



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drengot"**
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024/25
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 67 del 31 marzo
2025**

Classe Quinta Sez. A (sede di Cesa)

Codice ATECO 56

Coordinatore Prof.ssa

DIOMAIUTI MARIARITA

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

- Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione
- Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

1. CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2. CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

- Competenza in uscita n. 1

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

- Competenza in uscita n. 2

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

- Competenza in uscita n. 3

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

- Competenza in uscita n. 4

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

- Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

- Competenza in uscita n. 6

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

- Competenza in uscita n. 7

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

- Competenza in uscita n. 8

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

- Competenza in uscita n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

- Competenza in uscita n. 10

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

- Competenza in uscita n. 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. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse all'elezione 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.
- ✓ 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.

2.2 QUADRO ORARIO

MATERIA	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
AREA COMUNE					
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	1	1	2	2	2
<i>Lingua e cultura inglese</i>	3	3	2	2	2
<i>Scienze integrate fis chim biol</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto ed Economia</i>	2	2	0	0	0
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Geografia</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	0	0	4	4	4
<i>T.I.C.</i>	3	3	0	0	0
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione Cattolica</i>	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
<i>Lingua e cultura francese</i>	2	2	3	3	3
<i>Scienza degli Alimenti</i>	2	2	0	0	0
<i>Scienza e cultura dell'Alimentazione</i>	0	0	3	3	3
<i>Tecniche di comunicazione</i>	0	0	0	1	1
<i>Laboratorio di cucina</i>	4*	4*	4*	3*	3*
<i>Laboratorio di sala</i>	4*	4*	3*	3	3
<i>Laboratorio di Acc Tur</i>	2	2	3	2	2
Totale	32	32	32	32	32

() Educazione civica – Insegnamento trasversale alle diverse discipline – minimo 33 ore annuali*

()I laboratori di enogastronomia cucina e sala e vendita hanno alcune ore in compresenza con discipline dell'area generale*

All'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche.

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
ITALIANO	GRIFFO	ELISABETTA AMALIA	5
STORIA	GRIFFO	ELISABETTA AMALIA	5
SCIENZE MOTORIE	CARAGALLO	ANNA	5
LAB. ENOGASTRONOMIA	LAUDATO	BERNARDO	5
MATEMATICA	DI PETRILLO	ANGELA FLAVIA	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	VERDE	LIVIO	3
FRANCESE	BOERIO	VALENTINA	5
INGLESE	DIOMAIUTI	MARIARITA	4
ACCOGLIENZA TURISTICA	STRAVINO	ROSA	1
LAB. SALA E VENDITA	CRISPINO	GIOVANNI	1
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	IACOLARE	SILVANA	2
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DI GIOVANNI	MARCELLO	1
RELIGIONE	PICCOLO	RAFFAELE	1
SOSTEGNO	FLAGIELLO	PATRIZIA	4
SOSTEGNO	PRIMIZIA	ANTONIETTA	5
SOSTEGNO	GRANDE	LEOPOLDO	1

3.2 Commissari interni

OM n. 67 del 31 marzo 2025 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA	LAUDATO BERNARDO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DI GIOVANNI MARCELLO
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	VERDE LIVIO

3.3 ALLEGATO N. 1 – Composizione della Classe

Si rimanda all'allegato n. 1 del documento NON pubblico

3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La Classe V sez. A è costituita da 16 allievi, (4 femmine e 12 maschi), nata dall'unione di due classi quarte del precedente anno scolastico (2023/2024). Nella classe sono presenti un alunno che ha seguito una programmazione differenziata, tre alunni hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi. Inoltre vi è un alunno per il quale é stato redatto un Piano Didattico Personalizzato (vedi documentazione allegata al documento NON pubblico)).</p> <p>La classe ha avuto un percorso didattico poco lineare, sia per la poca assiduità degli allievi, sia perché non garantito dalla continuità della maggior parte dei docenti. Per tali motivi il Consiglio di Classe ha attuato un lavoro metodico e coordinato e costante per favorire l'apprendimento di tutti gli alunni, valorizzando le singole specificità.</p> <p>Circa il profitto, va evidenziato che alcuni alunni si sono distinti durante l'anno scolastico per un'attiva partecipazione, per metodo di studio costruttivo, competenze nel saper utilizzare le conoscenze acquisite e capacità elaborative e critiche adeguate. Altri, invece, hanno avuto un percorso molto discontinuo a causa di svariate assenze e per questo motivo sono ancora in fase di un adeguato raggiungimento delle competenze, grazie agli stimoli didattici proposti dai docenti.</p>
Estrazione socioculturale	Il contesto socio-culturale di provenienza degli alunni (le famiglie sono di condizione per lo più operaia e impiegatizia) è medio - basso, pertanto, la scuola

	<p>è stata un riferimento importante nel processo di crescita e di formazioni di essi. Gli allievi, nella diversità e varietà, sono stati guidati per conseguire una formazione personale e sociale. L'insegnamento delle varie discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori e alla formazione di una coscienza democratica e civile.</p>			
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	<p>Alcuni allievi hanno registrato un iter piuttosto altalenante a causa di discontinuità nella frequenza, dovuta a motivi di salute importanti, di lavoro, personali e si sta lavorando continuamente con la collaborazione e gli stimoli di tutto il CdC per raggiungere una crescita formativa e culturale sufficientemente adeguata.</p> <p>In classe è presente un alunno diversamente abile con programmazione differenziata, a cui è stato attribuito n. 18 ore settimanali di sostegno. L'allievo necessita continuamente del supporto dei docenti, perché ha bisogno di essere continuamente guidato e stimolato.</p> <p>Inoltre, vi sono tre alunni che hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi, alle cui attività di sostegno sono state assegnate n. 9 ore in base alla diagnosi di ciascuno di essi. Per un altro allievo è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato.</p> <p>La presenza del docente di sostegno durante le verifiche scritte ed orali è stata necessaria al fine di mettere i suddetti allievi nelle condizioni emotive migliori e di conseguenza di gestire al meglio l'ansia.</p>			
Situazione di partenza	<p>Sotto il profilo didattico, all'inizio dell'anno scolastico, la classe ha evidenziato un atteggiamento non sempre sufficientemente adeguato, responsabile e maturo nei confronti dello studio. Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche nella classe si sono potuti evidenziare diversi punti critici, che sono dipesi dal metodo di studio, su cui si è lavorato a fondo e costantemente per garantire il successo formativo.</p>			
Comportamento	<p>Il comportamento, sia nel senso del rispetto delle regole che delle persone, è stato generalmente corretto ed il rapporto con i docenti è sempre stato improntato nel massimo rispetto. Il gruppo classe non è stato sempre compatto, ma nonostante ciò, sono nati per alcuni studenti rapporti di amicizia e solidarietà e integrazione, che hanno consentito la risoluzione di diverse problematiche.</p>			
Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla	Medio (6/7)	Alto (8/9)	Eccellente (10)

	sufficienza) n. alunni: 4	n. alunni: 10	n. alunni: 2	n. alunni:
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	La classe non si è sempre mostrata attenta, partecipativa e responsabile nei confronti di ciascuna disciplina, anche se è ad ogni modo riuscita a portare a termine tutte le consegne avute. Il dialogo educativo è stato altalenante: una parte della classe ha comunque raggiunto i suoi obiettivi in tutte le discipline, mentre altri alunni sono ancora in fase di raggiungimento.			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Gli allievi che hanno riportato insufficienze in alcune discipline al termine del I quadrimestre, hanno recuperato <i>in itinere</i> durante la pausa didattica, che ha avuto inizio il 12/03/2025 ed è terminata il 26/03/2023, attraverso lezioni mirate al superamento delle insufficienze non gravi.			
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove			

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (*peer to peer*) per un immediato intervento di supporto, ha attivato la *flipped classroom* e didattica integrata per motivare ulteriormente gli alunni.

(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)

Vi sono quattro alunni diversamente abili, di cui tre seguono la programmazione per obiettivi minimi e l'altro alunno segue una programmazione differenziata. Vi è, inoltre, un allievo BES, per il quale il CdC ha ritenuto opportuno redigere un Piano Didattico Personalizzato (PDP), in base alla documentazione ricevuta dai genitori dell'alunno stesso. I percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame sono indicati nelle relative relazioni riservate allegate al documento. Pertanto il Consiglio di Classe richiede la partecipazione dei docenti di sostegno alle prove di Esame di Stato come supporto a tali allievi.

5. INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate

e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale.

5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe sono stati utilizzati schermi multimediali.

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere

5.3 Percorsi interdisciplinari (Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio)

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Nuclei tematici	Titolo dell'UDA	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
	Uomo e Territorio	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame
	Linguaggio del corpo	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame
	Saperi locali e saperi globali	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame
	BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame

UDA	Titolo	Discipline Coinvolte	Materiale Stimolo	Compito - prodotto	Durata in ore
n 1	3 Uomo e territorio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lingua e Lett. Ital. (3+1disc.finale) 2. Inglese (2+1disc.finale) 3. Francese (3+1disc.finale) 4. Scienze motorie (1+1disc.finale) 5. Storia(2+1disc.finale) 6. Diritto e tecn. Amm. (3+1disc.finale) 7. Matematica (2+1disc.finale) 8. Tec. delle Comunicazioni (1+1disc.finale) 9. Scienze e cult. dell'alimentazione (3+1disc.finale) 10. Lab. Enogastronomia: Settore Enogastronomia (3+1disc.finale) 11. Lab. Enogastronomia: Settore Sala/vendita (3+1disc.finale) 12. Lab. di accoglienza turistica (2+1disc.finale) 	Immagini, fotografie, frasi celebri		40
	Competenze	Conoscenze		Abilità	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di 	<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario nell'Età del Naturalismo e nell'Italia del Verismo</p> <p>INGLESE: Sapere indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare itinerario</p>		<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: contestualizzare testi e opere letterarie di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana</p> <p>INGLESE: saper riconoscere e argomentare</p>	

<p>attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati 	<p>enogastronomico nella regione Campania</p> <p>FRANCESE: la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare. Itinerario enogastronomico nella regione Campania</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottendono la prestazione motoria e sportiva.</p> <p>STORIA: collocare i principali eventi storici del Primo Novecento.</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Conoscere i contratti di lavoro del settore e le procedure per la loro applicazione</p> <p>MATEMATICA: Disequazioni intere e frazionarie di secondo grado</p> <p>TEC. delle COMUNIC : utilizzare gli strumenti più appropriati nella comunicazione</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: l'educazione alimentare, filiera agroalimentare, filiera corta e lunga, sviluppo sostenibile, evoluzione dei consumi alimentari</p> <p>ENOGASTRONOMIA: i prodotti tipici del territorio</p> <p>SALA/VANDITA: i prodotti tipici del territorio</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: i prodotti tipici del territorio</p>	<p>sulla sana alimentazione. Saper applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi della propria regione</p> <p>FRANCESE: saper riconoscere e argomentare sulla sana alimentazione. Saper applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi della propria regione</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici</p> <p>STORIA: Individuare i cambiamenti culturali socio-economici e politico istituzionali.</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Individuare il ruolo del personale nelle aziende. Analizzare i contratti individuali. Gestire i dati per la liquidazione netta</p> <p>MATEMATICA: Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici.</p> <p>TEC. delle COMUNIC : Gli elementi del processo comunicativo</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>ENOGASTRONOMIA: individuare le caratteristiche</p>
---	---	---

			<p>organolettiche dei prodotti tipici</p> <p>SALA /VENDITA : Individuare le caratteristiche del vino locale a Denominazione D'Origine Controllata</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: La valorizzazione del territorio e le tecniche di promozione turistiche</p>
--	--	--	--

UdA n. 2	Titolo	Discipline Coinvolte	Compito - prodotto	Durata in ore
	9 Linguaggio del corpo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lingua e Lett. Ital. (3+1disc.finale) 2. Inglese (2+1disc.finale) 3. Francese (3+1disc.finale) 4. Scienze motorie (1+1disc.finale) 5. Storia(2+1disc.finale) 6. Diritto e tecn. Amm. (3+1disc.finale) 7. Matematica (2+1disc.finale) 8. Tec. delle Comunicazioni (1+1disc.finale) 9. Scienze e cult. dell'alimentazione (3+1disc.finale) 10. Lab. Enogastronomia: Settore Enogastronomia (3+1disc.finale) 11. Lab. Enogastronomia: Settore Sala/vendita (3+1disc.finale) 12. Lab. di accoglienza turistica (2+1disc.finale) 		40
	Competenze	Conoscenze	Abilità	
	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: Linee di evoluzione del Decadentismo europeo . il Culto della Bellezza e della sensazione per D'Annunzio</p> <p>INGLESE: La dieta dello sportivo</p> <p>FRANCESE: la dieta dello sportivo</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la</p>	<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: Individuare i cambiamenti culturali e letterari sul concetto di Bellezza nel' 900</p> <p>INGLESE: Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare</p> <p>FRANCESE: Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare</p>	

		<p>differenza tra movimento funzionale ed espressivo.</p> <p>STORIA: Conoscere le caratteristiche della Società di Massa tra fine 800 e inizio 900</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Conoscere la normativa di riferimento</p> <p>MATEMATICA: Conoscere l'andamento grafico delle funzioni razionali intere e frazionarie (limite di una funzione)</p> <p>TEC. delle COMUNIC : Saper utilizzare le tecniche di comunicazione non verbale</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: l'alimentazione strumento per il benessere: I LARN e le linee guida</p> <p>ENOGASTRONOMIA: tecniche avanzate di comunicazione professionale</p> <p>SALA/VENDITA : Saper individuare i sistemi comunicativi più appropriati nella vendita.</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: la comunicazione non verbale e paraverbale</p>		<p>SCIENZE MOTORIE: Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. Assumere posture corrette a carico naturale.</p> <p>STORIA: Individuare i cambiamenti demografici e di urbanizzazione tra fino800 e inizio 900</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con altre figure professionali ed in armonia con il proprio corpo</p> <p>MATEMATICA: Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Utilizzare diverse forme di rappresentazione(verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici</p> <p>TEC. delle COMUNIC : La Comunicazione non verbale</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: Distinguere i Larn e le linee guida e saper individuare le culture e gli stili alimentari</p> <p>ENOGASTRONOMIA: affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi</p> <p>SALA/VENDITA : Comunicazione verbale e non verbale.</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: l'importanza della comunicazione non verbale e paraverbale nella comunicazione interpersonale e professionale</p>	
UdA n. 3	Titolo	Discipline Coinvolte		Compito - prodotto	Durata in ore
	4 "Saperi" locali e "saperi " globali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lingua e Lett. Ital. (3+1disc.finale) 2. Inglese (2+1disc.finale) 3. Francese (3+1disc.finale) 4. Scienze motorie (1+1disc.finale) 5. Storia(2+1disc.finale) 6. Diritto e tecn. Amm. 			40

	<p>(3+1disc.finale)</p> <p>7. Matematica (2+1disc.finale)</p> <p>8. Tec. delle Comunicazioni (1+1disc.finale)</p> <p>9. Scienze e cult. dell'alimentazione (3+1disc.finale)</p> <p>10. Lab. Enogastronomia: Settore Enogastronomia (3+1disc.finale)</p> <p>11. Lab. Enogastronomia: Settore Sala/vendita (3+1disc.finale)</p> <p>12. Lab. di accoglienza turistica (2+1disc.finale)</p>			
	competenze	conoscenze		abilità
	<p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario nell'età del Romanzo Psicologico</p> <p>INGLESE: I prodotti tipici del territorio</p> <p>FRANCESE: I prodotti tipici del territorio</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. Assumere posture corrette a carico naturale, tecnica degli sport</p> <p>STORIA: Collocare gli eventi principali del Nazismo</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Individuare le fonti di finanziamento più idonee in relazione alle diverse situazioni aziendali</p> <p>MATEMATICA: Disequazioni intere e frazionarie di secondo grado</p> <p>TEC. delle COMUNIC.:</p> <p>Saper interagire nell'area della gestione commerciale.</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: le frodi alimentari</p> <p>ENOGASTRONOMIA: tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</p>		<p>LINGUA E LETT. ITALIANA contestualizzare testi e opere narrative tra le due Guerre</p> <p>INGLESE: Saper presentare e promuovere i prodotti tipici del territorio</p> <p>FRANCESE: Saper presentare e promuovere i prodotti tipici del territorio</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali.</p> <p>STORIA: Individuare i cambiamenti culturali e socio-ambientali e politici della prima metà del Novecento</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Correlare le fonti di finanziamento agli investimenti tipici dell'impresa ristorativa. Calcolare il reddito globale, e configurare i costi e i ricavi di un'azienda ristorativa. Redigere il bilancio e determinare il risultato economico d'esercizio</p> <p>MATEMATICA: Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per</p>

		<p>SALA/VENDITA : tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:</p> <p>individuare i prodotti tipici enogastronomici del nostro territorio</p>		<p>descrivere oggetti matematici</p> <p>TEC. delle COMUNIC :</p> <p>I segni della Comunicazione</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: Elaborare un offerta di prodotti atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e salutare dal punto di vista nutrizionale</p> <p>ENOGASTRONOMIA:</p> <p>Saper riconoscere e promuovere ,nel circuito internazionale , gli elementi di enogastronomia regionale con marchi di qualità</p> <p>SALA/VENDITA : Saper riconoscere e promuovere nel circuito internazionale, gli elementi di enogastronomia regionale con marchi di qualità.</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:</p> <p>Percorsi enogastronomici del nostro territorio</p>
--	--	--	--	---

UdA n.	Titolo	Discipline Coinvolte	Compito - prodotto	Durata in ore
4	11 BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lingua e Lett. Ital. (3+1disc.finale) 2. Inglese (2+1disc.finale) 3. Francese (3+1disc.finale) 4. Scienze motorie (1+1disc.finale) 5. Storia(2+1disc.finale) 6. Diritto e tecn. Amm. (3+1disc.finale) 7. Matematica (2+1disc.finale) 8. Tec. delle Comunicazioni (1+1disc.finale) 9. Scienze e cult. dell'alimentazione (3+1disc.finale) 10. Lab. Enogastronomia: Settore Enogastronomia (3+1disc.finale) 11. Lab. Enogastronomia: Settore Sala/vendita (3+1disc.finale) 		40

		12. Lab. di accoglienza turistica (2+1disc.finale)	
Competenze	Conoscenze		Abilità
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati 	<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: Elementi culturali, filosofici, linguistici della Prima metà del Novecento</p> <p>INGLESE: La sicurezza alimentare</p> <p>FRANCESE: La sicurezza alimentare</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti.</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e della alimentazione.</p> <p>STORIA: Collocare i principali eventi della Prima e Seconda Guerra Mondiale</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Normativa del settore alimentare anche in relazione alla sicurezza e alla tutela dei lavoratori</p> <p>MATEMATICA: Descrivere come varia una funzione quando varia il suo argomento: la derivata</p> <p>TEC. delle COMUNIC :</p> <p>Saper individuare gli strumenti più appropriati nella comunicazione .</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: le frodi alimentari</p> <p>ENOGASTRONOMIA: normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute</p> <p>SALA/VENDITA :</p> <p>Sapere i diritti sanciti dalla Costituzione in materia di Sicurezza sul lavoro(da art. 32 a art.36).</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:</p> <p>individuare gli elementi di un pacchetto turistico termale e del benessere</p>		<p>LINGUA E LETT. ITALIANA: Identificare gli elementi più significativi di un periodo per confrontare periodi diversi</p> <p>INGLESE: saper riconoscere e applicare le regole igieniche in sala e cucina e nelle strutture ricettive</p> <p>FRANCESE: saper riconoscere e applicare le regole igieniche in sala e cucina e nelle strutture ricettive</p> <p>SCIENZE MOTORIE: adottare uno stile di vita sano.</p> <p>STORIA: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.: Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza, applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni volontarie e obbligatorie</p> <p>MATEMATICA: Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni paraboliche</p> <p>TEC. delle COMUNIC.:</p> <p>La Comunicazione efficace</p> <p>SCIENZE E CULT. DELL'ALIM.: Elaborare un offerta di prodotti atti a promuovere uno stile di vita</p>

			<p>equilibrato e salutare dal punto di vista nutrizionale</p> <p>ENOGASTRONOMIA: operare nel rispetto delle norme del settore relative a sicurezza e tutela della salute</p> <p>SALA/VENDITA : La Sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: Il pacchetto turistico termale tra salute e benessere</p>
--	--	--	---

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022.

Si rimanda all'allegato n. 4

5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curricolo di Educazione Civica

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA a. s. 2024/2025 (D.M.183/2024)

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	ABILITA	DISCIPLINE
Costituzione	<i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali</i>	Analizzare il contenuto della Costituzione operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.	Italiano Storia Diritto
		Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di	Diritto Religione

<p><i>dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</i></p>	<p>classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.).</p>	<p>Scienze motorie</p>
	<p>Sostenere e supportare persone in difficoltà.</p>	<p>Religione Scienze motorie</p>
	<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi.</p>	<p>Diritto</p>
<p><i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</i></p>	<p>Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...).</p> <p>Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...)</p>	<p>DTA</p>
	<p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia</p>	
	<p>Individuare la presenza delle</p>	

		<p>Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese.</p>	
		<p>Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente</p>	
	<p><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</i></p>	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici</p>	
		<p>Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.</p>	
		<p>Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi</p>	
		<p>Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire</p>	

		<p>dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna</p>	
	<p><i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i></p>	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>	
<p>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</p>	<p><i>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti</i></p>	<p>Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratori di settore</p>

<p><i>e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</i></p>	<p>ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.</p>	<p>Scienze integrate DTA</p>
	<p>Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea</p>	
	<p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).</p>	
	<p>Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.</p>	
<p><i>Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i></p>	<p>Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.)</p>	
	<p>Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.</p>	
	<p>Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.</p>	

	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i></p>	<p>Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione.</p> <p>Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.</p> <p>Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.</p>	
	<p><i>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.</i></p>	<p>Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi.</p> <p>Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta.</p> <p>Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.</p> <p>Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.</p> <hr/> <p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari.</p> <p>Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di</p>	

		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.	
	<i>Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità</i>	Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.	
CITTADINANZA DIGITALE	<i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i>	<p>Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.</p> <p>Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.</p> <p>Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e</p>	<p>Matematica</p> <p>Tic</p> <p>Tecniche delle comunicazioni</p>

		<p>lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.</p>	
		<p>Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".</p>	
		<p>Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.</p>	
	<p><i>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</i></p>	<p>Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.</p>	
		<p>Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.</p>	
		<p>Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.</p>	
	<p><i>Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</i></p>	<p>Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali</p>	
		<p>Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.</p>	
		<p>Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.</p>	
		<p>Utilizzare e condividere informazioni personali</p>	

		proteggendo se stessi e gli altri dai danni.	
		Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.	
		Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone	

5.6 Percorsi e attività PCTO

Si rimanda all'allegato n.3

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF).

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

ALLEGATO 2 – SCHEDE INFORMATIVE SINGOLE DISCIPLINE

Disciplina: Italiano

Docente: GRIFFO ELISABETTA

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito una conoscenza del panorama letterario italiano del '900 e si orientino abbastanza agevolmente tra gli autori italiani e le loro opere più significative.</p> <p style="text-align: center;">UDA 1 “LA FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA?”</p> <p>Naturalismo Verismo Giovanni Verga La vita, la personalità e il percorso delle opere Brani trattati: da i “Malavoglia” – “L’addio alla casa del nespolo” - “Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni due opposte concezioni di vita” –</p> <ul style="list-style-type: none">- Brani tratti da “Vita dei campi”: La Lupa- “Rosso Malpelo” <p>Accenni del Decadentismo: quadro d’insieme</p> <p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none">- La vita, la personalità e il percorso delle opere.- La teoria del “fanciullino” e le sue conseguenze.- Il “nido” come difesa dalla storia.- Da Myricae, “X Agosto”;- Da “Canti di Castelvecchio”, “La cavalla storna”. <p style="text-align: center;">UDA N. 2 “LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA”</p> <p>Gabriele D’Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none">- La vita e le opere- La poetica dannunziana.<ul style="list-style-type: none">- Da “Alcyone”, “La pioggia nel pineto”. <p>Da “Il Piacere” “Il conte Andrea Sperelli”.</p> <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none">- La vita e le opere- Il concetto di Superuomo- Da “Il fu Mattia Pascal”: “La Conclusione”- Da “Uno Nessuno e Centomila”: “ Il naso e la rinuncia al proprio nome” <p>La stagione delle Avanguardie storiche di Primo Novecento. Cenni essenziali e sintetici sul Futurismo, e Crepuscolari.</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none">- La vita e le opere
--	---

	<p>La raccolta: “Profumo d’alghes” – “Soldati”</p> <p style="text-align: center;">UDA N. 3 “LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA”</p> <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere. - Da “La coscienza di Zeno”, “L’ultima sigaretta” – - “Psicoanalisi”
ABILITA’:	<ul style="list-style-type: none"> - 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 in modo sintetico ed essenziale gli autori e le loro opere fondamentali.
METODOLOGIE:	LEZIONI FRONTALI E DIALOGATE, BRAISTORMING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Livello di correttezza formale - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione - Impegno - Partecipazione al dialogo educativo - Lieve progresso nell’apprendimento rispetto al livello di partenza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Autori: PAOLO DI SACCO- PAOLA MANFREDI</p> <p>Titolo: SCOPRIRAI LEGGENDO VOL.3</p> <p>Editore: BRUNO MONDADORI</p> <p>Uso sistematico del libro di testo affiancato dall’utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca)</p>

La Docente
Prof.ssa Elisabetta Amalia Griffo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (indicatori comuni alle tipologie A, B, C)

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	L’elaborato è totalmente frammentario e non organizzato.	1-3	
	II	Le diverse parti del testo appaiono giustapposte e non vi è continuità di idee.	4-5	
	III	Il testo è costruito in maniera abbastanza equilibrata fra le parti, con argomenti pertinenti.	6-7	
	IV	Il testo è ben costruito e denota una buona pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo funzionale. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee	8-9	

	V	Il testo è ben costruito e denota un'accurata pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo funzionale ed efficace. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.	10	
MAX 10 PUNTI				
1. Coesione e coerenza testuali	I	Il testo appare incoerente e le diverse parti risultano scollegate. Connettivi ed elementi coesivi sono assenti o usati in maniera impropria.	1-3	
	II	Il testo risulta poco coerente e i legami fra le diverse parti non appaiono chiari. Incerto è l'uso dei connettivi e degli elementi coesivi.	4-5	
	III	Il testo risulta nell'insieme abbastanza coerente, con uso adeguato di connettivi ed elementi coesivi.	6-7	
	IV	Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica e logica. L'uso corretto di formsostituenti (pronomi, iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al testo rendendo chiari i legami fra le diverse parti.	8-9	
	V	Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica, stilistica e logica. L'uso puntuale ed accurato di forme sostituenti (pronomi, iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al testo rendendo chiari i legami fra le diverse parti.	10	
MAX 10 PUNTI				
2. Ricchezza e padronanza lessicale	I	Il lessico è poverissimo ed è usato impropriamente.	1-3	
	II	Il lessico è povero e ristretto e sono presenti usi impropri.	4-5	
	III	Il lessico è piuttosto limitato e presenta qualche incertezza.	6-7	
	IV	Il lessico è ampio ed è usato con padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	8-9	
	V	Il lessico è ampio e forbito ed è usato con piena padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	10	
MAX 10 PUNTI				
2. Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I	Il testo presenta numerosi errori ortografici, costrutti sintattici scorretti e usi impropri della punteggiatura, tanto da risultare quasi del tutto incomprensibile.	1-3	
	II	Il testo presenta, oltre a errori ortografici, costrutti sintattici scorretti e usi impropri della punteggiatura che ne compromettono la comprensibilità in vari tratti.	4-5	
	III	Il testo presenta qualche incertezza a livello ortografico e morfosintattico, con alcuni usi impropri dei segni interpuntivi.	6-7	
	IV	Il testo è quasi completamente corretto a livello ortografico e morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera quasi sempre corretta.	8-9	
	V	Il testo non presenta nessun errore ortografico né morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera corretta ed efficace.	10	
MAX 10 PUNTI				
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	Il testo è privo di riferimenti culturali e denota conoscenze scarse e frammentarie.	1-3	
	II	Le conoscenze appaiono lacunose e i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi.	4-5	
	III	I riferimenti culturali presenti nel testo denotano conoscenze sufficienti.	6-7	
	IV	I riferimenti culturali sono pertinenti e denotano conoscenze ampie e precise.	8-9	
	V	La pertinenza e l'accuratezza dei riferimenti culturali denotano conoscenze ampie, sicure e precise.	10	
MAX 10 PUNTI				
3. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I	L'elaborato denota scarso senso critico e incapacità di esprimere valutazioni personali.	1-3	
	II	Lo studente esprime con incertezza qualche valutazione personale.	4-5	
	III	Lo studente esprime qualche valutazione personale.	6-7	
	IV	Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici e valutazioni personali, che risultano coerenti con gli argomenti trattati	8-9	
	V	Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici appropriati e valutazioni personali pertinenti, che risultano ben inseriti nel testo e coerenti con gli argomenti trattati.	10	
MAX 10 PUNTI				
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI (MAX PUNTI 60)				

Tipologia A

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Rispetto vincoli consegna	I	Lo studente non rispetta i vincoli posti nella consegna.	1-3	
	II	Lo studente rispetta parzialmente i vincoli posti nella consegna.	4-5	
	III	Lo studente rispetta i vincoli posti nella consegna, seppure con qualche imprecisione.	6-7	
	IV	Lo studente rispetta con cura i vincoli posti nella consegna.	8-9	
	V	Lo studente rispetta scrupolosamente e con precisione i vincoli posti nella consegna.	10	
MAX PUNTI 10				
Comprensione del testo	I	Lo scritto denota la mancata comprensione del testo.	1-3	
	II	Lo scritto denota una comprensione stentata del testo.	4-5	
	III	Lo scritto denota la comprensione del significato globale del testo e l'individuazione di alcuni concetti.	6-7	
	IV	Lo scritto denota la comprensione del significato globale del testo e l'individuazione dei concetti chiave e degli snodi stilistici.	8-9	
	V	Lo scritto denota la piena comprensione del significato globale del testo e la precisa individuazione dei concetti chiave e degli snodi stilistici.	10	
MAX PUNTI 10				
Puntualità nell'analisi	I	Lo studente non sa analizzare gli aspetti stilistici, lessicali e sintattici del testo.	1-3	
	II	L'analisi degli aspetti stilistici, lessicali e sintattici del testo è stentata.	4-5	
	III	L'analisi delle peculiarità stilistiche del testo è sommaria, con attenzione solo per qualche aspetto lessicale e sintattico rilevante.	6-7	
	IV	L'analisi delle peculiarità stilistiche del testo è completa, con attenzione per gli aspetti lessicali e sintattici più rilevanti.	8-9	
	V	L'analisi delle peculiarità stilistiche del testo è precisa, completa e puntuale, con attenzione per tutti gli aspetti lessicali e sintattici rilevanti.	10	
MAX PUNTI 10				
Interpretazione	I	Lo studente non riesce a fornire un'interpretazione del testo.	1-3	
	II	L'interpretazione del testo risulta sommaria e priva di riferimenti letterari.	4-5	
	III	L'interpretazione del testo risulta complessivamente corretta, ma non approfondita.	6-7	
	IV	Tenendo conto dei temi indicati nella consegna, l'interpretazione del testo è sviluppata in maniera articolata e ben motivata, con adeguati riferimenti storici e letterari.	8-9	
	V	Tenendo conto dei temi indicati nella consegna, l'interpretazione del testo è sviluppata in maniera ampia e articolata, con precisi riferimenti storici e letterari, con solide motivazioni e con originalità.	10	
MAX PUNTI 10				
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX PUNTI 40)				

Punteggio indicatori generali _____

Punteggio indicatori specifici tipol. A ____

Punteggio totale in centesimi* _____

Punteggio in ventesimi _____

* «Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)».

Tipologia B

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Individuazione tesi e argomentazioni	I	Lo studente dimostra di non comprendere il testo e non individua la tesi principale né gli argomenti addotti a sostegno. Non coglie la funzione dei connettivi e dei demarcativi né il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.	1-6	
	II	Lo studente dimostra una stentata comprensione del testo, con difficoltà nell'individuazione della tesi principale e degli argomenti addotti a sostegno della tesi. Non riesce a cogliere la funzione dei connettivi e dei demarcativi e il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.	7-11	
	III	Lo studente utilizza con qualche incertezza le strategie di sintesi, dimostrando tuttavia di aver compreso il testo. Individua la tesi principale e riconosce alcuni degli argomenti addotti a sostegno della tesi. Coglie parzialmente la funzione dei connettivi e dei demarcativi e il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.	12-15	
	IV	Lo studente utilizza con sicurezza le strategie di sintesi, dimostrando piena comprensione del testo. Individua la tesi principale e riconosce gli argomenti addotti a sostegno della tesi e quelli contrari, coglie e illustra la funzione dei connettivi e dei demarcativi e riconosce il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.	16-19	
	V	Lo studente utilizza con sicurezza e padronanza le strategie di sintesi, dimostrando piena comprensione del testo. Individua con acume la tesi principale e riconosce gli argomenti addotti a sostegno della tesi e quelli contrari, coglie e illustra accuratamente la funzione dei connettivi e dei demarcativi e riconosce e spiega con chiarezza e pertinenza il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.	20	
MAX PUNTI 20				
Coerenza ragionamento	I	Lo studente non riesce a sviluppare l'argomentazione né a usare i connettivi.	1-3	
	II	Le argomentazioni sono sviluppate in maniera approssimativa e confusa, con incertezze nell'uso dei connettivi.	4-5	
	III	Le argomentazioni sono sviluppate adducendo argomenti, dati e regole abbastanza pertinenti rispetto alla tesi sostenuta. L'uso dei connettivi presenta qualche incertezza.	6-7	
	IV	Il testo denota la padronanza di vari tipi di argomentazione. Le argomentazioni sono sviluppate con chiarezza, adducendo argomenti, dati e regole pertinenti rispetto alla tesi sostenuta e adottando schemi di ragionamento corretti. L'uso appropriato dei connettivi conferisce coerenza logica al testo.	8-9	
	V	Il testo denota la piena padronanza dei vari tipi di argomentazione. Le argomentazioni sono sviluppate con rigore e chiarezza, adducendo argomenti, dati e regole pertinenti rispetto alla tesi sostenuta ed efficaci sul piano comunicativo. Gli schemi di ragionamento adottati sono sempre corretti. L'uso accurato e puntuale dei connettivi conferisce coerenza logica al testo.	10	
MAX PUNTI 10				
Congruenza dei riferimenti culturali	I	Lo studente non adduce riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione.	1-3	
	II	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione appaiono carenti e approssimativi.	4-5	
	III	I pochi riferimenti culturali addotti a sostegno dell'argomentazione sono abbastanza congruenti.	6-7	
	IV	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono congruenti e sono impiegati con correttezza ed efficacia.	8-9	
	V	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione, ampi e variegati, sono pienamente congruenti e sono impiegati con correttezza ed efficacia.	10	
MAX PUNTI 10				
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX PUNTI 40)				

Punteggio indicatori generali _____

Punteggio indicatori specifici tipol. B ____

Punteggio totale in centesimi* _____

Punteggio in ventesimi _____

* «Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)».

Tipologia C

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	I	Gli argomenti trattati nel testo non sono assolutamente pertinenti. Il titolo e la paragrafazione appaiono incoerenti. / La suddivisione in capoversi è del tutto casuale.	1-6	
	II	Gli argomenti trattati nel testo sono poco legati alle tematiche delineate nella traccia. Il titolo e la paragrafazione appaiono poco coerenti. / La suddivisione in capoversi appare casuale.	7-11	
	III	Gli argomenti trattati nel testo sono abbastanza pertinenti rispetto alla traccia. Il titolo e la suddivisione in paragrafi sono accettabili. / La suddivisione in capoversi è accettabile.	12-15	
	IV	Gli argomenti trattati nel testo rispondono alle tematiche delineate nella traccia. Il titolo e la suddivisione in paragrafi conferiscono coerenza al testo evidenziandone la struttura e la progressione tematica. / La suddivisione in capoversi evidenzia la struttura e la progressione tematica del testo.	16-19	
	V	Tutti gli argomenti trattati nel testo rispondono pienamente alle tematiche delineate nella traccia. Il titolo e la suddivisione in paragrafi conferiscono coerenza al testo evidenziandone con chiarezza la struttura e la progressione tematica. / La suddivisione in capoversi evidenzia con chiarezza la struttura e la progressione tematica del testo.	20	
MAX PUNTI 20				
Sviluppo dell'esposizione	I	L'esposizione è del tutto disordinata e incoerente.	1-3	
	II	L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente.	4-5	
	III	L'esposizione si sviluppa in maniera abbastanza ordinata.	6-7	
	IV	L'esposizione si sviluppa in maniera ordinata e la progressione tematica risulta chiara.	8-9	
	V	Lo sviluppo dell'esposizione è ben strutturato e la progressione tematica risulta chiara e coerente.	10	
MAX PUNTI 10				
Conoscenze e riferimenti culturali	I	Il testo è privo di riferimenti culturali e denota conoscenze scarse e frammentarie.	1-3	
	II	Le conoscenze appaiono lacunose e i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi.	4-5	
	III	I riferimenti culturali, che denotano conoscenze sufficienti, sono abbastanza pertinenti.	6-7	
	IV	I riferimenti culturali, che denotano conoscenze solide, sono congruenti e sono impiegati con correttezza ed efficacia.	8-9	
	V	I riferimenti culturali, che denotano conoscenze solide, ampie e precise, sono pienamente congruenti e sono impiegati con correttezza ed efficacia.	10	
MAX PUNTI 10				
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX PUNTI 40)				

Punteggio indicatori generali _____

Punteggio indicatori specifici tipol. C _____

Punteggio totale in centesimi* _____

Punteggio in ventesimi _____

Disciplina: STORIA

Docente: GRIFFO ELISABETTA AMALIA

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Si ritiene che gli studenti siano in grado di sintetizzare un periodo storico</p> <p>Sono in grado di utilizzare in sintesi termini e concetti semplici e propri del linguaggio storiografico.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">UDA 1</td> <td style="width: 35%;">IL MONDO E L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO</td> <td style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> - L'EPOCA DELL'ASOCIETA' DI MASSA - LA SITUAZIONE MONDIALE AGLI INIZI DEL 900 - L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UDA 2</td> <td>DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA GRANDE CRISI</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - LA RIVOLUZIONE RUSSA - LO SCENARIO MONDIALE DEL PRIMO DOPOGUERRA - LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'ASCESA DEL FASCISMO N ITALIA - LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UDA 3</td> <td>L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - L'ITALIA FASCISTA - LA GERMANIA NAZISTA - LO STALINISMO IN UNIONE SOVIETA - IL CONTESTO INTERNAZIONALE ALL'ALBA DEL SECONDO CONFLITTO MODIALE - LA SECONDA GUERRA MONDIALE </td> </tr> </table>	UDA 1	IL MONDO E L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO	<ul style="list-style-type: none"> - L'EPOCA DELL'ASOCIETA' DI MASSA - LA SITUAZIONE MONDIALE AGLI INIZI DEL 900 - L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA 	UDA 2	DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA GRANDE CRISI	<ul style="list-style-type: none"> - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - LA RIVOLUZIONE RUSSA - LO SCENARIO MONDIALE DEL PRIMO DOPOGUERRA - LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'ASCESA DEL FASCISMO N ITALIA - LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL 	UDA 3	L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE	<ul style="list-style-type: none"> - L'ITALIA FASCISTA - LA GERMANIA NAZISTA - LO STALINISMO IN UNIONE SOVIETA - IL CONTESTO INTERNAZIONALE ALL'ALBA DEL SECONDO CONFLITTO MODIALE - LA SECONDA GUERRA MONDIALE
UDA 1	IL MONDO E L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO	<ul style="list-style-type: none"> - L'EPOCA DELL'ASOCIETA' DI MASSA - LA SITUAZIONE MONDIALE AGLI INIZI DEL 900 - L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA 								
UDA 2	DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA GRANDE CRISI	<ul style="list-style-type: none"> - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - LA RIVOLUZIONE RUSSA - LO SCENARIO MONDIALE DEL PRIMO DOPOGUERRA - LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'ASCESA DEL FASCISMO N ITALIA - LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL 								
UDA 3	L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE	<ul style="list-style-type: none"> - L'ITALIA FASCISTA - LA GERMANIA NAZISTA - LO STALINISMO IN UNIONE SOVIETA - IL CONTESTO INTERNAZIONALE ALL'ALBA DEL SECONDO CONFLITTO MODIALE - LA SECONDA GUERRA MONDIALE 								
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	<p>Autori: G.Borgognone- D.Carpanetto</p> <p>Titolo: Abitare la storia V.3</p> <p>Editore: Bruno Mondadori</p> <p>Uso sistematico del libro di testo affiancato dall'utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca)</p>

La Docente

Prof.ssa Elisabetta Amalia Griffo

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente: VERDE LIVIO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Bilancio d'esercizio.</p> <p>Interpretazione del bilancio d'esercizio.</p> <p>Il consumatore al centro delle scelte aziendali.</p> <p>Il processo di pianificazione e programmazione aziendale.</p> <p>La redazione del piano industriale e del business plan.</p> <p>Il processo di controllo.</p> <p>La redazione del budget.</p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing.</p> <p>Il marketing strategico.</p> <p>Le ricerche di mercato.</p> <p>Il marketing mix.</p> <p>La politica del prodotto.</p> <p>La politica del prezzo.</p> <p>La politica di distribuzione del prodotto.</p> <p>La politica di comunicazione.</p> <p>Il web marketing.</p> <p>Il piano di marketing.</p>

	Turismo e territorio La promozione del territorio
<u>ABILITA'</u>	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. Saper promuovere il turismo enogastronomico
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Discussioni • Role playng • Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Colloqui individuali • Colloqui di gruppo • Prove strutturate • Prove semi-strutturate • Compiti a casa • Ricerche
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Internet • PowerPoint • Appunti

Il Docente
Prof. Livio Verde

DISCIPLINA : Matematica
DOCENTE: DI PETRILLO ANGELA FLAVIA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Le competenze specifiche della disciplina sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
---	---

	<p>per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>In relazione agli argomenti svolti gli allievi hanno raggiunto le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Il livello delle competenze raggiunte è però diversificato, appena sufficiente per alcuni alunni, sufficiente e discreto per gli altri</p>
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

UDA/Modulo	Abilità	Contenuti disciplinari
0 .Recupero e rinforzo	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni di 2° grado numeriche intere. • Risolvere disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. • Risolvere sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere e verificarne la correttezza dei risultati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di 2° grado numeriche intere. • Disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. • Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere.
1.Funzioni reali di variabile reale	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre la definizione di funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione • Concetto di funzione reale di una variabile reale.

<p>Riconoscere semplici funzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione ed il concetto di funzione. • Definire le variabili e saperle distinguere tra indipendente e dipendente. • Conoscere il concetto di dominio e codominio di una funzione. • Saper classificare le funzioni. • Determinare il dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. • Stabilire il segno di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni. • Definizione di intervallo chiuso e aperto, definizione di intorno di un punto. • Dominio e codominio. <p>Segno di una funzione</p>	
--	--	--

<p>3. Limiti di funzioni e funzioni continue`</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di limite, limite finito per $x \rightarrow x_0$, limite infinito per $x \rightarrow x_0$, limite destro e sinistro, limite finito per $x \rightarrow \infty$, limite infinito per $x \rightarrow \infty$. • Conoscere le proprietà dei limiti. • Saper calcolare semplici limiti di funzione. • Saper riconoscere e risolvere le forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di limite. • Proprietà e calcolo dei limiti. • Forme indeterminate. <p>Asintoti verticali, orizzontali</p>
---	--	--

	<p>Da trattare dopo il 15 maggio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e definire gli asintoti. <p>Saper calcolare gli asintoti verticali, orizzontali di semplici funzioni.</p>										
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>- 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),</p> <p>- lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l'allievo sviluppandone e potenziandone le capacità),</p> <p>- esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l'autovalutazione).</p> <p>- sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero.</p>										
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto:</p> <p>I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza dei contenuti specifici; - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi; - corretto uso del formalismo matematico; - corretta ed appropriata esposizione orale. <p>Ulteriori criteri per la valutazione finale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interesse e partecipazione dimostrati durante l'attività in classe - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne. <p>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.</p> <table border="1" data-bbox="480 1825 1477 2020"> <thead> <tr> <th data-bbox="480 1825 742 1937">TIPO</th> <th data-bbox="742 1825 949 1937">Numero prove primo quadrimestre</th> <th data-bbox="949 1825 1204 1937">Numero prove secondo quadrimestre</th> <th data-bbox="1204 1825 1477 1937">Tempo assegnato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="480 1937 742 2020">Interrogazioni</td> <td data-bbox="742 1937 949 2020">almeno 2</td> <td data-bbox="949 1937 1204 2020">almeno 2</td> <td data-bbox="1204 1937 1477 2020"></td> </tr> </tbody> </table>			TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato	Interrogazioni	almeno 2	almeno 2	
TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato								
Interrogazioni	almeno 2	almeno 2									

	<ul style="list-style-type: none"> • Allergie e intolleranze alimentari • I disturbi alimentari • Lessico specifico per descrivere i tipi di contaminazione • HACCP e norme igieniche • Lessico specifico per descrivere le tecniche della conservazione alimentare • Tecniche della conservazione alimentare
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale</p> <p>Il percorso formativo è stato organizzato per U.d.A. e si è basato sul criterio della flessibilità. Si è posta particolare attenzione alla scelta degli argomenti che possono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>/Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris, “ Mastering Cooking & Service”, ELI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fotocopie tratte da testi autentici su argomenti inerenti al programma. - Articoli da riviste specializzate. - CD audio e risorse dal web.

La docente
Prof.ssa Mariarita Diomaiuti

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: CARAGALLO ANNA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Avere acquisito, in modo completo anche se non approfondito, gli obiettivi specifici di ogni modulo.</p> <p>Aver acquisito elementi base di capacità coordinative e condizionali, conoscere le regole di base della pallavolo e del tennis-tavolo;</p> <p>Aver acquisito le norme basilari di primo soccorso;</p> <p>Riconoscere la giusta alimentazione dello sportivo</p>
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Potenziamento fisiologico : Alimentazione e sport</p> <p>Tutela della salute : Malnutrizione: Anoressia e bulimia</p> <p>Pratica sportiva: FAIR PLAY</p> <p>Pratica sportiva: Studio del calcio e del calcio a 5</p> <p>Potenziamento fisiologico: Il doping. Gli integratori. Le droghe</p> <p>Tutela della salute: Paramorfismi e disformismi ; Primo soccorso</p>
--	---

	Storia dell'ed. fisica: Lo sport moderno. Sport e società: Le società sportive Potenziamento fisiologico: Nozioni di Atletica leggera
ABILITA':	Rielaborazione delle capacità coordinative e condizionali, organizzazioni di attività di squadra con arbitraggio in tornei di interclasse per la pallavolo e il tennis-tavolo.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali sia a livello pratico che a livello teorico privilegiando le caratteristiche di ogni singolo alunno
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per il primo e secondo quadrimestre si fa riferimento alla partecipazione ed al coinvolgimento degli alunni e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF dell'istituto
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Le lezioni sono state per la parte teoriche svolte in classe con l'aiuto di video di attività inerenti alle lezioni del giorno. Testo:Diario scienze motorie- autore: Marisa Vicini- editore:Brescia

La docente
Prof.ssa Anna Caragallo

DISCIPLINA: Francese
DOCENTE: BOERIO VALENTINA

COMPETENZE RAGGIUNTE

alla fine dell'anno

- Padroneggiare la lingua francese e utilizzare il linguaggio settoriale delle lingue straniere previsto dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- 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)

UNITÀ DIDATTICHE

Nuclei tematici	Competenze	Abilità	Conoscenze
REVISIONE E CONSOLIDAMENTO LINGUISTICO	Comunicare in lingua straniera in forma corretta	Saper individuare e riutilizzare in modo appropriato le strutture grammaticali sottese ai testi Saper argomentare con una pronuncia chiara e corretta	Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli anni precedenti Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi attinenti al settore professionalizzante
ALIMENTAZIONE BIOLOGICA E DIETETICA	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>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</p>	<p>Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM</p> <p>Saper riconoscere un prodotto biologico e non dalle etichette</p> <p>Saper argomentare sulle modifiche apportate dall'uomo nel campo alimentare.</p> <p>Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare</p> <p>Sapere indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare</p> <p>Saper interpretare le richieste dei clienti su particolari esigenze alimentari</p>	<p>I prodotti biologici e gli OGM</p> <p>La tracciabilità e la certificazione dei prodotti agroalimentari e in particolare di quelli del territorio</p> <p>La sostenibilità alimentare</p> <p>Lessico specifico per descrivere le caratteristiche fondamentali degli alimenti</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>I disturbi alimentari</p>
	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per	Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di	Lessico specifico per descrivere i tipi di contaminazione HACCP e norme igieniche

<p>SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE DI CONSERVAZIONE</p>	<p>ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>intossicazioni alimentari</p> <p>Conoscere il lessico delle tecniche della conservazione alimentare</p> <p>Conoscere l'evoluzione delle tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere i modi di conservazione degli alimenti nell'antichità e nei tempi moderni</p>	<p>Lessico specifico per descrivere le tecniche della conservazione alimentare</p> <p>Tecniche della conservazione alimentare</p>
<p>ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<p>Leggere e comprendere annunci di lavoro su internet o su riviste di settore</p> <p>Saper strutturare il proprio CV</p> <p>Presentare in forma orale e scritta la propria esperienza di studio e di lavoro</p> <p>Saper redigere una lettera per una richiesta di lavoro</p>	<p>Le diverse forme di annunci di lavoro</p> <p>Modalità per stilare il Curriculum vitae</p> <p>Modalità per redigere una lettera a carattere lavorativo</p>
<p>LE ISTITUZIONI</p>	<p>Acquisire competenze civiche, sociali, di comunicazione e interculturali</p>	<p>Conoscere la genesi e gli obiettivi di alcuni Organismi nazionali e internazionali</p> <p>Cogliere le differenze istituzionali tra l'Italia e i Paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>lessico specifico per descrivere le caratteristiche fondamentali delle istituzioni straniere</p>

La docente
Prof.ssa Valentina Boerio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: DI GIOVANNI MARCELLO

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>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.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>
--	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u>	<p>Innovazione e tradizione Novel food – Nutraceutica – Nutrigenomica - Qualità alimentare</p> <p>Alimentazione, salute e scienza Alimentazione equilibrata e LARN - Linee guida per una sana - alimentazione - Dietologia e Dietoterapia - Tipologie dietetiche</p> <p>Cultura della sicurezza Requisiti generali di igiene e Sistema HACCP -Qualità di origine e certificazioni di qualità</p> <p>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</p> <p>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</p>
<u>ABILITA':</u>	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento

	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazioni nelle procedure enogastronomiche</p> <p>Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Conoscere i goals dell'Agenda 2030 ed il ruolo dei vaccini nella prevenzione della salute pubblica.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Si fa riferimento al curricolo d'Istituto, in particolare saranno adottate le seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Brain-storming - Lavori di gruppo - Discussioni guidate - <i>Problem solving</i> - Ricerche individuali
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna luminosa (LIM) - Tabelle nutrizionali

	<ul style="list-style-type: none"> - Grafici e diagrammi di flusso - Fotocopie di materiali integrativi - Riviste e giornali specialistici di settore <p style="text-align: center;"><u>LIBRO DI TESTO UTILIZZATO</u></p> <p>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</p>
--	--

Il docente

Prof. Marcello Di Giovanni

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: STRAVINO ROSA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p><i>Competenza 1</i> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><i>Competenza 2</i> 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.</p> <p><i>Competenza 4</i> 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.</p> <p><i>Competenza 7</i> 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.</p> <p><i>Competenza 8</i> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti</p>
---	---

	<p>coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><i>Competenza 10</i> 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.</p>
--	--

<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e</u> <u>NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>Strumenti e metodi per la gestione dell’offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering ed eventi</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e la promozione di eventi</p> <p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva</p> <p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Posizionare l’offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Valutare la compatibilità dell’offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità</p> <p><i>Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione dei target di riferimento e nell’ottica di valorizzazione del Made in Italy</i></p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto e del servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del</p>

	<p>target di riferimento.</p> <p>Progettare attività promozionale e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto e del servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti e servizi</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazioni e l'analisi dei costi e dei risultati</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale e dialogata - Problem solving - Didattica laboratoriale - Esercitazioni pratiche - Role playing - Cooperative learning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove pratiche di laboratorio • Interventi e partecipazione in laboratorio • Prove strutturate • Svolgimento adeguato dell'esercitazione pratica • Colloqui orali
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo Benvenuti Compact</p> <p>LIM</p> <p>PC</p> <p>Internet</p> <p>Video</p> <p>Power Point</p>

La docente

Prof.ssa Rosa Stravino

DISCIPLINA: TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E RELAZIONE

DOCENTE: IACOLARE SILVANA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di
-----------------------------	--

<u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</u>	<p>team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1 I fondamenti della comunicazione 2 I modelli di spiegazione del processo comunicativo 3 Pragmatica e linguaggio corporeo 4 La comunicazione efficace
<u>ABILITA':</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Acquisire consapevolezza della complessità comunicativa dei codici 2 Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo Riconoscere sistemi e modelli della comunicazione interpersonale e di massa 3 Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici 4 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo - brainstorming - lavoro individuale - lavoro di gruppo

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori Materiali prodotti e forniti dal docente Lim File multimediali</p>

La docente

Prof.ssa Silvana Iacolare

DISCIPLINA: RELIGIONE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso; - la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana; - la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace; - la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte; - la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati; - la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l'ambiente.
--	---

<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA e</u> <u>NUCLEI TEMATICI)</u>	<p>Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> -alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo; - individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita; - individuazione dell'originalità della speranza cristiana nel corso della storia dell'umanità; <p style="text-align: center;">Modulo Titolo Contenuti</p>
--	--

	<p>1 Interrogativi esistenziali e risposte religiose</p> <p>2 Agire da persone</p> <p>3 Relazione e società</p> <p>4 Educazione civica</p>	<p>disciplinari Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza</p> <p>I fondamentali dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell'etica laica e cristiana La persona è relazione</p> <p>La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato</p> <p>La classe ha svolto il programma deciso durante il CdC del corrente Anno Scolastico.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso; - la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana; - la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace; - la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte; - la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati; - la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l'ambiente. - la sensibilità e capacità di disporsi alla ricerca del senso morale 	

	ed etico della realtà ecclesiale nella prospettiva del suo inserimento nel mondo ;			
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - Lezioni interattive - Gruppi di lavoro - role playng - problem solving/poning 			
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
	Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla	2	2	1 ora
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Schemi dei contenuti - Giornali e settimanali - Strumenti multimediali. - Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione. - La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II - Libro di Testo – Confronti 2.0 – Unico + DVD Libro Digitale – Percorsi Multimediali e riflessioni di cultura Religiosa Editore: ELLE DI CI 			

Il docente
Prof. Raffaele Piccolo

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
DOCENTE: LAUDATO BERNARDO

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA DI IGIENE E SICUREZZA UI POSTI DI LAVORO.</p> <p>SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA.</p>
--	---

	<p>VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA, UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE</p> <p>PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA ATTIVITÀ LEGATE ALL'ECO TURISMO NEL PROPRIO TERRITORIO.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • IL SISTEMA HACCP E LA SICUREZZA SUL LAVORO • LA QUALITÀ E LA TUTELA ALIMENTARE • IL BANQUETING E D IL CATERING • IL MARKETING, ED IL MENU COME STRUMENTO DI MARKETING • IL MENU E LA CARTA DELLE VIVANDE
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazioni nelle procedure enogastronomiche</p> <p>Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica per problemi (Problem solving) • Didattica per progetti (Project based learning) • Learning by doing • Role playing • Cooperative learning

	<ul style="list-style-type: none"> • Jigsaw • Pear education <p>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.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo adottato: <i>Benvenuti compact</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Il docente
Prof. Bernardo Laudato

DISCIPLINA: LAB. SALA E VENDITA

DOCENTE: CRISPINO GIOVANNI

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Utilizzare un linguaggio tecnico e sapersi relazionare con i colleghi e con il cliente, al fine di ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali cogliendo anche le nuove tendenze della filiera. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 tipici.
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</p>	<p><u>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</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La classificazione del vino; • La produzione vitivinicola di alcune regioni italiane; • La carta dei vini; • Nozioni di base sulla degustazione del vino; • Approccio con l’abbinamento del vino in base al menu. <p><u>NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°4 OTTIMIZZARE IL SERVIZIO PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E PROMUOVERE IL “MADE IN ITALY”</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il territorio • Valorizzazione del territorio • Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. • Riconoscere i vini del territorio in cui si opera e di alcune regioni italiane. • Proporre l’abbinamento cibo-vino in base al menu. • Individuare l’importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Per favorire un apprendimento più dinamico e applicato, sono state integrate metodologie come: Flipped Classroom, Brainstorming, Debate. Gamification, Cooperative Learning.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF dell’Istituto.</p>

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo e strumenti informatici. Project work cartaceo e digitale

Il docente
Prof. Giovanni Crispino

ALLEGATO N.3 – PCTO “Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio”

Il Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) è stato progettato per fornire agli studenti l'opportunità di sviluppare competenze trasversali e orientamento professionale e universitario; le attività sono state svolte secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). Ai sensi dell’art.1.comma 784 della Legge 30 dicembre 2018 n.145, recante “Bilancio di previsione dello Stato per l’anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021”, i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono stati rinominati in “percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” e la loro durata complessiva è stata indicata come non inferiore a 210 ore per gli istituti professionali. In particolare, le attività inerenti ai PCTO sono state orientate verso la realizzazione di un percorso formativo che ha previsto per ogni studente:

1. Incontri e progetti con enti esterni;
2. Incontri informativi e formativi e Open Day per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo più idoneo alle attitudini e alle personali attese e aspirazioni;
3. Formazione interna, costituita da moduli pertinenti a: Sicurezza sul lavoro, erogata dalla Piattaforma MIM- INAIL (4 ore) e un corso sulla sicurezza erogato a scuola da esperti della sicurezza (8 ore);
4. Attività curriculare: costituita da moduli di economia, alimentazione e laboratori di enogastronomia, sala e accoglienza turistica.
5. Attività pratica *Il Drengottino* e successive attività d’Istituto

Va sottolineato che gli studenti hanno sempre mostrato nelle diverse attività svolte un comportamento corretto e responsabile, raggiungendo risultati apprezzabili nelle varie competenze richieste.

Competenze chiave raggiunte:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.
- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.
- Competenza imprenditoriale.
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Competenze Trasversali raggiunte:

- Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
- Capacità di lavorare sia in maniera collaborativa sia in gruppo
- Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
- Capacità di motivare gli altri e valorizzare le proprie idee
- Capacità di riflettere su sé stessi ed individuare le proprie idee
- Capacità di gestire il tempo e le informazioni
- Capacità di assumersi la responsabilità, di prendere decisioni e di riflettere criticamente
- Capacità di gestire la complessità delle situazioni e lo stress

ATTIVITÀ SVOLTE

Nel corso del triennio sono state svolte 210 ore di attività così come previsto dalla vigente normativa

ANNO SCOLASTICO 2024/2025				
PERIODO	ATTIVITA'	TIPOLOGIA	MODALITA'	CLASSI
GIOVEDI'24 OTTOBRE 2024	Expo dell'orientamento e del lavoro	PCTO	Campania Marcianise	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 7 NOVEMBRE 2024	25° edizione di Orientasud-II Salone delle Opportunità	Orientamento Universitario	In presenza Mostra d'Oltremare	Tutte le classi quinte di Aversa e

			Napoli	di Cesa
DICEMBRE 2024	CHRISTMAS_CRAZY COCKTAIL COMPETION	PCTO	presso il <u>FUORIORARIO</u> <u>EVENTS</u>	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
NOVEMBRE 2024 GENNAIO 2025	GIOVANI E IMPRESA	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
DICEMBRE	CORSO SICUREZZA	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 4 FEBBRAIO 2025	Indagine sulle scelte post diploma –UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SALERNO	Orientamento Universitario	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 6 FEBBRAIO 2025	Università degli studi di Napoli Suor Orsola Benincasa	Orientamento Universitario	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 11 FEBBRAIO 2025	INFO DAY “IN CIBUM” SCUOLA DI FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA	Orientamento Professionale	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 13 FEBBRAIO 2025	AZIENDA BIGART- SELEZIONE E FORMAZIONE FIGURE PROFESSIONALI VILLAGGI TURISTICI	Orientamento Professionale	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 18 FEBBRAIO 2025	FORMIAMO LA POLIZIA	Orientamento Professionale	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MERCOLEDI' 19 FEBBRAIO 2025	UNIVERSITA' DI NAPOLI DELL'ORIENTALE	Orientamento Universitario	In presenza presso la sede universitaria (Palazzo Giusso)	Tutte le classi quinte di Aversa e

				di Cesa
VENERDI' 7 MARZO 2025	ORIENTAMENTO "FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA"	ORIENTAMENTO ISTRUZIONE E LAVORO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 11 MARZO 2025	Università degli studi di Napoli Parthenope "Virtual Open Day"	Orientamento Universitario	On line	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
10 aprile e 11 aprile 2025	Giornata di Orientamento Università "Luigi Vanvitelli" Caserta	Orientamento Universitario	In presenza presso l'Università Luigi Vanvitelli sede di Caserta	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 10 APRILE 2025	ITS ACCADEMY	Orientamento dell'Istruzione	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
9 APRILE 2025	ASSOCIAZIONE AIL: incontro di formazione alla solidarietà e alla cittadinanza attiva	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
11 APRILE	Masterclass con il pastry chef Tommaso Foglia	PCTO	On line	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 8 MAGGIO 2025	FMTS GROUP ERASMUS PLUS -Borse di studio giovani neodiplomati	Orientamento formativo post diploma	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
ANNO SCOLASTICO 2023/2024				
FEBBRAIO 2024	INCONTRO CON I GIOVANI COMMERCIALISTI	PCTO	Ordine dei Commercialisti	Tutte le classi quarte di Aversa e di Cesa
MARZO 2024	Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, modulo base	PCTO	Piattaforma MIM/INAIL	Tutte le classi quarte di Aversa e di Cesa
APRILE/	FACCIAMO	PCTO	Presso il nostro	Tutte le

MAGGIO 2024	IMPRESA. creiamo il team: gestione del ristorante, definizione dei ruoli, sviluppo dei menù, presentazione dei prodotti, gestione della contabilità.		Istituto	classi quarte di Aversa e di Cesa
ANNO SCOLASTICO 2022/2023				
GENNAIO/ FEBBRAIO 2023	Progettiamo, la nostra impresa innovativa enogastronomica;	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi terze di Aversa e di Cesa
FEBBRAIO/ MAGGIO 2023	Il Drengottino: la nostra impresa d'istituto, accoglienza e ristorazione (attività pratica)	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi terze di Aversa e di Cesa

Allegato n. 4 – Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione



Istituto professionale statale "Rainulfo Drengot"

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari artigianali ed industriali"

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

<p>NUCLEO TEMATICO</p> <p>TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE</p>	<p>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</p>
---	---

	connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
TIPOLOGIA B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
COMPETENZE	- competenza n.1 - competenza n.2 - competenza n.4 - competenza n.6 - competenza n.7
CODICI ATECO	56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE
CONTESTO OPERATIVO	
Il candidato immagini di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell'azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti.	

Documento n.1

“Ispezione delle carni”

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L'ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l'individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

Tappe fondamentali

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

2020 L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l'ispezione della carne di selvaggina.

2011 – 2013 L'EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all'ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili migliorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni

dell'EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

- suini domestici
- pollame
- bovini
- ovini e caprini domestici
- selvaggina d'allevamento
- solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l'EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all'uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



Ruolo dell'EFSA

L'EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all'ispezione delle carni. Le risultanze dell'EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell'Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all'EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l'ispezione delle carni nell'UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l'EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un approccio all'ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell'unione europea)

https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTELBjZDe-vw

Documento 2

“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecoock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

<https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella>

Allo studente si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Quale ruolo svolge l'EFSA nella sicurezza alimentare
- Quali sono state le principali tappe che hanno portato all'attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell'EFSA

- Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. in particolare il candidato:

- Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
- Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
- Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.



Istituto professionale statale "Rainulfo Drengot"

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari artigianali ed industriali"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO A.A. 2024-25

CANDIDATO.....CLASSE

INDICATORI	DESCRITTORI di livello della prestazione	Punteggio	
COMPRESIONE del	Avanzato. Comprende pienamente e in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando	3	

testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	capacità di attivare collegamenti interdisciplinari.		/3
	Intermedio. Comprende in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	Base. Comprende parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo.	1,5	
	Non raggiunto. Non è in grado di comprendere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Avanzato. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	/6
	Intermedio. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	5	
	Base. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	4	
	Non raggiunto. Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-3	
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	Avanzato. Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte.	8	/8
	Intermedio. Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte.	6-7	
	Base. Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	5	
	Non raggiunto. Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi	1-4	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Avanzato. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	/3
	Intermedio. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2	
	Base. Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	1,5	
	Non raggiunto. Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
Punteggio totale			/20

Aversa _____

Il presidente

La Commissione

Documenti a disposizione della commissione

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

- Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
- Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15/05/2025 alle ore 18.30.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
GRIFFO ELISABETTA AMALIA	ITALIANO	<i>Griffo</i>
GRIFFO ELISABETTA AMALIA	STORIA	<i>Griffo</i>
CARAGALLO ANNA	SCIENZE MOTORIE	<i>Anna Caragallo</i>
LAUDATO BERNARDO	LAB. DI ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	<i>Bernardo Laudato</i>
DI PETRILLO ANGELA FLAVIA	MATEMATICA	<i>Angela Flavia Di Petritto</i>
VERDE LIVIO	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	<i>Livio Verde</i>
BOERIO VALENTINA	FRANCESE	<i>Valentine Boerio</i>
DIOMAIUTI MARIARITA	INGLESE	<i>Mariarita Diomaiuti</i>
STRAVINO ROSA	LAB. ACC.TUR.	<i>Rosa Stravino</i>
CRISPINO GIOVANNI	LAB. SALA E VENDITA	<i>Giovanni Crispino</i>
IACOLARE SILVANA	TECN. COMUNICAZIONE E RELAZIONE	<i>Silvana Iacolare</i>
DI GIOVANNI MARCELLO	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Marcello Di Giovanni</i>
PICCOLO RAFFAELE (sostituito da ZAGARIA MARIANNA)	RELIGIONE	<i>Marianna Zagaria</i>
FLAGIELLO PATRIZIA	SOSTEGNO	<i>Patrizia Flagiello</i>
PRIMIZIA ANTONIETTA	SOSTEGNO	<i>Antonietta Primizia</i>
GRANDE LEOPOLDO	SOSTEGNO	<i>Leopoldo Grande</i>

IL COORDINATORE

Mariarita Diomaiuti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
