 6  Romuovere il made in italy | * Tipicizzazione dei prodotti e il made in italy * Gli strumenti di vendita * Conoscere il territorio * Valorizzazione del territorio * I sistemi turistici locali * Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio |  |  |  | | --- | --- | |  | Nucleo tematico di riferimento n°5  Gestione vendita e commercializzazione | | Modulo | Conoscenze | | Numero :7  Al ..bar | * Creare un cocktail * Realizzazione di diversi tipi di cocktail * Beverage cost * Gestione del bar * La gestione degli acquisti * Le diverse tipologie di bar | | Numero 8:    Le tecniche di gestione | * Aspetti peculiari dei zervizi enogastronomici * Forme di gestione * Le risorse umane * Le principali normative del settore * Il valore strategico dell’approvigionamento * L’approvvigionamento di qualita’ * La gestione del magazzino * La cestione della cantina | | Numero 9  L’informatica e l’enogastronomia | * Le tecnologie informatiche; * I vantaggi per le aziende enogastronomiche; * I software per il settore ristorativo. | |
| ABILITA’: | * saper organizzare, preparare ed eseguire il servizio di un evento speciale nelle diverse forme . * conoscere i principali vini mondiali e gli abbinamenti del cibo sia con il vino che con altre bevande. * conoscere le varie fasi dell’h.a.c.c.p. , fino a realizzare un registro per l’autocontrollo, conoscere e promuovere i marchi di qualita’ * conoscere l’evoluzione delle abitudini alimentari che hanno determinato il passaggio dalla cucina all’enogastronomia * conoscere il menu quale espressione immediata del prodotto realizzato dall’azienda enogastronomica oltre a saper definerne il food cost * conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di riferimento, i mezzi per comunicare le specificità di una attività enogastronomica e le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio * conoscere le tipologie di locali i criteri per la creazione di drink, saper realizzare i cocktail codificati i.b.a.,determinare il costo dei drink * conoscere i criteri e le normative per la gestione delle imprese ristorative nonché la gestione degli acquisti contenendo i costi senza rinunciare alla qualità   conoscere le tecniche informatiche, i vantaggi e i software specifici per l’azienda ristorativa |
| METODOLOGIE: | Lezioni Frontali In Aula, Simulazione Pratica In Laboratorio Di Sala E Vendita, Role Play, Ploblem Solving, Lavori Di Gruppo, Ricerche Individuali |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | * Verifica orale; * Esercizi scritti; * Compiti a casa;   Nella valutazione si utilizzerà  l’intera griglia dei voti da 1 a 10 secondo e i criteri stabiliti nel PTOF dell’Istituto |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Libri di testo * Utilizzo della LIM * Risorse da internet |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: Guarino Paolo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.  Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  Comprendere l’importanza della tutela ambientale e saper consigliare al turista attività legate all’eco turismo nel proprio territorio. | |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | | * Il marketing, il marketing mix, il marketing integrato; * Il web marketing: il sito aziendale, i social network, la promozione e la vendita on line; * Agenzia di Viaggio, tour operator, tour organizer, il pacchetto viaggio; * Il prodotto turistico, i canali di distribuzione, i rapporti tra Adv ed alberghi; * Il turismo sostenibile, ecosostenibilità dei sistemi turistici, ambiente e turismo. | |
| ABILITA’: | | Saper:   * Applicare tecniche di marketing. * Analizzare il marketing mix di una struttura alberghiera * Elaborare e pubblicizzare un pacchetto turistico * Valorizzare e promuovere i servizi dell’impresa turistico-alberghiera unitamente alle risorse territoriali * Promuovere i servizi alberghieri utilizzando appropriate tecniche comunicative * Valorizzare l’offerta turistica con tecniche di promozione e commercializzazione on line * Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita * Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile | |
| METODOLOGIE: | | La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo laboratoriale. Il laboratorio rappresenta un ambiente in grado di favorire operatività e riflessione, conoscenze e competenze, dialogo tra teoria e pratica, esperienza e sperimentazione. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità pratiche dello studente attraverso le seguenti metodologie didattiche:   * Didattica per problemi (Problem solving) * Didattica per progetti (Project based learning) * Learning by doing * Role playing * Cooperative learning * Jigsaw * Pear education   Il percorso formativo è stato organizzato per U.d.A. e si è basato sul criterio della flessibilità. Si è posto particolare attenzione alla scelta degli argomenti che possono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo. | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | | Elementi che concorrono alla formazione del voto:   * Coerenza con gli obiettivi e le attività programmate. * Capacità di saper utilizzare competenze acquisite in autonomia. * Impegno. * Partecipazione al dialogo educativo.   - Progressi nell’apprendimento rispetto al livello di partenza. | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | | Libro di testo adottato: ***Benvenuti compact***   1. libro di testo; 2. quaderno di ricevimento; 3. moduli di settore; 4. fotocopie di materiale integrativo; 5. personal computer 6. Attrezzature di laboratorio di settore 7. risorse dal web. | |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: Verde Livio

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico.  Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.  Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.  Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. | |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | | Bilancio d’esercizio.  Interpretazione del bilancio d’esercizio.  Il consumatore al centro delle scelte aziendali.  Il processo di pianificazione e programmazione aziendale.  La redazione del piano industriale e del business plan.  Il processo di controllo.  La redazione del budget.  Sviluppo e ruolo del marketing.  Il marketing strategico.  Le ricerche di mercato.  Il marketing mix.  La politica del prodotto.  La politica del prezzo.  La politica di distribuzione del prodotto.  La politica di comunicazione.  Il web marketing.  Il piano di marketing.  L’imprenditoria femminile.  **EDUCAZIONE CIVICA:**  La Costituzione  I principi fondamentali  L’art. 3  Gli organi dello Stato  Istituzioni UE e internazionali | |
| **ABILITA’:** | | Interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa turistico ristorativa.  Riconoscere il significato delle principali voci di Stato patrimoniale e di Conto economico.  Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un’impresa.  Riconoscere le opportunità e le minacce.  Individuare le funzioni e gli elementi del budget.  Redigere il budget degli investimenti.  Redigere i budget settoriali e il budget economico.  Redigere un business plan.  Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.  Operare le scelte di marketing strategico.  Utilizzare le leve di marketing mix.  Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing. | |
| **METODOLOGIE:** | | * Lezione frontale * Discussioni * Role playng * Problem solving | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | | * Colloqui individuali * Colloqui di gruppo * Prove strutturate * Prove semi-strutturate * Compiti a casa * Ricerche | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | | * Libro di testo * LIM * Internet * PowerPoint * Appunti | |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

DOCENTE: Iacolare Silvana

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:  TECNICHE DI COMUNICAZIONE | * Individuare e utilizzare gli strumenti dicomunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento * Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato * Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo * Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | 1 I fondamenti della comunicazione  2 La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale  3 I modelli di spiegazione del processo comunicativo  4 La comunicazione efficace |
| ABILITA’: | 1 Individuare gli elementi della comunicazione  Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione  2 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale  Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici    3 Acquisire consapevolezza e padronanza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione  Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi    4 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione |
| METODOLOGIE: | - Lezione frontale  - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo  - brainstorming  - lavoro individuale  - lavoro di gruppo |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi  Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia  Grado di partecipazione alle lezioni  Regolarità nello studio  Comportamento  Puntualità nelle consegne  Valutazione dei contenuti |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell’impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori  Materiali prodotti e forniti dal docente  Lim  File multimediali |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: Galoppo Giuseppina

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Essere in grado di rilevare lo stretto legame tra religione ed etica  Essere in grado di riconoscere il valore della vita nelle sue molteplici manifestazioni  Essere in grado di riconoscere il valore della giustizia e della verità  Identificare, in diverse visioni antropologiche, valori e norme etiche che le caratterizzano e, alla luce del messaggio evangelico, l’originalità della proposta cristiana. |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | La vita morale come conseguenza e realizzazione della religione  I fondamentali dell’ etica cristiana: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;  Responsabilità e coscienza nell’ etica laica e cristiana  La persona è relazione  Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.  L’ enciclica di Papa Francesco: Laudato si’  Le questioni sociali alla luce dei documenti della Chiesa e la verità come rispetto della dignità umana |
| ABILITA’: | Conoscere l’ interazione tra la cultura religiosa ed i sistemi etici e sapersi orientare nella ricerca e nell’ analisi di fatti e testimonianze, riconoscendo la specificità del pensiero religioso nell’ universo dell’etica  Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico  Riconoscere il valore e l’ educazione al rispetto e alla tutela del patrimonio culturale e del territorio |
| METODOLOGIE: | Lezione frontale, discussioni, prove strutturate, problem solving |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Frequenza e assiduità  Partecipazione e interesse  Rispetto delle regole  Puntualità nella consegna  Progressi in itinere  Conoscenze acquisite  Competenze acquisite |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo  Bibbia. Documenti del Concilio Vaticano II  Schemi dei contenuti  Strumenti multimediali  Siti internet di rilevanza e documenti |

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: CARAGALLO ANNA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | APPLICARE CORRETTAMENTE le regole del comportamento.  SUPPORTARE sempre nelle varie fasi l’inclusione sociale  Valorizzare e promuovere le tradizioni cultuali dello sport in generale  PREDISPORRE e organizzare attivita collettive all ‘ aperto | |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | | * IL SISTEMA RESPIRATORIO * SANA ALIMENTAZIONE E PIRAMIDE ALIMENTARE * DOPING * GIOCO DI SQUADRA * IGIENE e SALUTE | |
| ABILITA’: | | * SAPER REALIZZARE GIOCHI DI SQUADRA UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE * SAPER APPLICARE LE REGOLE DEL COMPORTAMENTO * VALORIZZARE LA CULTURA DELLO SPORT IN GENERALE * PROGETTARE ED ORGANIZZARE EVENTI E MANIFESTAZIONI SPORTIVE | |
| METODOLOGIE: | | LIBRO DI TESTO ADOTTATO : Diario Autore M. Vicini  La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo laboratoriale. Il laboratorio rappresenta un ambiente in grado di favorire operatività e riflessione, conoscenze e competenze, dialogo tra teoria e pratica, esperienza e sperimentazione. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità pratiche dello studente attraverso le seguenti metodologie didattiche:   * Didattica per problemi (Problem solving) * Didattica per progetti (Project based learning) * Learning by doing * Role playing * Cooperative learning * Jigsaw * Pear education   Il percorso formativo è stato organizzato per U.d.A. e si è basato sul criterio della flessibilità. Si è posto particolare attenzione alla scelta degli argomenti che possono essere attuali e vicini al contesto sociale | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | | Elementi che concorrono alla formazione del voto:   * Coerenza con gli obiettivi e le attività programmate. * Capacità di saper utilizzare competenze acquisite in autonomia. * Impegno. * Partecipazione al dialogo educativo.   - Progressi nell’apprendimento rispetto al livello di partenza. | |